

gebruiksaanwijzing  
**Servieswarmer**

bruksanvisning  
**Varmeskuffen**

mode d'emploi  
**Tiroir chauffant**

bruksanvisning  
**Värmelådan**

Bedienungsanleitung  
**Wärmeschublade**

käyttöohjeet  
**Lämpölaatikon**

instructions for use  
**Warming drawer**

instrucciones de uso  
**cajón  
calientaplatos**

brugsanvisning  
**Varmeskuffen**

**ATAG**



WD1411B

WD1492B

<b>Milieubescherming</b>	1
<b>Beschrijving van de servieswarmer</b>	2
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b>	3
<b>Installatie</b>	4
<b>Inbouw</b>	5
<b>Gebruik van de verwarmingslade</b>	6
<b>Onderhoud en reiniging</b>	9
<b>Uitlijning van de oven 45 cm en 60 cm</b>	9

**MILIEUBESCHERMING:**

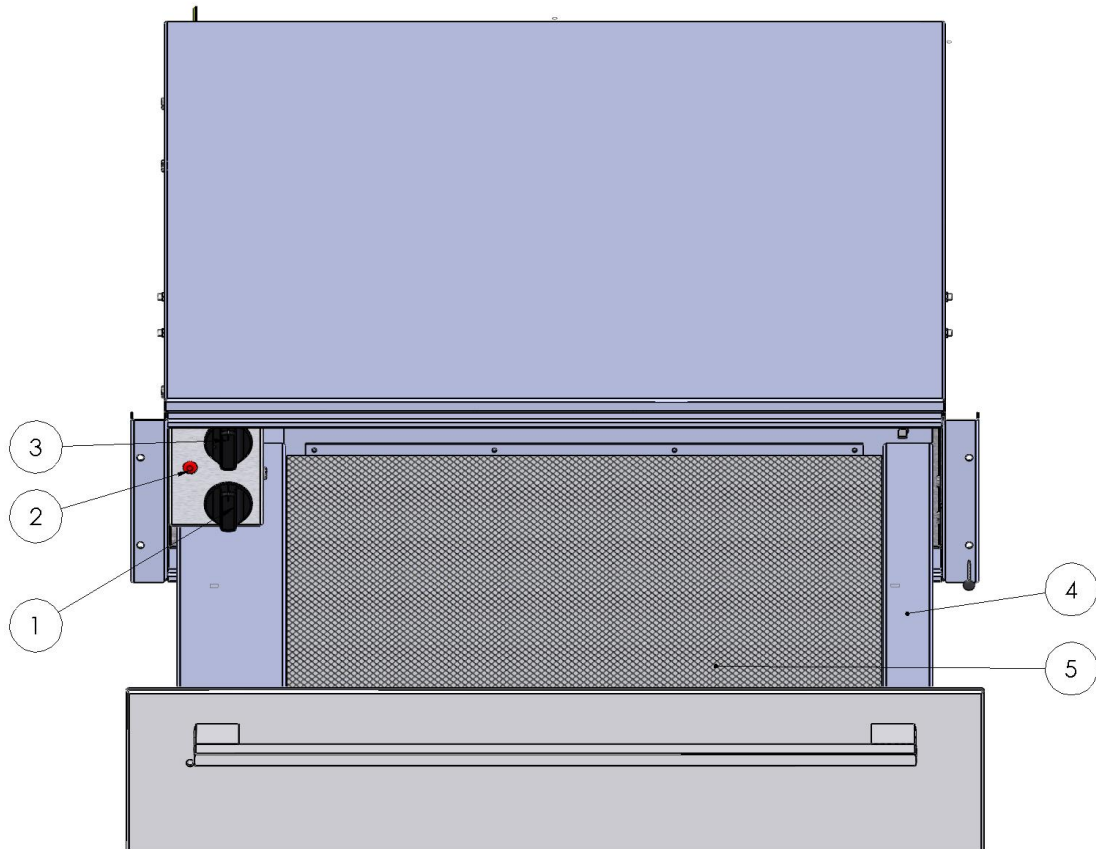
De verpakkingsmaterialen van dit toestel kunnen gerecycled worden. Doe dit a.u.b. en draag zo bij tot de bescherming van het milieu door ze in de passende container of afvalzak te gooien.



■ Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Beschrijving van de verwarmingslade



1. Schakelaar schakelklok AAN/UIT
2. AAN/UIT controle lampje
3. Knop voor temperatuurregeling
4. Servieslade
5. Antislip mat

**Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Als u uw toestel verkoopt of aan iemand anders over doet, zorg er dan voor dat de handleiding er bij blijft.**

**We vragen u de aanbevelingen te lezen alvorens de verwarmingslade te installeren en te gebruiken. Ze werden opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.**

Deze verwarmingslade werd ontworpen om gebruikt te worden door particulieren in hun woning. Hij is uitsluitend bestemd voor het voorverwarmen van vaatwerk. Elk ander gebruik is verboden en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af in geval van niet-conform gebruik.

Gebruik dit toestel alleen na inbouw. Alleen door het in te bouwen kunt u alle risico door contact met onder spanning staande onderdelen vermijden.

Open in geen enkel geval de behuizing van het toestel.

De buitenkant van de servieswarmer kan in bepaalde gevallen 70°C warm worden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gebruiksduur). Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het warme vaatwerk uit de lade te halen.

Gebruik de servieswarmer niet om eten of drank op te warmen of klaar te maken. De vochtigheid van het voedsel of de drank zou het toestel kunnen doen roesten.

Klim niet of zit niet op de open lade. De schuifrails zouden beschadigd worden. De lade mag met max. 20 kg belast worden.

Bewaar of leg geen kunststof producten of ontvlambare voorwerpen in het toestel. Ze zouden kunnen smelten of vlamvatten tijdens gebruik.


Kinderen mogen het toestel alleen bedienen onder toezicht van een volwasse. Extra aandacht is vereist wanneer het toestel in gebruik is.

## Installatie

**Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben om het toestel normaal te voeden. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.**

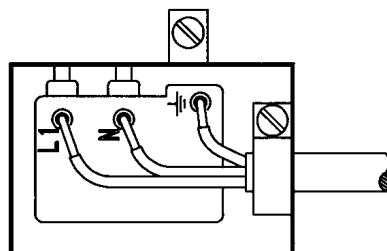
Het voedingscircuit moet over een bipolair stroomonderbrekingsmechanisme met contactopeningen van minstens 3 mm beschikken

De elektrische aansluiting moet uitgevoerd worden vooraleer het toestel in het meubel aan te brengen.

De lade moet via een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders van 1 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + aarding) aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220 - 240 V~ enkelfasig, via een stopcontact 1 fase + N + genormaliseerde aarding CEI 60083 of conform de plaatselijke installatievoorschriften. De aardingsdraad (groen/geel) moet verbonden worden met de aansluitklem  van het toestel en met de aarding van de installatie.

Als het toestel wordt aangesloten aan een stopcontact, dan moet dit toegankelijk blijven na de installatie van de lade.

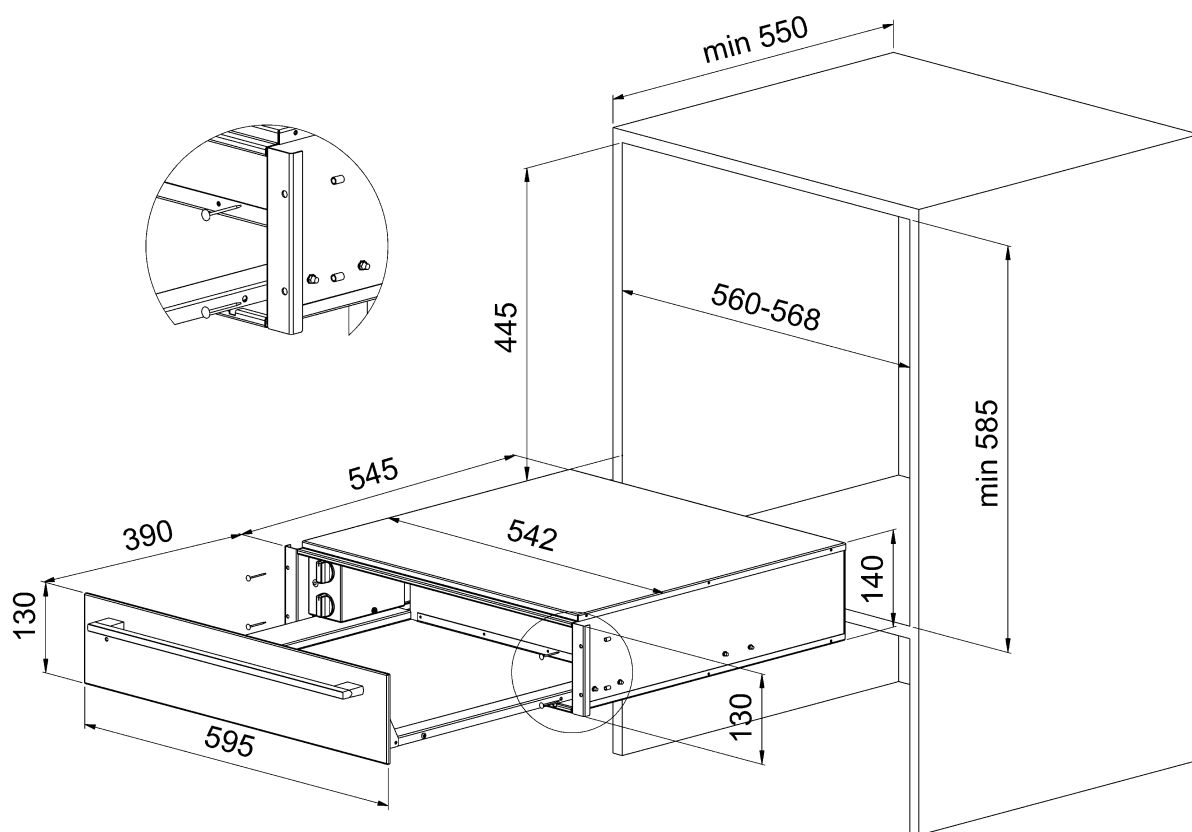
De nulleider van de verwarmingslade (blauwe draad) moet aangesloten worden aan de nulleider van het elektriciteitsnet.



Schuif het toestel in de nis van het keukenmeubel. Controleer of het huis van het toestel goed op zijn plaats komt te zitten.

Open de lade en bevestig het toestel aan de zijwanden van het meubel met de 4 meegeleverde schroeven en afstandsbussen.

WD1411B – WD1492B



# Gebruik van de verwarmingslade

## VOORAFGAANDE INFORMATIE:

Dit toestel mag uitsluitend gebruikt worden om servies voor te verwarmen.

Het toestel beschikt over een verwarmingssysteem met warme lucht. Een ventilator verspreidt de warmte van de weerstand over de lade. Het servies wordt gelijkmatig en snel verwarmd dankzij de luchtcirculatie.

Een beschermrooster belet contact met de weerstanden en de ventilator.

De bodem van de lade is bedekt met een antislip mat dat servies belet te verschuiven tijdens het openen/ sluiten van de lade.

## BEDIENINGSELEMENTEN:

U beschikt over een knop voor de temperatuurregeling en een schakelklok met AAN/UIT-schakelaar. Ze zijn alleen zichtbaar wanneer de lade open is. Bij gesloten lade kunt u via het controlelampje aan de voorkant zien of het toestel ingeschakeld is.

## BEDIENINGSPRINCIPE:

- Plaats het servies in de lade.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Kies een verwarmingsduur (minstens 10 minuten).

Het controlelampje "onder spanning" gaat branden.

- Sluit de lade.

Wanneer de ingestelde verwarmingsduur is afgelopen, stopt het systeem met verwarmen en weerklinkt een belsignaal.

Om het belsignaal te stoppen, zet u de schakelklok in de stand 0.

### SELECTIE VAN DE TEMPERATUUR:

Met de temperatuur knop kunt u een temperatuur tussen 30 en 70°C instellen.

We adviseren de volgende temperaturen aan naargelang van het gebruikte type vaatwerk:

- 40°C: voor kopjes en glazen. Als warme drank in voorverwarmde kopjes of glazen wordt gegoten, dan blijven ze langer warm en kunt u ze aanraken worden zonder u zich te verbranden.
- 60°C: voor borden en schotels. Gerechten die op voorverwarmde borden of schotels gelegd worden, koelen niet af. De borden en schotels kunnen echter aangeraakt worden zonder risico zich te verbranden.

### VOORVERWARMINGSTIJD:

De voorverwarmingstijd hangt van meerdere factoren af:

- het materiaal en de dikte van het vaatwerk
- de vulgraad
- de verdeling van de belasting
- de temperatuurregeling

Het is dus onmogelijk om op voorhand precieze gegevens te geven.

Enkele richtwaarden:

Bij een ingestelde temperatuur van 60°C, bedraagt de duur voor een homogene verwarming:

- van het servies voor een maaltijd voor zes personen ongeveer 30 min.
- van het servies voor een maaltijd voor twaalf personen ongeveer 40 min.

U zult zelf ervaren welke duur het best geschikt is voor uw vaatwerk.



## Gebruik van de verwarmingslade

### CAPACITEIT:

De capaciteit hangt af van de hoogte van het model, het gewicht en de afmetingen van uw servies.

De model mag maximaal met 20 kg servies gevuld worden.

De volgende voorbeelden worden alleen ter informatie gegeven :

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
De hoeveelheden zijn bepaald door het volume	
Vaatwerk voor 6 personen:	
6 grote borden	Ø 28 cm
6 soepborden	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 20 cm
1 schaal	Ø 18 cm
2 vleeschotels	36 cm
of 16 grote borden	Ø 28 cm
+ 8 kommen	Ø 10 cm
of 24 soepborden	Ø 22 cm
of 40 kommen	Ø 10 cm
of 60 kopjes	Ø 8 cm
of...	

Alvorens het toestel te onderhouden, moet u het uitschakelen en laten afkoelen.

Maak alle oppervlakken alleen schoon met een vochtige doek en een sopje. Droog het vervolgens met een zachte doek.

Het toestel niet schoonmaken met een stoomreiniger.

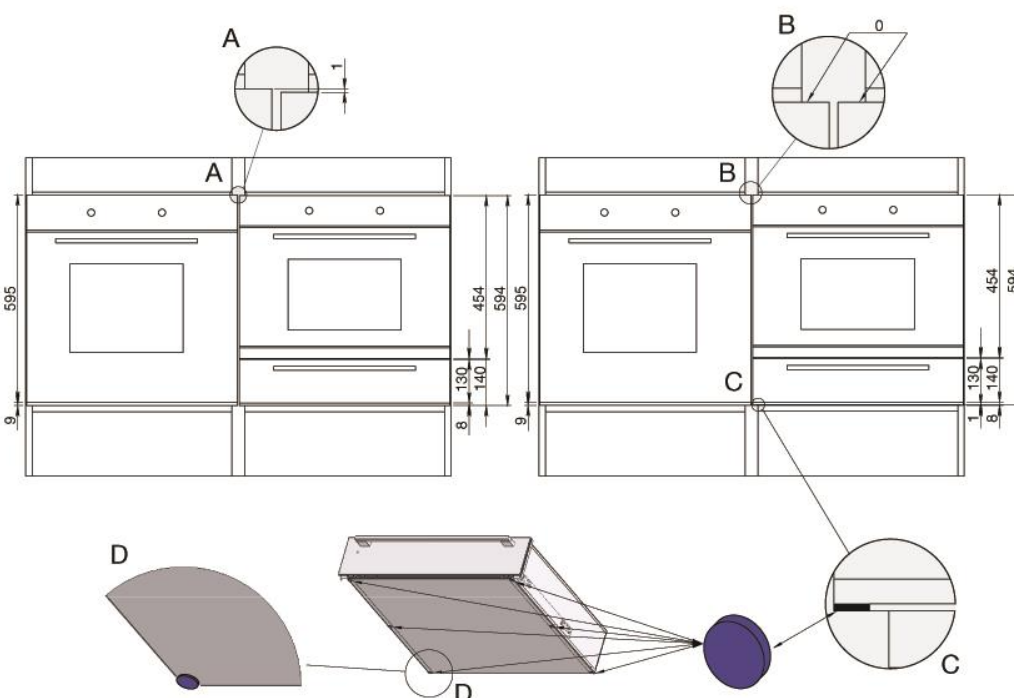
Het gebruik van schurende producten, alcohol of oplosmiddel is af te raden; ze zouden het toestel kunnen beschadigen.

De voorkant is van roestvrij staal en is krasgevoelig. Gebruik een speciaal niet schurend schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

De antislip mat kan verwijderd worden om de bodem van de lade schoon te maken.

U kunt de slipwerende bodem schoonmaken met warm water en afwasmiddel. Droog hem vervolgens goed af en breng hem pas weer aan in de lade aan nadat hij perfect droog is.

## Uitlijning van de oven 45 cm en 60 cm




## Sommaire

<b>Protection de l'environnement</b>	10
<b>Description du tiroir chauffant</b>	11
<b>Conseils de sécurité</b>	12
<b>Installation</b>	13
<b>Encastrement</b>	14
<b>Utilisation du tiroir chauffant</b>	15
<b>Entretien et nettoyage</b>	18
<b>Alignement du four 45 cm et 60 cm</b>	18

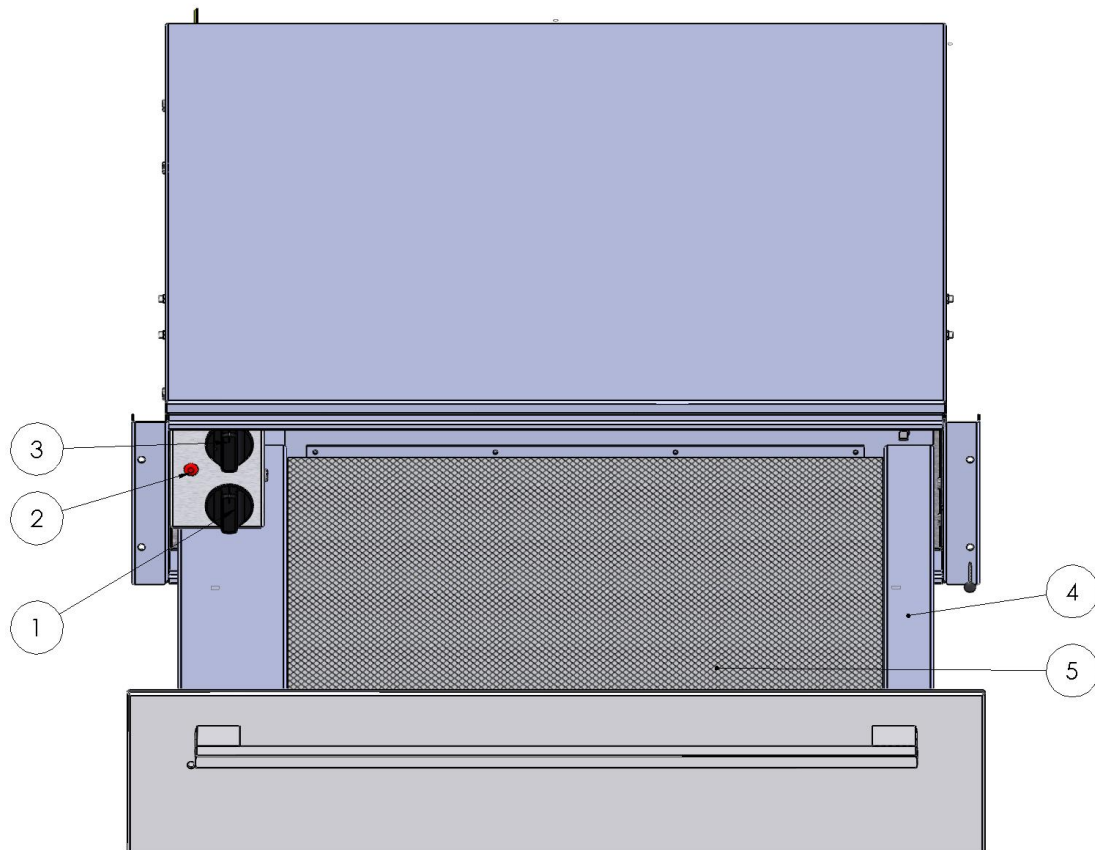
### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



1. Minuterie interrupteur marche/arrêt
2. Voyant de mise sous tension en façade
3. Sélecteur de température
4. Tiroir à vaisselle
5. Fond antidérapant

## Conseils de sécurité

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.**

**Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre tiroir chauffant. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

Ce tiroir chauffant a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à préchauffer la vaisselle. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

N'utilisez cet appareil qu'après encastrement. Seul l'encastrement permet d'éviter tout risque de contact avec les composants sous tension.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

L'enceinte du tiroir chauffant peut atteindre 70°C suivant la température choisie et la durée d'utilisation. Pour enlever la vaisselle chaude, utilisez des maniques ou des gants.

N'utilisez pas le tiroir chauffant pour maintenir au chaud, réchauffer ou cuire des aliments ou des boissons. L'humidité des aliments ou boissons pourrait entraîner une corrosion de l'appareil.

Ne montez et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Les rails télescopiques seraient endommagés. La capacité de charge du tiroir est de 20 kg maximum.


Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans l'appareil. Ils pourraient fondre ou prendre feu à sa mise en marche.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Le fusible de votre installation doit être de 10 ampères.**

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

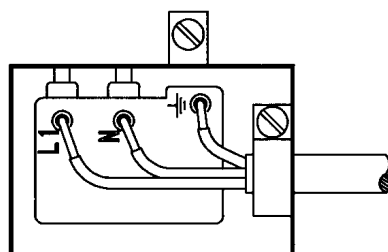
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le tiroir doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + N + terre normalisé CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Le neutre du tiroir chauffant (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) disponible auprès du service après-vente.

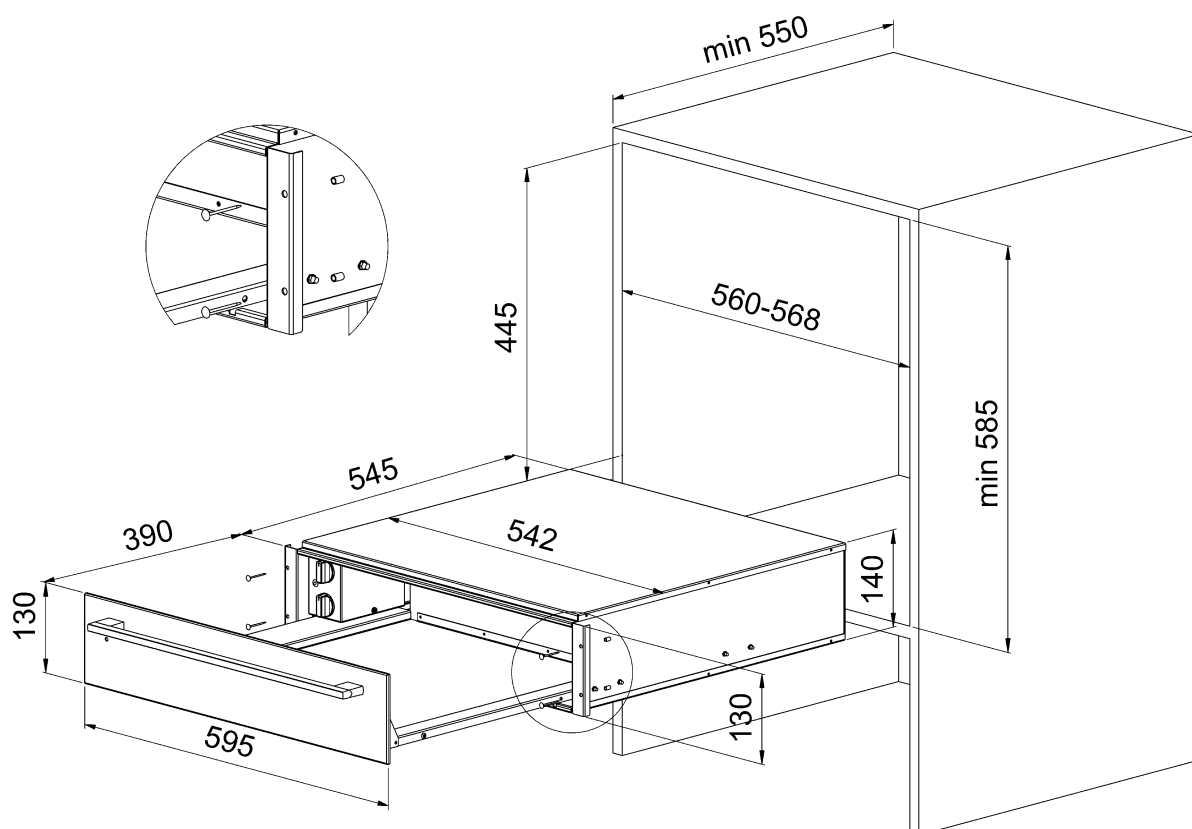


## Encastrement

Enfoncez l'appareil dans la niche du meuble. Vérifiez que la carrosserie de l'appareil soit bien positionnée.

Ouvrez le tiroir et fixez l'appareil aux parois latérales du meuble avec les 4 vis et les 4 entretoises livrées.

WD1411B – WD1492B



### INFORMATION PREALABLE :

Cet appareil doit exclusivement servir à préchauffer la vaisselle.

L'appareil dispose d'un système de chauffage à air chaud. Un ventilateur répartit la chaleur de la résistance dans le tiroir. La vaisselle est réchauffée uniformément et rapidement grâce à la circulation d'air.

Une grille de protection évite le contact avec la résistance et le ventilateur.

Le fond du tiroir est recouvert d'une surface antidérapante qui empêche que la vaisselle ne glisse lors de l'ouverture du tiroir.

### ELEMENTS DE COMMANDE :

Vous disposez d'un sélecteur de température et d'une minuterie interrupteur Marche/Arrêt. Ils ne sont apparents que lorsque le tiroir est ouvert.

Lorsque le tiroir est fermé, le voyant situé sur le devant de l'enceinte vous permet de voir si l'appareil est en marche.

### PRINCIPE DE COMMANDE :

- Posez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une durée (minimum 10 minutes).

Le voyant de mise sous tension s'allume.

- Fermez le tiroir.

Lorsque la durée réglée est écoulée, le système de chauffage à air chaud s'arrête et une sonnerie retentit.

Pour arrêter la sonnerie, se mettre en position 0.



## Utilisation du tiroir chauffant

### SELECTION DE LA TEMPERATURE :

Le sélecteur de température permet de régler une température comprise entre 30 et 70 °C.

Sur l'échelle de température, voici les meilleures températures pour le type de vaisselle utilisé :

- 40 °C : pour les tasses ou les verres. Versées dans des tasses ou verres préchauffés à cette température, les boissons chaudes conservent leur chaleur plus longtemps et le récipient peut être touché sans se brûler.
- 60 °C : pour les assiettes et les plats. Les mets disposés sur des assiettes ou plats préchauffés conservent leur chaleur. Les assiettes et plats peuvent cependant être touchés sans risquer de se brûler.

### TEMPS DE PRECHAUFFAGE :

Le temps de préchauffage est fonction de plusieurs facteurs :

- matériau et épaisseur de la vaisselle
- charge
- disposition de la charge
- réglage de la température

Il est donc impossible de donner des valeurs toujours vérifiables.

Quelques repères :

Pour un réglage de température de 60 °C, le réchauffage homogène :

- de la vaisselle nécessaire à un repas pour six personnes est d'environ 30 min.
- de la vaisselle nécessaire à un repas pour douze personnes est d'environ 40 min.

Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

## CAPACITE :

La capacité dépend de la hauteur du modèle, du poids et des dimensions de votre vaisselle.

Ce modèle présente une capacité de charge maximale de 20 kg.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Les quantités sont déterminées par le volume	
Vaisselle pour 6 personnes :	
6 grandes assiettes	Ø 28 cm
6 assiettes à soupe	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 20 cm
1 saladier	Ø 18 cm
2 plats à viandes	36 cm
ou 16 grandes assiettes	Ø 28 cm
+ 8 bols	Ø 10 cm
ou 24 assiettes à soupe	Ø 22 cm
ou 40 bols	Ø 10 cm
ou 60 tasses	Ø 8 cm
ou . . .	

## Entretien et nettoyage

Avant tout entretien, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

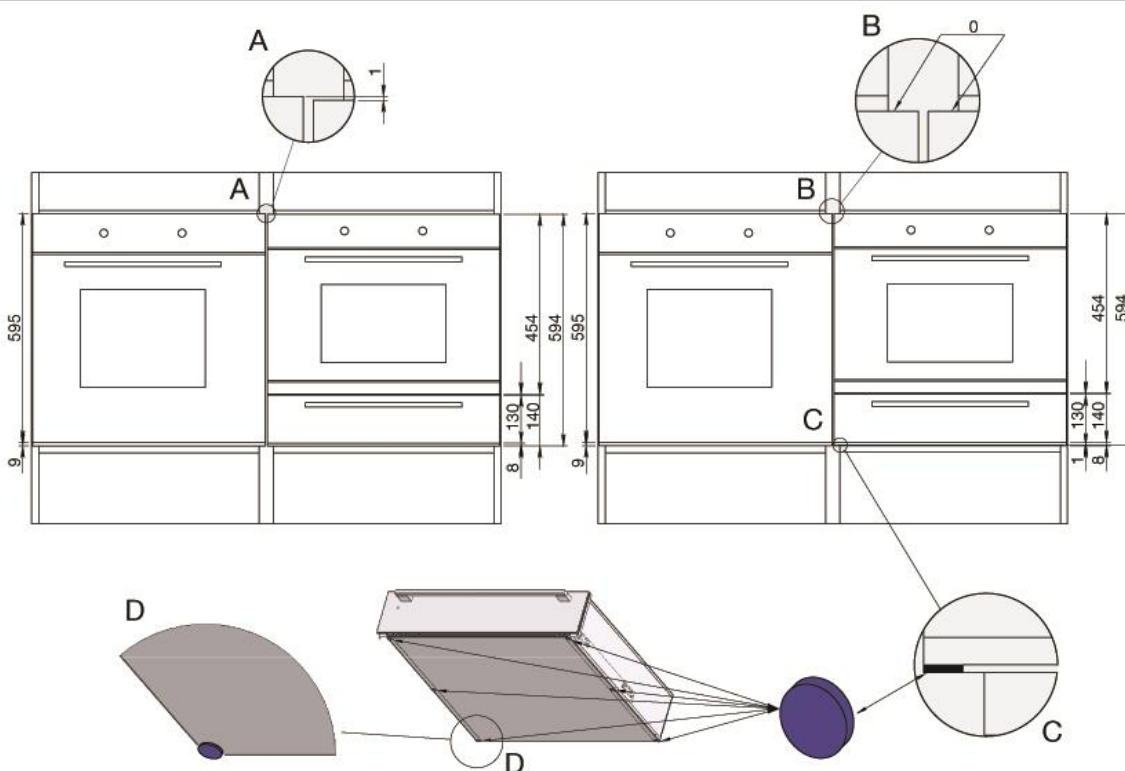
L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

La façade en inox est sensible aux rayures et aux coupures. Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Le fond antidérapant peut être enlevé pour nettoyer le fond du tiroir.

Vous pouvez nettoyer le fond antidérapant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ensuite, séchez-le bien et remettez-le dans le tiroir lorsqu'il est parfaitement sec.

## Alignement du four 45 cm et 60 cm




<b>Umweltschutz</b>	19
<b>Beschreibung der Wärmeschublade</b>	20
<b>Sicherheitshinweise</b>	21
<b>Installation</b>	22
<b>Einbau</b>	23
<b>Benutzung der Wärmeschublade</b>	24
<b>Unterhalt und Reinigung</b>	27
<b>Ausrichtung der backofen 45 cm und 60 cm</b>	27

### UMWELTSCHUTZ :

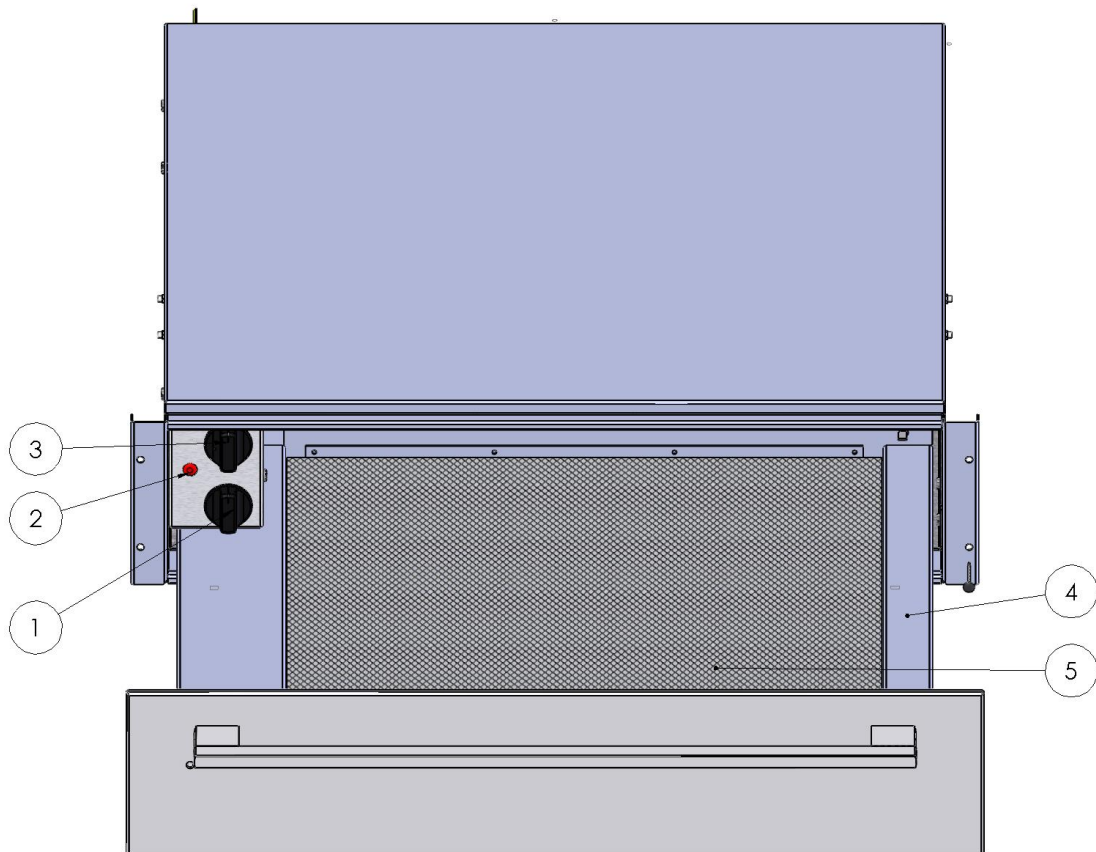
Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist recycelbar. Deponieren Sie die Verpackung in die entsprechenden kommunalen Container ; durch das Recycling tragen Sie zum Umweltschutz bei.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Beschreibung der Wärmeschublade



1. Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus
2. Anzeigeleuchte für Stromspannung an der Vorderseite
3. Temperaturwählschalter
4. Geschirrschublade
5. Rutschfester Boden

**Bewahren Sie diese Betriebsanweisung zusammen mit dem Gerät auf. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder weitergegeben werden, sollten Sie darauf achten, dass die Betriebsanweisung dem Gerät beigelegt wird.**

**Ehe Sie Ihre Wärmeschublade installieren und benutzen, machen Sie sich bitte mit diesen Ratschlägen vertraut. Sie dienen Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen.**

Diese Wärmeschublade wurde entwickelt, um von Privatpersonen in ihrer Wohnung benutzt zu werden. Sie dient ausschließlich dem Vorwärmen von Geschirr. Alle anderen Verwendungen können gefährlich sein und sind verboten. Der Hersteller lehnt jede Haftung im Fall einer unsachgemäßen Benutzung ab.

Benutzen Sie das Gerät erst nach dem Einbau. Erst dann besteht nicht mehr die Gefahr eines Kontaktes mit Bauteilen unter Spannung.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

Die Wand der Wärmeschublade kann je nach gewählter Temperatur oder Benutzungsdauer 70°C heiß werden. Zum Herausnehmen des warmen Geschirrs benutzen Sie Topflappen oder Handschuhe.

Benutzen Sie die Wärmeschublade nicht zum Warmhalten, Aufwärmen oder Kochen von Nahrungsmitteln oder Getränken. Die Feuchtigkeit der Nahrungsmittel oder Getränke könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Schublade, um die Teleskopschienen nicht zu beschädigen. Das Ladegewicht der Schublade beträgt maximal 20 kg.

Bewahren Sie keine Gegenstände aus Kunststoff und keine entzündlichen Gegenstände im Gerät auf. Sie könnten bei der Inbetriebnahme schmelzen oder Feuer fangen.


Kinder oder Behinderte dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Installation

**Ehe Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Drähte Ihrer Elektroanlage ausreichend bemessen sind, um das Gerät normal zu versorgen. Die Sicherung Ihrer Anlage muss 10 Ampere leisten.**

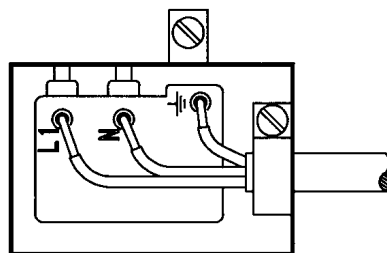
Im Stromkreis muss ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.

Die Stromanschlüsse sind durchzuführen, ehe das Gerät in den Schrank eingefügt wird.

Die Schublade muss mit einem (Standard-)Stromkabel mit 3 Leitern von 1 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, die mittels eines (Standard-) Steckers 1 ph + N + Erde CEI 60083 oder gemäß den Installationsregeln an das Netz 220-240 V ~ (einphasig) angeschlossen werden. Der Schutzdraht (grün/gelb) wird mit der Klemme  des Gerätes verbunden und an die Erde der Anlage angeschlossen.

Bei einem Anschluss mit Steckdose muss diese nach der Installation des Gerätes zugänglich bleiben.

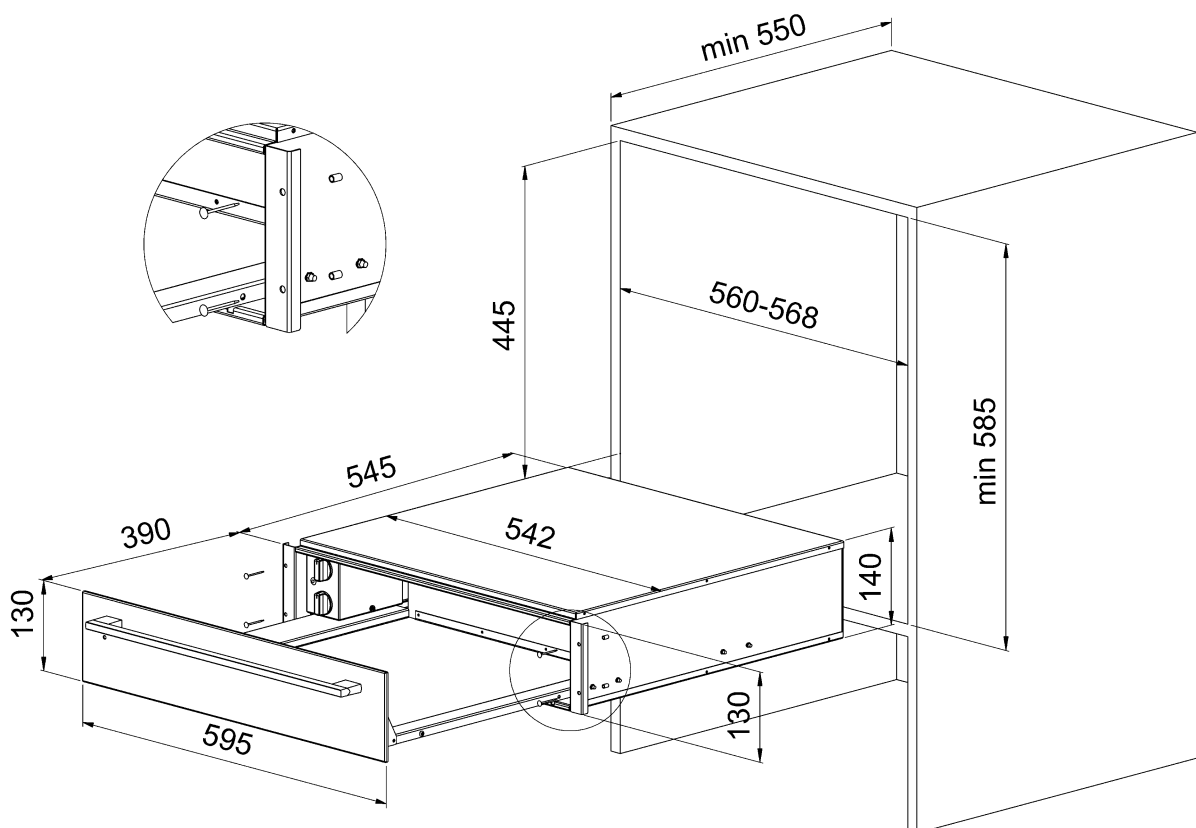
Der Nullleiter der Wärmeschublade (blauer Draht) ist an den Nullleiter des Netzes anzuschließen.



Schieben Sie das Gerät in die Schranknische. Achten Sie darauf, dass sich das Gehäuse des Gerätes in der richtigen Position befindet.

Öffnen Sie die Schublade und befestigen das Gerät an die Seitenwände des Schrankes mit 4 Schrauben und 4 Abstandshaltern (im Lieferumfang enthalten).

WD1411B – WD1492B





## Benutzung der Wärmeschublade

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN :

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr benutzt werden.

Das Gerät verfügt über ein Wärmesystem mit Heißluft. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Widerstandes in der Schublade. Das Geschirr wird durch den Luftstrom gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert den Kontakt zum Widerstand und zum Gebläse.

Der Boden der Schublade weist eine rutschhemmenden Fläche auf, damit das Geschirr beim Öffnen der Schublade nicht rutscht.

### BEDIENELEMENTE :

Sie verfügen über einen Temperaturwählschalter und einen Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus. Sie sind nur sichtbar bei geöffneter Schublade.

Bei geschlossener Schublade zeigt die Anzeigeleuchte an der Gerätevorderseite Ihnen an, ob das Gerät eingeschaltet ist.

### VORGEHENSWEISE :

- Legen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Wählen Sie eine Temperatur aus.
- Wählen Sie eine Dauer aus (mindestens 10 Minuten).

Die Anzeigeleuchte geht an und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

- Schließen Sie die Schublade.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Heißluftsystem aus und eine Klingel ertönt.

Zum Beenden des Klingeltons stellen Sie den Schalter auf Position 0.

## WAHL DER TEMPERATUR :

Mit dem Temperaturschalter können Sie eine Temperatur zwischen 30 und 70 °C einstellen.

Nachstehend die besten Temperaturen je nach Art des verwendeten Geschirrs :

- 40 °C : für Tassen und Gläser. Bei Tassen oder Gläsern, die auf diese Temperatur vorgeheizt wurden, bleiben warme Getränke länger warm und der Behälter lässt sich anfassen, ohne sich zu verbrennen.
- 60 °C : für Teller und Schüsseln. Gerichte, die auf vorgewärmten Tellern oder Schüsseln serviert werden, bleiben warm. Die Teller und Schüsseln lassen sich jedoch ohne Verbrennungsrisiko anfassen.

## VORWÄRMZEIT :

Die Vorwärmzeit hängt von mehreren Faktoren ab :

- Material und Stärke des Geschirrs
- Beladung
- Anordnung des Geschirrs
- Einstellung der Temperatur

Es ist also unmöglich, allgemein gültige Werte anzugeben.

Einige Anhaltspunkte :

Bei einer Einstellung der Temperatur auf 60 °C benötigt man für das gleichmäßige Vorwärmen :

- von Geschirr für eine Mahlzeit von sechs Personen etwa 30 Minuten.
- von Geschirr für eine Mahlzeit von zwölf Personen etwa 40 Minuten.

Ihre eigene Erfahrung wird Sie lehren, welche Dauer am besten geeignet ist für Ihr Geschirr.

## Benutzung der Wärmeschublade

### FASSUNGSVERMÖGEN :

Das Fassungsvermögen hängt von der Höhe des Modells, vom Gewicht und den Maßen Ihres Geschirrs ab.

Dieses Modell weist ein maximales Ladegewicht von 20 kg auf.

Folgende Beispiele dienen als Anhaltspunkte :

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Die Mengen werden durch das Volumen bestimmt	
Geschirr für 6 Personen :	
6 große Teller	Ø 28 cm
6 Suppenteller	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 20 cm
1 Salatschüssel	Ø 18 cm
2 Fleischplatten	36 cm
oder 16 große Teller	Ø 28 cm
+ 8 Becher	Ø 10 cm
oder 24 Suppenteller	Ø 22 cm
oder 40 Becher	Ø 10 cm
oder 60 Tassen	Ø 8 cm
oder . . .	




## Table of contents

<b>Protection of the environment</b>	28
<b>Description of warming drawer</b>	29
<b>Safety tips</b>	30
<b>Installation</b>	31
<b>Encasement</b>	32
<b>Using your warming drawer</b>	33
<b>Cleaning and maintenance</b>	36
<b>Alignment of the oven 45 cm and 60 cm</b>	36

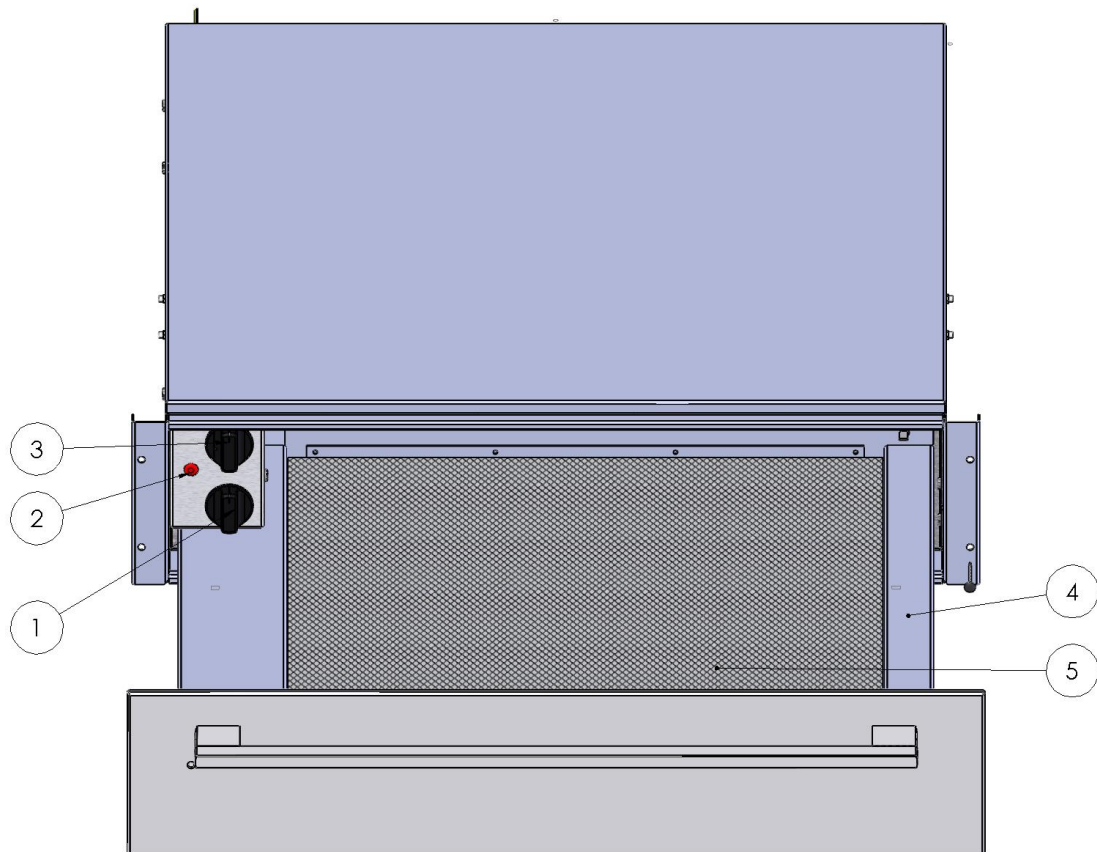
### PROTECTION OF THE ENVIRONMENT:

The packaging materials used for this appliance can be recycled. Take part in recycling and help protect the environment by discarding them in the appropriate waste bins provided by the municipal authorities.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



1. Timer, stop/start switch
2. Signal light on the front showing that power is on
3. Temperature control
4. Drawer for dishes
5. Antiskid mat

## Safety tips

**Keep these instructions with your appliance. If the appliance should be sold or given to another person, be sure that these instructions are supplied with it.**

**Please read these recommendations before installing and using your warming drawer. They have been drafted for your safety and that of others.**

This warming drawer has been designed for use by private persons in their homes. It is intended exclusively for warming dishes. Any other use is prohibited and could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable in the event of non-complying use.

Do not use this appliance until it has been installed in the cabinet. Only full installation of the drawer prevents any risk of contact with powered components.

Never open the body of the appliance.

The inside of the drawer can heat up to 70°C depending on the selected temperature and the duration of use. Use hot-pan holders or gloves to remove the hot dishes.

Do not use the warming drawer to keep food or drinks hot or to reheat or cook food or drinks. The moisture in the food or drinks could cause corrosion of the appliance.

We do not advise standing or sitting on the open drawer; this would damage the telescopic rails. The maximum load of the drawer is 20 kg.

Do not store any plastic goods or inflammable objects in the appliance. They could melt or catch fire when it is turned on.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**Before connecting the appliance to the power supply, check that the wires of your electric installation have sufficient diameter to supply power to the appliance during normal use. The fuse for the installation should be 10 amps.**

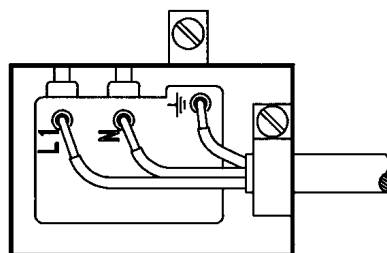
It is necessary to provide a bipolar cut-off device in the power supply circuit, with an open contact gap of more than 3 mm.

The electric connection should be done before the appliance is set in the cabinet.

The drawer should be connected by a (standard) power cord with three 1 mm<sup>2</sup> wires (1 single phase + 1 N + ground) to the 220-240 V single phase power supply via an electric circuit corresponding to the CEI 60083 standard or complying with the installation rules. The protective wire (green/yellow) corresponds to ground (⊕) on the appliance and should be connected to the ground of the installation.

In the case of a connection via an electric outlet, the outlet should be accessible even with the appliance installed.

The neutral on the heating drawer (blue wire) should be connected to neutral on the power supply.



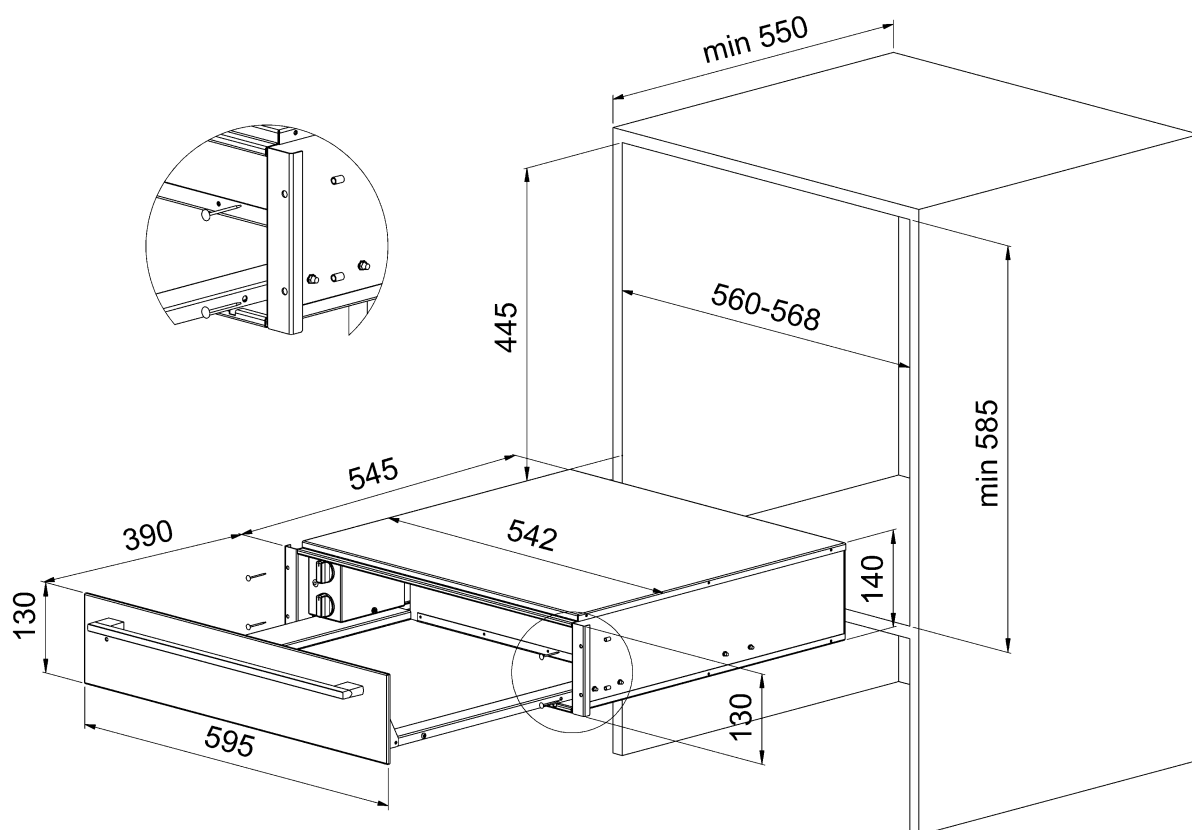


## Encasement

Set the appliance into the niche in the cabinet. Make certain that the body of the appliance is positioned correctly.

Open the drawer and fasten the appliance to the sides of the cabinet with 4 screws and the 4 spacers delivered with the appliance.

WD1411B – WD1492B



### INFORMATION BEFORE USE:

The appliance should be used exclusively to preheat dishes.

The appliance uses a hot air system to heat the dishes. A fan distributes the heat from the resistor in the drawer. The dishes are heated rapidly and uniformly by circulation of hot air.

A protective grid prevents the dishes from coming into contact with the resistor or the fan.

The floor of the drawer is covered with an antiskid mat that prevents the dishes from sliding when the drawer is opened.

### CONTROLS:

The controls include a temperature knob and a Start/Stop switch. These are only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed, the signal light on the front of the drawer comes on when the appliance is running.

### SETTING THE CONTROLS:

- Put the dishes in the drawer.
- Select the temperature.
- Set the timer (minimum 10 minutes).

The signal light shows that the power is on.

- Close the drawer

When the timer runs out, the hot air heating system stops and a bell rings.

To turn the bell off, turn the knob to 0.

## Using your warming drawer

### SELECTING THE TEMPERATURE:

The temperature knob adjusts the temperature between 30 and 70 °C.

The most appropriate temperatures for the types of dishes used are as follows :

- 40 °C: for cups or glasses. Hot drinks stay hot longer when poured into cups or glasses preheated to this temperature, without danger of burns when people drink from them.
- 60 °C: for plates and dishes. Food served on preheated plates or dishes maintain their heat and the dishes can be touched without burning the hands.

### PREHEATING TIME:

Preheating time depends on several factors:

- the thickness of the dishes and the material they are made from
- the load
- disposal of the load
- temperature setting

Consequently, we cannot give times that will correspond systematically.

A few hints :

For a temperature setting of 60 °C, heated evenly:

- dishes for a meal for six take about 30 min.
- dishes for a meal for twelve take about 40 min.

After using the drawer a few times, you will know for yourself how long it takes to heat your dishes.

## CAPACITY:

Capacity depends on the height of the model and the weight and size of your dishes.

The model has maximum capacity of 20 kg.

The following examples are given as an indication only (quantities are determined by volume):

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Dishes for 6:	
6 dinner plates	Ø 28 cm
6 soup plates	Ø 22 cm
1 serving bowl	Ø 22 cm
1 serving bowl	Ø 20 cm
1 serving bowl	Ø 18 cm
2 serving platters	36 cm
or 16 large plates	Ø 28 cm
+ 8 bowls	Ø 10 cm
or 24 soup plates	Ø 22 cm
or 40 bowls	Ø 10 cm
or 60 cups	Ø 8 cm
or . . .	

## Cleaning and maintenance

Before any maintenance, turn off the appliance and let it cool.

Clean all surfaces with a sponge, dish washing soap and warm water. Then dry it off with a soft cloth.

Do not steam clean the appliance.

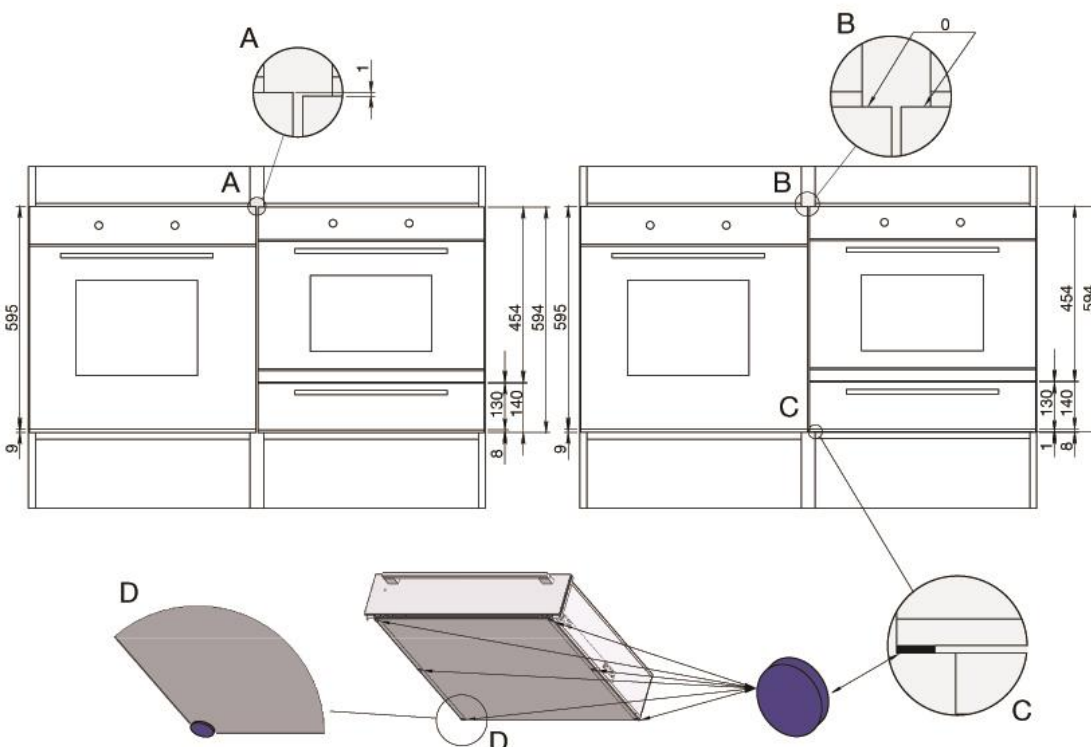
The use of scouring powders, alcohol or grease-cutting products is not recommended – they could damage the appliance.

The stainless steel front can be scratched. Use a special non-abrasive cleanser for stainless steel.

The antiskid mat can be removed to clean the bottom of the drawer.

The antiskid mat can be washed with warm water and dish water soap. Then dry it off and put it back in the drawer when it is completely dry.

## Alignment of the oven 45 cm and 60 cm

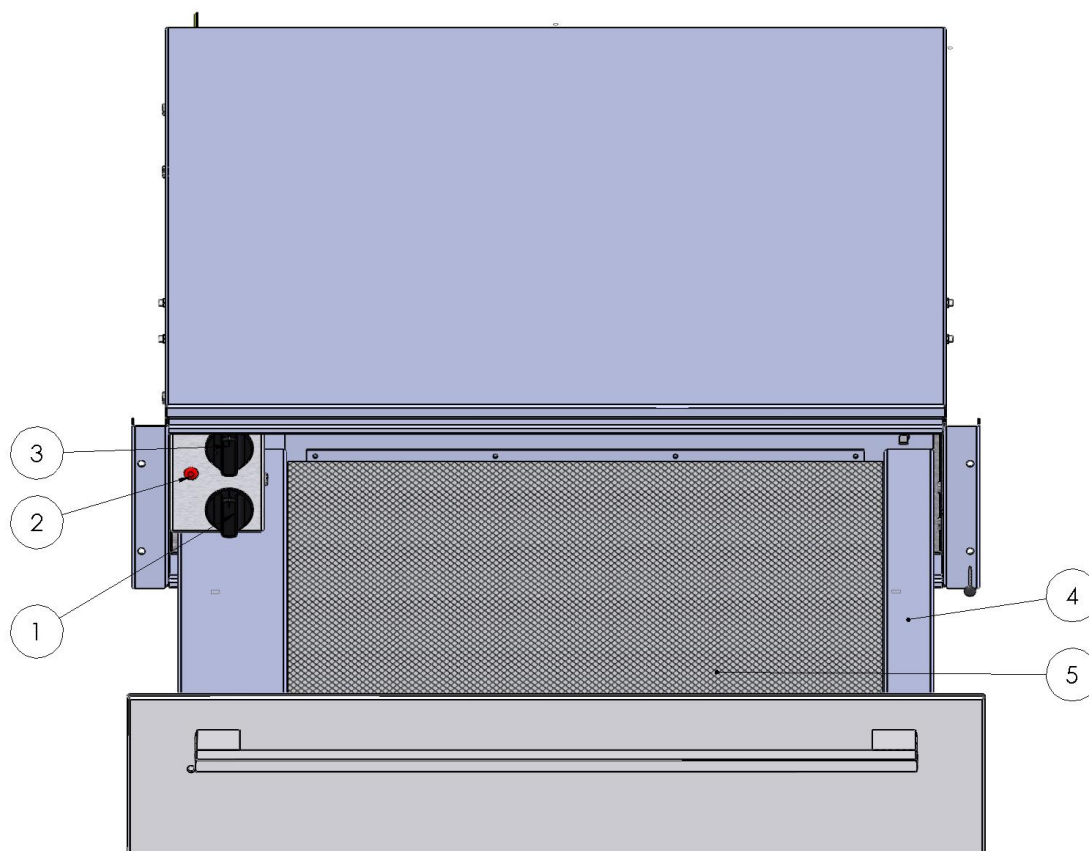


<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>37</b>
<b>Descripción del cajón calentaplatos</b>	<b>38</b>
<b>Consejos de seguridad</b>	<b>39</b>
<b>Instalación</b>	<b>40</b>
<b>Encastre</b>	<b>41</b>
<b>Uso del cajón calentaplatos</b>	<b>42</b>
<b>Mantenimiento y limpieza</b>	<b>45</b>
<b>La alineación del horno de 45 cm y 60 cm</b>	<b>45</b>

#### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE :

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Para participar en su reciclado, deposítelos en los contenedores municipales previstos con tal fin y contribuya así a la protección del medio ambiente.

## Descripción del cajón calentaplatos



1. Minutero interruptor On/Off
2. Indicador luminoso de encendido en fachada
3. Seleccionador de temperatura
4. Cajón para la vajilla
5. Fondo antideslizante

**Guarde estas instrucciones de uso junto con su aparato. En caso de venta o cesión del aparato a otra persona, asegúrese de que las instrucciones de uso lo acompañen.**

**Estas recomendaciones han sido redactadas tanto para su seguridad como para la de los demás. Le rogamos se sirva leerlas atentamente antes de instalar y utilizar su cajón calentaplatos.**

Este cajón calentaplatos ha sido concebido para ser utilizado por particulares en su lugar de habitación. Está destinado exclusivamente a precalentar la vajilla. Se prohíbe cualquier otro uso ya que puede ser peligroso. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de uso no conforme con las indicaciones.

Para evitar todo riesgo de contacto con los componentes bajo tensión, este aparato debe usarse únicamente una vez que se haya encastrado.

La carrocería del aparato no debe abrirse por ningún motivo.

Según la temperatura escogida y el tiempo de uso, las paredes del cajón calentaplatos pueden alcanzar una temperatura de 70°C. Use manoplas o guantes para retirar la vajilla caliente.

El cajón calentaplatos no se debe emplear para mantener caliente, recalentar o cocer alimentos o bebidas ya que la humedad de los alimentos o bebidas podría ocasionar la corrosión del aparato.

No se suba ni se siente en el cajón abierto ya que los rieles telescópicos podrían dañarse. La capacidad de carga del cajón es de 20 kg máximo.


No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables ya que podrían derretirse o inflamarse en el momento de ponerlo en marcha.



## Instalación

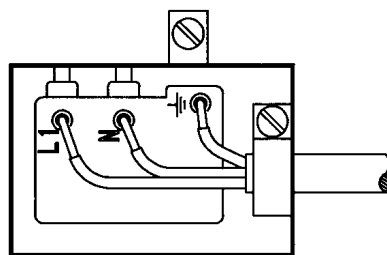
**Antes de proceder a la conexión, cerciórese de que los cables de su instalación eléctrica son de una sección suficiente para alimentar normalmente el aparato. El fusible de su instalación debe ser de 10 amperes.**

La conexión eléctrica deberá hacerse antes de instalar el aparato en el mueble.

El cajón debe conectarse con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 N + tierra) que deben ser conectados en red 220-240 V ~ monofásica por medio de un enchufe 1 f + N + tierra normalizado CEI 60083 o de conformidad con las reglas de instalación. El hilo de protección (verde/amarillo) está conectado al terminal  del aparato y debe conectarse a la tierra de la instalación.

En caso de conexión con enchufe, éste debe quedar accesible después de la instalación del aparato.

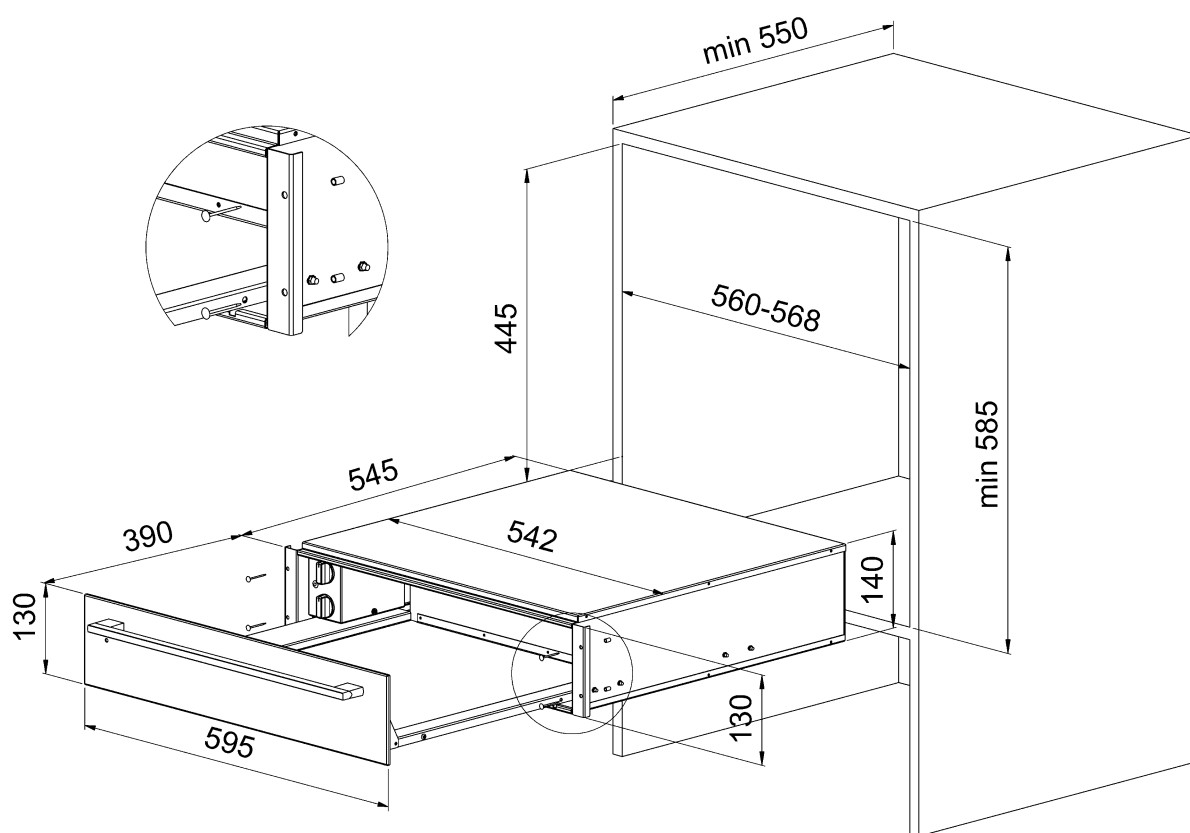
El neutro del cajón calentaplatos (hilo azul) debe conectarse con el neutro de la red.



Encaje el aparato en el nicho del mueble. Compruebe que la carrocería del aparato esté bien puesta.

Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del mueble por medio de los dos tornillos y de las dos piezas de sujeción y refuerzo que se incluyen.

WD1411B – WD1492B



## Uso del cajón calentaplatos

### INFORMACIÓN PREVIA :

Este aparato debe servir única y exclusivamente para calentar la vajilla.

El aparato dispone de un sistema de calentamiento de aire caliente. Un ventilador reparte por todo el cajón el calor de la resistencia. La vajilla se calienta de forma uniforme y rápida gracias a la circulación de aire.

Una rejilla de protección evita el contacto con la resistencia y el ventilador.

El fondo del cajón está recubierto de una superficie antideslizante que impide que la vajilla resbale cuando se abre el cajón.

### ELEMENTOS DE MANDO :

Este aparato está equipado de un seleccionador de temperatura y de un minutero interruptor On/Off, visibles sólo cuando el cajón está abierto.

Cuando el cajón está cerrado, el indicador luminoso situado en la parte delantera del aparato le permite ver si éste está funcionando.

### INSTRUCCIONES PARA EL MANDO :

- Deposite la vajilla en el cajón.
- Seleccione la temperatura.
- Seleccione la duración (mínimo 10 minutos).

El indicador luminoso se enciende.

- Cierre el cajón.

Una vez pasado el tiempo seleccionado, el sistema de aire caliente se detiene y suena un timbre.

Para detener el timbre, vuelva a la posición 0.

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA :

El selector de temperatura permite regular una temperatura comprendida entre 30 y 70 °C.

En la escala de temperatura, he aquí las temperaturas ideales para el tipo de vajilla utilizada :

- 40 °C : para las tazas o los vasos. Cuando las bebidas calientes se sirven en tazas o vasos precalentados a esta temperatura se mantienen calientes durante más tiempo y el recipiente puede tocarse sin riesgo de quemarse.
- 60 °C : para los platos y fuentes. Los alimentos que se sirven en platos o fuentes precalentados a esta temperatura se mantienen calientes y los recipientes pueden tocarse sin riesgo de quemarse.

## TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO :

El tiempo de precalentamiento depende de varios factores :

- material y espesor de la vajilla
- carga
- disposición de la carga
- regulación de la temperatura

Por lo tanto, no es posible dar valores comprobables de forma constante.

Algunas indicaciones :

Para un ajuste de temperatura de 60 °C, el precalentamiento homogéneo :

- de la vajilla que se necesita para una comida de seis personas es de aproximadamente 30 min.
- de la vajilla que se necesita para una comida de doce personas es de aproximadamente 40 min.

Con la experiencia, Ud. logrará determinar cuál es el tiempo de precalentamiento más apropiado para su vajilla.

## Uso del cajón calentaplatos

### CAPACIDAD :

Este modelo existe en dos variantes cuya diferencia es la altura.

- WD1411B/WD1492B : 135 mm. de alto

La capacidad depende del alto del modelo, del peso y de las dimensiones de su vajilla.

Los dos modelos tienen una capacidad de carga máxima de 20 kg.

Los ejemplos siguientes se dan a título indicativo :

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Las cantidades están determinadas por el volumen	
Vajilla para 6 personas :	
6 platos grandes	Ø 28 cm
6 platos de sopa	Ø 22 cm
1 ensaladera	Ø 22 cm
1 ensaladera	Ø 20 cm
1 ensaladera	Ø 18 cm
2 fuentes para carne	36 cm
o 16 platos grandes	
+ 8 tazones	Ø 10 cm
o 24 platos de sopa	
Ø 22 cm	
o 40 tazones	
Ø 10 cm	
o 60 tazas	
Ø 8 cm	
o . . .	

Antes de proceder a cualquier mantenimiento, detenga el aparato y déjelo enfriar.

Limpie todas las superficies únicamente con una esponja, detergente para vajilla y agua caliente. Luego, seque con un trapo suave.

No limpie el aparato con un limpiador de vapor.

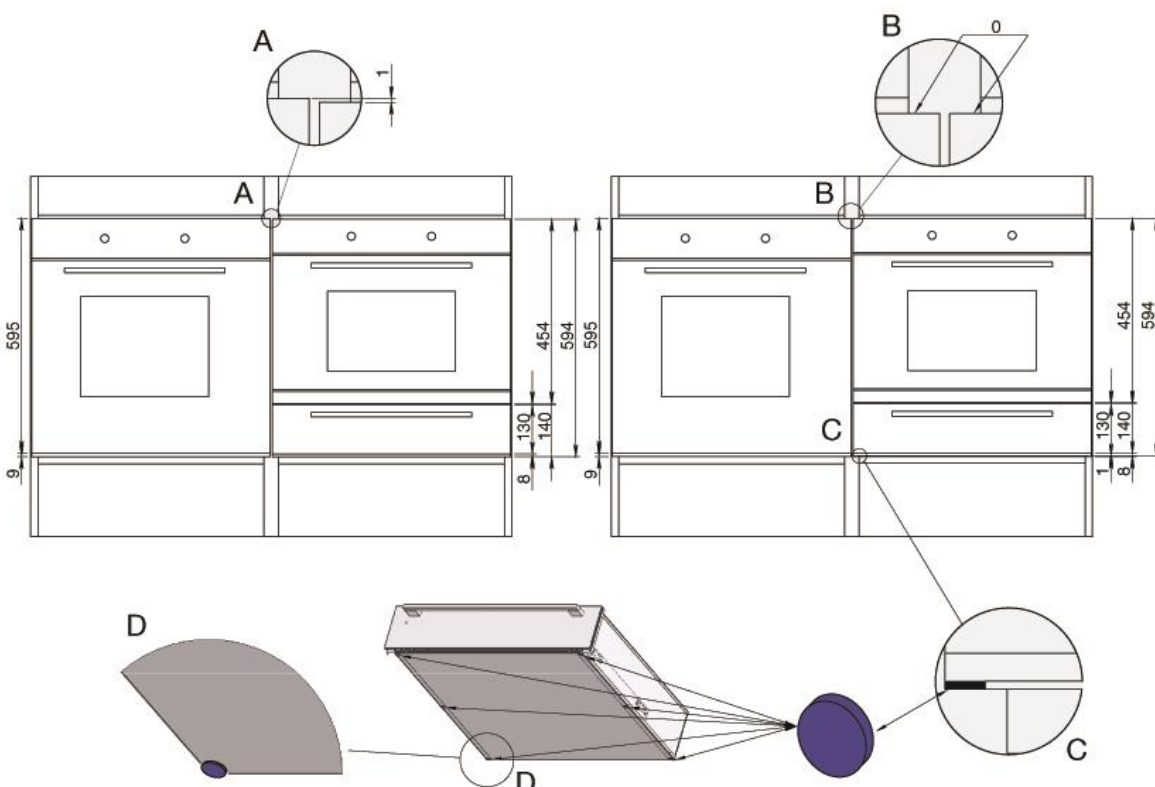
Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcohol o diluyente ya que podrían deteriorar el aparato.

La fachada de acero inoxidable se puede rayar o cortar fácilmente. Emplee un detergente especial para acero inoxidable, no abrasivo.

El fondo antideslizante se puede sacar para limpiar el fondo del cajón.

Puede limpiar el fondo antideslizante con agua caliente y líquido para la vajilla. Luego, séquelo bien y vuelva a ponerlo en el cajón cuando esté totalmente seco.

## Alineación del horno de 45 cm y 60 cm

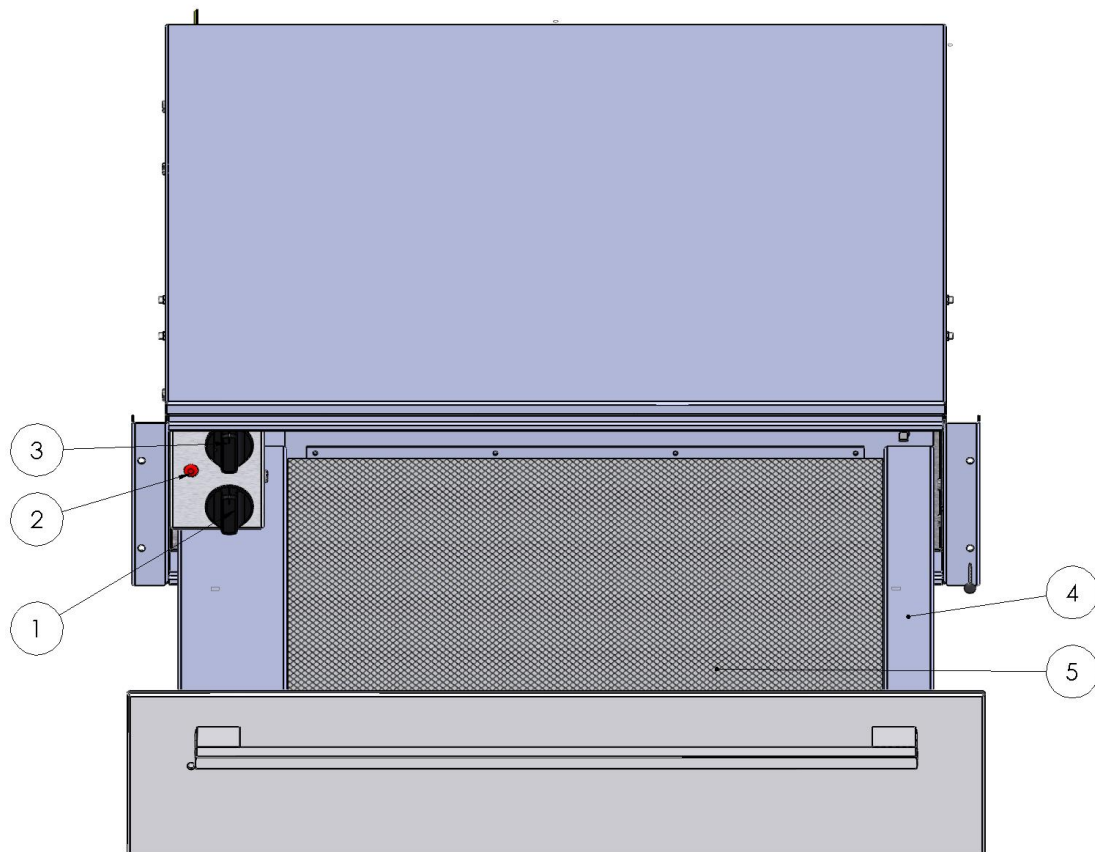


## Oversigt

<b>Beskyttelse af miljøet</b>	46
<b>Beskrivelse af varmeskuffen</b>	47
<b>Sikkerhedsvejledning</b>	48
<b>Installation</b>	49
<b>Indbygning</b>	50
<b>Anvendelse af varmeskuffen</b>	51
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	54
<b>Tilpasning af ovnen 45 cm og 60 cm</b>	54

### BESKYTTELSE AF MILJØET:

Emballagen til dette apparat kan genvindes. Vær med til genvindingen af dem ved at deponere emballagen i kommunens beholdere til genvinding og bidrag dermed til at beskytte miljøet.



1. Start/stop-ur
2. Spændings-kontrollampe på fronten
3. Temperaturvælger
4. Serviceskuffe
5. Skridsikker bund



## Sikkerhedsvejledning

**Opbevar denne brugsanvisning i nærheden af apparatet. Hvis apparatet sælges eller overdrages til en anden, skal du sørge for, at brugsanvisningen følger med.**

**Sørg for at gøre dig fortrolig med denne vejledning, før varmeskuffen installeres og tages i brug. Den er udformet af hensyn til din og andres sikkerhed.**

Denne varmeskuffe er udviklet til brug af privatpersoner i private hjem. Den er udelukkende beregnet til forvarmning af service. Enhver anden anvendelse er forbudt og kan være farlig. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar i tilfælde af uautoriseret anvendelse.

Brug ikke apparatet, før det er indbygget. Kun ved indbygning sikrer man sig, at enhver risiko for kontakt med spændingsførende dele undgås.

Åbn under ingen omstændigheder apparatets kabinet.

Varmeskuffens rum kan nå op på 70°C, alt efter den valgte temperatur og varigheden af anvendelsen. Brug grydelapper eller handsker ved udtagning af varmt service.

Brug ikke skuffen til varmholdning, opvarmning eller tilberedning af mad- eller drikkevarer. Fugten i mad- eller drikkevarer kan medføre korrosion af apparatet.

Den åbne skuffe må ikke bruges til at stå eller sidde på. Det kan skade teleskopskinnerne. Skuffen tåler maksimalt en belastning på 20 kg.


Læg ikke plastbeholdere eller brændbare genstande i apparatet. De kan smelte eller bryde i brand, når skuffen sættes i gang.

Apparatet må ikke anvendes af børn eller handicappede personer uden overvågning. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Inden varmeskuffen tilsluttes, skal man sikre sig, at ledningerne i elinstallationen har et lovbehaftet tværsnit til en normal forsyning til apparatet. Installationens sikring skal være på 10 ampère.

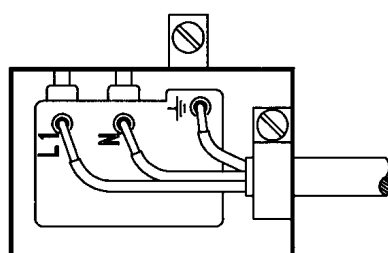
Installationen skal være forsynet med en godkendt afbryder.

Den elektriske tilslutning skal foretages, før apparatet sættes på plads i møblet.

Skuffen skal være tilsluttet med et tilslutningskabel (standard) med tre ledere på 1 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 nul + jord), som skal være sluttet til et 220-240 V ~ enkeltfasenet via et stik med 1 fase + nul + jord CEI 60083 standard eller i overensstemmelse med gældende installationsregler. Jordledningen (grøn/gul) er sluttet til klemmen  på apparatet og skal være koblet til installationens jord.

I tilfælde af tilslutning via stikkontakt skal denne stadig være tilgængelig efter installation af apparatet.

Varmeskuffens nulleder (blå leder) skal være tilsluttet nettets nul.

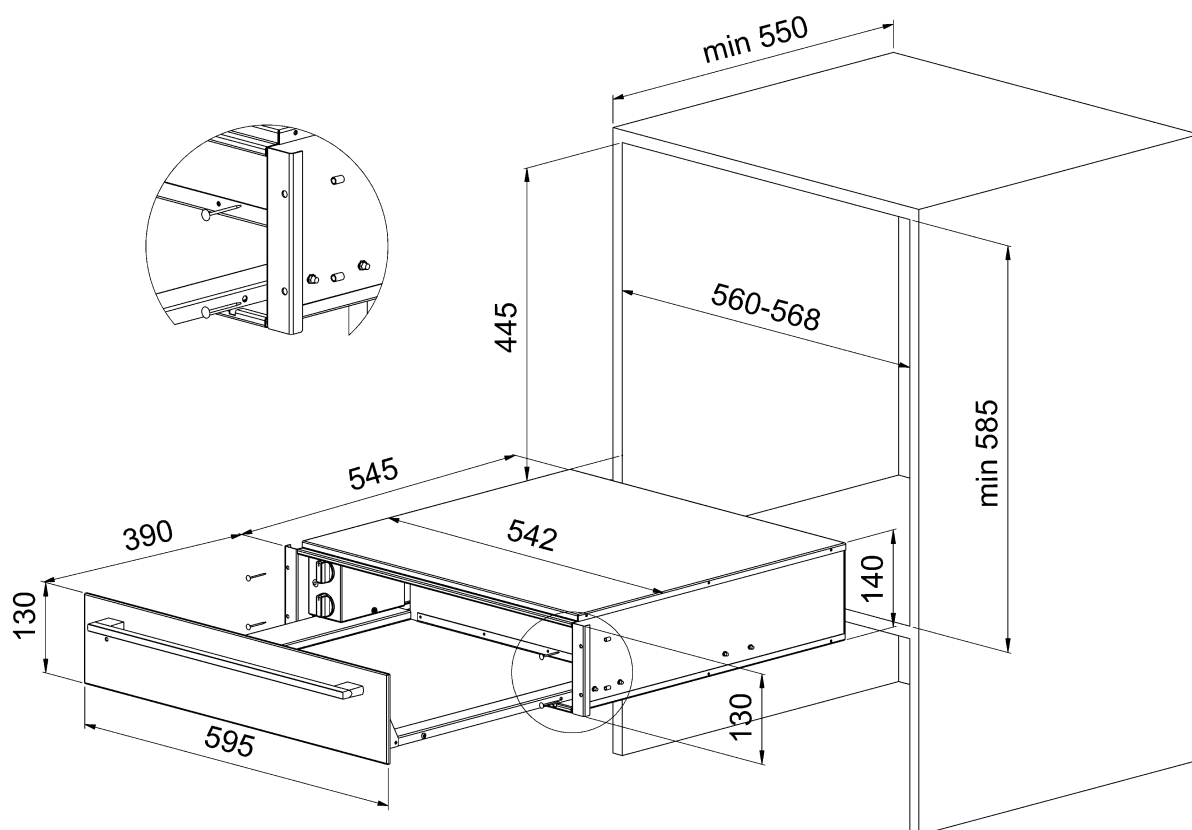


## Indbygning

Anbring apparatet i møbelnichen. Kontrollér, at apparatets kabinet er korrekt placeret.

Åbn skuffen og fastgør apparatet til møblets sidevægge med de medfølgende 2 skruer og 2 mellemstykker.

WD1411B – WD1492B



## FORUDGÅENDE INFORMATION:

Dette apparat er udelukkende beregnet til forvarmning af service.

Apparatet rummer et opvarmningssystem med varm luft. En ventilator fordeler modstandsvarmen i skuffen. Servicet opvarmes ensartet, takket være luftcirkulationen.

Med et beskyttelsesgitter undgås kontakt med modstanden og ventilatoren.

Bunden af skuffen er dækket af en skridsikringsoverflade, som hindrer, at servicet skrider, når man åbner skuffen.

## BETJENINGSELEMENTER:

Der findes en temperaturvælger og et start/stop-timerur. De ses kun, når skuffen er åben.

Når skuffen er lukket, kan man på indikatorlampen på fronten af skuffe- rummet se, om apparatet er i gang.

## BETJENINGSPRINCIP:

- Sæt servicet ned i skuffen.
- Vælg en temperatur.
- Vælg en varighed (minimum 10 minutter).

Spændings-kontrollampen tændes.

- Luk skuffen.

Når den indstillede tid er gået, stopper varmluftssystemet, og et timerur ringer.

Timeruret stoppes ved at sætte det på 0.

## Anvendelse af varmeskuffen

### VALG AF TEMPERATUR:

Med temperaturvælgeren kan man indstille en temperatur mellem 30 og 70°C.

De bedste temperaturer på temperaturskalaen for den type service, der anvendes:

- 40°C: til kopper eller glas. Varme drikke hældt op i kopper eller glas, der er forvarmet til denne temperatur, bevarer deres varme længere, og indholdet kan røres, uden at man brænder sig.
- 60°C: til tallerkener og fade. Retter, der serveres på forvarmede tallerkener eller fade bevarer deres varme. Tallerkener og fade kan samtidig berøres, uden at man brænder sig.

### FORVARMNINGSTID:

Forvarmningstiden afhænger af flere faktorer:

- servicets materiale og tykkelse
- fyldningsgrad
- fordeling af servicet
- regulering af temperaturen

Det er derfor helt umuligt at angive værdier, der er universelt gyldige.

Nogle hovedregler:

For en temperaturindstilling på 60°C, varer en ensartet opvarmning:

- af det nødvendige service til et måltid for seks personer cirka 30 min.
- af det nødvendige service til et måltid for tolv personer cirka 40 min.

Man finder selv med erfaringen den varighed, der passer bedst for éns eget service.

## KAPACITET:

Denne model findes i to varianter, der adskiller sig ved højden.

- WD1411B/WD1492B: højde 135 mm.

Kapaciteten afhænger af modellens højde samt servicets vægt og dimensioner.

De to modeller har en maksimal lastkapacitet på 20 kg.

Følgende eksempler er kun vejledende:

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Mængderne bestemmes af volumen	
Service til 6 personer:	
6 flade tallerkener	Ø 28 cm
6 suppetallerkener	Ø 22 cm
1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 20 cm
1 skål	Ø 18 cm
2 serveringsfade	36 cm
eller 16 flade tallerkener	Ø 28 cm
+ 8 små skåle	Ø 10 cm
eller 24 suppetallerkener	Ø 22 cm
eller 40 små skåle	Ø 10 cm
eller 60 kopper	Ø 8 cm
eller . . .	

## Vedligeholdelse og rengøring

Inden vedligeholdelse skal apparatet altid stoppes og have lov at køle af.

Overfladerne må kun tørres af med en svamp eller klud dyppet i opvaskemiddel og varmt vand. Tør efter med en blød klud.

Apparatet må ikke rengøres med damprenser.

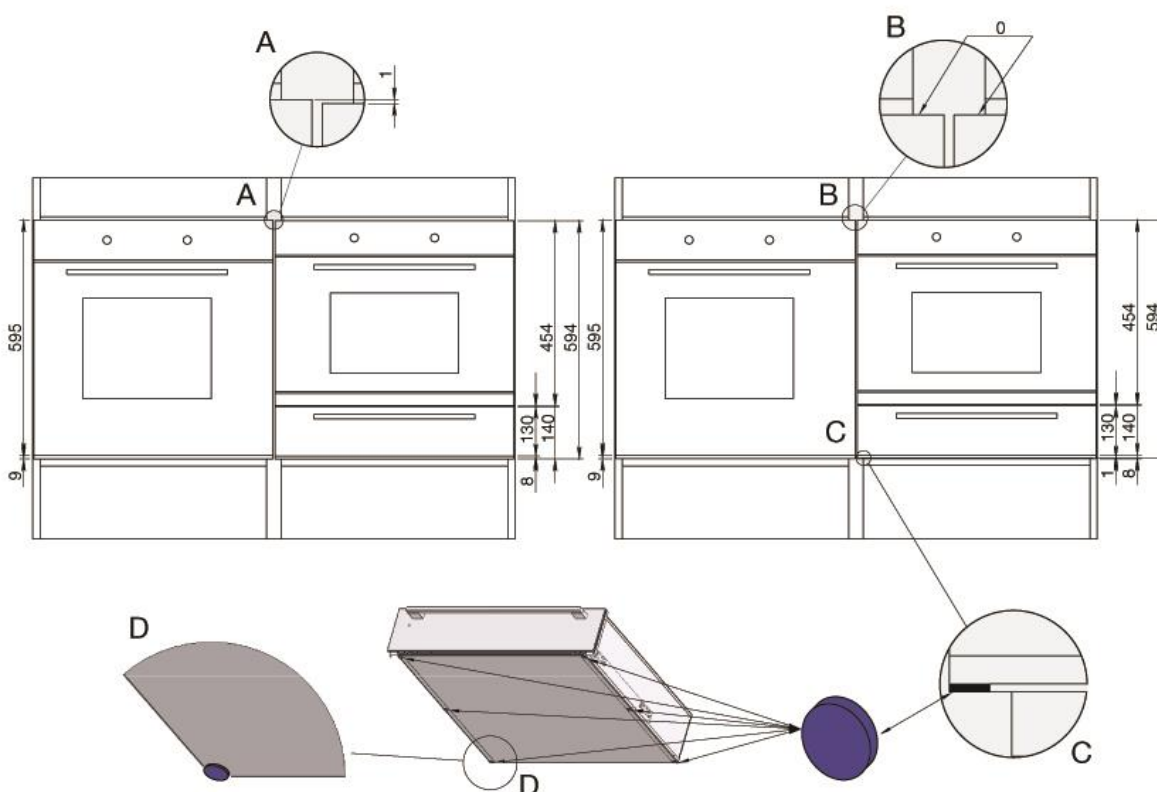
Anvendelse af slibende produkter, sprit eller opløsningsmidler frarådes; de kan ødelægge apparatet.

Fronten er af rustfrit stål og er følsom over for ridser og skrammer. Brug et specielt ikke-ridsende rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Den skridsikre bund kan fjernes for at rengøre bunden af skuffen

Den skridsikre bund kan rengøres med varm vand og flydende opvaskemiddel. Tør den grundigt og læg den i skuffen, når den er helt tør.

## Tilpasning af ovnen 45 cm og 60 cm




<b>Skydda miljön</b>	55
<b>Beskrivning av värmelådan</b>	56
<b>Säkerhetsråd</b>	57
<b>Installation</b>	58
<b>Insättning av värmelådan</b>	59
<b>Användning av värmelådan</b>	60
<b>Underhåll och rengöring</b>	63
<b>Anpassning av ugnen 45cm och 60 cm</b>	63

### SKYDDA MILJÖN :

Förpackningsmaterialen för denna apparat är återvinningsbara. Delta i att återvinna dem och bidrag således till att skydda miljön genom att kvittbli dessa i kommunala containrar avsedda härför.

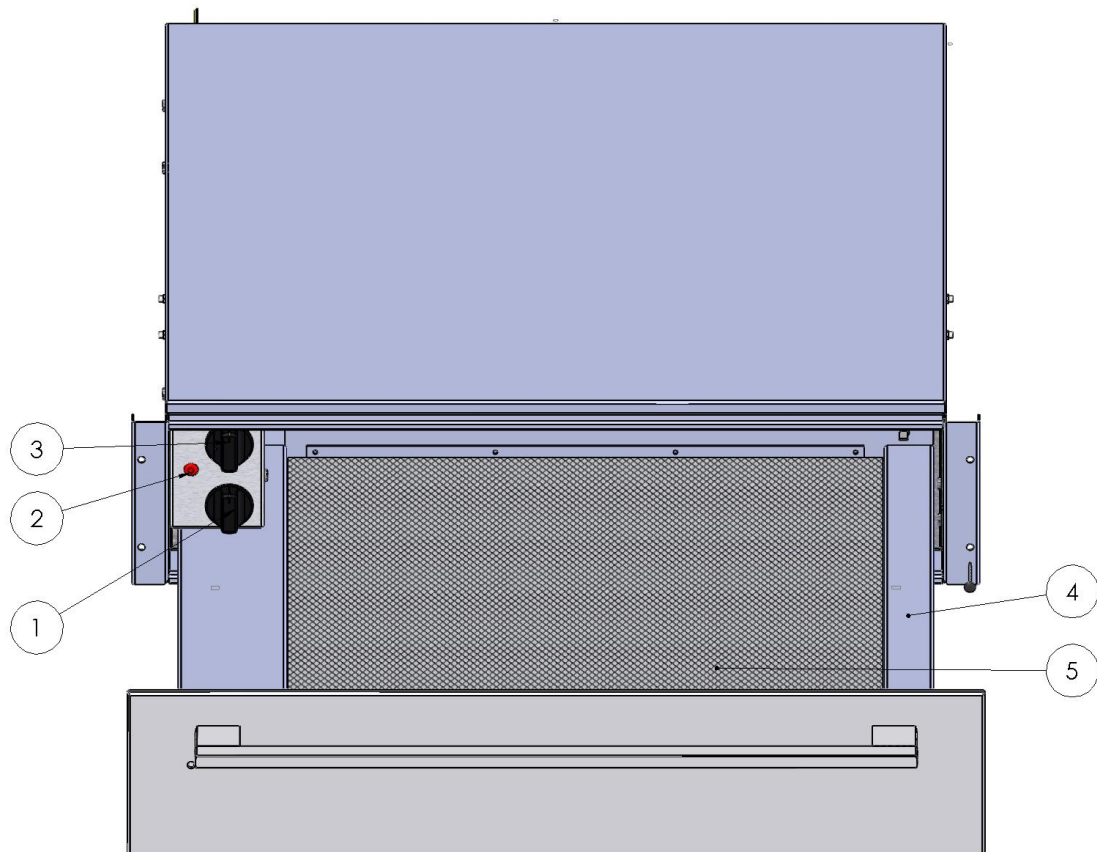


Symbolen  på produkten eller dess förpackning anger att denna produkt inte får hanteras som hushållsavfall. Den måste istället lämnas till auktoriserat återvinningsställe, vilket är ansvarigt för återvinning av elektriskt och elektroniskt material. Genom att försäkra dig om att denna produkt avfallshanteras på rätt sätt, gynnar du förhindrandet av negativa konsekvenser för miljön och personhälsan som, annars, skulle vara följden av en inkorrekt hantering av avfallet från denna produkt.

För att erhålla fler detaljer om återvinning av denna produkt, ber vi dig kontakta relevant myndighet i din kommun, kommunal hushållsuppsamlare eller affär där du inhandlat produkten.



## Beskrivning av värmelådan



1. Tidtagarur stopp-/körknapp
2. Lampa för strömtillförsel
3. Temperaturväljare
4. Låda för disk
5. Botten som förhindrar urspårning

**Förvara dessa användarinstruktioner med din hushållsapparat. Om apparaten skall säljas eller överlåtas till någon annan, skall du försäkra dig om att användarinstruktionerna följer med den.**

**Vänligen notera dessa råd innan du installerar apparaten och använder din värmelåda. Instruktionerna har avfattats för din och andras säkerhet.**

Denna värmelåda har utformats för att användas av privatpersoner i hemmet. Den är endast avsedd för föruppvärmning av disken. All annan användning är förbjuden och kan vara farlig. Tillverkaren avsäger sig allt ansvar i händelse av felaktig användning.

Använd inte denna apparat innan den kopplats in. Endast inkoppling gör att det går att undvika all risk för kontakt med enheterna under spänning.

Apparatens frontplåtar får inte under några omständigheter öppnas.

Värmelådan kan nå 70°C beroende på den temperatur som valts och den tid den använts under. Använd handskydd eller skyddshandskar när du plockar ur disken.

Använd inte värmelådan som värmehållare, för uppvärmning eller tillagning av livsmedel eller drycker. Fukten från livsmedlen eller dryckerna skulle kunna medföra att apparaten börjar fräta.

Kliv inte upp på och sätt dig inte på den öppna lådan. Detta skulle skada de teleskopiska rälsarna. Lådans lastkapacitet är på maximalt 20 kg.

Placera inte någon plastbehållare eller några antändliga föremål i apparaten. De skulle kunna göra att den smälter eller tar eld när den används.


Apparaten är inte avsedd för att användas av barn eller handikappade personer utan övervakning. Barn måste övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med apparaten.

## Installation

**Innan du kopplar in apparaten skall du försäkra dig om att sladdarna till din elektriska enhet är av tillräcklig längd för att de ordentligt ska kunna strömtillföra din apparat. Säkringen på din installation måste vara på 10 ampere.**

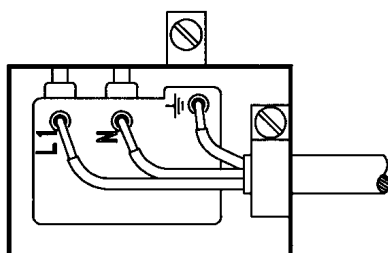
Du måste tillhandahålla en brytenhet med två poler till strömenheten vars kontaktöppning är större än 3 mm.

Du måste strömföra apparaten innan du sätter in den i enheten.

Lådan måste strömföras med en strömsladd (normaliserad) med 3 strömledare på 1 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + jord) som måste anslutas till ett nätverk på 220-240 V ~ enfase via en strömkontakt 1 ph + N + normaliserad jordning CEI 60083 eller i enlighet med installationsreglerna. Skyddssladden (grön/gul) är ansluten till apparaten i änden  på apparaten och måste anslutas till installationsjordningen.

I händelse av en anslutning med strömkontakt, måste denna vara tillgänglig efter att apparaten installerats.

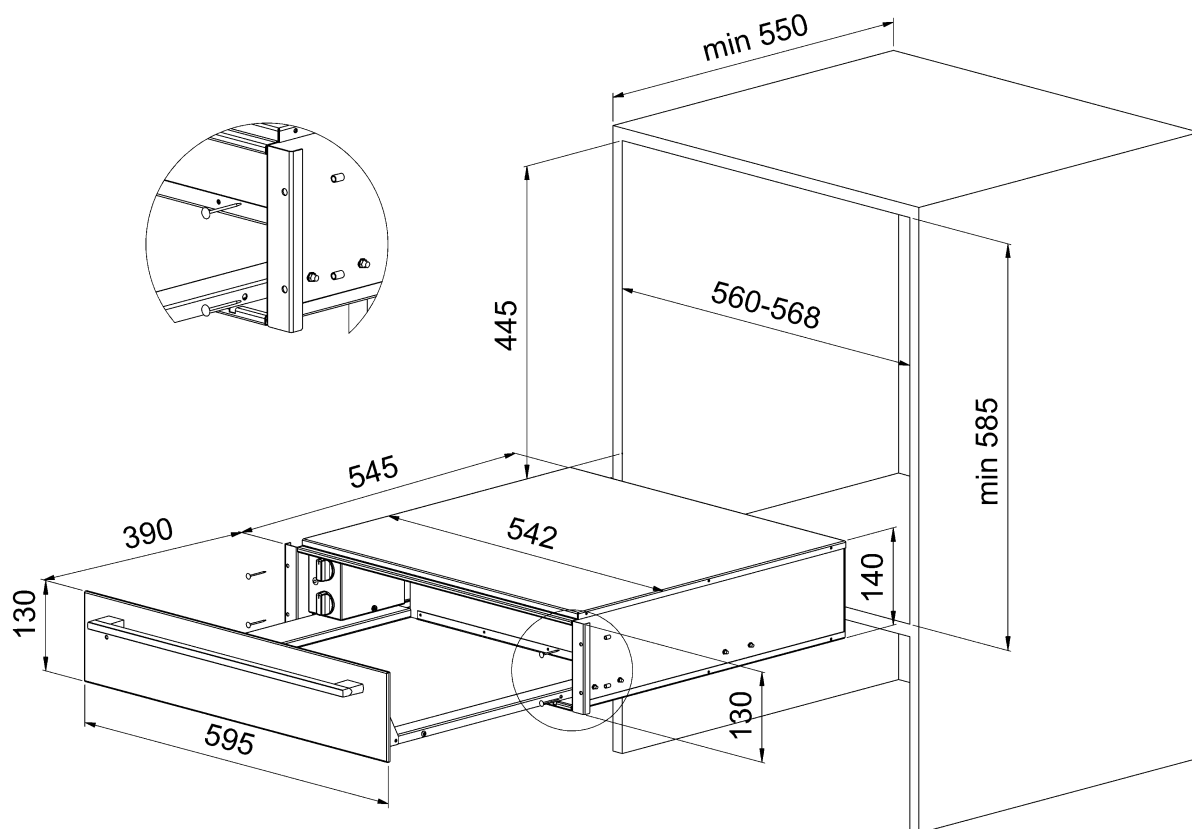
Värmelådans neutrala pol (blå sladd) måste anslutas till nätverkets neutrala pol.



För in apparaten i enhetens alkov. Kontrollera att apparatens karosseri är ordentligt placerat.

Öppna lådan och fäst apparaten till enhetens sidoväggar med de 2 skruvarna och de 2 tvärbalkarna som levererats.

WD1411B – WD1492B



## Användning av värmelådan

### INFORMATION INNAN DU ANVÄNDER VÄRMELÅDAN :

Denna apparat får endast användas till att föruppvärma disken.

Apparaten är utrustad med ett uppvärmningssystem med varmluft. En ventilator fördelar motståndet i lådan. Disken värms upp enhetligt och snabbt tack vare cirkulationen av luft.

Ett skyddsgaller undviker kontakt med motståndet och ventilatorn.

Lådans botten är täckt av en yta som förhindrar att den spårar ur vilket ser till att disken inte flyttar sig när du öppnar lådan.

### KOMMANDOENHETER :

Du har en temperaturväljare och ett tidtagarur med en stopp-/körknapp. Dessa syns endast när lådan är öppen.

När lådan är stängd kan du se om apparaten körs med hjälp av lampan som är belägen på skyltens framsida.

### KOMMANDOPRINCIP :

- Placera disken i lådan.
- Välj temperatur.
- Välj tid (minst 10 minuter).

Strömlampan tänds.

- Stäng lådan.

När inställd tid löpt ut stannar systemet med varmluft och en ljudsignal ljuder.

För att stoppa signalen ställer du in inställaren på 0.

### VAL AV TEMPERATUR :

Temperaturväljaren gör det möjligt att ställa in en temperatur på mellan 30 och 70 °C.

Nedan anges de bästa temperaturerna för den disk som skall diskas :

- 40 °C : för koppar och glas. Varma drycker som hållts i förvärmda koppar eller glas bevarar sin värme längre och du kan ta i behållaren utan att du bränner dig.
- 60 °C : för tallrikar och assietter. De anrättningar som är disponerade på tallrikarna eller assietterna bevarar sin värme. Du kan därför ta i tallrikarna eller assietterna utan att bränna dig.

### FÖRUPPVÄRMNINGSTID :

Tiden för föruppvärmning beror av flera faktorer :

- diskens material och tjocklek
- last
- lastens disponering
- temperaturregleringen

Det är således omöjligt att ge värden som alltid går att kontrollera.

Några riktlinjer :

För en temperaturreglering på 60 °C krävs en homogen uppvärmning :

- av porslinet för en måltid för sex personer på ca. 30 min.
- av porslinet för en måltid för tolv personer på ca. 40 min.

Du bestämmer själv vilken längd som är bäst för ditt porslin.

## Användning av värmelådan

### KAPACITET :

Denna modell finns i två varianter som skiljer sig åt genom sin höjd.

- WD1411B/WD1492B : höjd 135 mm.

Kapaciteten beror på modellens höjd, vikt och dimensioner på din disk.

De två modellerna har en maximal lastkapacitet på 20 kg.

Följande exempel ges som exempel :

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Mängden bestäms av volymen	
Disk för 6 personer :	
6 stora tallrikar	Ø 28 cm
6 sopptallrikar	Ø 22 cm
1 salladsskål	Ø 22 cm
1 salladsskål	Ø 20 cm
1 salladsskål	Ø 18 cm
2 uppläggningsfat	36 cm
eller 16 stora tallrikar	
+ 8 skålar	Ø 10 cm
eller 24 sopptallrikar	
Ø 22 cm	
eller 40 skålar	
Ø 10 cm	
eller 60 koppar	
Ø 8 cm	
eller . . .	

Stanna maskinen och låt den kallna före allt underhåll.

Rengör alla ytor endast med en tvättsvamp, tvättmedel och varmt vatten. Torka därefter med en mjuk trasa.

Rengör inte apparaten med en rengörare med ånga.

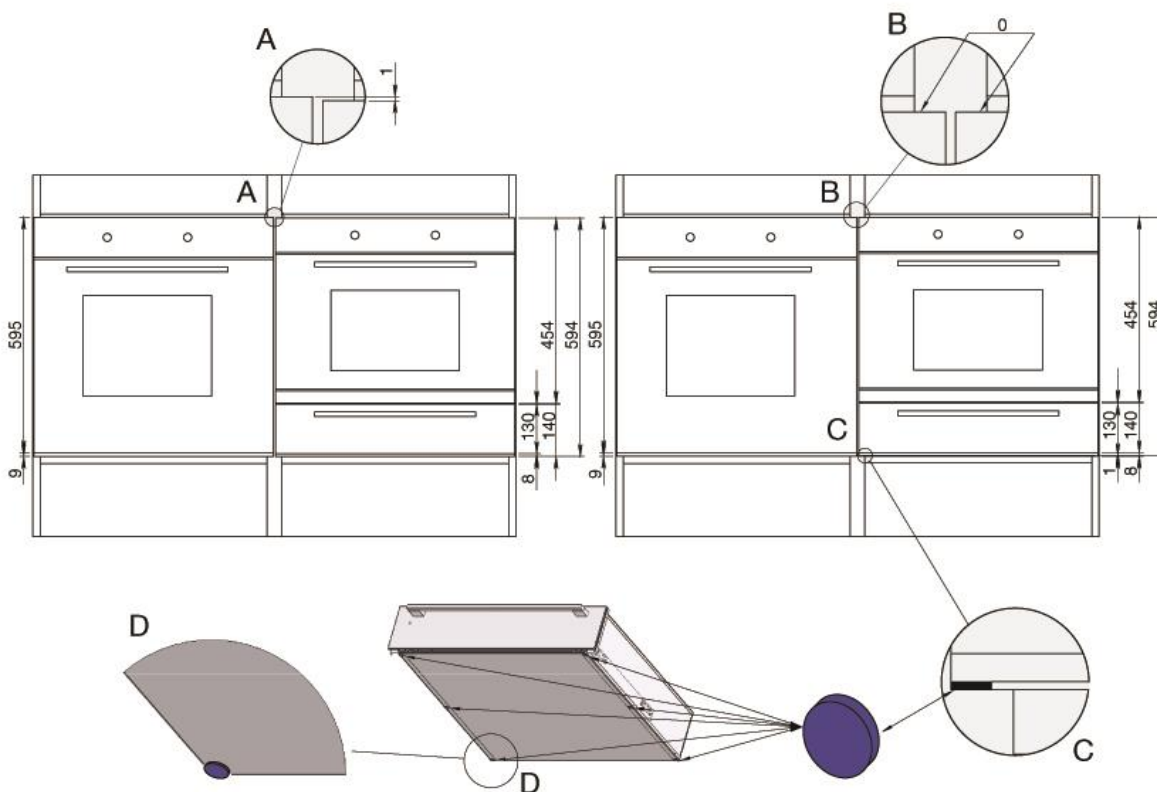
Slipmedelsprodukter, alkohol eller förtunningsmedel får inte användas då dessa kan skada apparaten.

Den rostfria ytan är känslig för repor och rispor. Använd ett speciellt rengöringsmedel för rostfritt material som inte repar.

Botten, som förhindrar att lådan spårar ur, kan avlägsnas för att rengöra lådans botten.

Du kan rengöra botten som förhindrar att lådan spårar ur med varmt vatten och diskmedel. Torka därefter lådans botten ordentligt och sätt tillbaka den i lådan när den är helt torr.

## Anpassning av ugnen 45 cm och 60 cm






## INNHold

<b>Beskyttelse av miljøet</b>	64
<b>Beskrivelse av varmeskuffen</b>	65
<b>Råd om sikkerhet</b>	66
<b>Installasjon</b>	67
<b>Innbygging</b>	68
<b>Bruk av varmeskuffen</b>	69
<b>Vedlikehold og rengjøring</b>	72
<b>Justering av ovnen 45 cm og 60 cm</b>	72

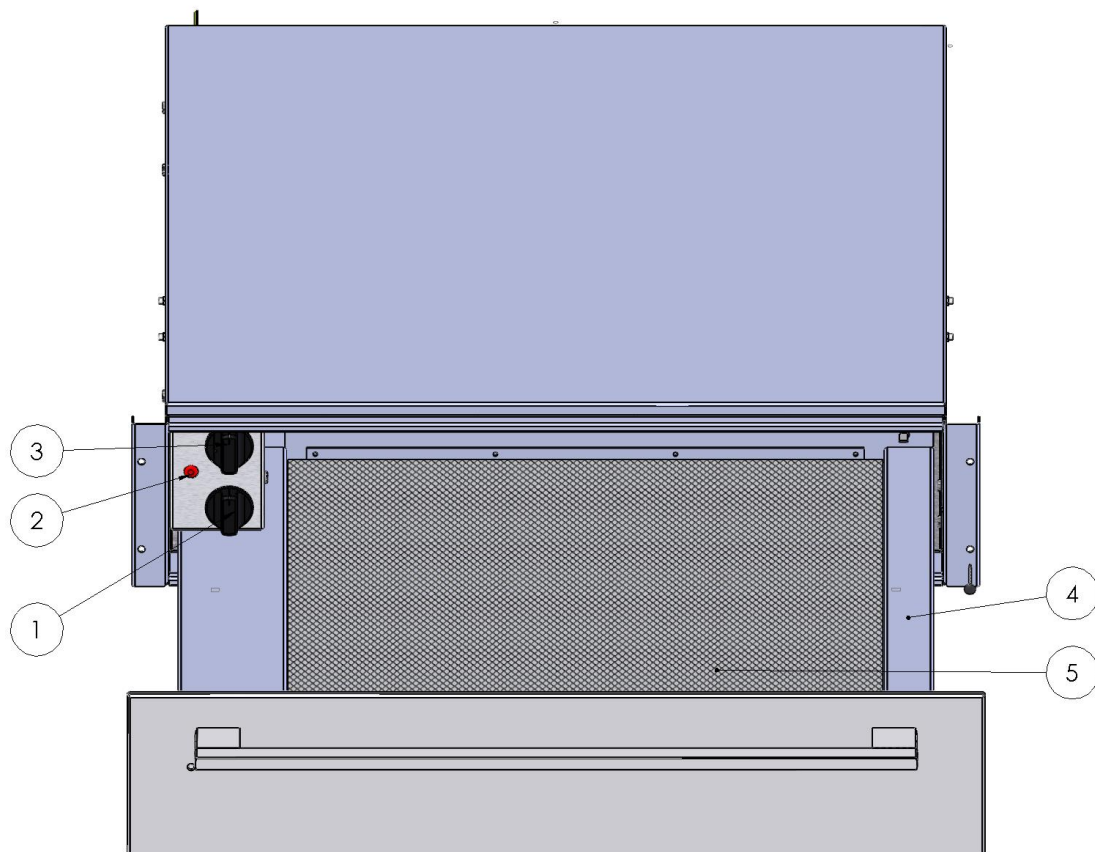
### BESKYTTELSE AV MILJØET:

Emballasjematerialene til dette apparatet kan resirkuleres. Bidra til resirkulering og beskyttelse miljøet ved å legge emballasjen i de kommunale containerne som er forutsett for dette.



Symbolet  på produktet eller dets emballasje angir at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn på det aktuelle innsamlingsstedet hvor man tar seg av resirkulering av elektrisk og elektronisk materiell. Ved å sørge for at dette produktet blir eliminert på riktig måte, favoriserer du forebygging av uheldige konsekvenser på miljøet og menneskers helse som, i motsatt tilfelle, ville bli et resultat av uegnet behandling av dette produktavfallet.

For ytterligere detaljer angående resirkulering av dette produktet, vennligst ta kontakt med riktig kommunal etat der hvor du bor, avfallsstasjonen eller butikken hvor produktet ble kjøpt.



1. På/AV timerfunksjon
2. Lampe for strømtilførsel på forsiden
3. Temperaturvelger
4. Skuff
5. Sklisikker matte

## Råd for sikkerhet

**Oppbevar denne bruksanvisningen sammen med apparatet. Dersom du selger eller gir apparet til en annen person, forsikre deg om at bruksanvisningen følger med.**

**Gjør deg godt kjent med disse anbefalingene før du installerer og bruker varmeskuffen. De er blitt utformet for både din egen og andre personers sikkerhet.**

Denne varmeskuffen er laget for bruk av privatpersoner i private hjem. Den skal kun brukes til å varming av servise. Enhver annen bruk er forbudt og kan være farlig. Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar dersom produktet ikke blir brukt i overensstemmelse med dette.

Dette produktet må bygges inn før det tas i bruk. Det er kun etter at det blitt bygget inn at man kan unngå enhver risiko for kontakt med de elektriske komponentene.

Apparatets deksler må ikke under noen omstendigheter åpnes.

Temperaturen inne i skuffen kan nå 70°C avhengig av den valgte temperaturen og brukstiden. Bruk grytekluter eller stekevotter for å ta ut det varme serviset.

Ikke bruk varmeskuffen til å holde varm, varme opp eller koke mat eller drikke. Fuktigheten i mat- eller drikkevarene kan føre til korrosjon av apparatet.

Ikke gå opp på eller sett deg på den åpne skuffen, da teleskopskinnene vil bli skadet. Varmeskuffens kapasitet er på maksimum 20 kg.


Ikke legg plast- eller brennbare gjenstander i apparatet, da de vil kunne smelte eller ta fyr når skuffen slås på.

Apparatet er ikke forutsett for å bli brukt av barn eller handikappede personer uten tilsyn. Barn må holdes under oppsyn for å unngå at de leker med apparatet.

**Før tilkoping av apparatet, forsikre deg om at tverrsnittet til ledningene i den elektriske installasjonen hjemme hos deg er tilstrekkelig for å sikre normal strømtilførsel til apparatet. Sikringen i installasjonen må være på 10 ampère.**

På tilførselskretsen må det forutses en topolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

Den elektriske tilkoplingen av apparatet skal foretas før dette settes på plass inn i kjøkkenmøbelet.

Skuffen skal koples med en (standard) ledning med 3 ledere på 1 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + jord) som skal koples til et enfaset nett på 220-240 V ~ med en standardkontakt 1 fase + N + jord CEI 60083 eller i overensstemmelse med installasjonsbestemmelsene. Beskyttelsesledningen (grønn/gul) som skal koples til kontakten  på apparatet, må også koples til installasjonens jord.

Hvis tilkoplingen skjer med vanlig strømkontakt, skal denne være tilgjengelig etter installasjonen av apparatet.

Varmeskuffens nøytralledning (blå ledning) må koples til nettets nøytralledning.

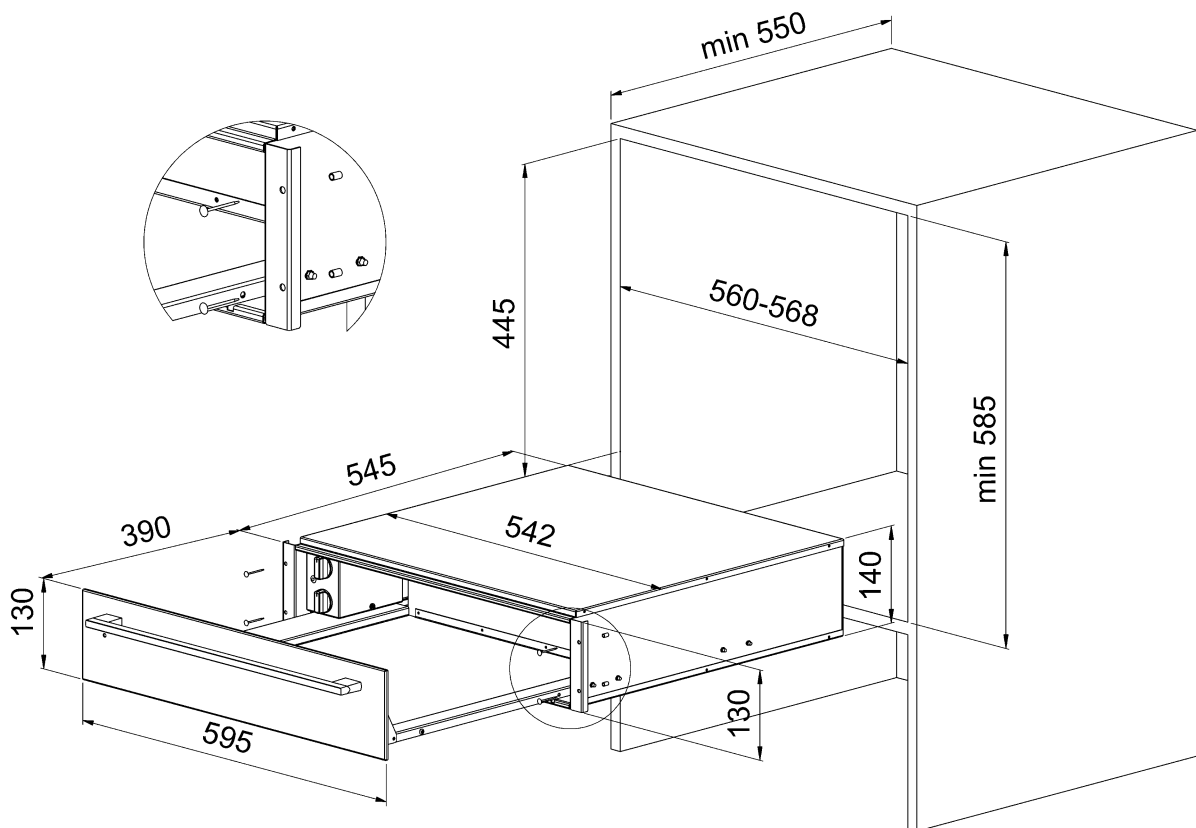
Dersom strømtilførselsledningen er skadet, må den skiftes ut med en tilsvarende ledning (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>). Denne kan fås ved vår ettersalgsservice.

## Innbygging

Sett apparatet på plass i nisjen i kjøkkenmøbelet. Sjekk at apparatets deksler er riktig plassert.

Åpne skuffen og fest apparatet til kjøkkenmøblets sidevegger med de 4 skruene og 4 mellomstykkene som leveres med.

WD1411B – WD1492B



### NYTTIG INFORMASJON:

Dette apparatet må kun brukes til å varme servise.

Apparatet er utstyrt med et varmesystem med varmluft. En vifte fordeler varmen fra varmeelementet i skuffen. Serviset varmes jevnt og raskt takket være luftsirkuleringen.

En beskyttelsesrist forhindrer kontakt med varmeelementet og viften.

Bunnen av skuffen er dekket med en sklisikker matte som forhindrer serviset i å skli når skuffen åpnes.

### BETJENINGSELEMENTER:

Apparatet er utstyrt med en temperaturvelger og en På/Av-bryter med timerfunksjon. Disse er bare synlige når skuffen er åpen.

Når skuffen er lukket, vil en lampe på fronten av apparatet angi om apparatet er slått på eller ikke.

### BETJENINGSPRINSIPP:

- Plasser serviset i skuffen.
- Velg ønsket temperatur.
- Velg ønsket tid (minimum 10 minutter).

Lampen for spenningstilførsel begynner å lyse.

- Lukk igjen skuffen.

Når den ønskede tiden er over, slår varmesystemet med varmluft seg av, og det høres et ringesignal.

For å slå av ringesignalet, sett i posisjon 0.

## Bruk av varmeskuffen

### VALG AV TEMPERATUR:

Temperaturvelgeren gjør det mulig å stille inn temperaturen på mellom 30 og 70°C.

Noen eksempler på de beste temperaturene for den typen servise som blir brukt:

- 40 °C: for kopper eller glass. Når varme drikker helles i kopper eller glass som er blitt forvarmet ved denne temperaturen, holder de seg varme lenger, og man kan ta på koppen eller glasset uten å brenne seg.
- 60 °C: for tallerkner eller fater. Matretter som legges på forvarmede tallerkner eller fater, holder seg varme lenger. Samtidig kan man ta på tallerknene og fatene uten å være redd for å brenne seg.

### FORVARMINGSTID:

Forvarmingstiden bestemmes ut i fra flere forhold:

- servisets materiale og tykkelse
- vekt
- fordeling av vekten
- temperaturinnstilling

Det er derfor umulig å oppgi helt nøyaktige tidsverdier.

Noen holdepunkter:

Ved en temperaturinnstilling på 60 °C, vil tiden for varming:

- av de nødvendige servisedeler til et måltid for seks personer være på cirka 30 min.
- av de nødvendige servisedeler til et måltid for tolv personer være på cirka 40 min.

Etter hvert vil du få den nødvendige erfaringen for å bestemme hvor lang varmingstid serviset ditt trenger.

## KAPASITET:

Kapasiteten avhenger av høyden på modellen og servisets vekt og størrelse.

Denne modellen har en maksimumskapasitet på 20 kg.

Eksemplene nedenfor er kun gitt som veiledning:

<b><u>WD1411B/WD1492B</u></b>	
Kapasiteten bestemmes av volumet	
Servise til 6 personer:	
6 middagstallerkner	Ø28 cm
6 suppetallerkner	Ø22 cm
1 salatbolle	Ø22 cm
1 salatbolle	Ø20 cm
1 salatbolle	Ø18 cm
2 ovale fat	36 cm
eller 16 middagstallerkner	Ø 28 cm
+ 8 boller	Ø10 cm
eller 24 suppetallerkner	Ø22 cm
eller 40 boller	Ø10 cm
eller 60 kopper	Ø 8 cm
eller . . .	



## Vedlikehold og rengjøring

Slå av apparatet og la det bli kaldt før det foretas vedlikehold på det.

Overflatene skal kun rengjøres med en svamp, oppvaskmiddel og varmt vann. Tørk deretter av med en myk klut.

Apparatet må ikke rengjøres med damprengjøringsmaskin.

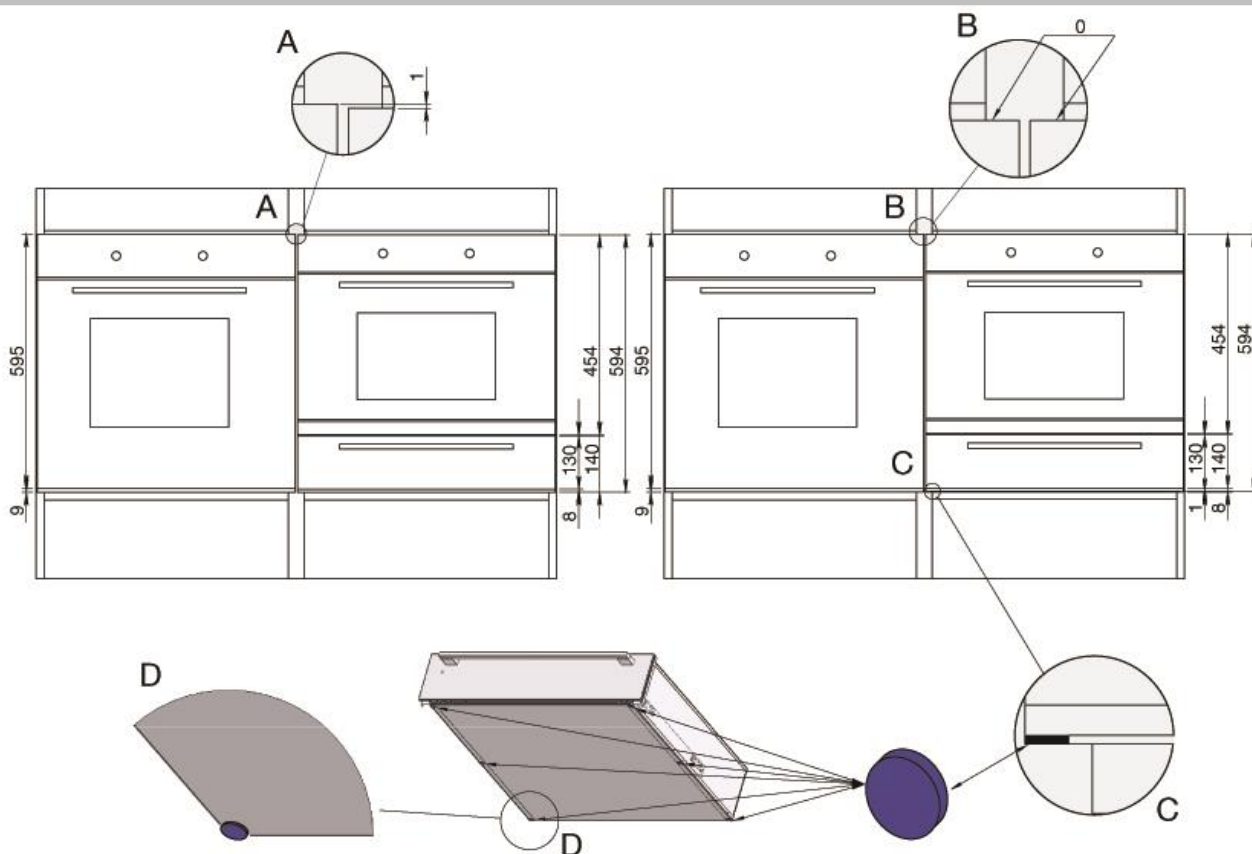
Det er frarådet å bruke slipende midler, alkohol eller løsemidler til rengjøring da de kan forringe apparatet.

Fronten i rustfritt stål er meget utsatt for riper og kutt. Bruk et ikke-slipende spesialvaskemiddel for rustfritt stål til å rengjøre fronten.

Den sklisiske matten kan fjernes for å rengjøre bunnen av skuffen.

Den sklisiske matten kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk den deretter godt, og legg den tilbake i skuffen når den er blitt helt tørr.

## Justering av ovnen 45 cm og 60 cm




<b>Ympäristön suojelu</b>	73
<b>Lämpölaatikon kuvaus</b>	74
<b>Turvaohjeet</b>	75
<b>Asennus</b>	76
<b>Kalusteeseen sijoittaminen</b>	77
<b>Lämpölaatikon käyttö</b>	78
<b>Huolto ja puhdistus</b>	81
<b>Yhdenmukaistaminen uuni 45 cm ja 60 cm</b>	81

### YMPÄRISTÖN SUOJELU :

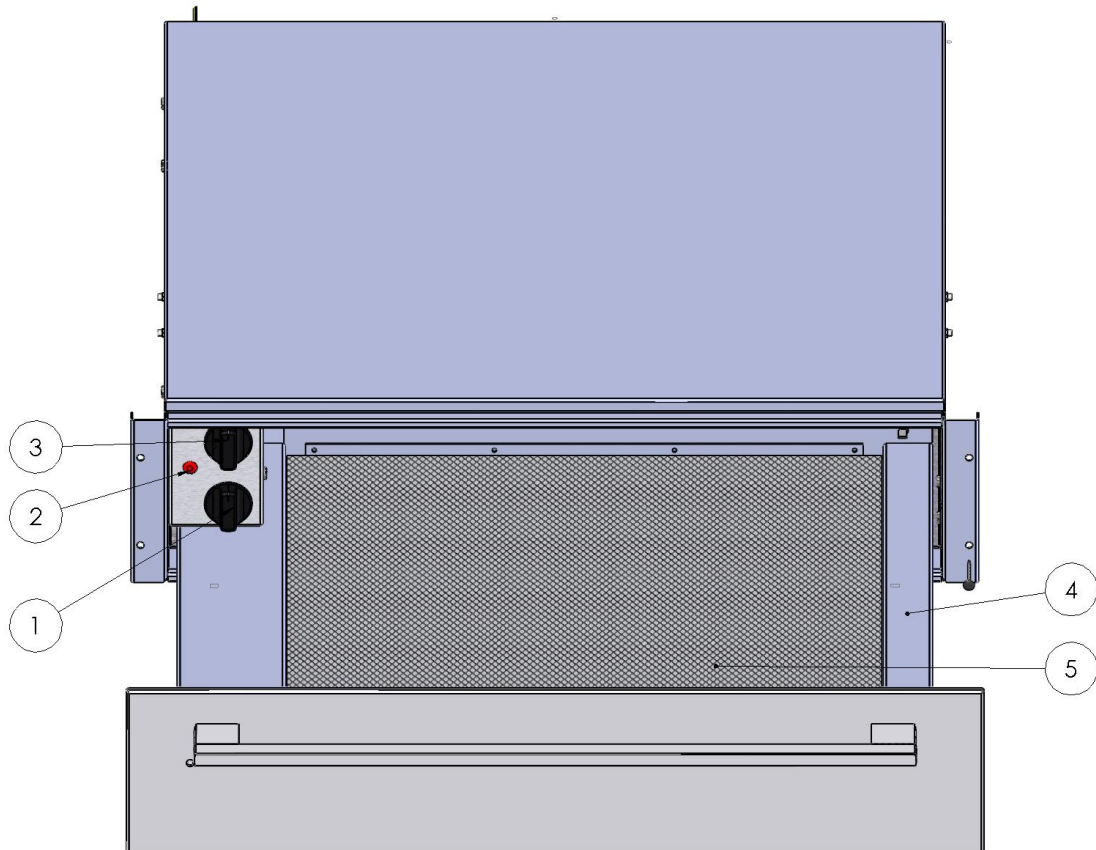
Tämän laitteen pakkausmateriaali on kierrätykseen kelpaavaa. Osallistu kierrätykseen ja auta osaltasi ympäristön suojelua viemällä pakkauksen kunnassasi tätä tarkoitusta varten olevaan kierrätyspaikkaan.



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva merkki  tarkoittaa, ettei tätä tavaraa tule käsitellä kotitalousjätteenä. Se tulee viedä sellaiseen asiaankuuluvaan keräilypisteeseen, joka on vastuussa sähkö- ja elektroniikkatuotteiden kierrätyksestä. Pitämällä huolen siitä, että tämä tuote hävitetään oikealla tavalla, toimit ympäristöä ja terveyttä koskevien kielteisten seurauksien ennakkoehkäisemisen hyväksi, tällaisia seurauksia voi tulla, jollei tästä tuotteesta jäljelle jääviä jätteitä käsitellä asianmukaisesti .

Saadaksesi lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä alueesi kunnantoinimistoon, talousjätteitteesi keräyspalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

## Lämpölaatikon kuvaus



1. Ajastinkatkaisija päälle/pois
2. Etupuolella toiminnassaolon merkkivalo
3. Lämpötilan valitsin
4. Astialaatikko
5. Liukumisen estävä pohja

**Säilytä tämä käyttöohje laitteesi mukana. Jos laite myydään tai annetaan toiselle henkilölle, varmista että käyttöohje seuraa mukana. Kiitos siitä, että tutustut näihin ohjeisiin ennen lämpölaatikkosi asentamista ja käyttöä. Ne on kirjoitettu sinun ja lähimmäistesi turvallisuutta ajatellen.**

Tämä lämpölaatikko on suunniteltu yksityishenkilöiden käyttöön heidän asunnoissaan. Se on tarkoitettu yksinomaan astioiden esilämmittämiseen. Kaikki muu käyttäminen on kiellettyä ja voi olla vaarallista. Valmistaja vapauttaa itsensä kaikesta vastuusta, jos laitetta on käytetty muihin tarkoituksiin kuin sille tarkoitettuun.

Älä käytä tätä laitetta ennen kalusteeseen sijoittamista. Ainoastaan kalusteeseen sijoittamisen kautta vältetään kaikki jännitteessä olevien osien kanssa kosketuksiin joutumisen riskit.

Älä missään tapauksessa avaa laitteen runko-osaa.

Valitusta lämpötilasta ja käyttöajasta riippuen lämpölaatikon sisälämpötila voi nousta 70°C asteeseen. Käytä uunikintaita tai käsineitä kuumien astioiden pois nostamiseen.

Älä käytä lämpölaatikkoa ruokien tai juomien kuumana pitämiseen, lämmittämiseen tai kypsentämiseen. Ruokien ja juomien kosteus saattaa aiheuttaa laitteessa korrosiota.

Älä nouse seisomaan, äläkä istu avoimisella laatikolla. Teleskoopikiskot saattavat vaurioitua. Laatikon kuormituskapasiteetti on korkeintaan 20 kg.

Älä laita koneeseen muoviastioita tai tulenarkoja esineitä. Ne voivat sulaa tai syttyä tuleen kun laite käynnistetään.


Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai vajaatoimintaisten henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa. Lapsia tulee pitää silmällä, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.

## Asennus

**Ennen kuin liität laitteen sähkövirtaan, varmista että sähkölaitteistosi johdot ovat tarpeeksi vahvat syöttämään virtaa laitteen normaalikulutusta varten. Laitteistosi sulakkeen tulee olla 10 ampeeria.**

Sinun on hankittava virtapiiriin kaksinapainen katkaisin, jonka kosketuspintojen väli on enemmän kuin 3 mm.

Sähköliitäntä on tehtävä ennen laitteen sijoittamista kalusteeseen.

Laatikko tulee liittää (normaalilla) sähkökaapelilla, jossa on kolme 1 mm<sup>2</sup> :n johtoa (1 vaihe + 1 N + maa), joka tulee kytkeä 220-240 V ~ valovirtaverkostoon normaalin 1 vaihe + N + maa CEI 60083 kytkentärasian kautta tai asennusmääräysten mukaisesti. Johto (vihreä/keltainen) liitetään laitteessa olevaan napaan  ja se tulee liittää sähköverkostosi maajohtoon.

Siinä tapauksessa, että liitäntä on pistorasiassa, rasiaan tulee päästä käsiksi laitteen paikalleen asennuksen jälkeenkin.

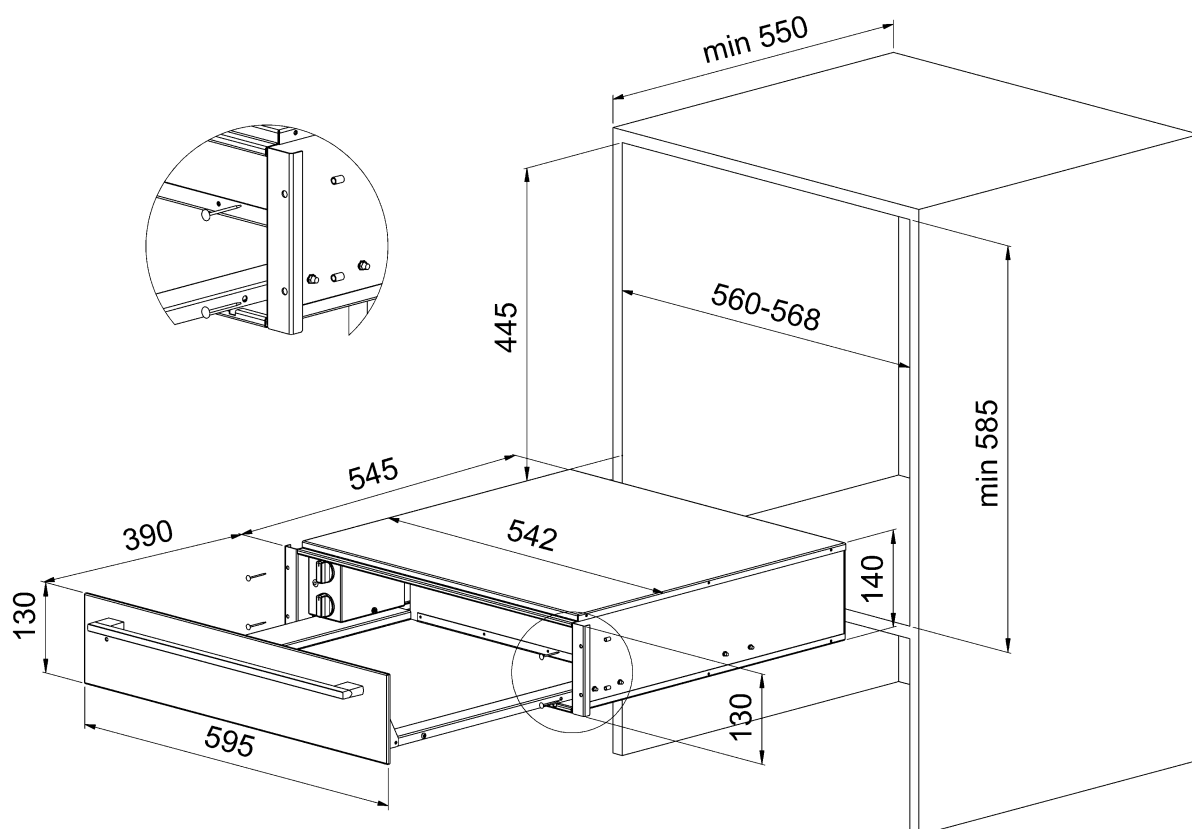
Lämpölaatikon nollajohto (sininen) tulee kytkeä verkoston nollajohtoon.

Jos sähköjohto on vaurioitunut, se tulee korvata vastaavalla johdolla (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>), joita on saatavissa asiakaspalvelusta.

Työnnä laite kalusteessa olevaan koloon. Varmista, että laitteen runko on hyvin paikallaan.

Avaa laatikko ja kiinnitä laite kalusteen sivuseinämiin mukana seuraavan 4 ruuvien ja 4 tuen avulla.

WD1411B – WD1492B



# Lämpölaatikon käyttö

## ALUSTAVAA TIETOA :

Tätä laitetta tulee käyttää yksinomaan astioiden esilämmitykseen.

Laite käyttää kuumailmalämmitysjärjestelmää. Tuuletin jakaa vastuksen kuumuuden laatikossa. Ilmankierron ansiosta astiat kuumenevat tasaisesti ja nopeasti.

Suojaritilä estää vastuksen ja tuulettimen kanssa kosketukseen joutumisen.

Laatikon pohja on katettu liukumisen estävällä pinnalla, joten vältetään astioiden liukuminen laatikkoa avattaessa.

## SÄÄTIMET :

Käytettävissäsi on lämpötilan valitsin ja ajastinkatkaisija päälle/pois. Ne tulevat esille vasta kun laatikko avataan.

Laatikon ollessa suljettuna, etusivulla olevasta merkkivalosta näkee, jos laite on käynnissä.

## KÄYTTÖ:

- Pane astiat laatikkoon.
- Valitse lämpötila.
- Valitse käyttöaika (vähintään 10 minuttia).

Toiminnassaolon merkkivalo syttyy.

- Sulje laatikko.

Säätämäsi ajan kuluttua, kuumailmalämmitysjärjestelmä pysähtyy ja kuuluu soittoääni.

Soiton saat loppumaan kääntämällä katkaisija asentoon 0.

## LÄMPÖTILAN VALITSEMINEN :

Lämpötilan valitsijalla voi lämpötilan säätää 30 ja 70°C välille.

Tässä lämpötila-asteikossa on kerrottu sopivimmat lämpötilat eri käyttöastiatyypeille :

- 40 °C : kupeille ja laseille. Kaada tähän lämpötilaan esilämmitettyihin kuppeihin ja lasihin kuumia nesteitä, jotka säilyttävät kuumuuden pidempään ja astiaan voi koskea polttamatta itseään.
- 60 °C : lautasille ja vadeille. Esilämmitetyille lautasille ja vadeille pantu ruoka säilyttää niiden kuumuuden. Lautasia ja vateja voi kuitenkin koskea ilman itsensä polttamisen riskiä.

## ESILÄMMITYSAIKA :

Esilämmitysaika riippuu useasta eri tekijästä :

- astian valmistusaineesta ja paksuudesta
- kuormituksesta
- kuorman asettelusta
- lämpötilan säädöstä

On siis mahdotonta antaa ehdottomasti oikeita lukuja.

Muutamia suuntaviittoja :

60°C lämpötilasäädöksellä, tasalaatuinen esilämmitys :

- kuuden hengen aterialla tarvittaville astioille on noin 30 min.
- kahdentoista hengen aterialla tarvittaville astioille se on noin 40 min.

Päättelet itse kokemuksen perusteella kuinka kauan on sopivaa sinun astioillesi.



## Lämpölaatikon käyttö

### VETOISUUS :

Vetoisuus riippuu astioittesi mallin korkeudesta, painosta ja koosta.

Tämä malli esittää enintään 20 kg :n kuorman vetoisuutta.

Seuraavat esimerkit on annettu opastukseksi :

<b><u>WD1511B/WD1592B</u></b>	
Paljous on määrätty koon mukaan	
Astiat 6 hengelle:	
6 isoa lautasta	Ø28 cm
6 keittolautasta	Ø22 cm
1 salaattikulho	Ø22 cm
1 salaattikulho	Ø20 cm
1 salaattikulho	Ø18 cm
2 lihavatia	36 cm
tai 16 isoa lautasta	Ø 28 cm +
8 pikkukulhoa	Ø10 cm
tai 24 keittolautasta	Ø22 cm
tai 40 pikkukulhoa	Ø10 cm
tai 60 kuppia	Ø 8 cm
tai . . .	

Ennen mitään huoltotoimenpiteitä, pysäytä laite ja anna sen jäähtyä.

Puhdista kaikki pinnat ainoastaan sienellä, astianpesuaineella ja kuumalla vedellä. Kuivaa sen jälkeen pehmeällä rievulla.

Älä puhdista laitetta höyrypesimellä.

Hankaavien aineiden, alkoholin tai liuottimien käyttö ei ole suositeltavaa ; ne voivat vioittaa laitetta.

Etusivun teräs on arka naarmuuntumaan ja siihen tulee helposti viiltoja. Käytä ei-hankaavaa teräkselle tarkoitettua erityispuhdistusainetta.

Liukumisenestävä pohja voidaan ottaa ulos, jotta laatikon pohja saadaan pestyksi.

Liukumisenestävän pohjan voi pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Sen jälkeen se tulee kuivata hyvin ja panna takaisin laatikkoon vasta kun se on täysin kuiva.

## Yhdenmukaistaminen uuni 45 cm ja 60 cm

