

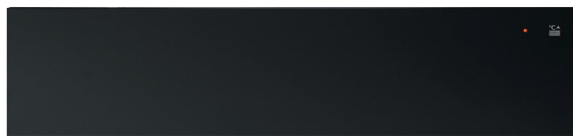
Gebruiksaanwijzing
servieswarmer

Mode d'emploi
tiroir chauffant

Gebrauchsanweisung
Wärmeschublade

Instructions for use
warming drawer

ATAG



WD1674M

WD1611D

WD1612D

WD1692D

NL	Handleiding	NL 3 - NL 12
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 12
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 – DE 12
EN	Manual	EN 3 - EN 12

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Verwendete Symbole
Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wichtige Informationen
Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

<u>Milieubescherming</u>	4
<u>Toestelbeschrijving</u>	5
<u>Veiligheidsaanwijzingen</u>	6
<u>Installatie</u>	7
<u>Gebruik van de warmhoudlade</u>	
Algemeen	9
Bedieningselementen	9
Bedieningsprincipe	9
Selectie van de temperatuur	10
Voorverwarmingstijd	11
<u>Onderhoud en reiniging</u>	12

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

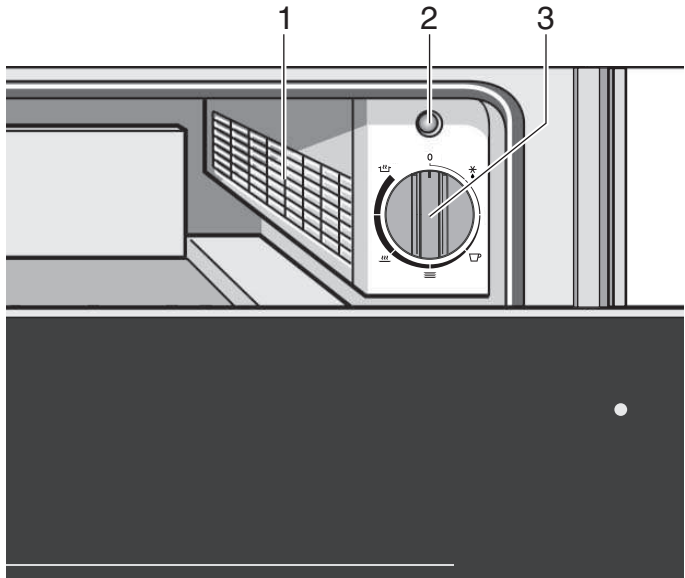


Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

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 2012/19/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.



1. Ventilator en verwarming
2. Indicatielamp
 - Knippert als het apparaat is ingeschakeld
 - Brandt als het apparaat is ingeschakeld en de lade is gesloten
3. Draaiknop voor het instellen van de temperatuur

De ingestelde temperatuur is de temperatuur van de warmteplaat onder in de lade als de lade leeg is. Eigen metingen kunnen afwijken en zijn niet geschikt om de nauwkeurigheid van de temperatuur te controleren.

Het apparaat wordt alleen warm als de lade gesloten is.

Lees eerst de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt.

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 warmhoudlade te installeren en te gebruiken. Ze werden opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

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

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

Voedsel warm houden

Plaats nooit pannen e.d. rechtstreeks van het vuur of uit de oven in de lade. Dit kan leiden tot beschadiging van de verwarmingsplaat.

De lade mag met maximaal 25 kg belast worden. Bij overbelading kan de apparatuur beschadigen.

Klim niet of zit niet op de open lade. De apparatuur kan beschadigd worden.

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

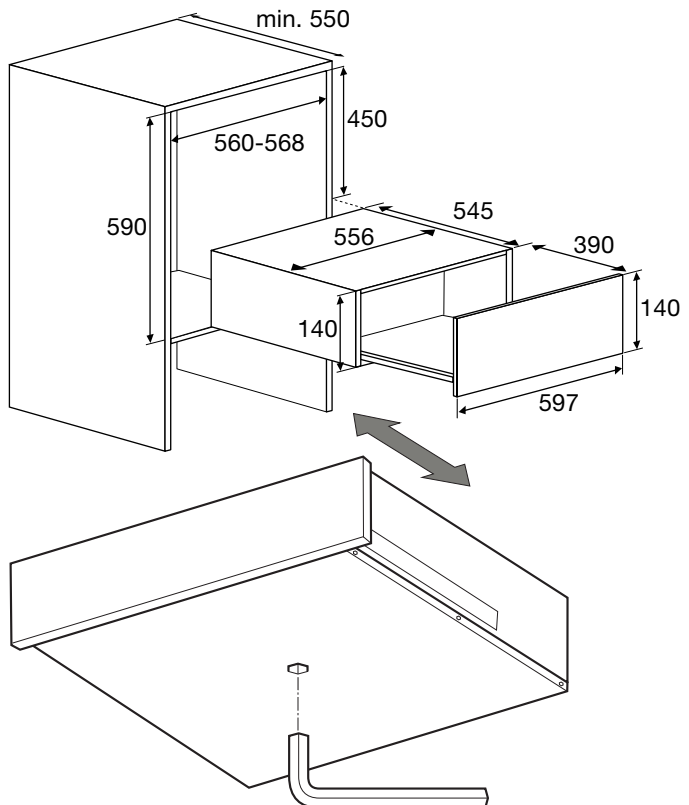
Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben om het toestel normaal te voeden. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.

Inbouw

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

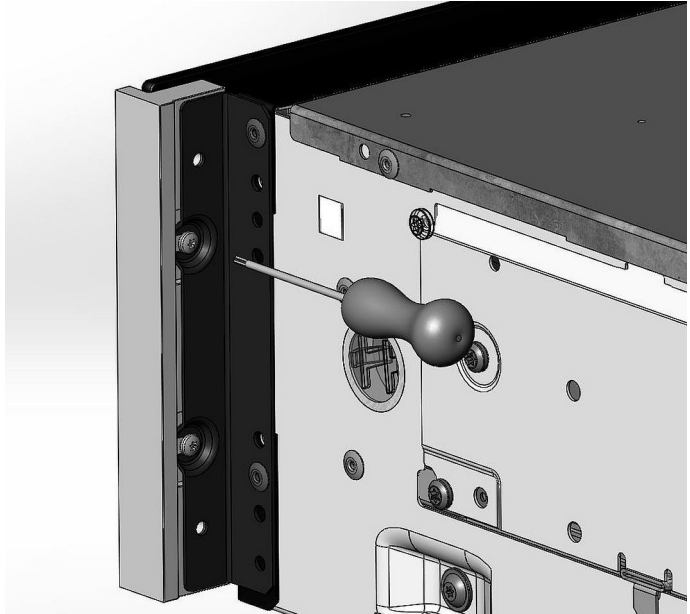
Open de lade en bevestig het toestel aan het meubel met de 4 meegeleverde schroeven.

WD1674M - WD1611D - WD1612D - WD1692D



GEBRUIK VAN DE WARMHOUDLADE

Voor de WD1674M zijn de aluminium profielen met +/- 1 mm bij te stellen.



De voorkant is enkele millimeters in te stellen om uit te lijnen met andere apparaten. Dit kan met een inbus sleutel aan de onderzijde van het apparaat.

GEBRUIK VAN DE WARMHOUDLADE

Algemeen

Een beschermrooster belet contact met de weerstanden en de ventilator.

Bedieningselementen

U beschikt over een draaiknop voor AAN/UIT en de temperatuurregeling. De draaischakelaar is alleen zichtbaar wanneer de lade open is.

Bij gesloten lade kunt u via het controlelampje aan de voorkant zien of het toestel ingeschakeld is.

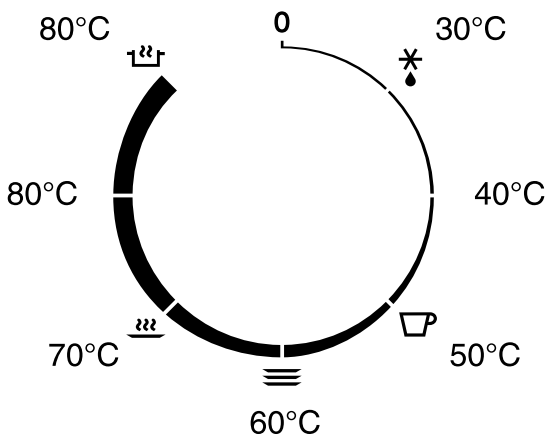
Bedieningsprincipe

- Plaats het servies, of schalen met voedsel, in de lade.
- Stel de gewenste temperatuur in.
Het controlelampje 'onder spanning' gaat knipperen.
- Sluit de lade.
Het controlelampje 'onder spanning' gaat branden.

GEBRUIK VAN DE WARMHOUDLADE

Selectie van de temperatuur

Met de temperatuur knop kunt u een temperatuur tussen 30 en 80 °C instellen.



Icoon	Temperatuur	Functie	Toepassing
0	0	Uit	-
✱ •	30 °C	Ontdooien	Voor het ontdooien van etenswaren. Rijzen van deeg.
-	40 °C	Ontdooien	
☐ P	50 °C	Voorverwarmen drinkservies	Voorverwarmen koffiekoppen.
≡	60 °C	Voorverwarmen servies	Voorverwarmen van borden en schalen. Warmhouden van gerechten (eieren, brood).
⋈	70 °C	Gerechten warm houden	Warmhouden van gerechten (vlees, vis, groenten).
-	80 °C	Warmhouden en opwarmen	Warmhouden en opwarmen van gerechten.
☐ ⋈	80 °C met ventilator	Slow cooking	Na het aanbraden de pan of schaal in de lade plaatsen. Laat het gerecht langzaam garen gedurende de aangeraden tijd.

Voorverwarmingstijd

De voorverwarmingstijd voor vaatwerk 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 gelijkmatige 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. 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 of glas en is krasgevoelig. Gebruik een speciaal niet schurend schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

U kunt de glasbodem 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.

SOMMAIRE

<u><i>Protection environnementale</i></u>	4
<u><i>Description de l'appareil</i></u>	5
<u><i>Prescriptions de sécurité</i></u>	6
<u><i>Installation</i></u>	7
<u><i>Utilisation du tiroir chauffant</i></u>	
Généralités	9
Éléments de commande	9
Principe de commande	9
Sélection de la température	10
Temps de préchauffage	11
<u><i>Entretien et nettoyage</i></u>	12

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- feuille de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

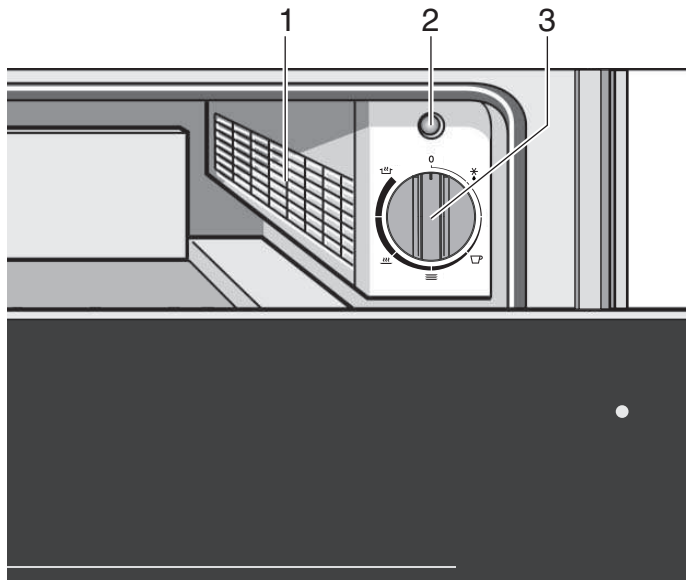
La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Ventilateur et chauffage
2. Diode d'indication
 - Elle clignote lorsque l'appareil est allumé
 - Elle reste allumée lorsque l'appareil est allumé avec le tiroir fermé
3. Bouton rotatif pour le réglage de la température

La température réglée est la température de la plaque chauffante sous le tiroir lorsque le tiroir est vide. Vos mesures peuvent varier et ne conviennent pas pour contrôler la précision de la température.

L'appareil ne chauffe que lorsque le tiroir est fermé.



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Conservez ce mode d'emploi à proximité de votre appareil. Si vous revendez ou donnez votre appareil à quelqu'un d'autre, veillez à donner également le mode d'emploi.

Veillez lire ces recommandations avant d'installer et d'utiliser votre tiroir chauffant. Elles ont été rédigées pour votre sécurité, et celle des autres personnes.

Ce tiroir chauffant a été conçu pour une utilisation particulière et domestique. Il se destine exclusivement à préchauffer de la vaisselle, garder des aliments au chaud et au slow cooking. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant rejette toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

L'extérieur du tiroir chauffant peut, dans certains cas, atteindre une température de 70 °C (en fonction de la température et de la durée d'utilisation choisies). Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour sortir la vaisselle chaude du tiroir.

Garder des aliments au chaud

Ne déposez jamais des plats sortant du feu ou du four dans le tiroir. Cela peut endommager la plaque chauffante.

La charge maximale du tiroir est de 25 kg. En cas de surcharge, l'appareil peut être endommagé.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Cela peut endommager l'appareil.

Ne conservez pas d'articles en plastique ou inflammables dans l'appareil. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer pendant l'utilisation.

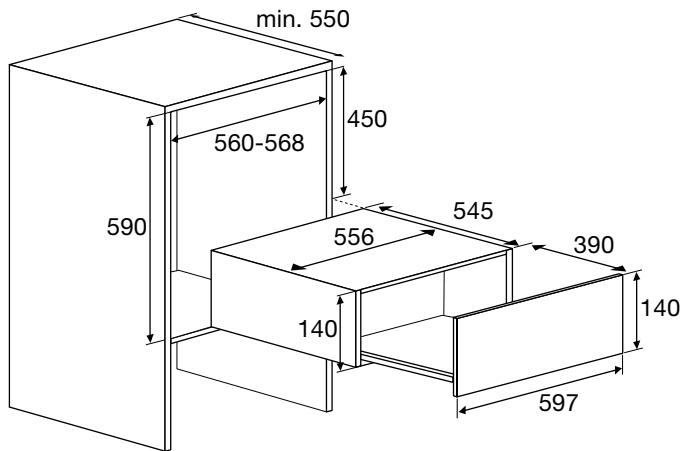
Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que tous les fils de votre installation électrique ont une section suffisante pour alimenter normalement cet appareil. Votre installation doit être protégée par un fusible de 10 ampères.

Encastrement

Faites glisser l'appareil dans la niche du meuble de cuisine. Assurez-vous que le boîtier de l'appareil est bien en place.

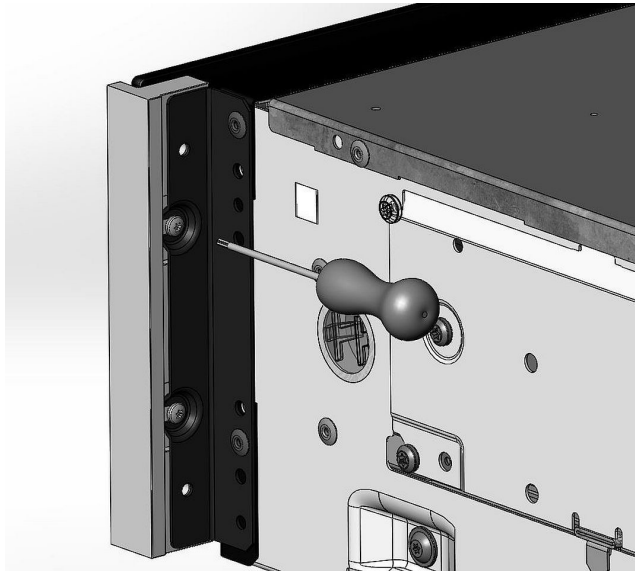
Ouvrez le tiroir et fixez l'appareil sur les côtés du meuble à l'aide des 4 vis.

WD1674M - WD1611D - WD1612D - WD1692D

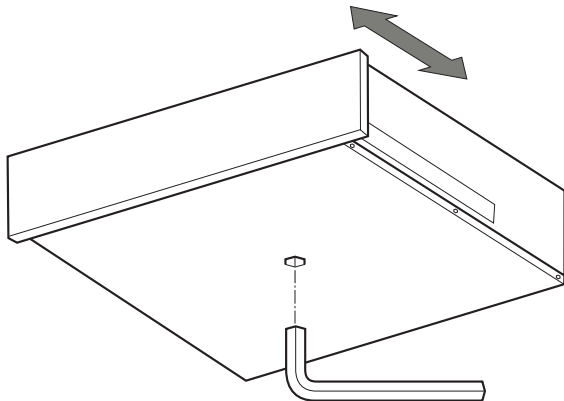


INSTALLATION

Pour le WD1674M, les profils en aluminium peuvent être réglés sur 1 mm environ.



La face avant peut être réglée sur quelques millimètres, afin de permettre un alignement avec les autres appareils. Utilisez pour ce faire une clé de serrage, en partie basse de l'appareil.



UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

Généralités

Une grille de protection empêche tout contact entre les résistances et le ventilateur.

Éléments de commande

Vous disposez d'un bouton rotatif pour allumer/éteindre l'appareil et pour régler la température. Ce bouton n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert.

Lorsque le tiroir est fermé, la diode de contrôle sur la face avant vous indique l'état de l'appareil.

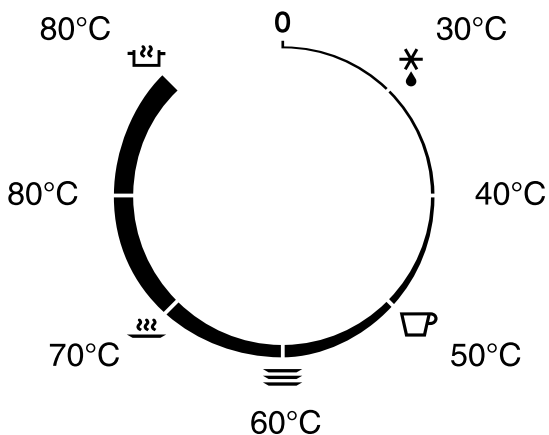
Principe de commande

- Déposez votre service ou vos plats avec des aliments dans le tiroir.
- Réglez la température souhaitée.
La diode de contrôle 'appareil allumé' clignote.
- Fermez le tiroir.
La diode de contrôle 'appareil allumé' reste allumée.

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

Sélection de la température

Le bouton de température vous permet de régler la température entre 30 et 80 °C.



Icône	Température	Fonction	Application
0	0	Éteint	-
❄️	30 °C	Décongeler	Pour décongeler des aliments. Faire lever de la pâte.
-	40 °C	Décongeler	
☕	50 °C	Préchauffer des verres	Préchauffer des tasses à café.
≡	60 °C	Préchauffer un service	Préchauffer des assiettes et des plats. Garder des plats au chaud (oeufs, pain).
〰️	70 °C	Garder des plats au chaud	Garder des plats au chaud (viande, poisson, légumes).
-	80 °C	Garder au chaud et réchauffer	Garder au chaud et réchauffer des plats.
🍲	80 °C avec ventilateur	Slow cooking	Après avoir saisi les aliments, mettre la casserole ou le plat dans le tiroir. Laisser la préparation cuire lentement, selon le temps conseillé.

Temps de préchauffage

Le temps de préchauffage pour la vaisselle dépend de plusieurs facteurs :

- le matériau et l'épaisseur de la vaisselle ;
- le degré de remplissage ;
- la répartition de la charge ;
- le réglage de la température.

Il est donc impossible de fournir des données précises à l'avance.

Quelques valeurs indicatives :

Avec une température réglée sur 60 °C, la durée pour une chaleur égale est d'environ :

- 30 minutes pour un service pour un repas de six personnes
- 40 minutes pour un service pour un repas de douze personnes

Vous découvrirez vous-même quelle est la durée idéale pour votre vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, il doit être éteint et refroidi.

Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge humide et d'eau savonnée. Essuyez le tout avec un linge doux.

L'appareil ne peut pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'alcool ou de solvant, ces substances pouvant endommager l'appareil.

La face avant en acier inoxydable ou en verre est sensible au rayures. Utilisez un produit de nettoyage non abrasif spécifique pour l'acier inoxydable.

Le fond en verre peut être nettoyé avec de l'eau chaude et un produit d'entretien. Il faut ensuite bien le sécher. Ne le remettez en place que lorsqu'il est bien sec.

INHALT

<u><i>Umweltschutz</i></u>	4
<u><i>Gerätebeschreibung</i></u>	5
<u><i>Sicherheitshinweise</i></u>	6
<u><i>Installation</i></u>	7
<u><i>Verwendung der warmhaltelade</i></u>	
Allgemeine Informationen	9
Bedienungselemente	9
Bedienungsprinzip	9
Auswahl der Temperatur	10
Aufwärmzeit	11
<u><i>Pflege und Reinigung</i></u>	12

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortungsbewusste Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyäthylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



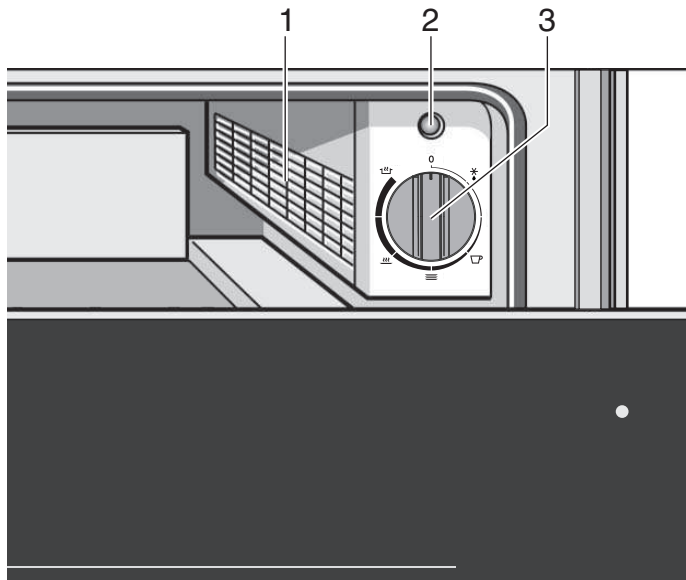
Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung



Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.



1. Lüfter und Erwärmung
2. Anzeigeleuchte
 - Blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist
 - Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet und die Schublade geschlossen ist
3. Drehknopf zum Einstellen der Temperatur

Bei der eingestellten Temperatur handelt es sich um die Temperatur der Heizplatte unten in der Schublade, wenn diese leer ist. Eigene Messungen können davon abweichen und sind nicht dafür geeignet, die Genauigkeit der Temperatur zu kontrollieren.

Das Gerät erwärmt sich nur bei geschlossener Schublade.



Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Bewahren Sie diese Anleitung in der Nähe des Geräts auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder an jemanden weitergeben, sorgen Sie bitte dafür, dass die Anleitung beim Gerät bleibt.

Lesen Sie bitte die Empfehlungen durch, bevor Sie die Warmhaltelade installieren und in Gebrauch nehmen. Diese dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit Dritter.

Diese Warmhaltelade wurde entworfen, um von Privatpersonen im eigenen Haushalt verwendet zu werden. Sie ist ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr, Warmhalten von Speisen und zum langsamen Garen bestimmt. Jede andere Nutzung ist verboten und kann gefährlich sein. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle unsachgerechter Nutzung ab.

Die Außenseite der Wärmeschublade kann in bestimmten Fällen bis zu 70 °C heiß werden (abhängig von der gewählten Temperatur und der Verwendungsdauer). Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um warmes Geschirr aus der Schublade zu nehmen.

Speisen warmhalten

Stellen Sie niemals Töpfe u.Ä. direkt vom Herd oder aus dem Backofen in die Schublade. Dies kann zu Schäden an der Heizplatte führen.

Die Schublade darf mit höchstens 25 kg beladen werden.

Bei Überladung kann das Gerät beschädigt werden.

Klettern Sie nicht auf die geöffnete Schublade und setzen Sie sich nicht darauf. Das Gerät kann beschädigt werden.

Bewahren Sie keine Kunststoffprodukte oder entflammabaren Gegenstände im Gerät auf und legen sie solche auch nicht auf dem Gerät ab. Sie könnten schmelzen oder während der Nutzung in Brand geraten.

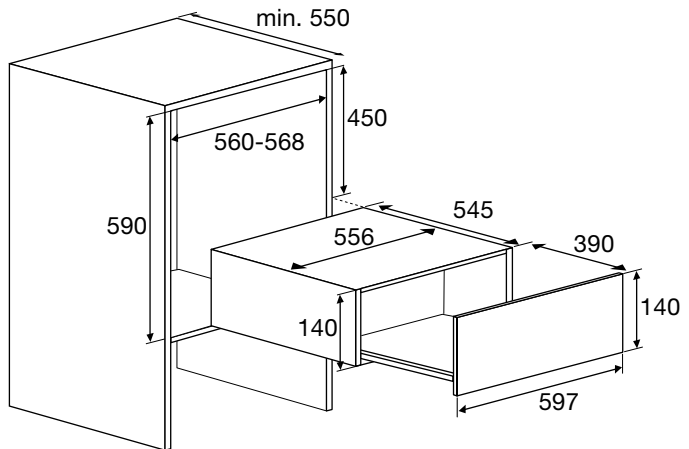
Bevor Sie die Schublade anschließen, müssen Sie sich davon überzeugen, dass alle Kabel Ihrer elektronischen Anlage einen ausreichenden Durchschnitt aufweisen, um das Gerät normal versorgen zu können. Ihre Anlage muss mit einer Schmelzsicherung von 10 Ampere gesichert sein.

Einbau

Schieben Sie das Gerät in die Nische des Küchenmöbels. Überprüfen Sie, ob das Gehäuse gut in der Nische sitzt.

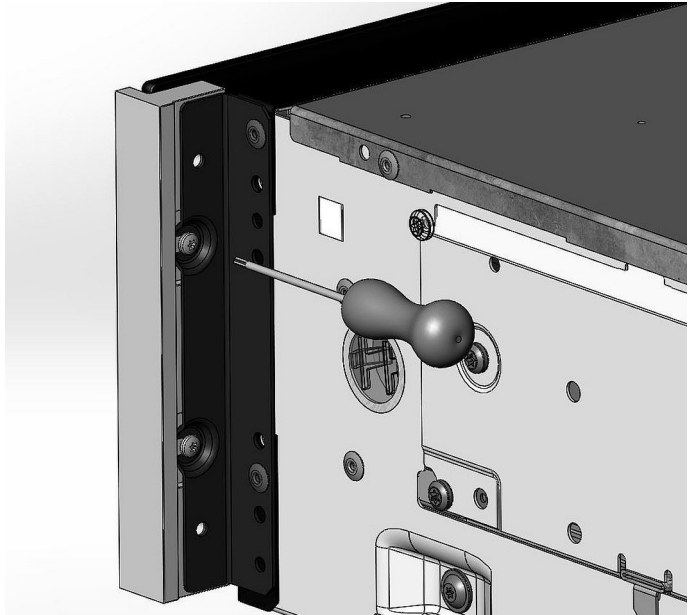
Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät an dem Schrank mithilfe der vier mitgelieferten Schrauben.

WD1674M - WD1611D - WD1612D - WD1692D

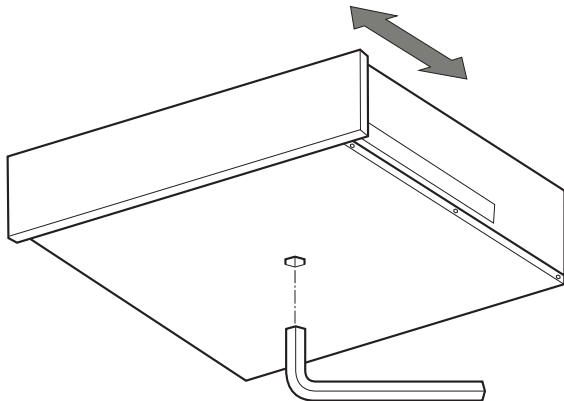


INSTALLATION

Bei der WD1674M lassen sich die Aluminiumprofile um +/- 1 mm verstellen.



Die Vorderseite lässt sich um einige Millimeter justieren, um sie mit anderen Geräten zu fluchten. Dies ist mithilfe eines Inbusschlüssels an der Unterseite des Geräts möglich.



Allgemeine Informationen

Ein Schutzgitter verhindert Kontakt mit den Widerständen und dem Lüfter.

Bedienungselemente

Sie verfügen über einen Drehknopf zum EIN/AUS-Schalten und für die Temperatureinstellung. Der Drehschalter ist nur bei geöffneter Schublade sichtbar.

Bei geschlossener Schublade können Sie an der Kontrollleuchte an der Vorderseite sehen, ob das Gerät eingeschaltet ist.

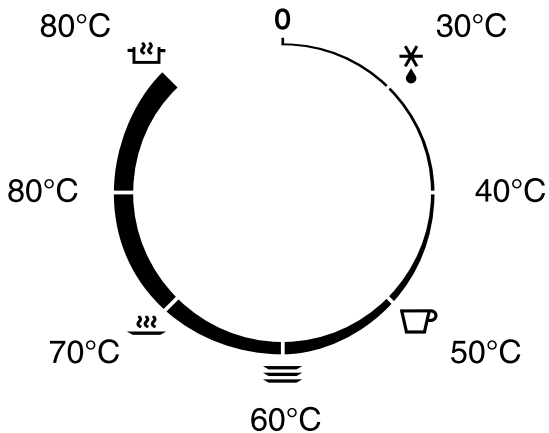
Bedienungsprinzip

- Stellen Sie das Geschirr oder die Schalen mit Speisen in die Schublade.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
Die Kontrollleuchte „unter Spannung“ beginnt zu blinken.
- Schließen Sie die Schublade.
Die Kontrollleuchte „unter Spannung“ leuchtet auf.

VERWENDUNG DER WARMHALTELADE

Auswahl der Temperatur

Mit dem Temperaturschalter können Sie eine Temperatur zwischen 30 und 80 °C einstellen.



Symbol	Temperatur	Funktion	Verwendung
0	0	Aus	-
✱ •	30 °C	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln. Aufgehen lassen von Teig.
-	40 °C	Auftauen	
☐	50 °C	Vorwärmen von Trinkgeschirr	Vorwärmen von Kaffeetassen.
≡	60 °C	Vorwärmen von Geschirr	Vorwärmen von Tellern und Schalen. Warmhalten von Speisen (Eier, Brot).
≡	70 °C	Speisen warmhalten	Warmhalten von Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse).
-	80 °C	Warmhalten und Aufwärmen	Warmhalten und Aufwärmen von Speisen.
≡	80 °C mit Lüfter	Langsames Garen	Nach dem Anbraten die Pfanne oder Schale in die Schublade stellen. Lassen Sie das Gericht langsam in der empfohlenen Zeit garen.

Aufwärmzeit

Die Aufwärmzeit für Geschirr hängt von mehreren Faktoren ab:

- dem Material und der Materialstärke des Geschirrs;
- dem Füllstand;
- der Verteilung und Belastung;
- der Temperaturregelung.

Es ist somit nicht möglich, im Vorhinein genaue Angaben zu machen.

Einige Richtwerte:

Bei einer eingestellten Temperatur von 60 °C beträgt die Dauer für eine gleichmäßige Erwärmung:

- des Geschirrs für eine Mahlzeit von sechs Personen ungefähr 30 min.
- des Geschirrs für eine Mahlzeit von zwölf Personen ungefähr 40 min.

Sie werden selbst herausfinden, welche Zeitdauer am besten für Ihr Geschirr geeignet ist.

PFLEGE UND REINIGUNG

Vor der Pflege des Geräts müssen Sie es ausschalten und abkühlen lassen.

Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Von der Verwendung von Scheuerprodukten, Alkohol oder Lösungsmitteln ist abzuraten; sie könnten das Gerät beschädigen.

Die Vorderseite ist aus Edelstahl oder Glas und verkratzt leicht. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Spezialreinigungsmittel für Edelstahl.

Den Glasboden können Sie mit warmem Wasser und Abwaschmittel reinigen. Trocknen Sie diese anschließend gut ab und legen Sie sie erst wieder in die Schublade, wenn sie vollkommen trocken ist.

CONTENTS

<u><i>Environmental protection</i></u>	4
<u><i>Description of the appliance</i></u>	5
<u><i>Safety instructions</i></u>	6
<u><i>Installation</i></u>	7
<u><i>Using the warming drawer</i></u>	
General	9
Operating elements	9
Operating principle	9
Selecting the temperature	10
Warming time	11
<u><i>Maintenance and cleaning</i></u>	12

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrapping (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

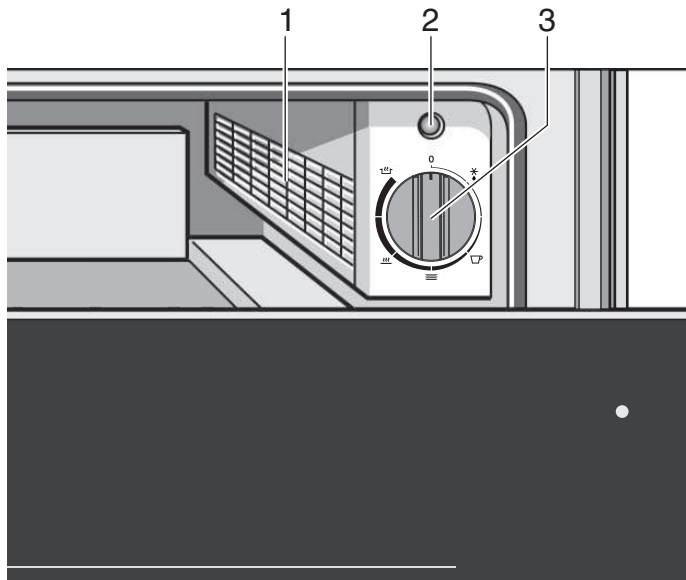
Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Fan and heating
2. Indicator light
 - Flashes if the appliance is switched on.
 - Lights up if the appliance is switched on and the drawer is closed.
3. Dial for setting the temperature

The temperature set is the temperature of the hot plate at the bottom of the drawer when the drawer is empty. Measurements using an external thermometer can vary and are not suitable for checking the temperature precisely.

The appliance will only heat up when the drawer is closed.



Read the separate safety instructions before using the device!

Keep this manual with your appliance. Ensure that you include the manual with the appliance if you sell or give it to someone else. Please read the recommendations before installing and using the warming drawer. These have been compiled for your safety and that of others.

This warming drawer is designed for use by individuals in their home. It is only intended for pre-warming tableware, keeping food warm and slow cooking. Any other use is prohibited and may be dangerous. The manufacturer disclaims liability in the event of improper use.

Under certain conditions, the outside of the warming drawer may reach 70 °C (depending on the selected temperature and length of use). Always use oven mitts or gloves to remove the warmed tableware from the drawer.

Keeping food warm

Never place items such as pans in the drawer directly from naked flame or from the oven as this may damage the hot plate.

The drawer may be loaded to a maximum 25 kg. Overloading can damage the appliance.

Do not climb or sit on the open drawer as this may damage the appliance.

Do not store or place plastic products or flammable objects in the appliance. These could melt or catch fire during use.

INSTALLATION

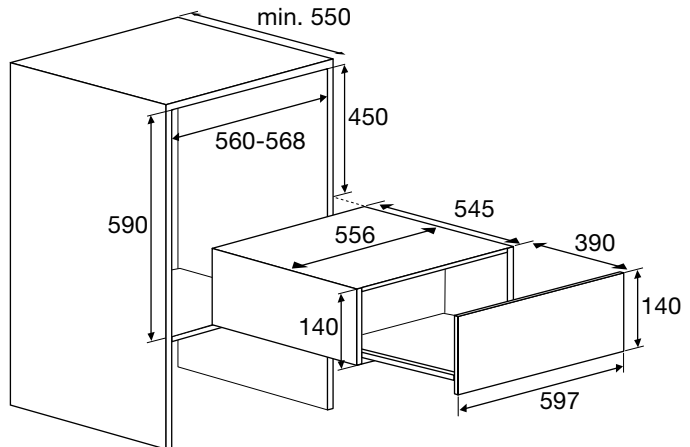
Prior to connecting the drawer, ensure that all cables in your home's electrical system are of sufficient diameter to supply the appliance properly. Your system should be protected by a 10-amp fuse.

Built-in

Slide the appliance in the kitchen cupboard aperture. Check whether the casing fits correctly.

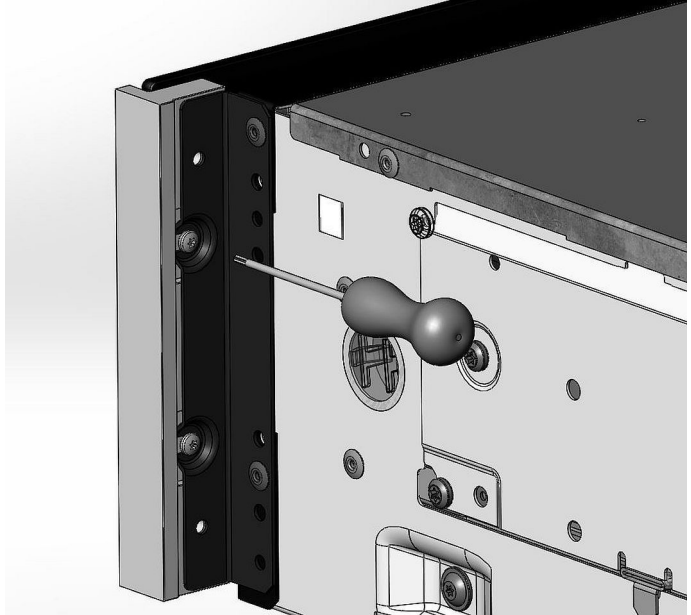
Open the drawer and secure the appliance to the cupboard using the 4 screws supplied.

WD1674M - WD1611D - WD1612D - WD1692D

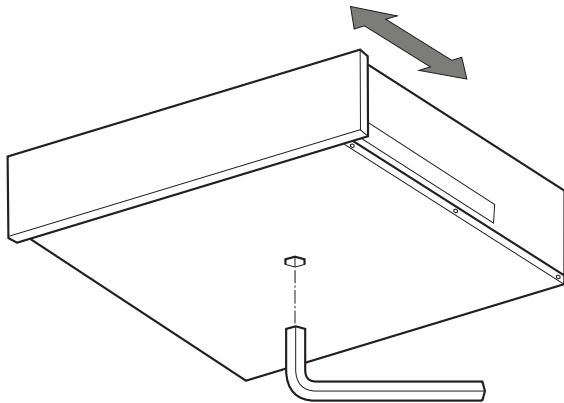


INSTALLATION

The aluminium profiles can be adjusted ± 1 mm on the WD1674M.



The front can be adjusted by a few millimetres for alignment with other appliances. Use the Allen key at the bottom of the appliance for this.



USING THE WARMING DRAWER

General

A protective grille prevents contact with the resistors and the fan.

Operating elements

There is an ON/OFF and temperature regulation dial. This dial is only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed, the indicator light on the front shows whether the appliance is switched on.

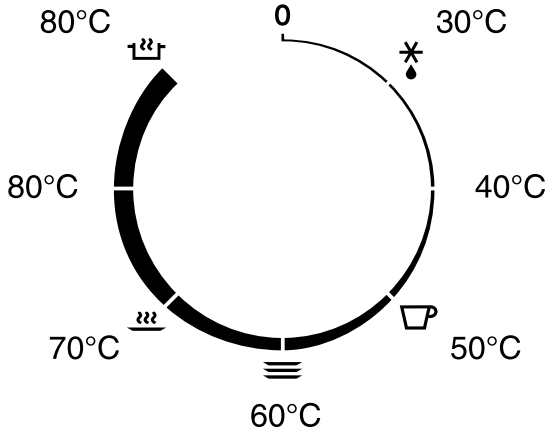
Operating principle

- Place the crockery or plates with food in the drawer.
- Set the desired temperature.
The 'appliance on' indicator will flash.
- Close the drawer.
The 'appliance on' indicator will light up.

USING THE WARMING DRAWER

Selecting the temperature

Use the temperature knob to set a temperature between 30 and 80 °C.



Icon	Temperature	Function	Application
0	0	Off	-
✱ ●	30 °C	Defrosting	For defrosting food. Allowing dough to rise.
-	40 °C	Defrosting	
☐ P	50 °C	Warming cups and glasses	Warming coffee cups.
≡	60 °C	Warming crockery	Warming plates and dishes. Keeping food warm (eggs, bread).
⋈	70 °C	Keeping food warm	Keeping food warm (meat, fish, vegetables).
-	80 °C	Keeping food warm and reheating	Keeping food warm and reheating food.
☐ ⋈	80 °C with fan	Slow cooking	After browning place the pan or dish in the drawer. Allow the dish to cook slowly for the recommended time.

Warming time

The warming time for tableware depends on several factors:

- material and thickness of the tableware;
- fill level;
- distribution of the load;
- temperature control.

This means that it is not possible to give precise data in advance.

A few recommendations:

Even warming at a temperature of 60 °C will take:

- approximately 30 mins for crockery for a meal for six people
- approximately 40 mins for crockery for a meal for twelve people

You will learn from experience which timing suits your crockery best.

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch off the appliance and allow it to cool before carrying out maintenance.

All surfaces should be cleaned only with a damp cloth and some soapy water. Then dry with a soft cloth.

Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

Using abrasive products, alcohol or solvents is not recommended; these can damage the appliance.

The front is stainless steel or glass and is susceptible to scratching. Use special non-abrasive cleaning products suitable for stainless steel.

The glass bottom can be cleaned with warm water and washing-up liquid. It should only be replaced in the drawer once it is perfectly dry.

ATAG



714132