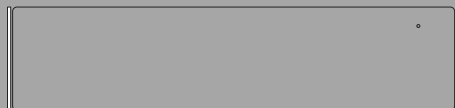


# ATAG



---

## GEBRUIKSAANWIJZING

Warmhoudlade

NL


WD17xxM

# Inhoudsopgave

<b>Gebouwde pictogrammen .....</b>	<b>3</b>	<b>Onderhoud .....</b>	<b>20</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>4</b>	Schoonmaken van de buitenkant .....	20
<b>Gebouwde .....</b>	<b>6</b>	Schoonmaken van het interieur .....	20
Beschrijving van het toestel .....	6	<b>Probleemoplossing .....</b>	<b>21</b>
Bedieningspaneel .....	7	Storingstabel .....	21
Werking van de aanraaktoetsen .....	7	<b>Milieuaspecten .....</b>	<b>22</b>
Openen en sluiten van de lade .....	8	Afvoeren van het toestel en verpakking .....	22
Laadcapaciteit .....	8	<b>Installatie .....</b>	<b>23</b>
Toepassingen .....	9	Veiligheid .....	23
Slow cooking .....	11	Vorbereiding .....	26
<b>Bediening .....</b>	<b>13</b>	Toestel afmetingen .....	27
Het bedienen van de warmhoudlade .....	13	Inbouwmaten .....	27
Uitgestelde start modus .....	14	Inbouwen .....	28
Sabbat modus .....	14	<b>Notities .....</b>	<b>30</b>
Functionies .....	15		

# Gebruikte pictogrammen

In de gebruiksaanwijzing komt u symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

 INFORMATIE!


**Informatie, advies, tip of aanbeveling**

 WAARSCHUWING!


**Waarschuwing – algemeen gevaar**

 ELEKTRISCHE SCHOK!

**Waarschuwing – elektrische schok**

 HEET OPPERVLAK!

**Waarschuwing – gevaar heet oppervlak**

 BRANDGEVAAR!

**Waarschuwing – brandgevaar**

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

# Veiligheidsvoorschriften

## WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

## Waar u op moet letten

### WAARSCHUWING!

Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd hoe zij het apparaat veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, en zij de mogelijke risico's begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Ontkoppel de voeding van het apparaat altijd als u het niet gebruikt en alvorens te monteren, demonteren of reinigen.

### ELEKTRISCHE SCHOK!

**WAARSCHUWING:** Schakel het toestel uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

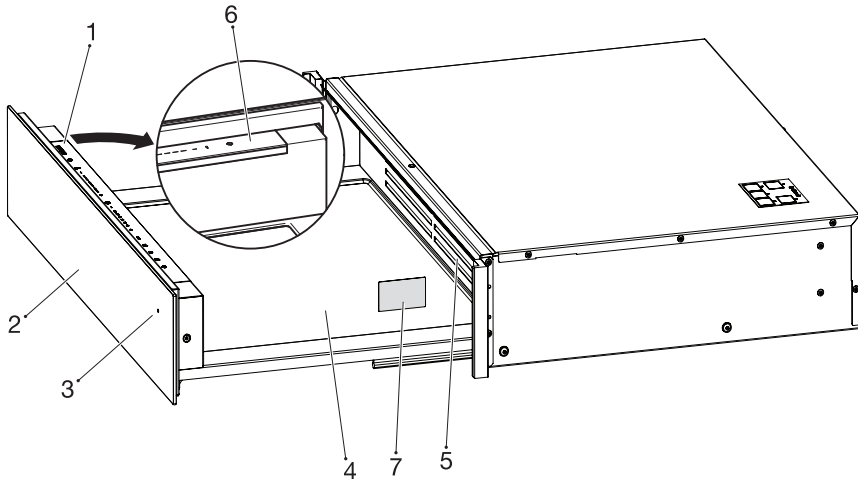
- Gebruik nooit een stoomreiniger om het apparaat te reinigen. Reinig het apparaat alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- Een defect apparaat kan elektrische schokken veroorzaken. Schakel het apparaat nooit in als het defect is. Koppel het los van de stroomtoevoer en neem contact op met de klantenservice.
- Onjuist uitgevoerde installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen tot gevaarlijke situaties leiden. Raak onder spanning staande aansluitingen niet aan en breng geen wijzigingen aan in de elektrische en mechanische opbouw van het apparaat. Deze mogen alleen door geautoriseerde en geschoolde vakmensen worden uitgevoerd. Koppel het apparaat los van het lichtnet als het apparaat defect is en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het in contact met water is gekomen.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

### LET OP!

Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

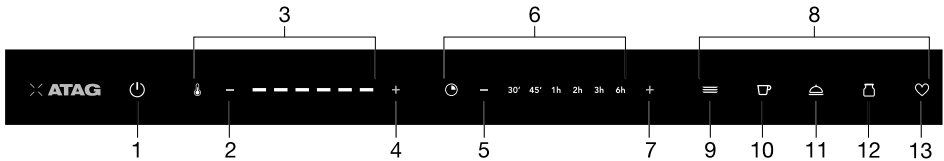
## Beschrijving van het toestel

In de warmhoudlade kan servies worden opgewarmd en kunnen gerechten warm worden gehouden.



1. Bedieningspaneel ▶ Raak de aan/uit-toets aan om de warmhoudlade in te schakelen.
2. Ladefront ▶ Duw zachtjes op het ladefront om de lade zowel te openen als te sluiten (push/pull systeem).
3. Controlelampje ▶ Brandt wanneer de lade gesloten en in werking is.
4. Verwarmingsplaat ▶ Wordt warm wanneer de warmhoudlade in werking is.
5. Ventilatiooster ▶ Uitlaatopeningen voor verwarmde lucht.
6. Binnenverlichting ▶ Brandt wanneer de lade geopend is.
7. Identificatieplaatje ▶ Technische gegevens.

## Bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets met indicatie ▶ Raak aan om de warmhoudlade in te schakelen. De aan/uit-indicatie gaat branden.
  - *Standby modus* ▶ *aan/uit-indicatie brandt gedimd.*
  - *Actieve modus* ▶ *aan/uit-indicatie brandt.*
2. - (min) toets temperatuur ▶ Raak aan om een lagere temperatuurstand te kiezen.
3. Temperatuurindicatie ▶ De huidige temperatuurstand wordt weergegeven.
4. + (plus) toets temperatuur ▶ Raak aan om een hogere temperatuurstand te kiezen.
5. - (min) toets tijd ▶ Raak aan om de tijdsduur te verkorten.
6. Tijdsduur indicatie ▶ De huidige tijdsduur wordt weergegeven.
7. + (plus) toets tijd ▶ Raak aan om de tijdsduur te verlengen.
8. Functies
9. Serviesgoed verwarmen ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
10. Kopjes/glazen verwarmen ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
11. Gerechten warmhouden ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
12. Yoghurt maken ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
13. Favoriet ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.

### LET OP!

- De temperatuurindicatie heeft betrekking op het oppervlak van de verwarmingsplaat in het lege toestel. Eigen metingen kunnen onnauwkeurig zijn en daarom niet geschikt om de juiste temperatuur te bepalen.
- De warmhoudlade begint pas met verwarmen als deze goed gesloten is.
- De warmhoudlade heeft een temperatuurbeveiliging die de lade, na maximaal 12 uur in werking te zijn geweest, in de standby modus zet.

## Werking van de aanraaktoetsen

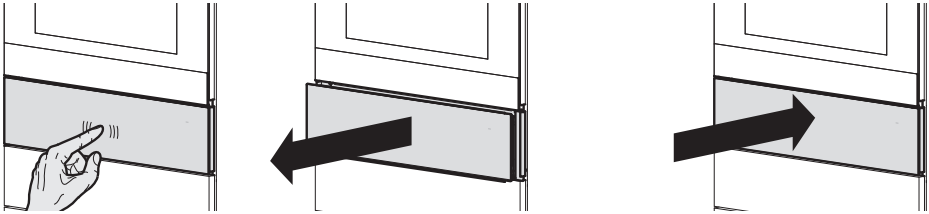
Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. Het toestel is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over het toestel loopt.

# Gebruik

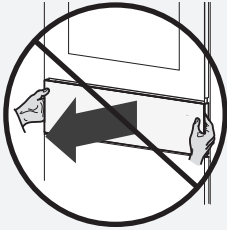
## Openen en sluiten van de lade

1. Duw in het midden van het ladefront om de lade te openen of te sluiten.



### ⚠ WAARSCHUWING!

Probeer nooit de lade geforceerd te openen. Dit kan het sluitmechanisme (push/pull systeem) beschadigen.



## Laadcapaciteit

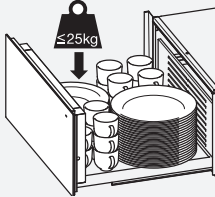
Wat in de lade geplaatst kan worden, hangt af van de afmetingen en het gewicht van het serviesgoed.

Borden	Serviesgoed	Volledig serviesgoed en serveerservies
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 platte borden Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 platte borden Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 diepe borden Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 mokken/kopjes Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 platte borden Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 diepe borden Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 mokken/kopjes Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 serveerschaal 17 cm (D)</li><li>• 1 serveerschaal 19 cm (E)</li><li>• 1 schotel (F)</li></ul>



## ⚠ WAARSCHUWING!

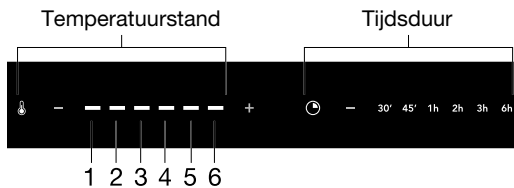
Belast de lade met maximaal 25 kg. Schade aan het toestel kan optreden als dit laadgewicht wordt overschreden.



## Toepassingen

In de tabel staan verschillende toepassingen van de warmhoudlade.

- Kies het te verwarmen gerecht/serviesgoed uit de tabel.
- Stel de temperatuurstand en tijdsduur in die bij het te verwarmen gerecht/serviesgoed horen.



Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Rijzen van gistdeeg.</b>	1	30 minuten tot max. 45 minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li> <li>• Afdekken met vochtige doek.</li> </ul>
<b>Ontdooien van delicaat diepgevroren levensmiddelen bijv. slagroomtaarten, boter, worstjes of kaas.</b>	1	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In verpakking laten.</li> </ul>
<b>Yoghurt maken.</b>	2	6 uur en indien nodig verlengen met max. 3 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In meerdere kleine of één grote kom plaatsen mogelijk.</li> <li>• De yoghurt niet afdekken.</li> </ul>

# Gebruik

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Warmhouden van eieren, bijv. hardgekookte eieren of roereieren.</b>	2	30 minuten tot 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek de eieren af.</li></ul>
<b>Ontdooien van bevroren levensmiddelen, bijv. vlees of cake.</b>	2	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• In verpakking laten.</li></ul>
<b>Voorverwarmen van drinkgerei, bijv. espressokopjes.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik alleen geschikt servies.</li></ul>
<b>Smelten van chocolade.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li><li>• De chocolade niet afdekken.</li></ul>
<b>Oplossen van gelatine.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li><li>• De gelatine niet afdekken.</li></ul>
<b>Warmhouden van een delicaat gerecht, bijv. vlees gekookt bij een lage temperatuur.</b>	3	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Opwarmen of warmhouden van gerechten, bijv. omeletten, crêpes, pannenkoeken, taco's, tortilla's of fajitas.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Warmhouden van gerechten, bijv. braadstukken of sauzen.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Warmhouden van dranken.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies indien nodig voorverwarmen.</li></ul>
<b>Warmhouden van brood, bijv. toast of broodjes.</b>	4	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Levensmiddelen direct op de warmhoudplaat plaatsen.</li><li>• Het brood niet afdekken.</li></ul>

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Verwarmen biscuitgebak, bijv. kruimeltaart of muffins.</b>	4	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies indien nodig voorverwarmen.</li> </ul>
<b>Voorverwarmen van schalen, bijv. soepborden, borden, kommen, schalen of sausschalen.</b>	5	45 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verspreid de gerechten zo veel mogelijk voor een kortere opwarmtijd.</li> </ul>
<b>Warmhouden van hete dranken.</b>	5	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies voorverwarmen.</li> <li>Dek de dranken af.</li> </ul>
<b>Drogen van fruit.</b>	5	6 uur en indien nodig verlengen met max. 6 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereid het fruit voor en snij het in kleine stukjes.</li> <li>Draai het fruit om als dat nodig is.</li> </ul>
<b>Slow cooking.</b>	6	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies voorverwarmen.</li> </ul>
<b>Verwarmen van vochtige doeken voor wellness toepassingen.</b>	4 tot 6	45 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak de handdoek vochtig, vouw of rol deze op en leg hem direct op de warmhoudplaat. Gebruik alleen handdoeken van natuurlijke vezels, <b>geen synthetische vezels!</b></li> </ul>

## Slow cooking

Temperatuurstand 6 is geschikt voor 'Slow cooking' van dichtgeschroeide, kleine tot middelgrote stukken vlees van hoge kwaliteit (rund, lam, varkensvlees, kalfsvlees) niet dikker dan 6 cm. Gaar grotere stukken vlees in een oven of combi-stoomoven. Door de langere gaartijd bij lage temperatuur blijft het vlees sappig en mals.

### Vorbereidingen

Schroei het vlees eerst dicht en laat het daarna in de warmhoudlade op lage temperatuur gaar worden.

- Gebruik geschikt glas, porselein of keramisch kookgerei.
- Verwarm de lade met het kookgerei voor op temperatuurstand 6.

# Gebruik

- Verhit een beetje vet in een pan en schroei het vlees dicht.
- Leg het vlees in de lade op de voorverwarmde schaal, plaats de deksel op de schaal en laat het vlees gaar worden.

De braadtijden in de tabel hebben betrekking op het dichtschroeien van vlees in heet vet.

Soort vlees	Dichtschroeien op de kookplaat	Nagaren in de warmhoudlade
<b>Kleine stukjes vlees.</b>		
<b>Kleine escalopes.</b>	Rondom 2-3 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 30 minuten tot 1 uur</li></ul>
<b>Steak medaillons.</b>	1-2 minuten per zijde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 30 minuten tot 1 uur</li></ul>
<b>Middelgrote stukken vlees.</b>		
<b>Lendestuk van lam (ongeveer 150-300 g).</b>	2-3 minuten per zijde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 1 uur</li></ul>
<b>Varkensfilet (400-600 g).</b>	Rondom 4-6 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 2 tot 3 uur</li></ul>
<b>Runderfilet, kalfsvlees of varkenslende (tot 900 g).</b>	Rondom 12-15 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 3 tot 6 uur</li></ul>

## LET OP!

Op lage temperatuur gegaard vlees is niet zo heet als conventioneel geroosterd vlees. Sauzen moeten zeer heet geserveerd worden. Plaats de borden voor de laatste 45-60 minuten in de warmhoudlade.

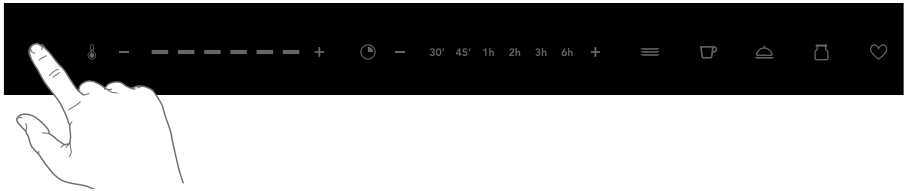
Zet, om vlees dat op lage temperatuur is bereid warm te houden, de temperatuur terug naar stand 4. Kleine stukken vlees kunnen tot 45 minuten warm worden gehouden, grote stukken tot 2 uur.

## Het bedienen van de warmhoudlade

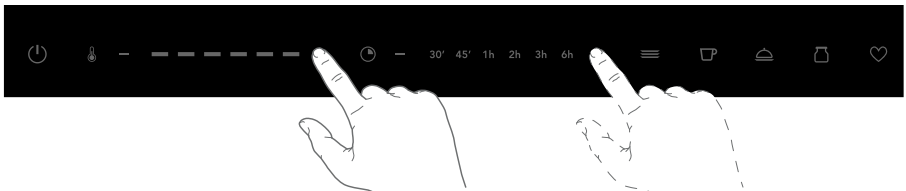
### ⚠ WAARSCHUWING!

Het bedieningspaneel moet schoon en droog worden gehouden. Was uw handen voor gebruik. De toetsen kunnen door een vervuild of nat bedieningspaneel mogelijk niet reageren of spontaan een inschakeling veroorzaken.

1. Raak de aan/uit-toets aan om de lade in te schakelen.



2. Raak de + (plus) of - (min) toets aan om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen of kies één van de vooraf ingestelde functies.



3. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De warmhoudlade start met verwarmen.*
4. Het openen van de lade onderbreekt de werking.
  - *Het controlelampje knippert als de lade geopend is.*
  - *Sluit de lade om het programma voort te zetten.*
  - *Na afloop van de ingestelde tijdsduur klinkt een akoestisch signaal. De lade stopt met verwarmen.*

### LET OP!

*Na afloop van de ingestelde tijdsduur of na het aanraken van de aan/uit-toets wordt de binnenverlichting van de geopende warmhoudlade automatisch na 5 minuten uitgeschakeld. De binnenverlichting wordt weer geactiveerd door de aan/uit-toets aan te raken of door de verwarmingslade te sluiten en opnieuw te openen.*

5. Schakel het toestel indien nodig voortijdig uit door de aan/uit-toets gedurende 1 seconde aan te raken.
  - *Het toestel schakelt uit wanneer de toets wordt losgelaten.*
  - *In de standby modus is de aan/uit-toets gedimd.*
  - *De weergave voor temperatuur, duur en/of functie gaat uit.*

# Bediening

## ⚠ WAARSCHUWING!

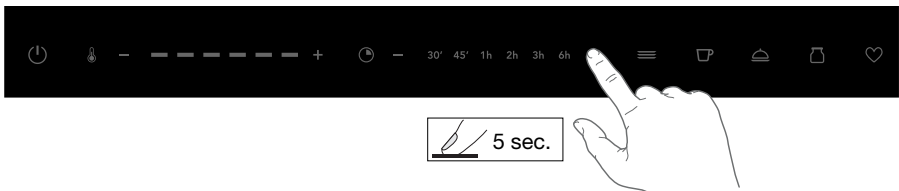
Laat de warmhoudlade bij continu gebruik niet gedurende langere tijd onbeheerd achter. Als een gerecht te lang warm wordt gehouden, kan het uitdrogen en zelfs in brand vliegen.

Deze verwarmingslade is voorzien van een veiligheidsvoorziening die de lade, na maximaal 12 uur in werking te zijn geweest, in de standby modus zet.

## Uitgestelde start modus

Uitgestelde start wordt geactiveerd wanneer voor de gekozen functie zowel een werkingstijd als de tijdsduur voor uitgestelde start tijd zijn ingesteld. De lade schakelt in zodra de tijdsduur voor uitgestelde start is verstreken en schakelt weer uit zodra de werkingstijd is verstreken.

1. Plaats het serviesgoed in de warmhoudlade.
2. Raak de toets voor de gewenste functie aan.
3. Stel indien nodig een temperatuurstand en tijdsduur in.
4. Raak 5 seconden de + (plus) toets tijd aan.

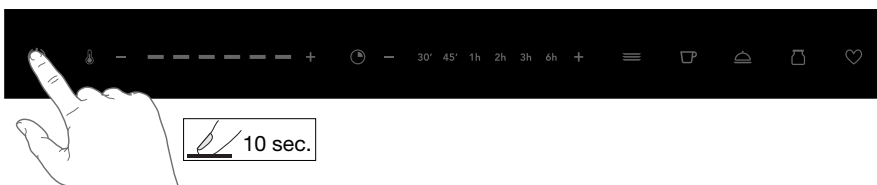


- *De 30 minuten aanduiding knippert.*
5. Raak de + (plus) of - (min) toets aan om de gewenste tijdsduur voor uitgestelde start in te stellen.
    - *De gekozen tijdsduur voor uitgestelde start knippert.*
  6. Sluit de lade.
    - *Als een tijdsduur voor uitgestelde start is ingesteld, knippert het controlelampje tot de lade start. Na een automatische start gaat het controlelampje branden.*

## Sabbat modus

Met de sabbat modus kan een gerecht maximaal 72 uur opgewarmd en warm gehouden worden zonder dat de warmhoudlade bediend hoeft te worden. Wanneer de Sabbat modus geactiveerd is, zijn de temperatuurbeveiliging en de verlichting uitgeschakeld, behalve in geval van een storing.

1. Raak 10 seconden de aan/uit-toets aan.



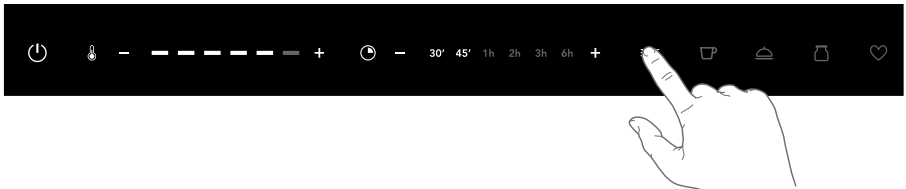
- *De functie wordt geactiveerd wanneer de toets wordt losgelaten.*
  - *De weergave voor temperatuur en tijdsduur knipperen 3x.*
  - *De Sabbat modus is ingeschakeld.*
2. Raak de aan/uit-toets 10 seconden aan om de sabbat modus uit te schakelen.
    - *De functie wordt geactiveerd wanneer de toets wordt losgelaten.*
    - *De weergave voor temperatuur en tijdsduur knipperen 3x.*
    - *Sabbat modus is uitgeschakeld.*

## Funcities

### Serviesgoed verwarmen

Verdeel het serviesgoed over de hele warmhoudplaat. De verwarmingsduur is afhankelijk van het materiaal en dikte van het serviesgoed evenals de hoeveelheid, hoogte en rangschikking. Gestapeld serviesgoed heeft meer tijd nodig om op te warmen dan afzonderlijk geplaatst serviesgoed. Plaats geen groot serviesgoed met de achterzijde voor de ventilatiesleuven. Ze blokkeren de uitlaatopeningen voor de verwarmde lucht en verstoren het gelijkmatig verwarmen van het serviesgoed.

1. Plaats het serviesgoed in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Serviesgoed verwarmen' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
3. Sluit de lade.
    - *Het controlelampje gaat branden.*
    - *De warmhoudlade start met verwarmen.*

### LET OP!

- Het kost ongeveer 45 minuten om serviesgoed voor 6 personen op te warmen.
- Verwarmd serviesgoed koelt snel af. Haal het serviesgoed vlak voor het serveren uit de warmhoudlade.

4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
6. Neem het gerecht uit de lade.

# Bediening



## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

### Kopjes/glazen verwarmen

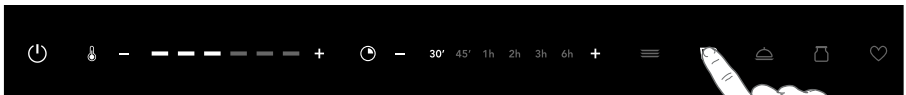
De verwarmingsduur is afhankelijk van het materiaal en de dikte van de kopjes en glazen, alsmede de hoeveelheid, de hoogte en de opstelling ervan. Hoge stapels kopjes en glazen hebben meer tijd nodig om op te warmen dan afzonderlijke geplaatste kopjes en glazen. Plaats geen kopjes en glazen voor de ventilatiesleuven. Ze blokkeren de uitlaatopeningen voor de verwarmde lucht en verstoren het gelijkmatig verwarmen van de kopjes en glazen.



## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Gebruik deze functie alleen voor het verwarmen van kopjes en glazen.

1. Plaats de kopjes en glazen in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Kopjes/glazen verwarmen' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
3. Sluit de lade.
    - *Het controlelampje gaat branden.*
    - *De warmhoudlade start met verwarmen.*

## LET OP!

Het kost ongeveer 30 minuten om kopjes of glazen voor 6 personen op te warmen.

4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
6. Neem de kopjes of glazen uit de lade.



## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

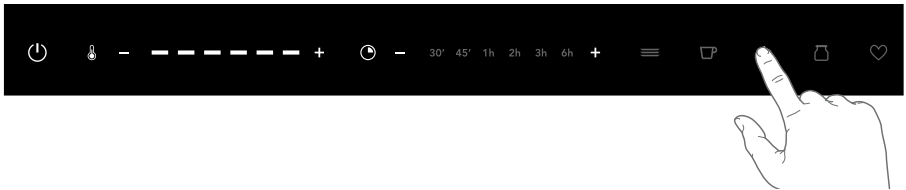


## Gerechten warmhouden

### WAARSCHUWING!

Gebruik deze functie om gerechten direct na het koken warm te houden. Gebruik deze functie niet voor het opnieuw opwarmen van een afgekoeld gerecht. Plaats nooit hete pannen of braadpannen rechtstreeks van de kookplaat op de verwarmingsplaat. Dit kan de verwarmingsplaat beschadigen.

1. Plaats de borden in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Gerechten warmhouden' aan en verwarm de lade 15 minuten voor.



3. Plaats het gerecht op de voorverwarmde borden in de lade.

### LET OP!

- Om morsen te voorkomen, borden, schalen, kopjes, enz. niet overvullen.
- Dek het gerecht af met een hittebestendige deksel of aluminiumfolie. Het oppervlak van een gerecht dat niet afgedekt is, droogt uit. Het wordt aangeraden een gerecht niet langer dan een uur warm te houden.

4. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De warmhoudlade start met verwarmen.*
5. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
6. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
7. Neem het gerecht uit de lade.

### HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

## Yoghurt maken

1. Zet de bereide melk met de yoghurt in potjes of schaalpjes in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Yoghurt maken' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
3. Sluit de lade.
    - *Het controlelampje gaat branden.*
    - *De lade start verwarmen.*
  4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
  5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
  6. Laat de yoghurt enkele uren afkoelen in de lade en bewaar het daarna in de koelkast.

## Favoriet

Als een bepaalde temperatuur en tijdsduur vaak gebruikt wordt, dan kan deze instelling als favoriet worden opgeslagen.

## Favorieten instellen

1. Raak de functietoets 'Favorieten creëren/starten' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
2. Raak de + (plus) of - (min) toetsen aan om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen.
  3. Raak de functietoets 'Favoriet' 5 seconden aan.
    - *De instellingen worden opgeslagen.*

## Favorieten starten

1. Raak de favorieten-aanraaktoets aan.
  - *De ingestelde temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
2. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De lade start verwarmen.*
3. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
4. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.



## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

## WAARSCHUWING!

Zet de lade in de standby modus voordat met reinigen wordt gestart.

- 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.

## Schoonmaken van de buitenkant

- Verwijder vuil of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- Maak alle oppervlakken alleen schoon met een vochtige doek en een sopje. Droog het vervolgens met een zachte doek.

## Schoonmaken van het interieur

- Verwijder vuil uit de warmhoudlade terwijl deze nog warm is.
- Reinig de verwarmingsplaat, het ventilatierooster en het bedieningspaneel met warm water en afwasmiddel en droog deze vervolgens goed af.

Hieronder volgt een lijst van storingen die gemakkelijk, na het volgen van de beschreven oplossing, door de gebruiker zelf kunnen worden verholpen. Als een andere storing wordt aangegeven, of de storing niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het gerecht blijft koud.	Het toestel is niet ingeschakeld.	Schakel het toestel in.
	Onderbreking in de stroomtoevoer.	Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	De lade is niet volledig gesloten.	Sluit de lade.
Het gerecht is niet warm genoeg.	Te korte opwarmtijd.	De verwarmingstijd verlengen.
	Te lage temperatuurstand gekozen.	Kies een hogere temperatuurstand.
Het controlelampje knippert langzaam (bij gesloten lade).	Een uitgestelde starttijd is ingesteld.	Uitgestelde start modus uitschakelen.
Het controlelampje knippert snel (bij geopende lade).	Een uitgestelde starttijd is ingesteld.	Lade sluiten en dan de uitgestelde start modus uitschakelen door de aan/uit-toets aan te raken.
	Controlelampje is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Het controlelampje brandt niet tijdens gebruik.	De Sabbat modus is ingeschakeld.	Sabbat modus uitschakelen.
Het controlelampje knippert snel (bij geopende of gesloten lade).	De lade is na gebruik niet uitgeschakeld.	Raak de aan/uit-toets aan.
Het bedieningspaneel is niet te bedienen.	De Sabbat modus is ingeschakeld.	Sabbat modus uitschakelen.
	Bedieningspaneel is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
De lade is niet te openen of te sluiten.	Deursluiting (push/pull mechanisme) defect.	Neem contact op met de servicedienst.

## WAARSCHUWING!

Maak het toestel onbruikbaar om ongelukken door oneigenlijk gebruik te voorkomen (bijv. door spelende kinderen):

- Koppel het toestel los van het elektriciteitsnet. Bij een vast aangesloten toestel moet dit door een erkende elektricien worden uitgevoerd.
- Verwijder vervolgens het netsnoer van het toestel door deze bij het toestel af te snijden.

## Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

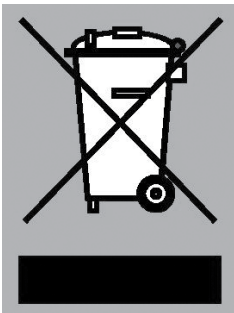
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

## WAARSCHUWING!

Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.



### Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

## Veiligheid

- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerde elektricien worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm worden geplaatst.
- Als een ingebouwd apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij sprake is van een contactverbreker in alle polen die volledige verbreking bieden in de situaties die onder overspanningscategorie III vallen, wordt er in de instructies aangegeven dat er in een vaste elektriciteitskabel een verbreker moet worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen.
- **WAARSCHUWING:** U mag de behuizing van het apparaat nooit openen. De behuizing mag uitsluitend door een servicemonteur worden geopend.
- Voordat u de lade aansluit, moet u controleren of alle kabels in het stroomnet van uw woning de juiste diameter hebben om het apparaat van stroom te voorzien.
- Voltooi alle elektrische aansluitingen voordat u het apparaat inbouwt.
- Onjuist uitgevoerde installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen tot gevaarlijke situaties leiden. Raak onder spanning staande aansluitingen niet aan en breng geen wijzigingen aan in de elektrische en mechanische opbouw van het apparaat. Deze mogen alleen door geautoriseerde en geschoolde vakmensen worden uitgevoerd. Koppel het apparaat

los van het lichtnet als het apparaat defect is en neem contact op met de klantenservice.

- Als het apparaat achter een meubelfront (bijvoorbeeld een deur) wordt ingebouwd, mag u dit nooit sluiten als het apparaat in gebruik is. Achter het gesloten meubelfront hopen zich warmte en vocht op. Daardoor kunnen lade, inbouwkast en vloer beschadigd raken.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze voldoen aan de gevraagde veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet gekiept of op de korte kant wordt gemonteerd. In het apparaat bevindt zich een pomp met een olie reservoir. Raadpleeg hiervoor het installatievoorschrift!
- Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

## **Elektrische aansluiting**

- Dit apparaat is gefabriceerd in klasse I; dit betekent dat het toestel geaard moet worden.
- Controleer of de vermogenswaarden van de netvoeding overeenkomen met de waarden die op het gegevensplaatje op het apparaat zijn aangegeven.
- Controleer voor de aansluiting op het lichtnet of de contactdoos is uitgerust met een aardverbinding.
- Het toestel is voorzien van een stekker. Houd er bij de installatie van het toestel rekening mee dat deze stekker toegankelijk moet blijven.



 WAARSCHUWING!

Als een vast opgesteld apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op apparaten met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het apparaat. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat wordt aan deze eis voldaan.

Deze warmhoudlade werd ontworpen om gebruikt te worden door particulieren in hun woning. De lade is uitsluitend bestemd voor het voorverwarmen van serviesgoed, 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.

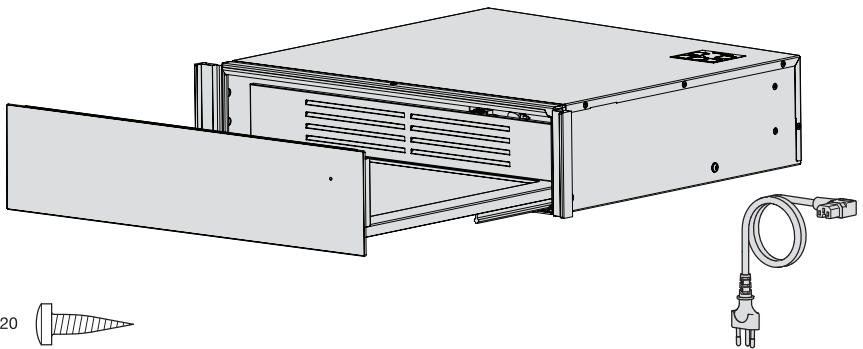
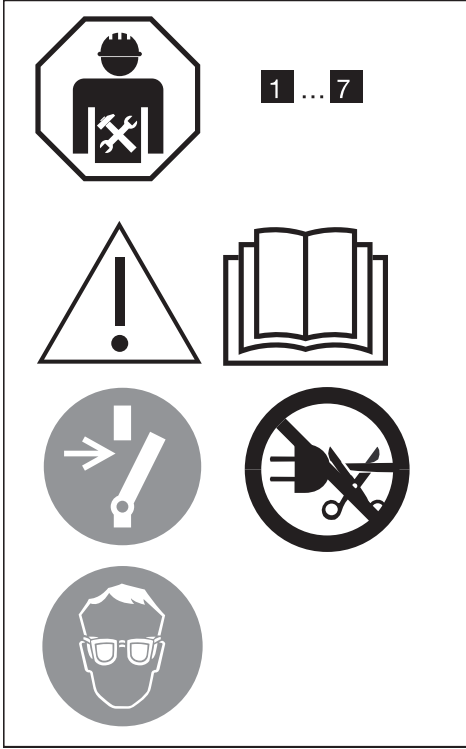
De buitenkant van de warmhoudlade kan in bepaalde gevallen 70 °C worden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gebruiksduur). Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het warme serviesgoed uit de lade te halen.

 WAARSCHUWING!

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

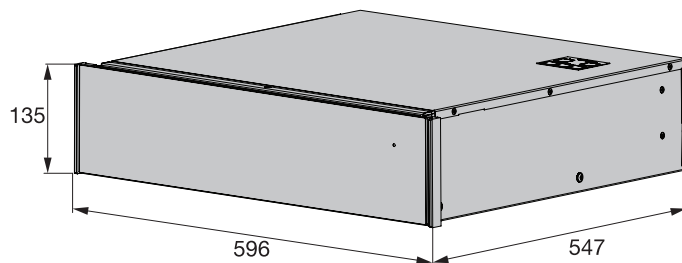
# Installatie

## Vorbereitung

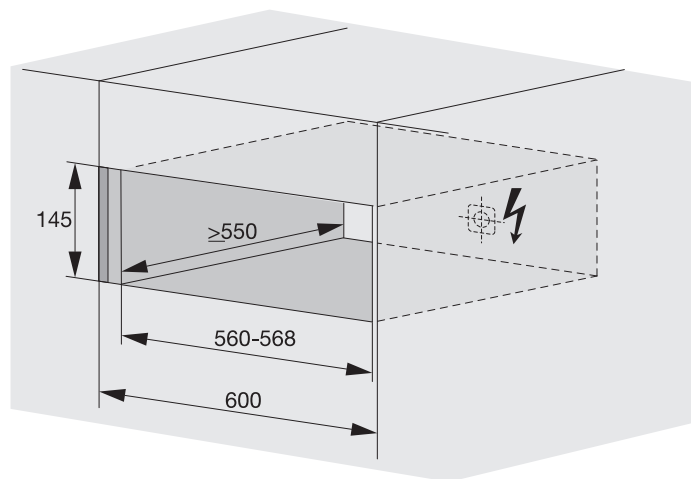


4x  T20 

## Toestel afmetingen

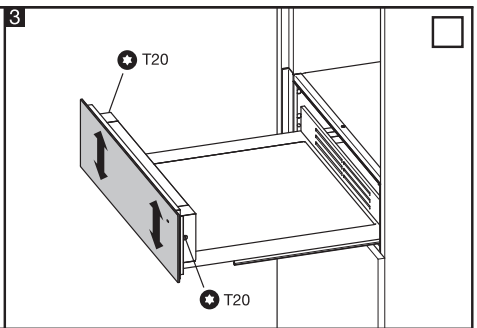
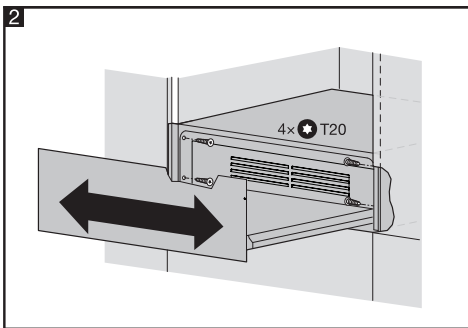
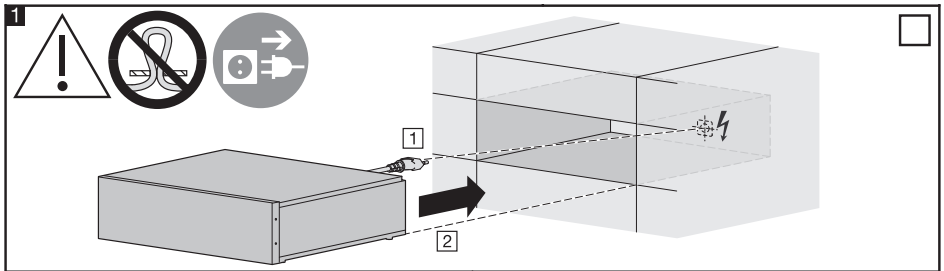
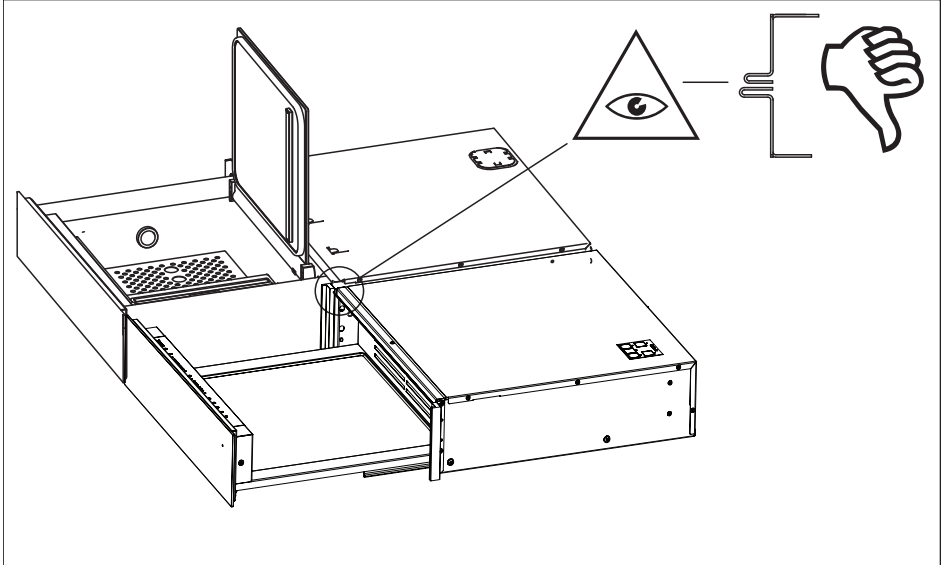


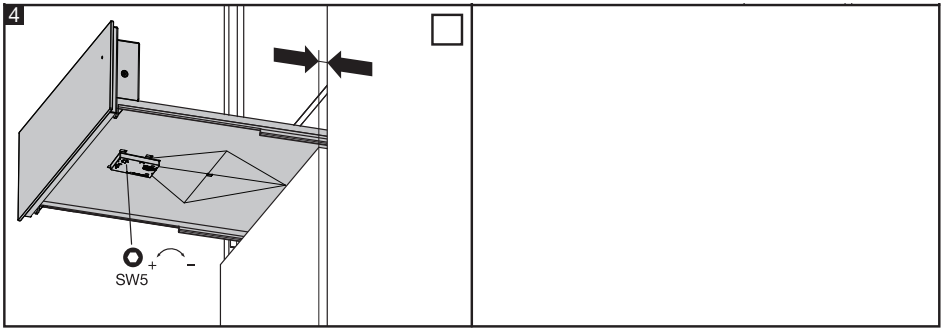
## Inbouwmaten



# Installatie

## Inbouwen









# ATAG

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)



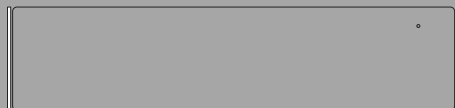
888000-a3



*We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.*



# ATAG



---

## **NOTICE D'UTILISATION**

Tiroir chauffant

FR

WD17xxM


# Tables des matières

<b>Pictogrammes utilisés</b> .....	<b>3</b>	<b>Entretien</b> .....	<b>21</b>
<b>Normes de sécurité</b> .....	<b>4</b>	Nettoyage de l'extérieur .....	21
<b>Utilisation</b> .....	<b>6</b>	Nettoyage de l'intérieur .....	21
Description de l'appareil .....	6	<b>Dépannage</b> .....	<b>22</b>
Panneau de commandes .....	7	Tableau de dépannage et des erreurs .....	22
Fonctionnement des touches sensibles .....	7	<b>Aspects environnementaux</b> .....	<b>23</b>
Ouverture et fermeture du tiroir .....	8	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage .....	23
Capacité de chargement .....	8	<b>Installation</b> .....	<b>24</b>
Applications .....	9	Sécurité .....	24
Slow cooking .....	12	Préparation .....	27
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>14</b>	Dimensions de l'appareil .....	28
Fonctionnement du tiroir chauffant .....	14	Dimensions intégrées : .....	28
Mode démarrage différé .....	15	Installation intégrée .....	29
Sabbath mode .....	15	<b>Notes</b> .....	<b>31</b>
Modes de fonctionnement .....	16		


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

**Informations, conseils, astuces, ou recommandations**

 ATTENTION !

**Attention – danger**

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

**Attention – risque de choc électrique**


 SURFACE BRÛLANTE !

**Attention – risque de brûlure**

 RISQUE D'INCENDIE !


**Attention – risque d'incendie**

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

 ATTENTION !


À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

## Points importants

 ATTENTION !

l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été formées ou sont encadrées quant à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques qui en découlent.
- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique, s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou avant le nettoyage.

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

**AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

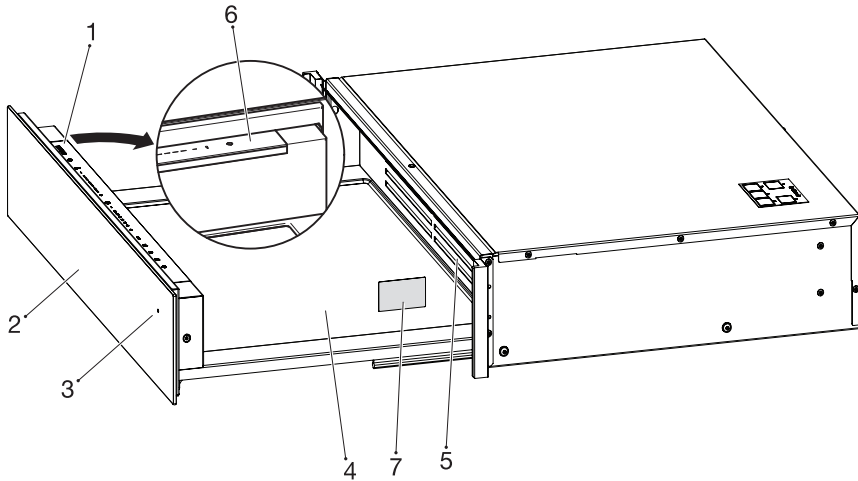
- Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais brancher un appareil défectueux. Débranchez la fiche secteur et appelez le service après-vente.
- Une mauvaise installation, les travaux d'entretien ou les réparations peuvent être dangereux. Ne touchez aucune des connexions sous tension et ne modifiez pas la construction électrique et mécanique de l'appareil. Ils ne doivent être effectués que par du personnel qualifié et autorisé. En cas de fonctionnement défectueux de l'appareil, débranchez la fiche secteur et contactez le service après-vente.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains mouillées ou au contact de l'eau.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

### REMARQUE

Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

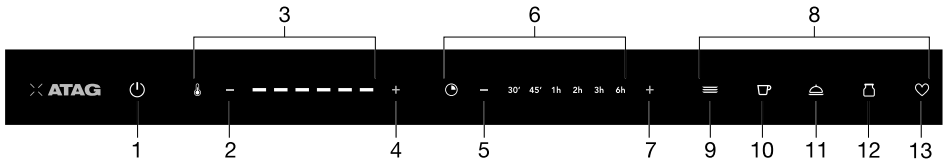
## Description de l'appareil

Le tiroir chauffant peut être utilisé pour réchauffer la vaisselle et garder la nourriture au chaud.



1. Panneau de commande ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer le tiroir de chauffage.
2. Tiroir avant ▶ Poussez doucement le tiroir avant pour ouvrir et fermer le tiroir (système de poussée/traction).
3. Le témoin de contrôle ▶ s'allume quand il est actif et le tiroir est fermé.
4. Plaque chauffante ▶ S'échauffe lorsque le tiroir est en fonctionnement.
5. Grille d'aération ▶ ouvertures pour évacuer l'air chaud.
6. Éclairage intérieur ▶ S'allume lorsque le tiroir est ouvert.
7. Plaque d'identification ▶ Données techniques.

## Panneau de commandes



1. Touche Marche/Arrêt avec indication ▶ Appuyez pour allumer le tiroir chauffant. Le voyant Marche/Arrêt s'allume.
  - *Le mode veille* ▶ le voyant marche/arrêt s'allume avec une intensité réduite.
  - *Mode Actif* ▶ le voyant marche/arrêt s'allume.
2. Touche de température - (moins) ▶ Appuyez pour diminuer le réglage de la température.
3. Indicateur de température ▶ Le paramètre de température actuel est affiché.
4. Touche de température + (plus) ▶ Appuyez pour augmenter le réglage de la température.
5. Touche de durée - (moins) ▶ Appuyez pour diminuer le réglage de la durée.
6. Indicateur de durée ▶ La durée actuelle est affichée.
7. Touche de durée + (plus) ▶ Appuyez pour augmenter le réglage de la durée.
8. Modes de fonctionnement
9. Chauffer les plats et vaisselle ▶ Appuyez sur la touche pour commencer. Le voyant s'allume.
10. Chauffer les tasses ▶ Appuyez sur la touche pour démarrer. Le voyant s'allume.
11. Garder la nourriture au chaud ▶ Appuyez sur la touche pour commencer. Le voyant s'allume.
12. Faire du yaourt ▶ Appuyez sur la touche pour commencer. Le voyant s'allume.
13. Favoris ▶ Appuyez sur la touche pour démarrer. Le voyant s'allume.

### REMARQUE

- Le réglage de température fait référence à la surface de la plaque chauffante lorsque l'appareil est vide. Les mesures réalisés par vous-même peuvent être imprécises et ne sont pas appropriées pour vérifier la précision de la température
- Le tiroir chauffant ne commence à chauffer que lorsqu'il est correctement fermé.
- Le tiroir chauffant est équipé d'une système de sécurité qui met le tiroir en mode veille après un maximum de 12 heures de fonctionnement continu.

## Fonctionnement des touches sensibles

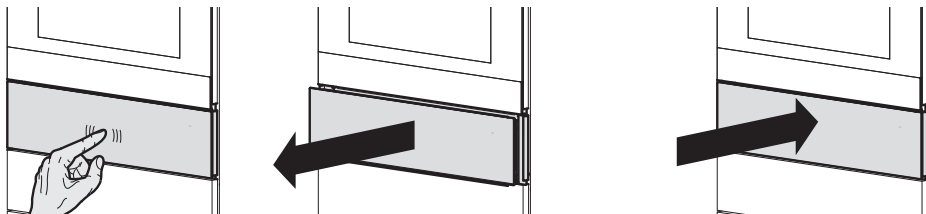
Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Les capteurs tactiles ont été réglés de telle sorte qu'ils ne réagissent qu'à la pression et à la taille des doigts. L'appareil ne peut pas être activé avec d'autres objets. Il ne s'allumera donc pas si votre animal domestique marche sur la table de cuisson.

# Utilisation

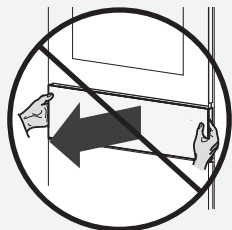
## Ouverture et fermeture du tiroir

1. Appuyez sur le milieu du tiroir avant pour ouvrir ou fermer le tiroir.



### ⚠ ATTENTION !

Ne forcez jamais le tiroir à s'ouvrir. Cela pourrait endommager le mécanisme de fermeture (système de poussée/traction).



## Capacité de chargement

La charge maximale dépend des dimensions et du poids de vos plats.

Plats	Vaisselle	Service de table complet et plats de service
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 assiettes Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 assiettes Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 assiettes à soupe Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 tasses Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 assiettes Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 assiettes à soupe Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 tasses Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 plat de service 17 cm (D)</li><li>• 1 plat de service 19 cm (E)</li></ul>

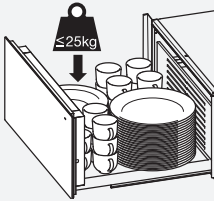


Suite du tableau de la page précédente

Plats	Vaisselle	Service de table complet et plats de service
		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 plateau (F)</li> </ul>

## ⚠ ATTENTION !

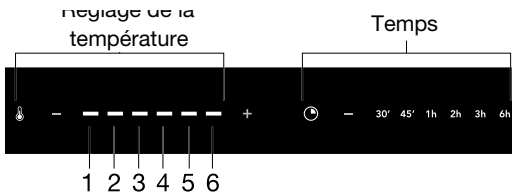
La charge maximale du tiroir chauffant est de 25 kg. Si ce poids de charge est dépassé, l'appareil peut se trouver endommagé.



## Applications

Le tableau répertorie les différentes utilisations du tiroir chauffant.

- Sélectionnez les aliments/vaisselle à chauffer dans le tableau.
- Réglez le réglage de la température et la durée de chauffage de la nourriture/vaisselle.



Nourriture/vaisselle	Régler la température	Durée estimée	Remarques
<b>Faire lever la pâte</b>	1	de 30 minutes à un maximum de 45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés.</li> <li>Recouvrez avec un chiffon humide.</li> </ul>
<b>Décongeler les aliments délicats surgelés, par exemple des gâteaux à la crème, du beurre, des saucisses ou du fromage.</b>	1	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne retirez pas l'emballage.</li> </ul>

# Utilisation

Suite du tableau de la page précédente

Nourriture/vaisselle	Régler la température	Durée estimée	Remarques
<b>Faire du yaourt.</b>	2	6 heures et prolongez si besoin de max. 3 heures	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possibilité de placer dans plusieurs petits récipients ou un grand récipient.</li><li>• Ne couvrez pas le yaourt.</li></ul>
<b>Garder les œufs au chaud, par exemple les œufs durs ou brouillés.</b>	2	De 30 minutes à 1 heure	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez la vaisselle.</li><li>• Couvrez les œufs.</li></ul>
<b>Décongeler des aliments surgelés délicats.</b>	2	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne retirez pas l'emballage.</li></ul>
<b>Préchauffez la vaisselle pour les boissons, par exemple les tasses à expresso.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez uniquement de la vaisselle appropriée.</li></ul>
<b>Faire fondre du chocolat.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés.</li><li>• Laissez le chocolat à découvert.</li></ul>
<b>Dissoudre la gélatine.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés.</li><li>• Laissez la gélatine à découvert.</li></ul>
<b>Conserver les aliments délicats au chaud, par exemple la viande cuite à basse température.</b>	3	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez la vaisselle.</li><li>• Couvrez les aliments</li></ul>
<b>Chauffer les aliments ou les garder au chaud, par exemple les omelettes, les crêpes, les pancakes, les tacos, les tortillas ou les fajitas.</b>	4	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez la vaisselle.</li><li>• Couvrez les aliments</li></ul>
<b>Garder les aliments au chaud, par exemple les rôtis ou les sauces.</b>	4	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez la vaisselle.</li><li>• Couvrez les aliments</li></ul>

Suite du tableau de la page précédente

Nourriture/vaisselle	Régler la température	Durée estimée	Remarques
<b>Garder les boissons au chaud.</b>	4	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez la vaisselle si besoin.</li> </ul>
<b>Garder le pain au chaud, par exemple les toasts ou les petits pains.</b>	4	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez les aliments directement sur la plaque chauffante.</li> <li>• Laissez le pain à découvert.</li> </ul>
<b>Réchauffez les gâteaux, p. ex. les crumbles ou les muffins.</b>	4	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez la vaisselle si besoin.</li> </ul>
<b>Préchauffer les plats de service, par exemple les assiettes, assiettes à soupe, bols, plateaux ou saucières.</b>	5	de 45 minutes jusqu'à max. 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposez la vaisselle à plat pour des temps de chauffage plus courts.</li> </ul>
<b>Garder les boissons chaudes.</b>	5	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez la vaisselle.</li> <li>• Couvrez les boissons.</li> </ul>
<b>Sécher les fruits.</b>	5	6 heures et prolongez si besoin de max. 6 heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez et hachez le fruit.</li> <li>• Retournez le fruit si besoin.</li> </ul>
<b>Slow cooking.</b>	6	de 30 minutes à un maximum de 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez la vaisselle.</li> </ul>
<b>Chiffons humides et tièdes pour les applications de bien-être.</b>	4 à 6	de 45 minutes jusqu'à max. 1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humidifiez les chiffons/serviettes, pliez-les ou roulez-les, puis placez-les directement sur la plaque chauffante. Utilisez uniquement des chiffons/serviettes en fibres naturelles – <b>pas de fibres synthétiques !</b></li> </ul>

## Slow cooking

Le réglage de température 6 est adapté à une cuisson lente pour compléter la cuisson de morceaux de viande saisis de petite et moyenne taille, de haute qualité (bœuf, agneau, porc, veau) de 6 cm d'épaisseur maximum. Nous recommandons de cuire les morceaux de viande plus importants dans un four ou un four combiné vapeur. La cuisson de la viande à basse température pendant une longue durée la rend plus tendre et succulente.

### Préparations

Commencez par saisir la viande et laissez-la cuire dans le tiroir chauffant à basse température.

- Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés en verre, en porcelaine ou en céramique .
- Préchauffez le tiroir contenant les ustensiles de cuisine avec le réglage 6.
- Faites chauffer un peu de matière grasse dans une poêle et saisissez la viande.
- Placez la viande dans les ustensiles de cuisine préchauffés dans le tiroir pour terminer la cuisson.

Les temps de saisie ci-dessous renvoient à la saisie de la viande dans de la matière grasse chaude.

Type de viande	Saisie sur la table de cuisson	Fil dans le tiroir chauffant
<b>Petits morceaux de viande.</b>		
<b>Petits escalopes.</b>	2–3 minutes pour chaque côté	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage de la température 6</li><li>• Durée : de 30 minutes à 1 heure</li></ul>
<b>Médallions de bœuf.</b>	1 à 2 minutes de chaque côté	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage de la température 6</li><li>• Durée : de 30 minutes à 1 heure</li></ul>
<b>Morceaux de viande de taille moyenne.</b>		
<b>Longe d'agneau (environ 150-300 g).</b>	2–3 minutes de chaque côté	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage de la température 6</li><li>• Durée : 1 heure</li></ul>
<b>Filet de porc (400-600 g).</b>	4–6 minutes de chaque côté	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage de la température 6</li><li>• Durée : 2 à 3 heures</li></ul>
<b>Filet de bœuf/veau, longe de porc (jusqu'à 900 g).</b>	12 à 15 minutes de chaque côté	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage de la température 6</li><li>• Durée : 3 à 6 heures</li></ul>

## REMARQUE

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande cuite conventionnellement. Les sauces doivent être servies très chaudes. Mettez les assiettes dans le tiroir chauffant pendant les 45–60 dernières minutes de cuisson.

Pour garder la viande préparée à basse température au chaud, abaissez la température à la position 4. Les petits morceaux de viande peuvent être gardés au chaud jusqu'à 45 minutes et les gros morceaux jusqu'à 2 heures.

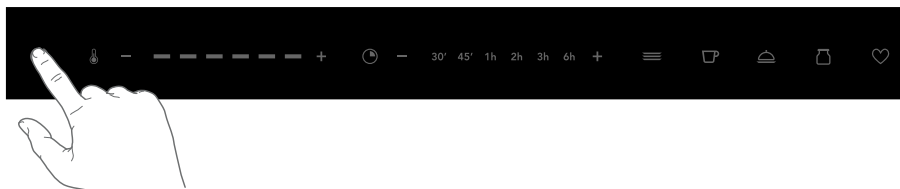
# Fonctionnement

## Fonctionnement du tiroir chauffant

### ⚠ ATTENTION !

Le panneau de commande doit rester propre et sec. Lavez-vous les mains avant utilisation. Sinon, les touches ne réagissent pas ou peuvent se déclencher accidentellement.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer le tiroir.



2. Appuyez sur la touche + (plus) ou - (moins) pour régler la température et la durée souhaitées ou sélectionnez l'un des modes de fonctionnement prédéfinis.



3. Fermez le tiroir.
  - Le témoin s'allume.
  - Le tiroir chauffant commence à chauffer.
4. L'ouverture du tiroir interrompt le fonctionnement.
  - Le voyant de commande clignote si le tiroir est ouvert.
  - Fermez le tiroir pour continuer le programme.
  - Lorsque la durée définie est écoulée, un signal acoustique est émis. Le tiroir arrête de chauffer.

### REMARQUE

Une fois l'opération terminée ou la touche marche/arrêt enfoncée, l'éclairage intérieur du tiroir chauffant ouvert s'éteint automatiquement après 5 minutes. L'éclairage intérieur est à nouveau activé lorsque la touche marche/arrêt est pressée ou lorsque le tiroir chauffant est fermé puis rouvert à nouveau.

5. Éteignez l'appareil avant l'heure si nécessaire en appuyant sur la touche marche/arrêt et pendant 1 seconde.
  - L'appareil s'éteint lorsque la touche est relâchée.
  - Le voyant de la touche Marche/Arrêt est plus faible en mode veille.
  - L'affichage de la température, de la durée et/ou du mode de fonctionnement s'éteint.

## ATTENTION !

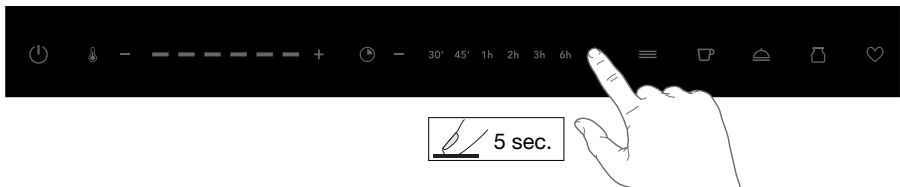
Ne laissez pas le tiroir chauffant sans surveillance pendant de longues périodes pendant une utilisation continue. La nourriture gardée au chaud pendant trop longtemps peut se dessécher et même prendre feu.

Ce tiroir chauffant est muni d'un dispositif de sécurité qui met le tiroir en mode veille après 12 heures de fonctionnement continu.

## Mode démarrage différé

Le démarrage différé est activé si à la fois une durée de fonctionnement et une heure de démarrage différé sont définis pour le mode de fonctionnement sélectionné. L'appareil s'allume lorsque le démarrage retardé est en marche et s'éteint à nouveau lorsque la durée de fonctionnement se termine.

1. Placez la vaisselle dans le tiroir chauffant.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de fonctionnement souhaité.
3. Si nécessaire, choisissez un réglage de température et une période de temps.
4. Appuyez sur la touche de durée + (plus) pendant 5 secondes.



- *L'indicateur 30 minutes clignote.*
5. Appuyez sur la touche + (plus) ou - (moins) pour régler le démarrage différé souhaité.
    - *Le démarrage différé sélectionné clignote.*
  6. Fermez le tiroir.
    - *Si un démarrage différé a été réglé, le témoin de commande clignote jusqu'à ce que le fonctionnement démarre. Le témoin de commande s'allume après un démarrage automatique.*

## Sabbath mode

Le mode Sabbath permet une durée de fonctionnement allant jusqu'à 72 heures. Une fois le mode Sabbath activé, l'arrêt de sécurité et l'éclairage sont désactivés, sauf en cas de dysfonctionnement. Les aliments sont chauffés et maintenus au chaud dans le tiroir chauffant sans utiliser l'appareil.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 10 secondes.

# Fonctionnement



- La fonction est activée lorsque la touche est relâchée.
  - L'affichage de la durée et de la température s'allument brièvement 3x.
  - Le mode Sabbath est activé.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 10 secondes pour désactiver le mode sabbath.
- La fonction est activée lorsque la touche est relâchée.
  - L'affichage de la durée et de la température s'allument brièvement 3x.
  - Le mode Sabbath est désactivé.

## Modes de fonctionnement

### Chauffer la vaisselle

Répartissez la vaisselle sur toute la plaque chauffante. La durée de chauffage dépend du matériau et de l'épaisseur des plats ainsi que de leur quantité, de leur hauteur et de leur disposition. Les assiettes empilées prennent plus de temps à chauffer que les éléments individuels. Ne placez pas de grands plateaux à leur extrémité devant les fentes de ventilation. Ils bloquent les ouvertures de sortie de l'air chaud et les plats ne sont alors pas chauffés uniformément.

1. Placez la vaisselle dans le tiroir chauffant.
2. Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « Vaisselle ».



- Le réglage de température et la durée recommandés s'allument.
3. Fermez le tiroir.
- Le témoin s'allume.
  - Le tiroir chauffant commence à chauffer.

### REMARQUE

- Il faut environ 45 minutes pour chauffer la vaisselle de service pour 6 personnes.
- Puisque la vaisselle chauffée refroidit rapidement, sortez-la du tiroir chauffant quelques instants avant de vous en servir.

4. Ouvrez le tiroir lorsque le mode de fonctionnement est terminé.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
- Sortez le plat du tiroir.

## SURFACE BRÛLANTE !

**Risques de brûlures !** La surface de la plaque chauffante est chaude. Les articles à la périphérie du tiroir chauffent plus que ceux du milieu. Utilisez toujours des gants de protection ou des chiffons pour retirer la vaisselle.

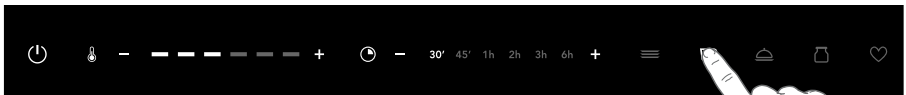
### Chauffer tasses et verres

La durée de chauffage dépend du matériau et de l'épaisseur des plats ainsi que de leur quantité, de leur hauteur et de leur disposition. Les grandes piles de tasses et de verres prennent plus de temps à chauffer que les tasses et les verres individuels. Ne placez pas de vaisselle devant les fentes de ventilation. Ils bloquent les ouvertures de sortie de l'air chaud et les plats ne sont alors pas chauffés uniformément.

## SURFACE BRÛLANTE !

**Risques de brûlures !** Utilisez uniquement ce mode de fonctionnement pour chauffer les tasses et les verres afin d'éviter les brûlures.

- Placez les tasses et/ou les verres dans le tiroir chauffant.
- Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « Tasses ».



- Le réglage de température et la durée recommandés s'allument.*
- Fermez le tiroir.
    - Le témoin s'allume.*
    - Le tiroir chauffant commence à chauffer.*

## REMARQUE

Il faut environ 30 minutes pour chauffer des tasses pour 6 personnes.

- Ouvrez le tiroir lorsque le mode de fonctionnement est terminé.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
- Sortez les tasses ou les verres du tiroir.

# Fonctionnement

## SURFACE BRÛLANTE !

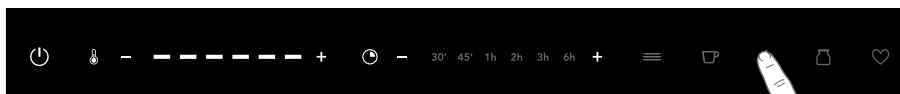
**Risques de brûlures !** La surface de la plaque chauffante est chaude. Les articles à la périphérie du tiroir chauffent plus que ceux du milieu. Utilisez toujours des gants de protection ou des chiffons pour retirer la vaisselle.

### Garder des aliments au chaud

## ATTENTION !

Utilisez ce mode de fonctionnement pour garder les aliments au chaud juste après la cuisson. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments réfrigérés. Ne placez jamais de casseroles chaudes ou de poêles directement sur la plaque chauffante depuis la table de cuisson. Cela peut endommager la plaque chauffante.

1. Placez la vaisselle dans le tiroir.
2. Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « garder les aliments au chaud » et préchauffez pendant 15 minutes.



3. Placez la nourriture dans le tiroir dans les plats préchauffés.

## REMARQUE

- Ne remplissez pas trop les assiettes, les plats, les tasses, etc., pour éviter tout déversement.
- Couvrez les aliments d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'une feuille d'aluminium. La surface des aliments qui ne sont pas couverts va se dessécher. Ne gardez pas les aliments au chaud plus d'une heure.

4. Fermez le tiroir.
  - *Le témoin s'allume.*
  - *Le tiroir chauffant commence à chauffer.*
5. Ouvrez le tiroir lorsque le mode de fonctionnement est terminé.
6. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
7. Sortez le plat du tiroir.

## SURFACE BRÛLANTE !

**Risques de brûlures !** La surface de la plaque chauffante est chaude. Les articles à la périphérie du tiroir chauffent plus que ceux du milieu. Utilisez toujours des gants de protection ou des chiffons pour retirer la vaisselle.

## Faire du yaourt

1. Mettez le lait préparé avec le yaourt dans des bocaux ou des plats dans le tiroir chauffant.
2. Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « Faire du yaourt ».



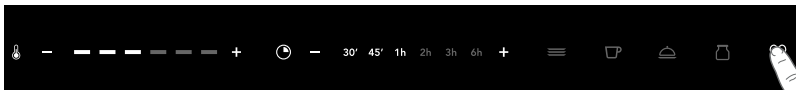
- *Le réglage de température et la durée recommandés s'allument.*
3. Fermez le tiroir.
    - *Le témoin s'allume.*
    - *Le tiroir chauffant commence à fonctionner.*
  4. Ouvrez le tiroir lorsque le mode de fonctionnement est terminé.
  5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
  6. Laissez refroidir le yaourt dans le tiroir pendant plusieurs heures, puis conservez-le au réfrigérateur.

## Favoris

Si un réglage de température et de durée particulier est fréquemment utilisé, ces paramètres peuvent être enregistrés comme favoris.

### Créer des favoris

1. Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « Favoris ».



- *Le réglage de température et la durée recommandés s'allument.*
2. Appuyez sur la touche + (plus) ou - (moins) pour régler la température et la durée souhaitées.
  3. Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement « Favoris » pendant 5 secondes.
    - *Vos paramètres sont enregistrés.*

### Démarrer les favoris

1. Appuyez sur la touche « Favoris ».
  - *Les valeurs de température et de durée définies s'allument.*
2. Fermez le tiroir.
  - *Le témoin s'allume.*

# Fonctionnement

- *Le tiroir chauffant commence à fonctionner.*
3. Ouvrez le tiroir lorsque le mode de fonctionnement est terminé.
  4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.



## SURFACE BRÛLANTE !

**Risques de brûlures !** La surface de la plaque chauffante est chaude. Les articles à la périphérie du tiroir chauffent plus que ceux du milieu. Utilisez toujours des gants de protection ou des chiffons pour retirer la vaisselle.

## ATTENTION !

Mettez le tiroir en mode veille avant de commencer le nettoyage.

- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'alcool ou de solvants car ils pourraient endommager l'appareil.
- L'avant est en acier inoxydable ou en verre et est sujet aux rayures. Utilisez un nettoyeur spécial non abrasif pour l'acier inoxydable.

## Nettoyage de l'extérieur

- Retirez immédiatement les résidus de saleté ou d'agent de nettoyage.
- Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Séchez-les avec un chiffon doux.

## Nettoyage de l'intérieur

- Retirez toutes les salissures du tiroir chauffant pendant qu'il est encore chaud.
- Nettoyez la plaque chauffante, la grille de ventilation et le panneau de commande avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

# Dépannage

Ce qui suit est une liste de défauts que l'utilisateur peut rapidement corriger après avoir suivi la solution décrite. Appelez le service client si un autre défaut apparaît ou si le défaut ne peut pas être corrigé.

## Tableau de dépannage et des erreurs

Problème	Cause possible	Solution
Le plat reste froid.	L'appareil ne s'allume pas.	Démarrez l'appareil.
	Interruption de l'alimentation électrique.	Remplacez le fusible ou reconnectez-le dans l'armoire à fusibles.
	Le tiroir n'est pas fermé correctement.	Fermez le tiroir.
Le plat n'est pas assez chaud.	Durée de réchauffement trop courte.	Allongez la durée de réchauffement.
	Le réglage de la température n'est pas assez élevé.	Sélectionnez un réglage de température plus élevé.
Le voyant de commande clignote régulièrement (tiroir fermé).	Le démarrage différé est activé.	Désactiver le mode de démarrage différé.
Le témoin de commande clignote rapidement (le tiroir étant ouvert).	Le démarrage différé est activé.	Fermez le tiroir, puis sélectionnez l'opération avec un démarrage retardé. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre fin au démarrage différé.
	Le témoin de commande est défectueux.	Contactez le service après-vente.
Le témoin de commande ne s'allume pas lorsque le tiroir est en fonctionnement.	Le mode Sabbath est activé.	Désactivez le mode Sabbath.
Le témoin de commande clignote rapidement (tiroir ouvert ou fermé).	Le tiroir est toujours en marche.	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Le panneau de commande ne montre aucune réaction lorsqu'il est touché.	Le mode Sabbath est activé.	Désactivez le mode Sabbath.
	Le panneau de commande est défectueux.	Contactez le service après-vente.
Le tiroir ne peut pas être ouvert/fermé.	Le mécanisme push-pull est défectueux.	Contactez le service après-vente.

## ATTENTION !

Rendez l'appareil inutilisable pour prévenir les accidents causés par une utilisation incorrecte (par exemple des enfants qui jouent) :

- Débranchez l'appareil du secteur. Avec un appareil fixe, cela doit être effectué par un électricien qualifié.
- Retirez ensuite le cordon d'alimentation de l'appareil en le coupant au niveau de l'appareil.

## Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

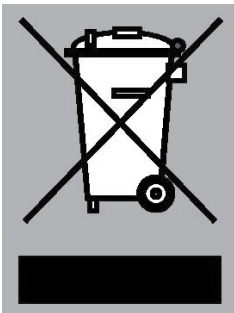
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.

## ATTENTION !

Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez le matériel d'emballage en toute sécurité ou éliminez-le d'une manière respectueuse de l'environnement.



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 séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.



### Déclaration de conformité

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

## Sécurité

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion fixe, assurez-vous qu'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm est installé sur la ligne d'alimentation.
- Si un appareil stationnaire n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre moyen permettant de débrancher l'appareil de manière à obtenir une séparation de contact de tous les pôles afin de garantir le débranchement complet selon les conditions de survoltage de catégorie III, les instructions spécifieront que d'autres moyens de débranchement doivent être prévus dans le câblage, conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Avant de brancher le tiroir, veillez à ce que tous les câbles du système électrique de votre habitation soient de section suffisante pour alimenter correctement l'appareil.
- Effectuez tous les branchements électriques avant d'encaster l'appareil.
- Une mauvaise installation, les travaux d'entretien ou les réparations peuvent être dangereux. Ils ne doivent être effectués que par du personnel qualifié et autorisé. En cas de fonctionnement défectueux de l'appareil, débranchez la fiche secteur et contactez le service après-vente.
- Quand l'appareil est installé dans un meuble, p.ex. derrière une porte, il ne faut jamais fermer celle-ci durant le fonctionnement. Si installé derrière un meuble fermé, de la chaleur et de l'humidité



s'accumulent. De ce fait, le tiroir, le meuble et le sol pourraient être endommagés.

- Utilisez toujours des pièces de rechange originales. Celles-ci répondent aux exigences de sécurité requises.
- Assurez-vous que l'appareil ne peut pas être renversé ou placé verticalement. Une pompe à huile est installée dans l'appareil. Observez à ce sujet les instructions d'installation.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

## **Raccordement électrique**

- Cet appareil est fabriqué en classe I, cela signifie que l'appareil doit être mis à la terre.
- Vérifiez si la capacité de puissance de l'alimentation secteur équivaut aux valeurs qui sont indiquées sur la plaquette d'identification de l'appareil.
- Vérifiez avant de raccorder au réseau électrique si la prise de courant est équipée d'une mise à la terre.
- L'appareil est équipé d'une fiche électrique. Lors de l'installation, n'oubliez pas de tenir compte du fait que cette fiche électrique doit rester accessible.

## ATTENTION !

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.

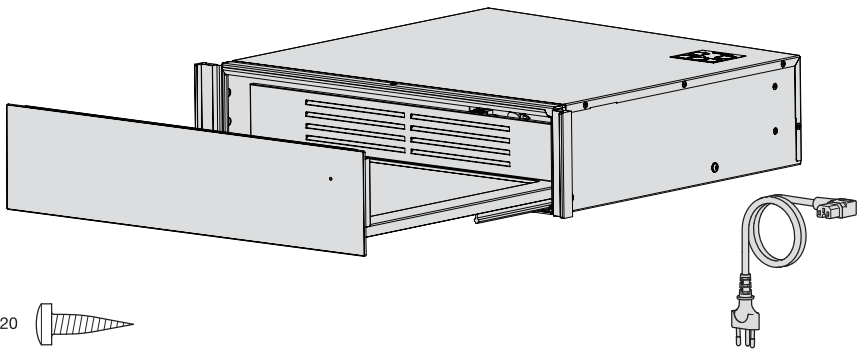
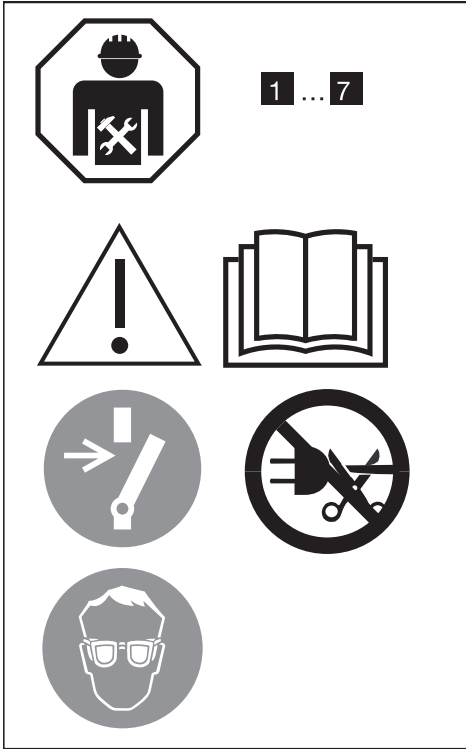
Ce tiroir chauffant a été conçu pour une utilisation particulière et domestique. Il se destine exclusivement à préchauffer des plats, garder des aliments au chaud et au cuisson basse température. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant rejette toute responsabilité 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.

## ATTENTION !

**Avant de brancher le tiroir, veillez à ce que tous les câbles du système électrique de votre habitation soient de section suffisante pour alimenter correctement l'appareil. Votre système doit être protégé par un fusible de 10 ampères.**

## Préparation



4x

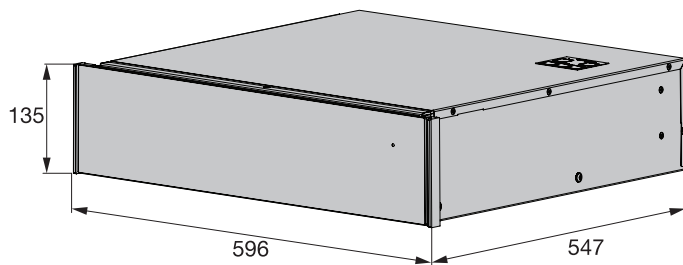


T20

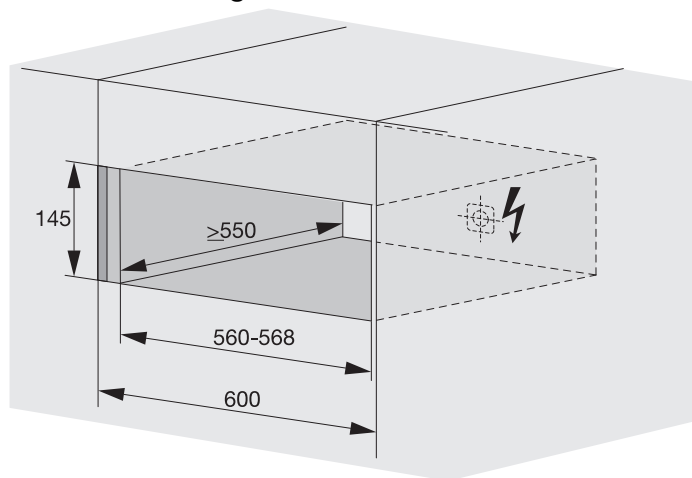


# Installation

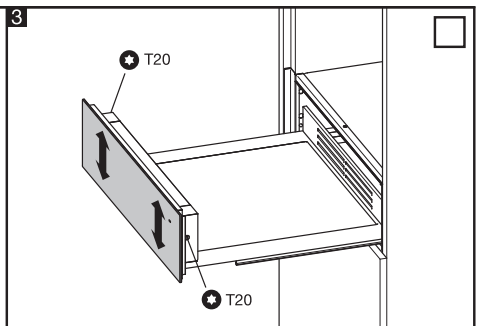
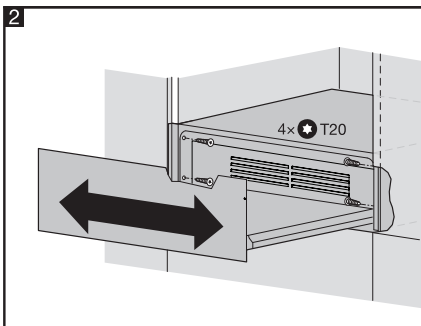
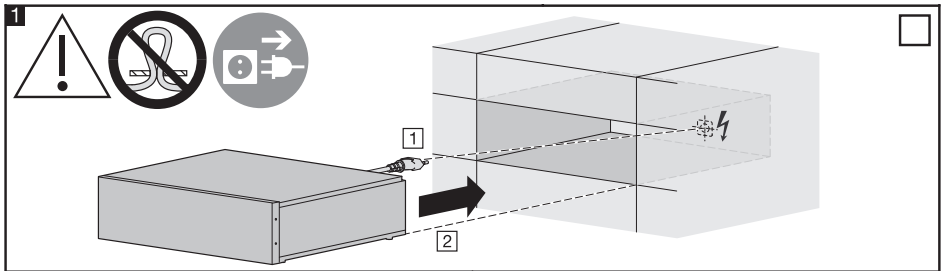
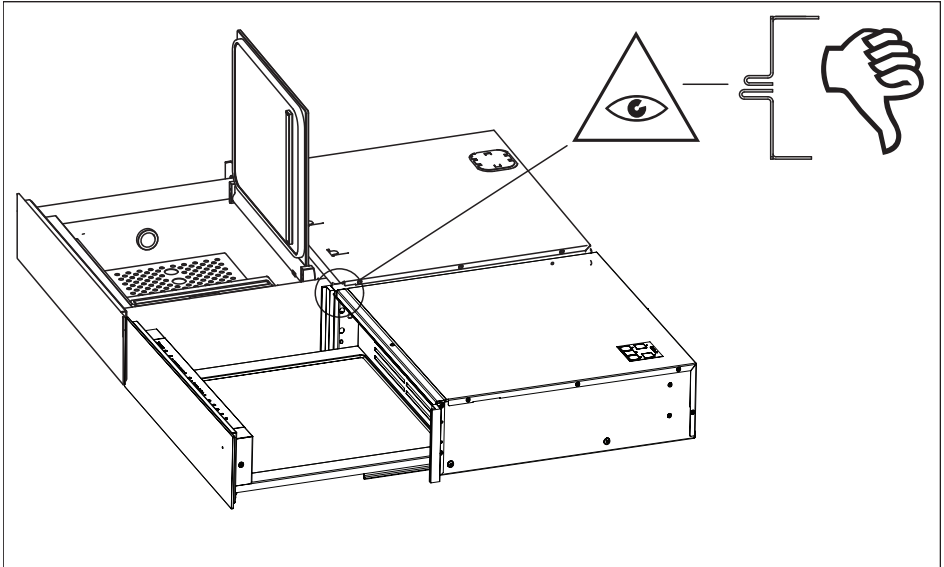
## Dimensions de l'appareil



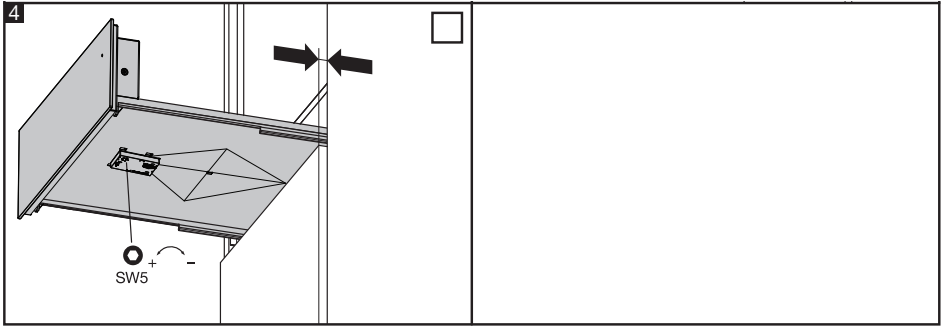
## Dimensions intégrées :



## Installation intégrée



# Installation





# ATAG

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)



888001-a3



*Sous réserve de modification.*



# ATAG



---

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Wärmeschublade

DE

WD17xxM

# Inhaltsverzeichnis

<b>Benutzte Piktogramme</b> .....	<b>3</b>	<b>Pflege</b> .....	<b>20</b>
<b>Sicherheitsvorschriften</b> .....	<b>4</b>	Äußere Reinigung .....	20
<b>Verwendung</b> .....	<b>6</b>	Reinigung des Inneren .....	20
Beschreibung des Geräts .....	6	<b>Problemlösung</b> .....	<b>21</b>
Bedienfeld .....	7	Tabelle Störungen und Fehler .....	21
Bedienung der Berührungstasten .....	7	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>22</b>
Öffnen und Schließen der Schublade .....	8	Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	22
Ladekapazität .....	8	FÜR DEUTSCHLAND: .....	23
Anwendung .....	9	<b>Installation</b> .....	<b>25</b>
Langsames Garen .....	11	Sicherheit .....	25
<b>Betrieb</b> .....	<b>13</b>	Vorbereitung .....	28
Bedienung der Wärmeschublade .....	13	Geräteabmessungen .....	29
Verzögerter Start .....	14	Einbaumaße .....	29
Sabbat-Modus .....	14	Einbau .....	30
Betriebsmodi .....	15	<b>Ihre Notizen</b> .....	<b>32</b>


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!


**Information, Rat, Tipp oder Empfehlung**

 WARNUNG!


**Warnung – Gefahr**

 ELEKTROSCHOCK!

**Warnung – Stromschlaggefahr**

 HEIßE OBERFLÄCHE!

**Warnung – heiße Oberfläche**

 BRANDGEFAHR!

**Warnung – Brandgefahr**

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

 WARNUNG!

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

## Worauf Sie achten müssen

 WARNUNG!

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einführung im sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und sie die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.
- Das Gerät vor der Montage, Demontage und Reinigung oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.

## ELEKTROSCHOCK!

**WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

- Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie nie ein defektes Gerät ein. Trennen Sie es von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen sind gefährlich. Berühren Sie keine spannungsführenden Anschlüsse und verändern sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Diese Änderungen dürfen nur von autorisierten und geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bei Defekt des Geräts, trennen Sie es bitte vom Stromnetz und kontaktieren den Kundendienst.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder bei Kontakt mit Wasser.
- Dieses Geräte ist nur für den PRIVATEN Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

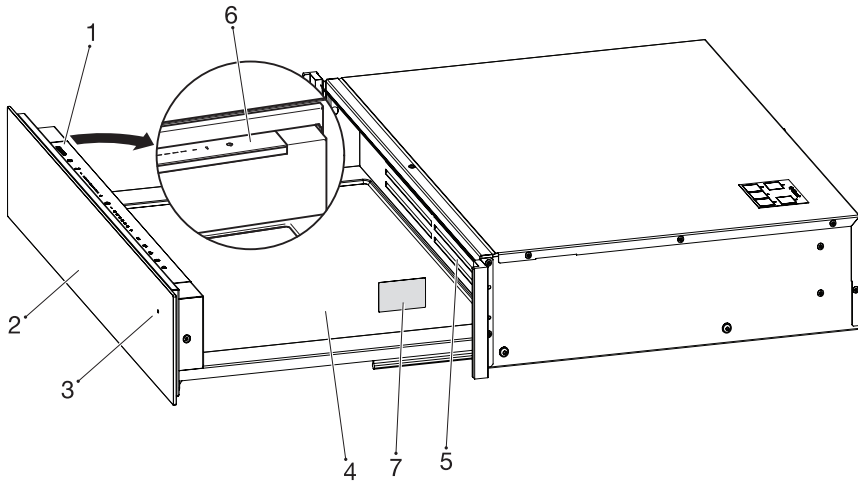
## HINWEIS!

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

# Verwendung

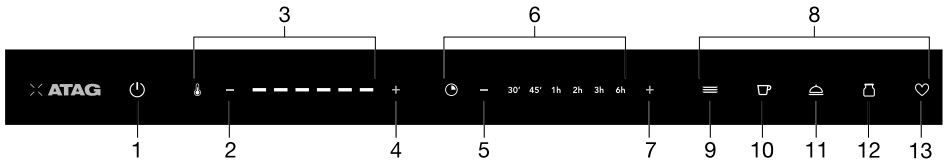
## Beschreibung des Geräts

Die Wärmeschublade kann zum Aufwärmen von Geschirr und zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.



1. Bedienfeld ▶ Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Wärmeschublade einzuschalten.
2. Schubladenfront ▶ Drücken Sie vorsichtig auf die Schubladenfront, um die Schublade zu öffnen und zu schließen (Push/Pull-System).
3. Kontrollleuchte ▶ Leuchtet im Betrieb und die Schublade ist geschlossen.
4. Warmhalteplatte ▶ Wird heiß, wenn die Schublade in Betrieb ist.
5. Lüfterplatte ▶ Auslassöffnungen für erwärmte Luft.
6. Innenbeleuchtung ▶ Leuchtet, wenn die Schublade geöffnet ist.
7. Typenschild ▶ Technische Daten.

## Bedienfeld



1. Ein-/Ausschalttaste mit Anzeige ▶ Berühren zum Einschalten der Wärmeschublade. Die Ein/Aus-Kontrollleuchte leuchtet.
  - *Standby-Modus* ▶ *Ein/Aus-Leuchte leuchtet gedimmt.*
  - *Aktivmodus* ▶ *Ein/Aus-Leuchte leuchtet auf.*
2. - (Minus-) Temperaturtaste ▶ Berühren, um die Temperatureinstellung zu verringern.
3. Temperaturanzeige ▶ Die aktuelle Temperatureinstellung wird angezeigt.
4. + (Plus) Temperaturtaste ▶ Berühren, um die Temperatureinstellung zu erhöhen.
5. - (Minus-) Zeittaste ▶ Berühren, um die Zeitdauereinstellung zu verringern.
6. Zeitdaueranzeige ▶ Die aktuelle Zeitdauer wird angezeigt.
7. + (Plus) Zeittaste ▶ Berühren, um die Zeitdauereinstellung zu erhöhen.
8. Betriebsmodi
9. Aufheizen von Serviertellern und Geschirr ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
10. Aufheizen von Tassen ▶ Berühren Sie die Taste, um zu starten. Die Kontrollleuchte leuchtet.
11. Essen warm halten ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
12. Joghurt machen ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
13. Favorit ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.

## HINWEIS!

- Die Temperatureinstellung bezieht sich auf die Oberfläche der Heizplatte, wenn das Gerät leer ist. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Genauigkeit der Temperatur
- Die Wärmeschublade beginnt erst zu erwärmen, wenn sie richtig geschlossen ist.
- Die Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die die Schublade nach max. 12 Stunden Dauerbetrieb in den Standby-Modus schaltet.

## Bedienung der Berührungstasten

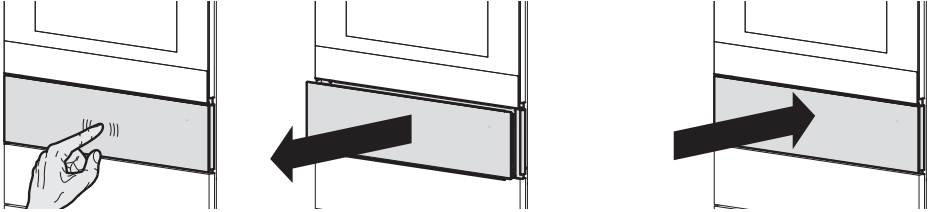
Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Größe der Fingerspitzen reagieren. Das Gerät kann nicht mit anderen Objekten bedient werden und wird beispielsweise nicht eingeschaltet, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld geht.

# Verwendung

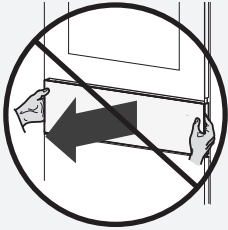
## Öffnen und Schließen der Schublade

1. Drücken Sie in die Mitte der Schubladenfront, um die Schublade zu öffnen oder zu schließen.



### ⚠️ WARNUNG!

Niemals die Schublade zum Öffnen zwingen. Dies könnte den Schließmechanismus (Push/Pull-System) beschädigen.



## Ladefähigkeit

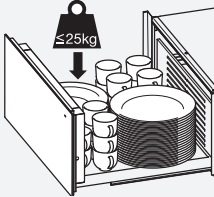
Die maximale Belastung hängt von den Abmessungen und dem Gewicht Ihres Geschirrs ab.

Gerichte	Geschirr	Vollständige Platzeinstellungen und Servierteller
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 Teller Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 Teller Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 Suppenteller Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 Tassen Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 Teller Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 Suppenteller Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 Tassen Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 Servierteller 17 cm (D)</li><li>• 1 Servierteller 19 cm (E)</li><li>• 1 Servierplatte (F)</li></ul>



## ⚠️ WARNUNG!

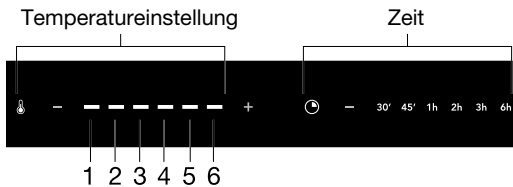
Die maximale Belastung der Wärmeschublade beträgt 25 kg. Bei Überschreiten dieses Lastgewichtes kann es zu Schäden am Gerät kommen.



## Anwendung

Die Tabelle listet verschiedene Verwendungen für die Wärmeschublade auf.

- Wählen Sie das zu erwärmende Essen/Geschirr aus der Tabelle aus.
- Stellen Sie die Temperatureinstellung und die Dauer für das zu erwärmende Essen/Geschirr ein.



Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
<b>Gare des Hefeteigs.</b>	1	30 Minuten bis max. 45 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignetes Kochgeschirr verwenden.</li> <li>• Mit feuchtem Tuch abdecken.</li> </ul>
<b>Auftauen von empfindlichen Tiefkühlkost, z. B. Sahnetorten, Butter, Würstchen oder Käse.</b>	1	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie es in der Verpackung.</li> </ul>
<b>Zubereitung von Joghurt</b>	2	6 Stunden und verlängern nach Bedarf mit max. 3 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglich in mehrere kleine oder ein großes Gefäß zu platzieren.</li> <li>• Den Joghurt nicht abdecken.</li> </ul>

# Verwendung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
<b>Warmhalten von Eiern, z.B. hartgekochte Eier oder Rührei.</b>	2	30 Minuten bis 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> <li>• Decke die Eier zu.</li> </ul>
<b>Auftauen von empfindlichen Tiefkühlkost.</b>	2	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie es in der Verpackung.</li> </ul>
<b>Trinkgefäße vorheizen, z.B. Espressotassen.</b>	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr.</li> </ul>
<b>Schmelzen von Schokolade.</b>	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignetes Kochgeschirr verwenden.</li> <li>• Schokolade unbedeckt lassen.</li> </ul>
<b>Gelatine auflösen.</b>	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignetes Kochgeschirr verwenden.</li> <li>• Gelatine unbedeckt lassen.</li> </ul>
<b>Zarte Speisen warm halten, z. B. bei niedriger Temperatur gekochtes Fleisch.</b>	3	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> <li>• Decken Sie das Essen ab.</li> </ul>
<b>Erhitzen oder Warmhalten von Speisen, z. B. Omelettes, Crêpes, Pfannkuchen, Tacos, Tortillas oder Fajitas.</b>	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> <li>• Decken Sie das Essen ab.</li> </ul>
<b>Warmhalten von Speisen, z.B. Braten oder Saucen.</b>	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> <li>• Decken Sie das Essen ab.</li> </ul>
<b>Getränke warm halten.</b>	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischgeschirr nach Bedarf vorheizen.</li> </ul>
<b>Warmhalten von Brot, z. B. Toast oder Brötchen.</b>	4	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legen Sie die Speisen direkt auf den Warmhalteteller.</li> <li>• Lassen Sie das Brot unbedeckt.</li> </ul>
<b>Aufwärmen von Biskuitkuchen, z. B. Streuselkuchen oder Muffins.</b>	4	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischgeschirr nach Bedarf vorheizen.</li> </ul>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
<b>Servierteller vorheizen, z. B. Suppenteller, Teller, Schüsseln, Servierplatten oder Saucenboote.</b>	5	45 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verteilen Sie Geschirr flach für kürzere Heizzeiten.</li> </ul>
<b>Getränke warm halten.</b>	5	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> <li>• Decken Sie die Getränke zu.</li> </ul>
<b>Trocknen von Obst.</b>	5	6 Stunden und verlängern nach Bedarf mit max. 6 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Obst vorbereiten und zerkleinern.</li> <li>• Drehen Sie das Obst nach Bedarf.</li> </ul>
<b>Langsames Garen.</b>	6	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr vorheizen.</li> </ul>
<b>Warme, feuchte Tücher für Wellnessanwendungen.</b>	4 bis 6	45 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befeuchten Sie Tücher/Handtücher, falten oder rollen Sie und legen Sie sie dann direkt auf die Heizplatte. Nur Tücher/Handtücher aus Naturfasern verwenden – <b>keine synthetischen Fasern!</b></li> </ul>

## Langsames Garen

Die Temperatureinstellung 6 eignet sich für das langsame Kochen bis zum vollständigen Ausbacken, kleinere bis mittlere, hochwertige Fleischstücke (Rind, Lamm, Schwein, Kalb), die nicht dicker als 6 cm sind. Wir empfehlen, größere Fleischstücke in einem Backofen oder Kombi-Dampf-Backofen zu kochen. Wenn man Fleisch länger bei niedriger Temperatur gart, wird es zart und saftig.

### Vorbereitung

Zuerst das Fleisch anbraten und dann in der Wärmeschublade bei niedriger Temperatur garen lassen.

- Verwenden Sie geeignetes Glas-, Porzellan- oder Keramikgeschirr.
- Heizen Sie die Schublade mit dem Kochgeschirr auf Stufe 6 vor.
- Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.
- Legen Sie das Fleisch in das vorgewärmte Kochgeschirr in die Schublade, um es vollständig zu kochen.

Die unten angegebenen Bratzeiten beziehen sich auf das Versiegeln von Fleisch in heißem Fett.

# Verwendung

Art des Fleisches	Braten auf dem Kochfeld	Garn in der Wärmeschublade
<b>Kleine Fleischstücke.</b>		
<b>Kleine Schnitzel.</b>	2–3 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatureinstellung 6</li><li>• Dauer: 30 Minuten bis 1 Stunde</li></ul>
<b>Steakmedaillons.</b>	1–2 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatureinstellung 6</li><li>• Dauer: 30 Minuten bis 1 Stunde</li></ul>
<b>Mittelgroße Fleischstücke.</b>		
<b>Lammrücken (ca. 150-300 g).</b>	2–3 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatureinstellung 6</li><li>• Dauer: 1 Stunde</li></ul>
<b>Schweinefilet (400-600 g).</b>	4–6 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatureinstellung 6</li><li>• Dauer: 2 bis 3 Stunden</li></ul>
<b>Rinder-/Kalbsfilet, Schweinelende (bis 900 g).</b>	12–15 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatureinstellung 6</li><li>• Dauer: 3 bis 6 Stunden</li></ul>

## HINWEIS!

Fleisch, das bei niedriger Temperatur gekocht wurde, ist nicht so heiß wie herkömmliches gekochtes Fleisch. Saucen sollten sehr heiß serviert werden. Stellen Sie die Teller während der letzten 45–60 Minuten des Kochens in die Wärmeschublade.

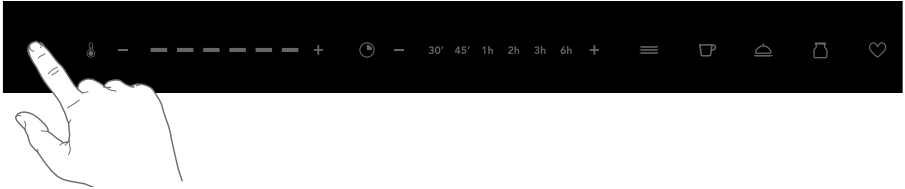
Um das Fleisch bei niedriger Temperatur warm zu halten, drehen Sie die Temperatur auf Position 4. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten und große Stücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

## Bedienung der Wärmeschublade

### ⚠️ WARNUNG!

Das Bedienfeld muss sauber und trocken gehalten werden. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände vor dem Gebrauch. Die Tasten reagieren sonst nicht oder können sich versehentlich einschalten.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Schublade einzuschalten.



2. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um die gewünschte Temperatur und Zeitdauer einzustellen, oder wählen Sie eine der voreingestellten Betriebsarten.



3. Schließen Sie die Schublade.
  - Die Kontrollleuchte leuchtet.
  - Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.
4. Das Öffnen der Schublade unterbricht den Betrieb.
  - Die Kontrollleuchte blinkt, wenn die Schublade geöffnet ist.
  - Schließen Sie die Schublade, um das Programm fortzusetzen.
  - Wenn die eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Schublade stoppt die Heizung.

### HINWEIS!

Nach Beendigung des Betriebs oder Berühren des Ein-/Aus-Tasters erlischt die Innenbeleuchtung der geöffneten Wärmeschublade automatisch nach 5 Minuten. Durch Berühren des Ein-/Aus-Tasters oder durch Schließen und erneutes Öffnen der Wärmeschublade wird die Innenbeleuchtung wieder aktiviert.

5. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf durch Berühren vor der Zeit aus und halten Sie die Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang gedrückt.
  - Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Taste losgelassen wird.
  - Die Ein/Aus-Taste wird im Standby-Modus gedimmt.
  - Die Anzeige für Temperatur, Zeitdauer und/oder Betriebsart erlischt.

## ⚠️ WARNUNG!

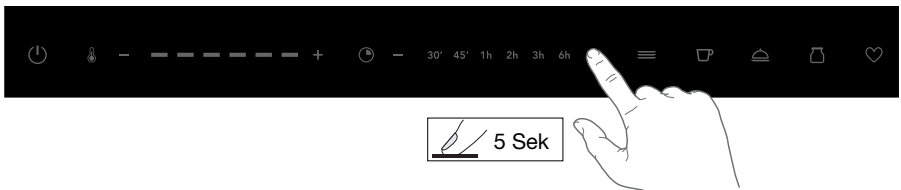
Lassen Sie die Wärmeschublade bei Dauerbetrieb nicht länger unbeaufsichtigt. Wenn Sie Lebensmittel zu lange warm halten, kann dies sie austrocknen und sogar zum Brand führen.

Diese Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die die Schublade nach 12 Stunden Dauerbetrieb in den Standby-Modus schaltet.

## Verzögerter Start

Der verzögerte Start wird aktiviert, wenn für die gewählte Betriebsart sowohl eine Betriebszeit als auch eine verzögerte Startdauer eingestellt sind. Das Gerät schaltet sich ein, wenn der verzögerte Start hochgefahren ist und schaltet sich wieder aus, wenn die Betriebszeit beendet ist.

1. Legen Sie das Geschirr in die Wärmeschublade.
2. Drücken Sie die Taste für die gewünschte Betriebsart.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Temperatureinstellung und einen Zeitraum ein.
4. Drücken Sie die + (Plus) -Taste für 5 Sekunden.

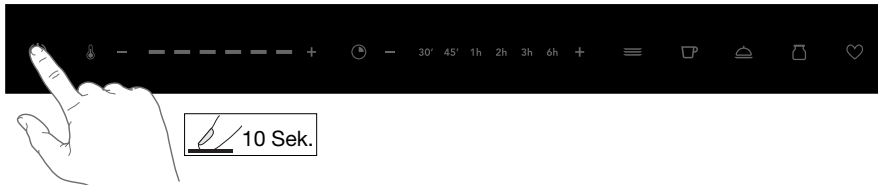


- Die 30-Minuten-Anzeige blinkt.
5. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um den gewünschten verzögerten Start einzustellen.
    - Der ausgewählte verzögerte Start blinkt.
  6. Schließen Sie die Schublade.
    - Wenn ein verzögerter Start eingestellt wurde, blinkt die Kontrollleuchte, bis der Betrieb beginnt. Die Kontrollleuchte leuchtet nach einem automatischen Start.

## Sabbat-Modus

Der Sabbat-Modus ermöglicht eine Betriebsdauer von bis zu 72 Stunden. Nach Aktivierung des Sabbat-Modus werden die Sicherheitsabschaltung und die Beleuchtung außer im Störfall deaktiviert. Das Essen wird erwärmt und in der Wärmeschublade warmgehalten, ohne das Gerät in Betrieb zu nehmen.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste 10 Sekunden lang.



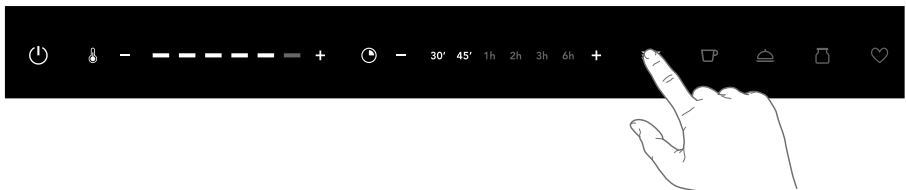
- Die Funktion wird beim Loslassen der Taste aktiviert.
  - Die Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3x kurz auf.
  - Der Sabbat-Modus ist aktiviert.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste für 10 Sekunden, um den Sabbat-Modus auszuschalten.
- Die Funktion wird beim Loslassen der Taste aktiviert.
  - Die Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3x kurz auf.
  - Der Sabbat-Modus ist deaktiviert.

## Betriebsmodi

### Aufheizen von Geschirr

Verteilen Sie Geschirr auf der gesamten Warmhalteplatte. Die Aufheizdauer hängt vom Material und der Dicke des Geschirr sowie deren Menge, Höhe und Anordnung ab. Gestapelte Teller brauchen länger, um sich zu erwärmen als einzelne Gegenstände. Stellen Sie keine großen Servierplatten vor die Lüftungsschlitze. Sie verschließen die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft, wodurch das Geschirr nicht gleichmäßig erwärmt wird.

1. Legen Sie das Geschirr in die Wärmeschublade.
2. Berühren Sie die Bedientaste „Geschirr“.



- Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.
3. Schließen Sie die Schublade.
- Die Kontrollleuchte leuchtet.
  - Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.

### HINWEIS!

- Es dauert ungefähr 45 Minuten, um ein Sortiment für 6 Personen zu beheizen.
  - Da sich aufgeheiztes Geschirr schnell abkühlt, nehmen Sie es aus der Wärmeschublade, kurz bevor Sie es benötigen.
4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.

# Betrieb

5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
6. Nehmen Sie das Geschirr aus der Schublade.

## HEIßE OBERFLÄCHE!

**Verbrennungsgefahr!** Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

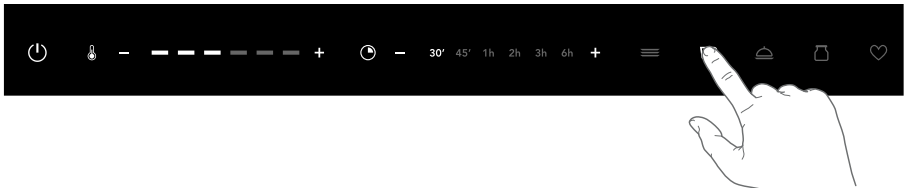
### Aufheizen von Tassen und Gläsern

Die Aufheizdauer hängt vom Material und der Dicke des Geschirr sowie deren Menge, Höhe und Anordnung ab. Hohe Stapel von Tassen und Gläsern brauchen länger, um sich zu erwärmen als einzelne Tassen und Gläser. Stellen Sie kein Geschirr vor die Lüftungsschlitze. Sie verschließen die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft, wodurch das Geschirr nicht gleichmäßig erwärmt wird.

## HEIßE OBERFLÄCHE!

**Verbrennungsgefahr!** Verwenden Sie diese Betriebsart nur zum Aufheizen von Tassen und Gläsern, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Stellen Sie die Tassen und/oder Gläser in die Wärmeschublade.
2. Berühren Sie die Betriebstaste „Tassen“.



- *Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.*
3. Schließen Sie die Schublade.
    - *Die Kontrollleuchte leuchtet.*
    - *Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.*

## HINWEIS!

Es dauert ungefähr 30 Minuten, Tassen für 6 Personen zu erhitzen.

4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
6. Nehmen Sie die Tassen oder Gläser aus der Schublade.

## HEIßE OBERFLÄCHE!

**Verbrennungsgefahr!** Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

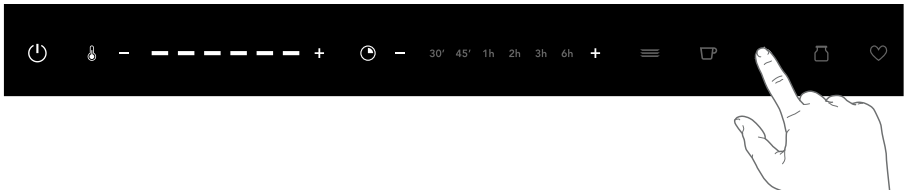


## Speisen warmhalten

### ⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie diese Betriebsart, um Lebensmittel direkt nach dem Kochen warm zu halten. Verwenden Sie es nicht zum Aufwärmen von gekühlten Lebensmitteln. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Bratpfannen direkt vom Kochfeld auf die Warmhalteplatte. Dies kann die Platte beschädigen.

1. Legen Sie das Geschirr in die Schublade.
2. Berühren Sie die Betriebstaste „Warmhalten von Speisen“ und erwärmen Sie sie 15 Minuten lang.



3. Legen Sie das Essen in die Schublade in das vorgewärmte Geschirr.

### HINWEIS!

- Überfüllen Sie Teller, Geschirr, Tassen usw. nicht, um ein Verschütten zu vermeiden.
- Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Deckel oder einer Aluminiumfolie abdecken. Die nicht bedeckte Oberfläche des Lebensmittels trocknet aus. Halten Sie das Essen nicht länger als eine Stunde warm.

4. Schließen Sie die Schublade.
  - Die *Kontrollleuchte leuchtet.*
  - Die *Wärmeschublade beginnt zu heizen.*
5. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
6. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
7. Nehmen Sie das Geschirr aus der Schublade.

### ⚠️ HEIßE OBERFLÄCHE!

**Verbrennungsgefahr!** Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

## Zubereitung von Joghurt

1. Die zubereitete Milch mit dem Joghurt in Gläser oder Geschirr in die Wärmeschublade geben.
2. Berühren Sie die Bedientaste „Zubereitung von Joghurt“.



- *Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.*
3. Schließen Sie die Schublade.
    - *Die Kontrollleuchte leuchtet.*
    - *Die Wärmeschublade erwärmt sich.*
  4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
  5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
  6. Lassen Sie den Joghurt mehrere Stunden in der Schublade abkühlen und lagern Sie ihn dann im Kühlschrank.

## Favoriten

Wenn häufig eine bestimmte Temperatur- und Zeitdauereinstellung verwendet wird, können diese Einstellungen als Favoriten gespeichert werden.

### Favoriten erstellen

1. Berühren Sie die Taste 'Favorit'-Betriebsart.



- *Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.*
2. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um die gewünschte Temperatur und Zeitdauer einzustellen.
  3. Tippen Sie 5 Sekunden lang auf die Betriebstaste „Favorit“.
    - *Die Einstellungen wurden gespeichert.*

### Favoriten auswählen

1. Drücken Sie die Taste „Favorit“.
  - *Die eingestellten Werte für Temperatur und Zeitdauer leuchten auf.*
2. Schließen Sie die Schublade.
  - *Die Kontrollleuchte leuchtet.*
  - *Die Wärmeschublade erwärmt sich.*
3. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.

4. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.



## HEIßE OBERFLÄCHE!

**Verbrennungsgefahr!** Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

## WARNUNG!

Stellen Sie die Schublade in den Standby-Modus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.
- Die Front ist aus Edelstahl oder Glas gefertigt und anfällig für Kratzer. Verwenden Sie ein spezielles, nicht scheuerndes Reinigungsmittel für Edelstahl.

## Äußere Reinigung

- Schmutz oder Reinigungsmittelreste sofort entfernen.
- Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser. Danach mit einem weichen Tuch abtrocknen.

## Reinigung des Inneren

- Entfernen Sie alle Verschmutzungen aus der Wärmeschublade, während sie noch warm sind.
- Reinigen Sie die Warmhalteplatte, das Lüftungsgitter und das Bedienfeld mit einem weichen, mit Wasser und etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Nachfolgend finden Sie eine Liste von Fehlern, die der Benutzer nach Befolgung der beschriebenen Lösung schnell beheben kann. Rufen Sie die Serviceabteilung an, wenn ein anderer Fehler angezeigt wird oder der Fehler nicht behoben werden kann.

## Tabelle Störungen und Fehler

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Geschirr bleibt kalt.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Unterbrechung der Stromversorgung.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten erneut ein.
	Die Schublade ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Schublade.
Das Geschirr ist nicht warm genug.	Erwärmungsdauer zu kurz.	Erwärmungsdauer verlängern.
	Die Temperatur ist nicht hoch genug eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatureinstellung.
Die Kontrollleuchte blinkt regelmäßig (bei geschlossener Schublade).	Der verzögerte Start wird aktiviert.	Deaktivieren Sie den verzögerten Startmodus.
Die Kontrollleuchte blinkt schnell (bei geöffneter Schublade).	Der verzögerte Start wird aktiviert.	Schließen Sie die Schublade und wählen Sie dann den Betrieb mit einem verzögerten Start. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um den verzögerten Start zu beenden.
	Kontrollleuchte ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, wenn die Schublade in Betrieb ist.	Der Sabbat-Modus ist aktiviert.	Sabbat-Modus deaktivieren.
Die Kontrollleuchte blinkt schnell (bei geöffneter oder geschlossener Schublade).	Schublade ist noch in Betrieb.	Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
Das Bedienfeld zeigt bei Berührung keine Reaktion.	Der Sabbat-Modus ist aktiviert.	Sabbat-Modus deaktivieren.
	Das Bedienfeld ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Schublade kann nicht geöffnet/geschlossen werden.	Der Push-Pull-Mechanismus ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## WARNUNG!

Das Gerät unbrauchbar machen, um Unfälle durch unsachgemäße Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) zu vermeiden:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz. Bei feststehendem Gerät ist dies durch eine Elektrofachkraft auszuführen.
- Ziehen Sie dann das Netzkabel aus dem Gerät, indem Sie es am Gerät abschneiden.

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

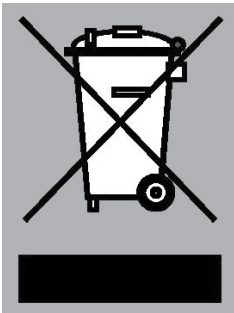
Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

## WARNUNG!

Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickern niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



### Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

## FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

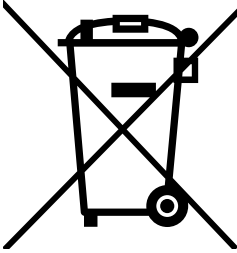
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Verreiber haben die Rücknahme grund-sätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni-kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

## 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



## Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur abgeschlossen werden!
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Wenn ein stationäres Gerät nicht mit einem Anschlusskabel und einem Stecker oder mit anderen Vorrichtungen ausgestattet ist, um das Gerät mit einer Kontakttrennung in allen Polen vom Versorgungsnetz zu trennen, die eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie-III-Bedingungen sicherstellen, so wird die Anleitung auf Folgendes hinweisen: In der festen Verkabelung muss eine Vorrichtung zum Abschalten entsprechend den Verkabelungsregeln eingebaut werden.
- **ACHTUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Schublade sicher, dass alle Kabel Ihrer Haushaltselektrik einen ausreichenden Durchmesser besitzen, um das Gerät ordnungsgemäß mit Strom zu versorgen.
- Vervollständigen Sie alle elektrischen Verbindungen, bevor Sie das Gerät einbauen.
- Unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen sind gefährlich. Diese dürfen nur von autorisierten und geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bei Defekt des Geräts, trennen Sie es bitte vom Stromnetz und kontaktieren den Kundendienst.

# Installation

- Wenn das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) eingebaut wird, schließen diese niemals, während es betrieben wird. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können, Schublade, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Diese erfüllen die geforderten Sicherheitsanforderungen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät weder gekippt noch hochkant aufgestellt werden darf. Im Gerät ist eine Pumpe mit Öl verbaut. Beachten Sie hierzu die Montageanleitung.
- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

## **Elektroanschluss**

- Dieses Gerät wurde für die Klasse I hergestellt, d. h., dass es geerdet werden muss.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die Netzspannung oder die Steckdose mit einer Erdverbindung ausgestattet ist.
- Überprüfen Sie, ob die Leistung der Netzeinspeisung mit den Werten, die auf dem Datenschild des Geräts angegeben sind, übereinstimmen.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen. Beachten Sie bei der Geräteinstallation, dass dieser Stecker zugänglich bleiben muss.

 **WARNUNG!**

Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.

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.

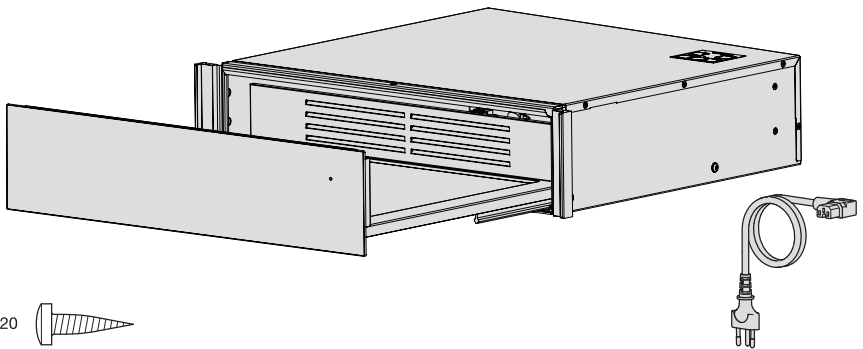
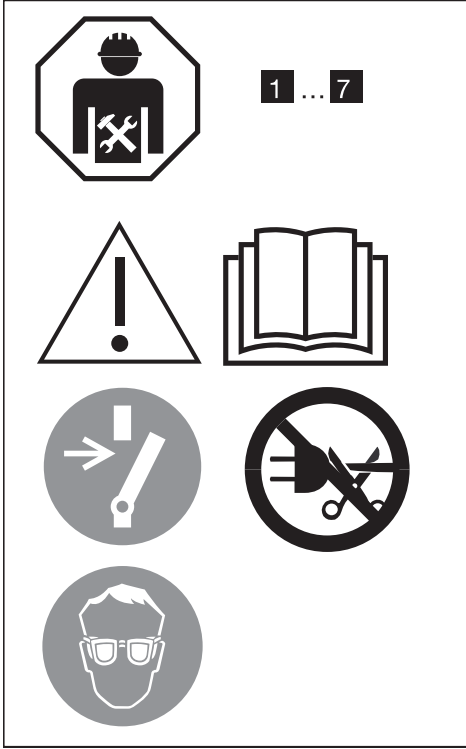
Die Außenseite der Wärmeschublade kann in bestimmten Fällen bis zu 70 °C heiß werden (abhängig von der gewählten Temperatur und der Verwendungsdauer). Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um warmes Geschirr aus der Schublade zu nehmen.

 **WARNUNG!**

**Stellen Sie vor dem Anschließen der Schublade sicher, dass alle Kabel in der elektrischen Anlage Ihres Hauses einen ausreichenden Durchmesser haben. Ihr System sollte durch eine 10-Ampere-Sicherung geschützt sein.**

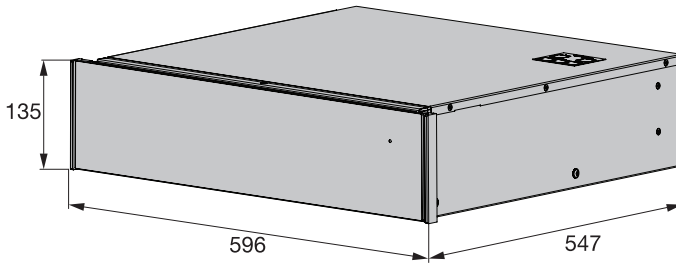
# Installation

## Vorbereitung

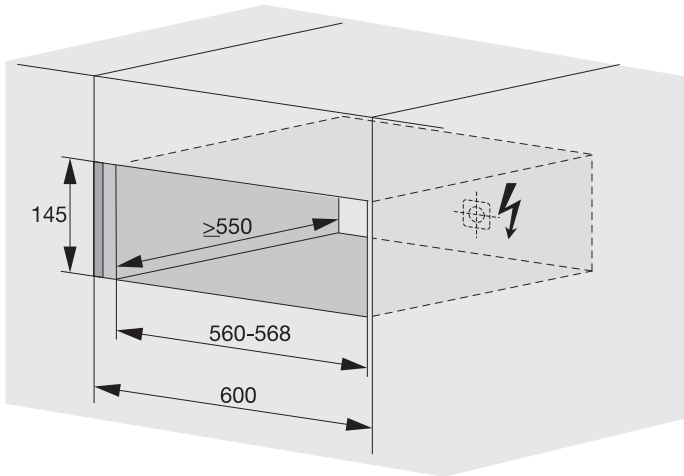


4x  T20 

## Geräteabmessungen

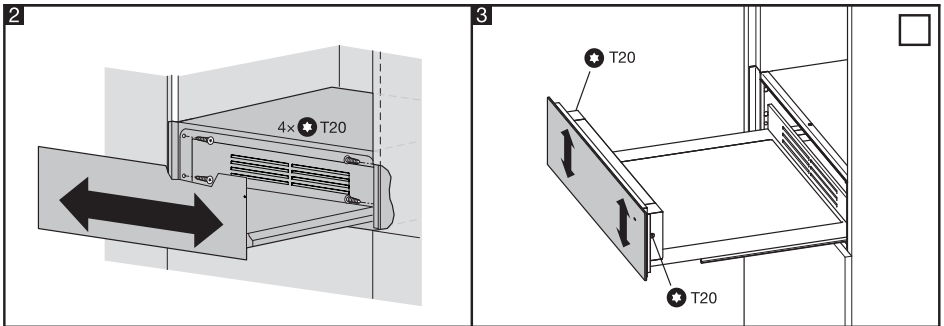
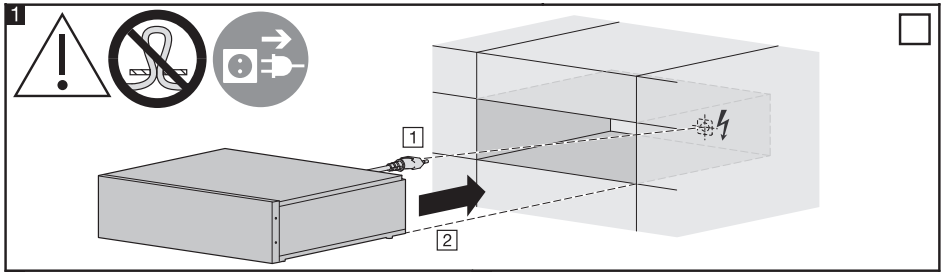
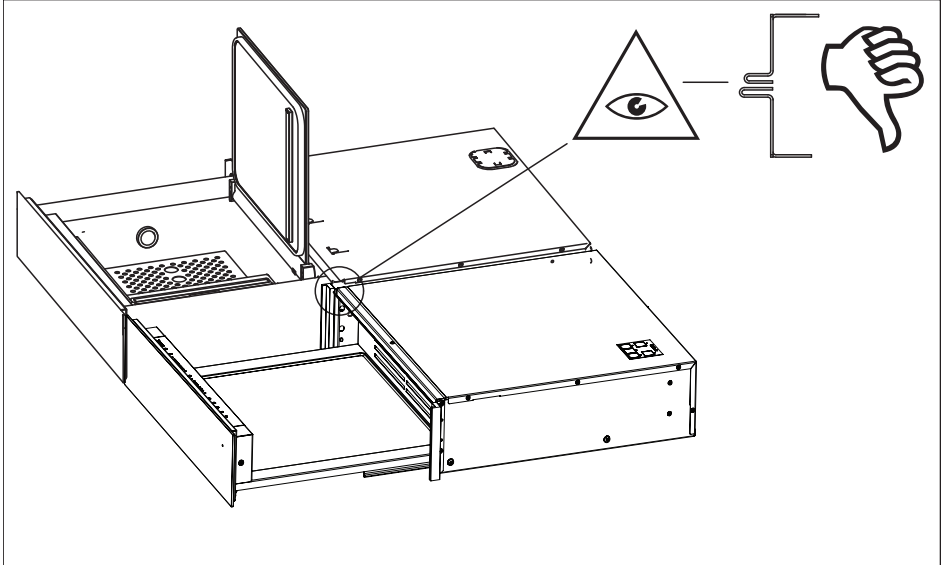


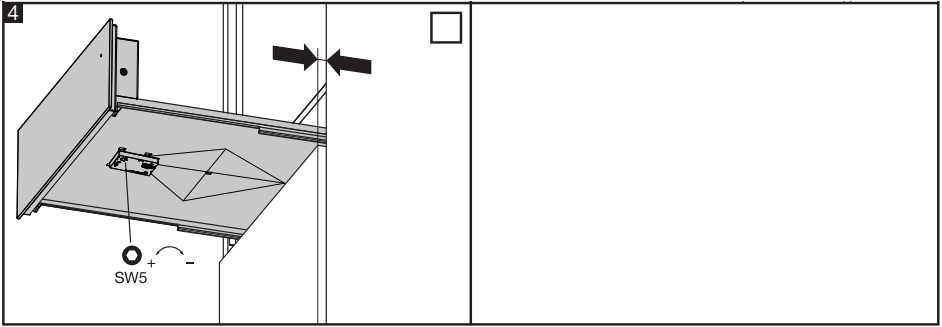
## Einbaumaße



# Installation

## Einbau





# ATAG

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)



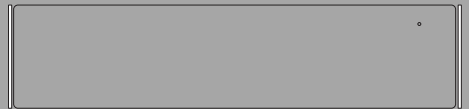
888003-a3



*Änderungen vorbehalten.*



# ATAG



---

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

Warming drawer

EN

WD17xxM


# Contents

<b>Pictograms used</b> .....	<b>3</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>20</b>
<b>Safety regulations</b> .....	<b>4</b>	Cleaning the exterior .....	20
<b>Use</b> .....	<b>6</b>	Cleaning the interior .....	20
Description of the appliance .....	6	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>21</b>
Control panel .....	7	Troubleshooting table .....	21
Operation of the touch-sensitive buttons .....	7	<b>Environmental aspects</b> .....	<b>22</b>
Opening and closing the drawer .....	8	Disposal of the appliance and packaging .....	22
Loading capacity .....	8	<b>Installation</b> .....	<b>23</b>
Applications .....	9	Safety .....	23
Slow cooking .....	11	Preparation .....	26
<b>Operation</b> .....	<b>13</b>	Appliance dimensions .....	27
Operating the warming drawer .....	13	Built-in dimensions .....	27
Delayed start mode .....	14	Built-in .....	28
Sabbath mode .....	14	<b>Your notes</b> .....	<b>30</b>
Operating modes .....	15		

The following symbols are used throughout the manual, and they have the following meanings:

 INFORMATION!


**Information, advice, tip, or recommendation**

 WARNING!


**Warning – general danger**

 ELECTRIC SHOCK!

**Warning – danger of electric shock**

 HOT SURFACE!


**Warning – danger of hot surface**

 DANGER OF FIRE!

**Warning – danger of fire**

It is important that you carefully read the instructions.

# Safety regulations

 WARNING!

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

## What you should pay attention to

 WARNING!

This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

 ELECTRIC SHOCK!

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Never use a steam cleaner for cleaning the appliance. Only clean the appliance when switched off. The steam of a steam cleaner could reach the conducting parts and cause an electrical short.

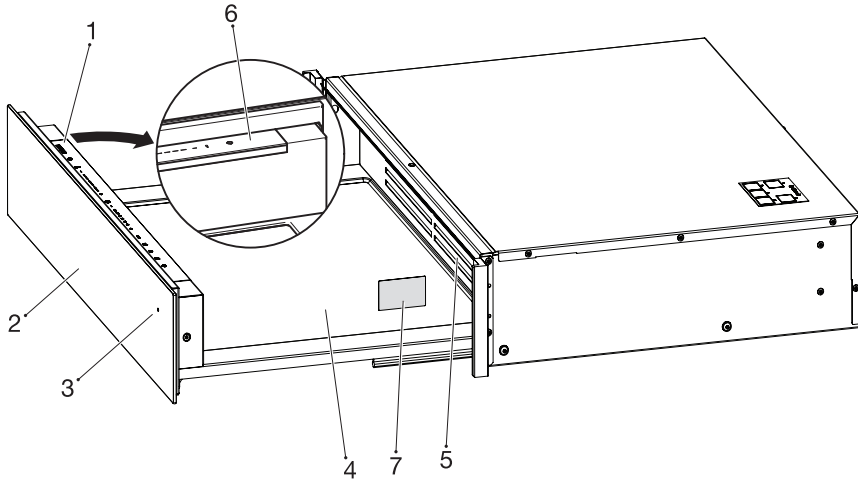
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Disconnect it and contact customer service.
- Improper installation and maintenance work or repairs are dangerous. Do not touch any conducting connections and do not change the electrical and mechanical design of the appliance. These may only be performed by authorized and trained technicians. If the appliance has a defect, please disconnect it and contact customer service.
- Do not operate the appliance with wet hands or in contact with water.
- This appliance is intended to be used in household only.

### NOTE!

If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

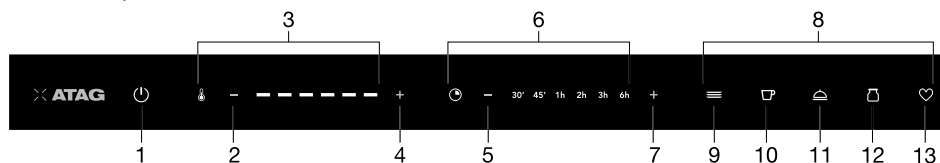
## Description of the appliance

The warming drawer can be used to warm dishes and keep food warm.



1. Operating panel ▶ Touch the on/off-key to switch on the warming drawer.
2. Drawer front ▶ Gently push the drawer front to open and close the drawer (push/pull system).
3. Control lamp ▶ Illuminates when in operation, and the drawer is closed.
4. Warming plate ▶ Gets hot when the drawer is in operation.
5. Fan plate ▶ Outlet openings for heated air.
6. Interior illumination ▶ Illuminates when the drawer is open.
7. Identification plate ▶ Technical data.

## Control panel



1. On/off-touch key with indication ▶ Touch to switch on the warming drawer. The on/off indicator light illuminates.
  - *Standby mode* ▶ on/off light illuminates dimmed.
  - *Active mode* ▶ on/off light illuminates.
2. - (minus) temperature key ▶ Touch to decrease the temperature setting.
3. Temperature indicator ▶ The current temperature setting is displayed.
4. + (plus) temperature key ▶ Touch to increase the temperature setting.
5. - (minus) time key ▶ Touch to decrease the time duration setting.
6. Time duration indicator ▶ The current time duration is displayed.
7. + (plus) time key ▶ Touch to increase the time duration setting.
8. Operating modes
9. Heating serving and tableware ▶ Touch the key to start. The indicator lights up.
10. Heating cups ▶ Touch the key to start. The indicator lights up.
11. Keeping food warm ▶ Touch the key to start. The indicator lights up.
12. Making yoghurt ▶ Touch the key to start. The indicator lights up.
13. Favourite ▶ Touch the key to start. The indicator lights up.

### NOTE!

- The temperature setting refers to the warming plate's surface when the appliance is empty. Own measurements can be imprecise and are not suitable for checking the accuracy of the temperature
- The warming drawer only starts to heat when it is properly closed.
- The warming drawer is equipped with a safety shut-off that switches the drawer to standby mode after a max. of 12 hours of continuous operation.

## Operation of the touch-sensitive buttons

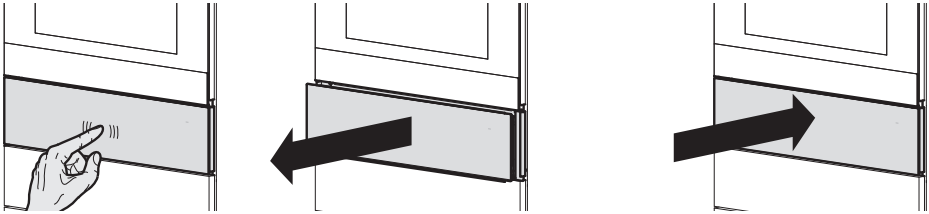
Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of fingertips. The appliance can't be operated with other objects and won't, for instance, be switched on if your pet walks over the hob.

# Use

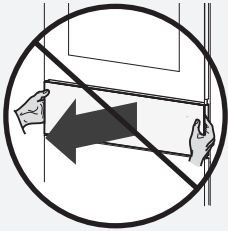
## Opening and closing the drawer

1. Push in the middle of the drawer front to open or close the drawer.



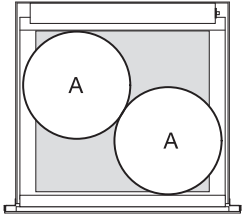
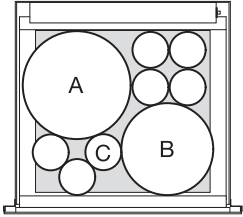
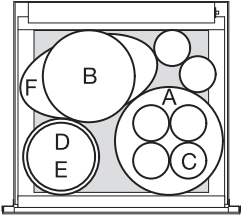
### WARNING!

Never force the drawer to open. It could damage the closing mechanism (push/pull system).



## Loading capacity

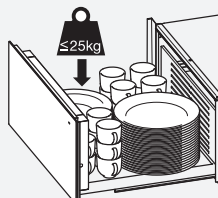
The maximum load depends on the dimensions and weight of your dishes.

Dishes	Tableware	Full place settings and serving dishes
		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 plates Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 plates Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 soup plates Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 cups Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 plates Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 soup plates Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 cups Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 serving dish 17 cm (D)</li><li>• 1 serving dish 19 cm (E)</li><li>• 1 platter (F)</li></ul>



## ⚠ WARNING!

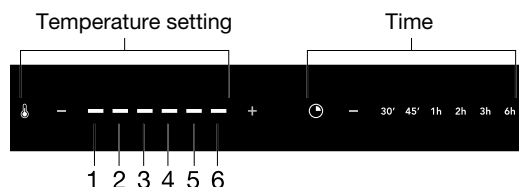
The maximum load of the warming drawer is 25 kg. Damage to the appliance can occur if this load weight is exceeded.



## Applications

The table lists various uses for the warming drawer.

- Select the to be heated food/crockery from the table.
- Set the temperature setting and duration for the food/crockery to be heated.



Food/crockery	Setting temperature	Estimated duration	Notes
<b>Proofing yeast dough.</b>	1	30 minutes to a max. of 45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use suitable cookware.</li> <li>• Cover with damp cloth.</li> </ul>
<b>Defrosting delicate deep-frozen food, e.g. cream cakes, butter, sausages, or cheese.</b>	1	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leave in the packaging.</li> </ul>
<b>Making yoghurt.</b>	2	6 hours and extend as required with max. 3 hours	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possible to place in several small or one large receptacle.</li> <li>• Do not cover the yoghurt.</li> </ul>

# Use

Table continued from last page

Food/crockery	Setting temperature	Estimated duration	Notes
<b>Keeping eggs warm, e.g. hard-boiled eggs or scrambled eggs.</b>	2	30 minutes till 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> <li>• Cover up the eggs.</li> </ul>
<b>Defrosting delicate deep-frozen food.</b>	2	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leave in the packaging.</li> </ul>
<b>Preheating drinking vessels, e.g. espresso cups.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Only use suitable tableware.</li> </ul>
<b>Melting chocolate.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use suitable cookware.</li> <li>• Leave chocolate uncovered.</li> </ul>
<b>Dissolving gelatine.</b>	3	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use suitable cookware.</li> <li>• Leave gelatine uncovered.</li> </ul>
<b>Keeping delicate foods warm, e.g. meat cooked at a low temperature.</b>	3	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> <li>• Cover food.</li> </ul>
<b>Heating up food or keeping it warm, e.g. omelettes, crêpes, pancakes, tacos, tortil-las or fajitas.</b>	4	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> <li>• Cover food.</li> </ul>
<b>Keeping food warm, e.g. roasts or sauces.</b>	4	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> <li>• Cover food.</li> </ul>
<b>Keeping beverages warm.</b>	4	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware as required.</li> </ul>
<b>Keeping bread warm, e.g. toast or bread rolls.</b>	4	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place food directly on warming plate.</li> <li>• Leave the bread uncovered.</li> </ul>
<b>Warming sponge cake, e.g. crumble cake or muffins.</b>	4	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware as required.</li> </ul>
<b>Preheating serving dishes, e.g. soup plates, plates, bowls, platters or sauce boats.</b>	5	45 minutes till max. 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spread tableware out flat for shorter heating times.</li> </ul>

Table continued from last page

Food/crockery	Setting temperature	Estimated duration	Notes
<b>Keeping beverages hot.</b>	5	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> <li>• Cover up the beverages.</li> </ul>
<b>Drying fruit.</b>	5	6 hours and extend as required, with max. 6 hours	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepare and chop up the fruit.</li> <li>• Turn the fruit as needed.</li> </ul>
<b>Slow cooking.</b>	6	30 minutes to a max. of 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat tableware.</li> </ul>
<b>Warm, moist cloths for wellness applications.</b>	4 till 6	45 minutes till max. 1 hour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moisten cloths/towels, fold or roll and then place directly on the warming plate. Only use cloths/towels made from natural fibres – <b>no synthetic fibres!</b></li> </ul>

## Slow cooking

Temperature setting 6 is suitable for slow cooking to complete seared, minor to medium-sized, high-quality cuts of meat (beef, lamb, pork, veal) no thicker than 6 cm. We recommend cooking more significant pieces of meat in an oven or combi-steam oven. Cooking meat at a low temperature for longer makes it tender and succulent.

### Preparations

First, sear the meat and then let it cook in the warming drawer at low temperature.

- Use suitable glass, porcelain or ceramic cookware.
- Preheat the drawer containing the cookware at setting level 6.
- Heat a little fat in a pan and sear the meat.
- Place the meat in the preheated cookware in the drawer to cook to completion.

The searing times below refer to the sealing of meat in hot fat.

Type of meat	Searing on the hob	Yarn in the warming drawer
<b>Small pieces of meat.</b>		
<b>Small escalopes.</b>	2–3 minutes on all sides	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature setting 6</li> </ul>

# Use

Table continued from last page

Type of meat	Searing on the hob	Yarn in the warming drawer
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Time duration: 30 minutes till 1 hour</li> </ul>
<b>Steak medallions.</b>	1–2 minutes per side	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature setting 6</li> <li>• Time duration: 30 minutes till 1 hour</li> </ul>
<b>Medium-sized pieces of meat.</b>		
<b>Loin of lamb (about 150-300g).</b>	2–3 minutes per side	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature setting 6</li> <li>• Time duration: 1 hour</li> </ul>
<b>Fillet of pork (400-600g).</b>	4–6 minutes on all sides	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature setting 6</li> <li>• Time duration: 2 till 3 hours</li> </ul>
<b>Fillet of beef/veal, loin of pork, (up to 900 g).</b>	12–15 minutes on all sides	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature setting 6</li> <li>• Time duration: 3 till 6 hours</li> </ul>

## NOTE!

Meat that has been low temperature cooked is not as hot as conventionally cooked meat. Sauces should be served very hot. Put the plates in the warming drawer during the last 45–60 minutes of cooking.

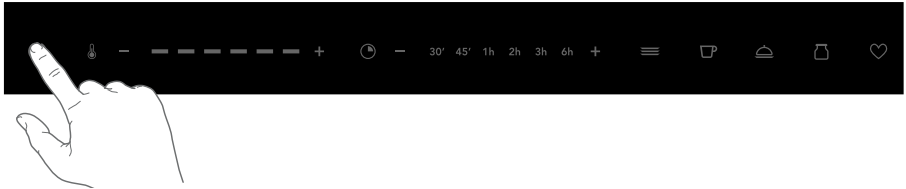
To keep meat prepared at a low temperature warm, turn the temperature down to position 4. Small pieces of meat can be kept warm for up to 45 minutes and large pieces for up to 2 hours.

## Operating the warming drawer

### WARNING!

The operating panel must be kept clean and dry. Wash and dry your hands before use. The keys will otherwise not react or can come on accidentally.

1. Touch the on/off-key to switch on the drawer.



2. Touch the + (plus) or - (minus) key to set the desired temperature and time duration or select one of the preset operating modes.



3. Close the drawer.
  - The control lamp will light up.
  - The warming drawer starts heating.
4. Opening the drawer interrupts operation.
  - The control lamp flashes if the drawer is open.
  - Close the drawer to continue the programme.
  - When the set time duration is up, an acoustic signal is emitted. The drawer stops heating.

### NOTE!

After operation ends or the on/off-key is touched, the interior illumination of the opened warming drawer goes out automatically after 5 minutes. The interior illumination is activated again by touching the on/off-key or by closing and again opening the warming drawer.

5. Switch off the appliance before time if necessary by touch and hold the on/off-key for 1 second.
  - The appliance switches off when the key is released.
  - The on/off-key is dimmed in the standby mode.
  - The display for temperature, time duration and/or operating mode go out.

# Operation

## WARNING!

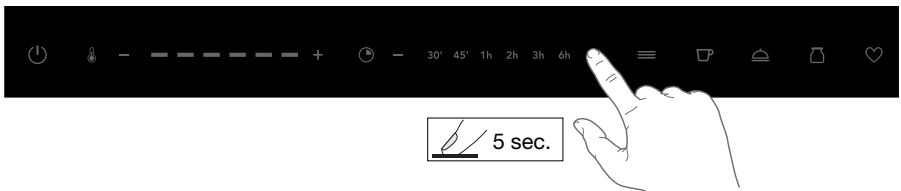
Do not leave the warming drawer unattended for more extended periods when using continuous operation. Keeping food warm overly long can dry it out and even cause it to catch fire.

This warming drawer is provided with a safety device that switches the drawer to standby mode after 12 hours of continuous operation.

## Delayed start mode

The delayed start is activated if both an operating time and a delayed start duration are set for the operating mode selected. The appliance switches on when the delayed start is up and switches off again when the operating time finishes.

1. Place the tableware in the warming drawer.
2. Touch the key for the desired operating mode.
3. If necessary, set a temperature setting and a period of time.
4. Touch the + (plus) time key for 5 seconds.

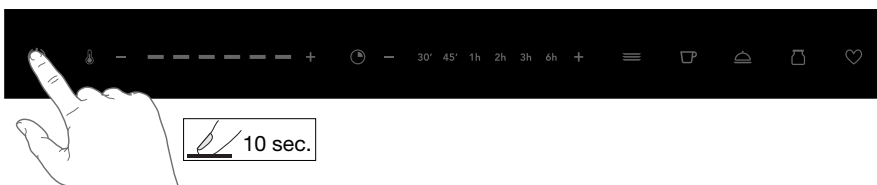


- *The 30-minute indicator flashes.*
5. Touch the + (plus) or - (minus) key to set the desired delayed start.
    - *The delayed start selected flashes.*
  6. Close the drawer.
    - *If a delayed start has been set, the control lamp flashes until the operation starts. The control lamp illuminates after an automatic start.*

## Sabbath mode

The Sabbath mode enables an operating duration of up to 72 hours. After the Sabbath mode is activated, the safety shut-off and illumination are deactivated except in the case of a malfunction. The food is heated up and kept warm in the warming drawer without operating the appliance.

1. Touch the on/off-key for 10 seconds.



- *The function is activated when the key is released.*
  - *The duration and temperature displays illuminate briefly 3x.*
  - *The Sabbath mode is activated.*
2. Touch the on/off-key for 10 seconds to switch off the sabbath mode.
    - *The function is activated when the key is released.*
    - *The duration and temperature displays illuminate briefly 3x.*
    - *The Sabbath mode is deactivated.*

## Operating modes

### Heating tableware

Spread tableware across the entire warming plate. The heating duration depends on the material and thickness of the dishes and their quantity, height and arrangement. Stacked plates take longer to heat up than individual items. Do not place any large platters on their end in front of the ventilation slits. They block the outlet openings for the heated air, and as a result, the dishes are not heated evenly.

1. Place the tableware in the warming drawer.
2. Touch the 'Tableware' operating mode key.



- *The recommended temperature setting and time duration illuminate.*
3. Close the drawer.
    - *The control lamp will light up.*
    - *The warming drawer starts heating.*

### NOTE!

- It takes approximately 45 minutes to heat place settings for 6 persons.
  - As heated dishes cool down quickly, take them out of the warming drawer just before you need them.
4. Open the drawer when the operating mode finishes.
  5. Touch the on/off-key to switch off the appliance.
  6. Take the dish out of the drawer.

# Operation

## HOT SURFACE!

**Risk of burns!** The surface of the warming plate is hot. Items around the outside of the drawer get hotter than those in the middle. Always use protective gloves or oven cloths to remove the dishes.

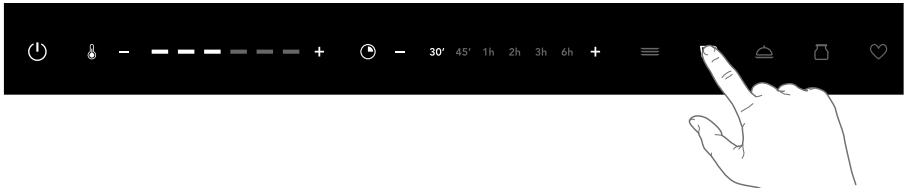
### Heating cups and glasses

The heating duration depends on the material and thickness of the dishes and their quantity, height and arrangement. Tall stacks of cups and glasses take longer to heat up than individual cups and glasses. Do not place any dishes in front of the ventilation slits. They block the outlet openings for the heated air, and as a result, the dishes are not heated evenly.

## HOT SURFACE!

**Risk of burns!** Only use this operating mode for heating cups and glasses to prevent burns.

1. Place the cups and/or glasses in the warming drawer.
2. Touch the 'Cups' operating mode key.



- *The recommended temperature setting and time duration illuminate.*
3. Close the drawer.
    - *The control lamp will light up.*
    - *The warming drawer starts heating.*

## NOTE!

It takes approximately 30 minutes to heat cups for 6 persons.

4. Open the drawer when the operating mode finishes.
5. Touch the on/off-key to switch off the appliance.
6. Take the cups or glasses out of the drawer.

## HOT SURFACE!

**Risk of burns!** The surface of the warming plate is hot. Items around the outside of the drawer get hotter than those in the middle. Always use protective gloves or oven cloths to remove the dishes.

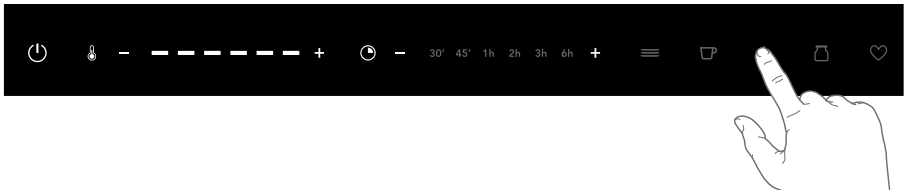


## Keeping food warm

### WARNING!

Use this operating mode to keep food warm straight after being cooked. Do not use it for reheating refrigerated food. Never place hot saucepans or frying pans straight to the warming plate from the hob. This can damage the warming plate.

1. Put the dishes in the drawer.
2. Touch the 'keeping food warm' operating mode key and preheat for 15 minutes.



3. Place the food in the drawer in the preheated dishes.

### NOTE!

- Do not overfill plates, dishes, cups, etc., to avoid spilling.
- Cover food with a heat-resistant lid or aluminium foil. The surface of the food that is not covered will dry out. Do not keep food warm for longer than one hour.

4. Close the drawer.
  - *The control lamp will light up.*
  - *The warming drawer starts heating.*
5. Open the drawer when the operating mode finishes.
6. Touch the on/off-key to switch off the appliance.
7. Take the dish out of the drawer.

### HOT SURFACE!

**Risk of burns!** The surface of the warming plate is hot. Items around the outside of the drawer get hotter than those in the middle. Always use protective gloves or oven cloths to remove the dishes.

## Making yoghurt

1. Put the prepared milk with the yoghurt in jars or dishes in the warming drawer.
2. Touch the 'Making yoghurt' operating mode key.

# Operation



- *The recommended temperature setting and time duration illuminate.*
3. Close the drawer.
    - *The control lamp will light up.*
    - *The warming drawer heats up.*
  4. Open the drawer when the operating mode finishes.
  5. Touch the on/off-key to switch off the appliance.
  6. Leave the yoghurt to cool down in the drawer for several hours, then store in a refrigerator.

## Favourite

If a particular temperature and time duration setting is frequently used, these settings can be saved as a favourite.

## Creating favourites

1. Touch the 'Favourite' operating mode key.



- *The recommended temperature setting and time duration illuminate.*
2. Touch the + (plus) or - (minus) key to set the desired temperature and time duration.
  3. Touch the 'Favourite' operating mode key for 5 seconds.
    - *The settings are saved.*

## Starting favourites

1. Touch the "Favourite" key.
  - *The set temperature and time duration values illuminate.*
2. Close the drawer.
  - *The control lamp will light up.*
  - *The warming drawer heats up.*
3. Open the drawer when the operating mode finishes.
4. Touch the on/off-key to switch off the appliance.



## HOT SURFACE!

**Risk of burns!** The surface of the warming plate is hot. Items around the outside of the drawer get hotter than those in the middle. Always use protective gloves or oven cloths to remove the dishes.

# Maintenance

## WARNING!

Put the drawer in standby mode before starting cleaning.

- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- Do not use abrasive products, alcohol or solvents as they may damage the device.
- The front is made of stainless steel or glass and is prone to scratches. Use a special non-abrasive cleaning agent for stainless steel.

## Cleaning the exterior

- Remove dirt or cleaning agent residues immediately.
- Clean all surfaces only with a damp cloth and soapy water. Then dry with a soft cloth.

## Cleaning the interior

- Remove any soiling from the warming drawer while still hand warm.
- Clean the warming plate, ventilation grille and operating panel with a soft cloth dampened with water and a little washing-up liquid and dry with a soft cloth.

The following is a list of faults that the user can quickly remedy after following the described solution. Call the service division if another fault is displayed, or the defect cannot be fixed.

## Troubleshooting table

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The dish remains cold.	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.
	An interruption in the power supply.	Replace the fuse or switch on the fuse again in the fuse box.
	The drawer is not closed properly.	Close the drawer.
The dish isn't warm enough.	Warming duration too short.	Lengthen the warming duration.
	Temperature is not set high enough.	Select a higher temperature setting.
The control lamp flashes regularly (with the drawer closed).	The delayed start is activated.	Deactivate delayed start mode.
The control lamp flashes rapidly (with the drawer opened).	The delayed start is activated.	Close the drawer and then select operation with a delayed start. Touch the on/off-key to end the delayed start.
	Control lamp is defective.	Contact the service department.
The control lamp does not illuminate when the drawer is in operation.	The Sabbath mode is activated.	Deactivate Sabbath mode.
The control lamp flashes rapidly (with the drawer opened or closed).	Drawer is still in operation.	Touch the on/off-key.
The operating panel shows no reaction when touched.	The Sabbath mode is activated.	Deactivate Sabbath mode.
	The control panel is defective.	Contact the service department.
The drawer cannot be opened/closed.	Push-pull mechanism is defective.	Contact the service department.

# Environmental aspects

## WARNING!

Render the appliance unusable to prevent accidents caused by improper use (e.g. through children playing):

- Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this is to be carried out by a qualified electrician.
- Then remove the power cord from the appliance by cutting it off at the device.

## Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

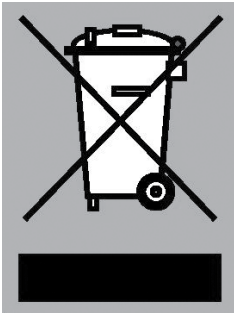
The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

## WARNING!

Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material safely or dispose of it in an environmentally-friendly way.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



### Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

## Safety

- This appliance should only be connected by a registered installer!
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or an authorised service technician, in order to avoid hazard.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Prior to connecting the drawer, ensure that all cables in your home's electrical system are of sufficient diameter to supply the appliance properly.
- Complete all electrical connections before building in the appliance.
- Improper installation and maintenance work or repairs are dangerous. These may only be performed by authorized and trained technicians. If the appliance has a defect, please disconnect it and contact customer service.
- If the appliance is mounted behind a furniture front (e.g. a door), never close it while the appliance is in use. Heat and humidity accumulate behind a closed furniture front. This may damage drawer, cupboard and floor.

# Installation

- Only use original replacement parts. These meet the required safety specifications.
- Please note that the appliance must not be mounted tilted or upended. The design of the appliance includes an oil-containing pump. Please refer to the installation instructions.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

## Electrical connection

- This appliance is manufactured in Class I; this means the device must be grounded.
- Check whether the power of the electrical mains corresponds to the power on the identification plate on the appliance.
- Before connecting to the electrical mains, check whether the power socket is grounded.
- The device is equipped with a plug. When installing the appliance, remember that this plug must remain accessible.


### WARNING!

If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.

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.



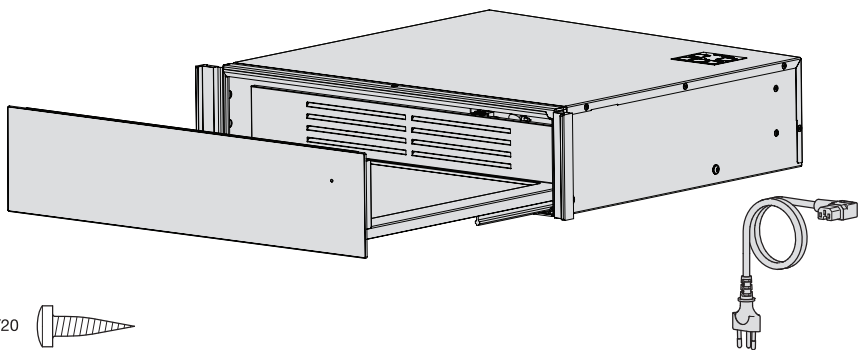
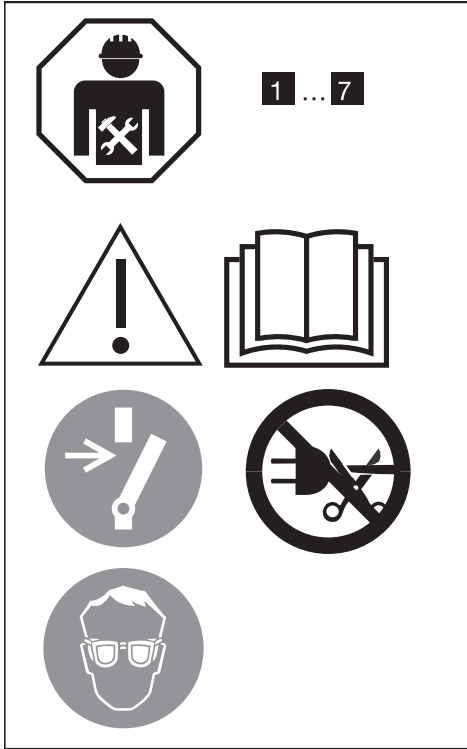
Under certain conditions, the outside of the warming drawer may reach 70 °C (depending on the selected temperature and length of use). Always use oven mitts or gloves to remove the warmed tableware from the drawer.

 WARNING!

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

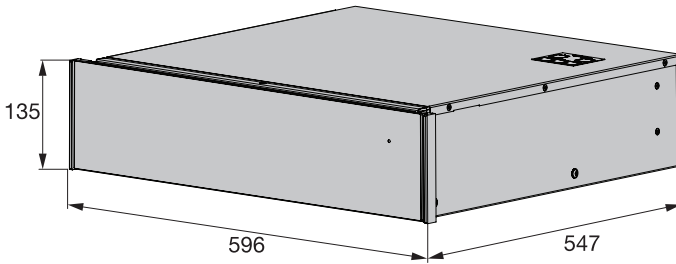
# Installation

## Preparation

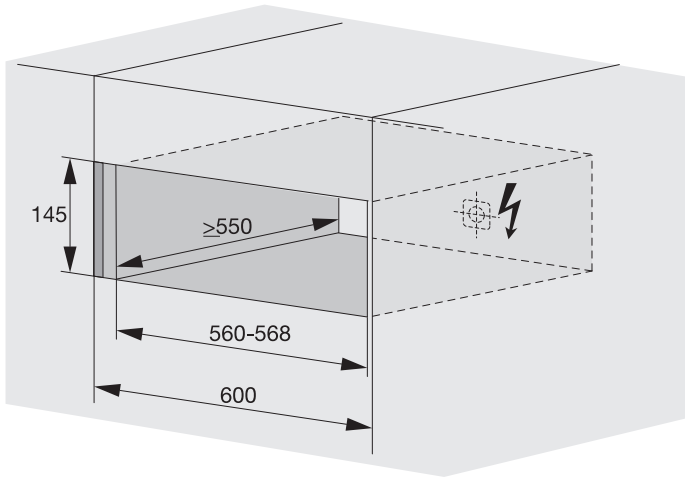


4x  T20 

## Appliance dimensions

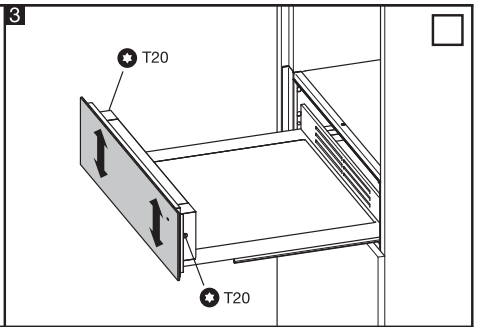
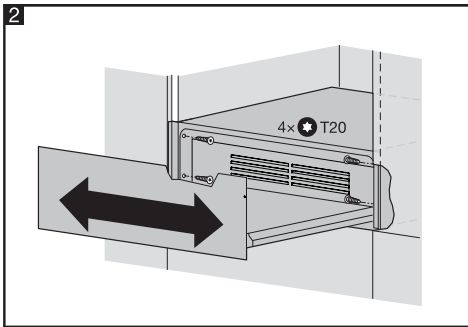
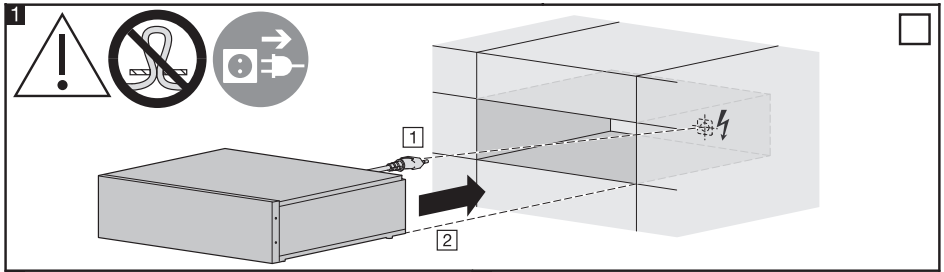
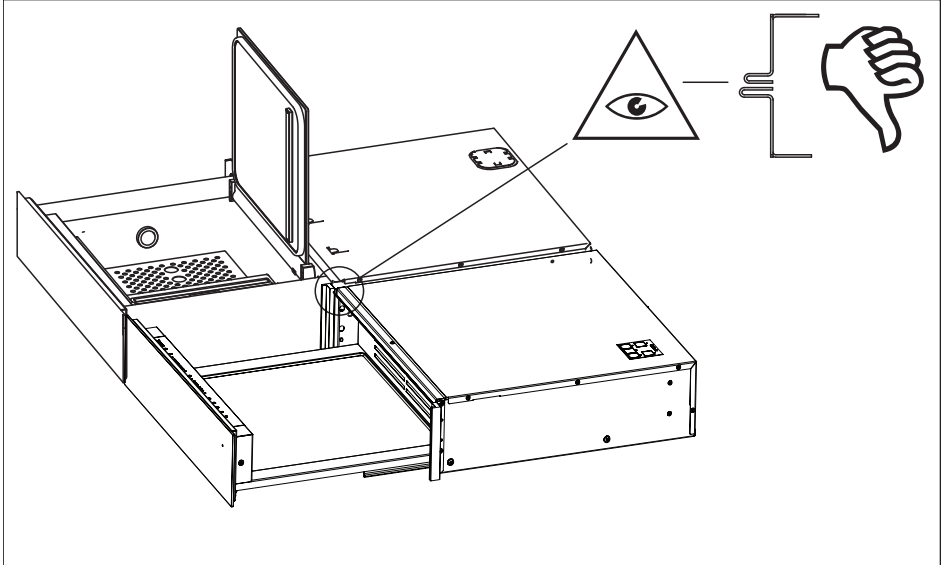


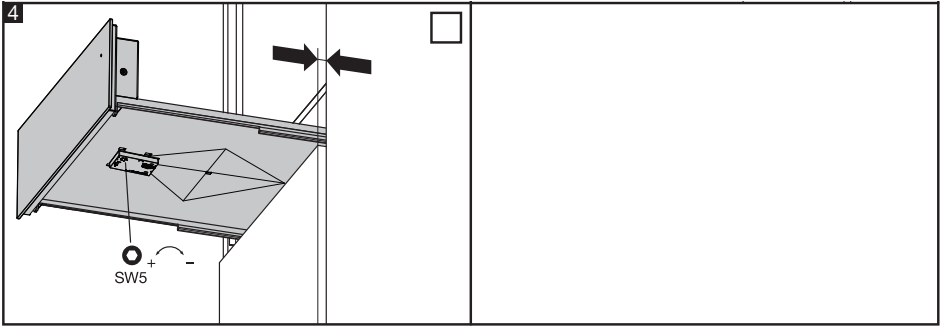
## Built-in dimensions



# Installation

## Built-in









# ATAG

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)



888004-a3



*We reserve the right to make changes.*