

DRW11400 FB/FX
(14cm)

Warmer Drawer

User Manual

Tiroir chauffe-plat

Manuel de l'utilisateur

Die Wärmeschublade

Gebrauchsanleitung

Ladica za zagrijavanje

Korisnički priručnik

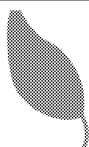
Šildymo stalčius

Vartotojo vadovas

Please read this first!

Dear Customer,

With this unit you have chosen a device of advanced technology and high quality.



The unit was produced in modern enterprises corresponding to environmental standards.

This manual is part of the appliance. The instructions will help you to operate the unit quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the unit is not damaged. If you note any transport damage, please contact immediately your point of sale and do not take the unit into operation!
- Before you connect and start using the unit, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any possible cases of warranty.
- When you pass on the unit to another person, please provide all documents with it.

Table of Contents

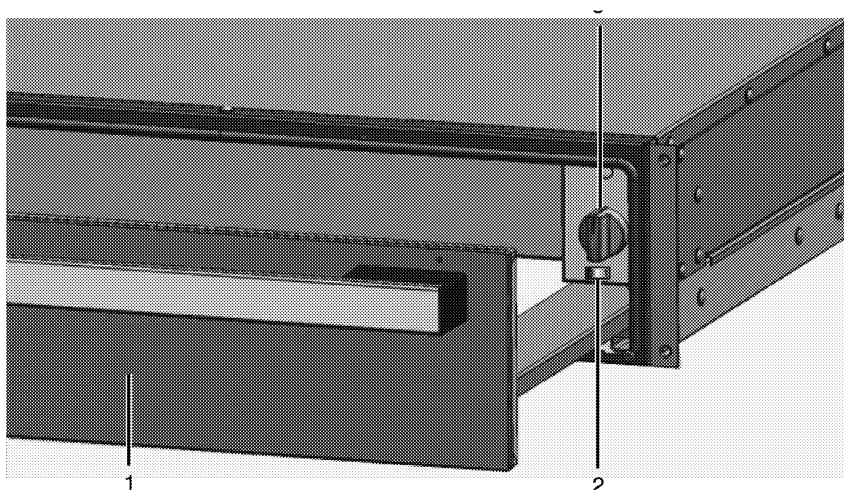
1. General information	3
Overview	3
Technical Data.....	4
2. Safety Instructions	5
Explanation of safety instructions.....	5
Basic safety instructions	5
Safety for children.....	6
Safety when working with electricity.....	6
Chips in the heating plate	6
Intended use	6
Disposal	6
Old equipment.....	6
Transport.....	6
3. Installation	7
Preparations	7
Installation and connection	11
4. How To Operate The Warmer Drawer	12
Keeping ovenware warm	12
Keeping food warm	13
Uses.....	14
5. Maintenance And Care	15
General information	15
Stainless steel surfaces	15
6. Troubleshooting	16

EN Important instructions and warnings for safety and environment

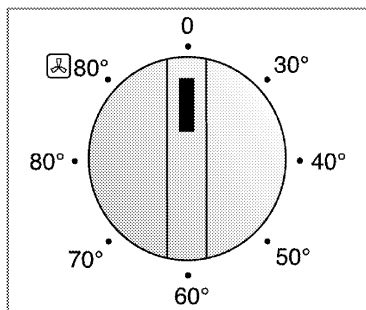
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

1 General information

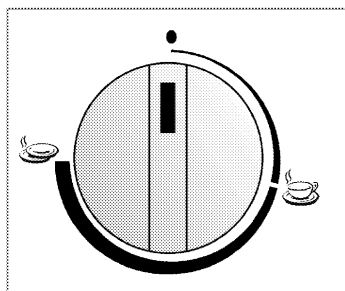
Overview



1. Warmer drawer
2. On/Off button (mechanical models)
3. Control Knob



	Function selector for Electrical Models
0	Off
40-50	Proving yeast pastry
60-70	Keeping bread warm, defrosting, preheating drinks containers
80	Keeping food warm
 80°	Preheating ovenware



	Function selector for Mechanical Models
0	Off
	Cup heating
	Plate heating

Technical Data

	Electrical Models DRW 11400 FB/FX	Mechanical Models
Voltage/frequency	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric consumption	800 W	400 W
Fuse protection	min. 6 A	min. 6 A
Cable type / cross section	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0.75 mm ²
Cable length max. 2 m		
Outer dimensions (height/width/depth) for 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Outer dimensions (height/width/depth) for 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Installation dimensions for 14 cm (height/width/depth)	*142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm	*142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm
Installation dimensions for 29 cm (height/width/depth)	*292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm	*292 or 295 mm /560 mm /minimum. 550 mm

2 Safety Instructions

Explanation of safety instructions

• The following types of safety instructions and information are used in this manual. They can be distinguished by the symbol and the initial signal word.

	DANGER High risk of personal injury. Non-observance may or will cause serious injuries or death.
	CAUTION Risk of personal injury. Non-observance may or will cause minor or medium injuries.
	NOTICE Risk of material damage. Non-observance may or will cause damage on the unit or other objects.
	Important Tip for the user. Useful information on how to use the unit. No injury risk information.

Basic safety instructions

• Manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the product quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your product. Values stated on the markings of the product or in other printed documents supplied with the product are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the product and ambient conditions.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

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

• Do not take the unit into operation if it is defective or shows any visible damage.

• Do not carry out any repairs or modifications on the unit. However, you may remedy some malfunctions; see Troubleshooting, page 15.

• Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

• Do not heat the closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.

• Ensure that no flammable materials are adjacent to the product as the sides become hot during use.

• Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your warmer drawer.

	Important Call the authorised service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.
---	---

Safety for children

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Kept away the packaging materials from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children sitting on. It may cause overturning or door hinges might get damaged.

Safety when working with electricity

- Any works on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- In case of any damage, switch off the unit and separate it from the mains supply. For this purpose, switch off the fuse.
- Be sure fuse current value is suitable to cooker current.

Chips in the heating plate

- There is a danger of electrocution if there are breaks, chips or cracks in the heating plate. Pull out the plug or switch off the circuit braker for the drawer in the fuse box.

Intended use

The unit is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.

Disposal

Packaging material

	DANGER Risk of suffocation by the packaging materials! Keep children away from the packaging materials.
--	--

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment and saves precious raw materials.

Old equipment



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities.
Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

Transport

	NOTICE Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
---	---

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

	Important Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damages during the transportation.
---	--

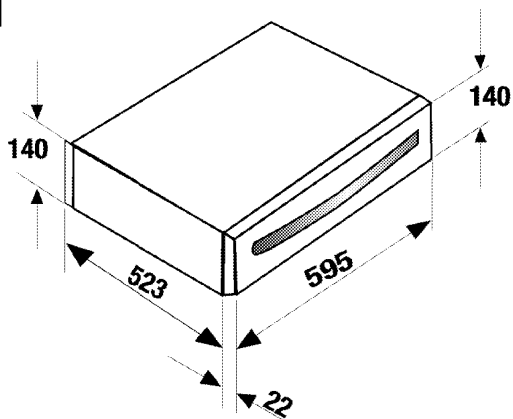
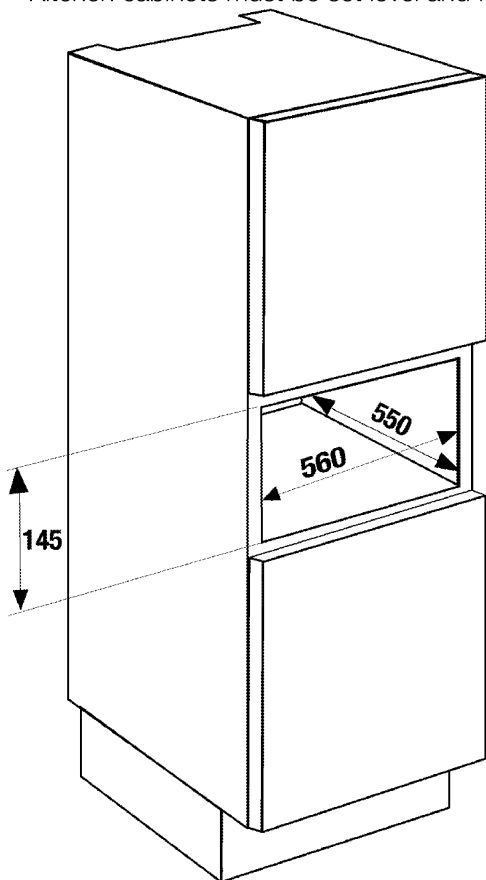
3 Installation

Preparations

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the unit and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

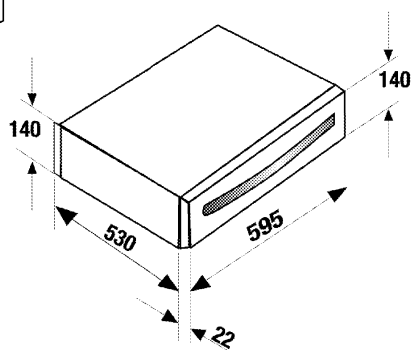
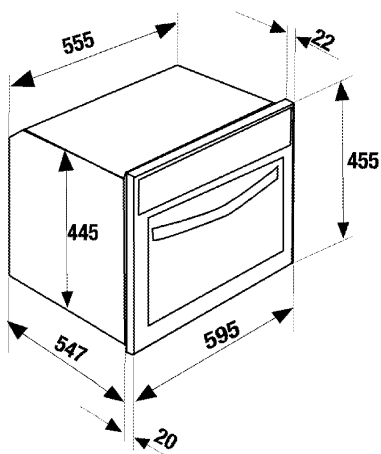
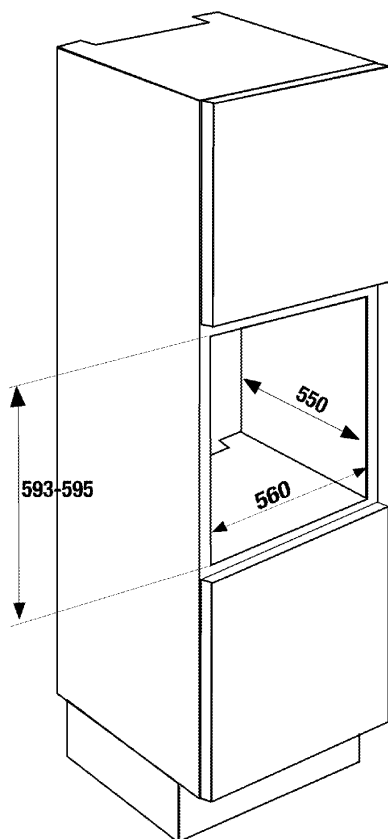
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed

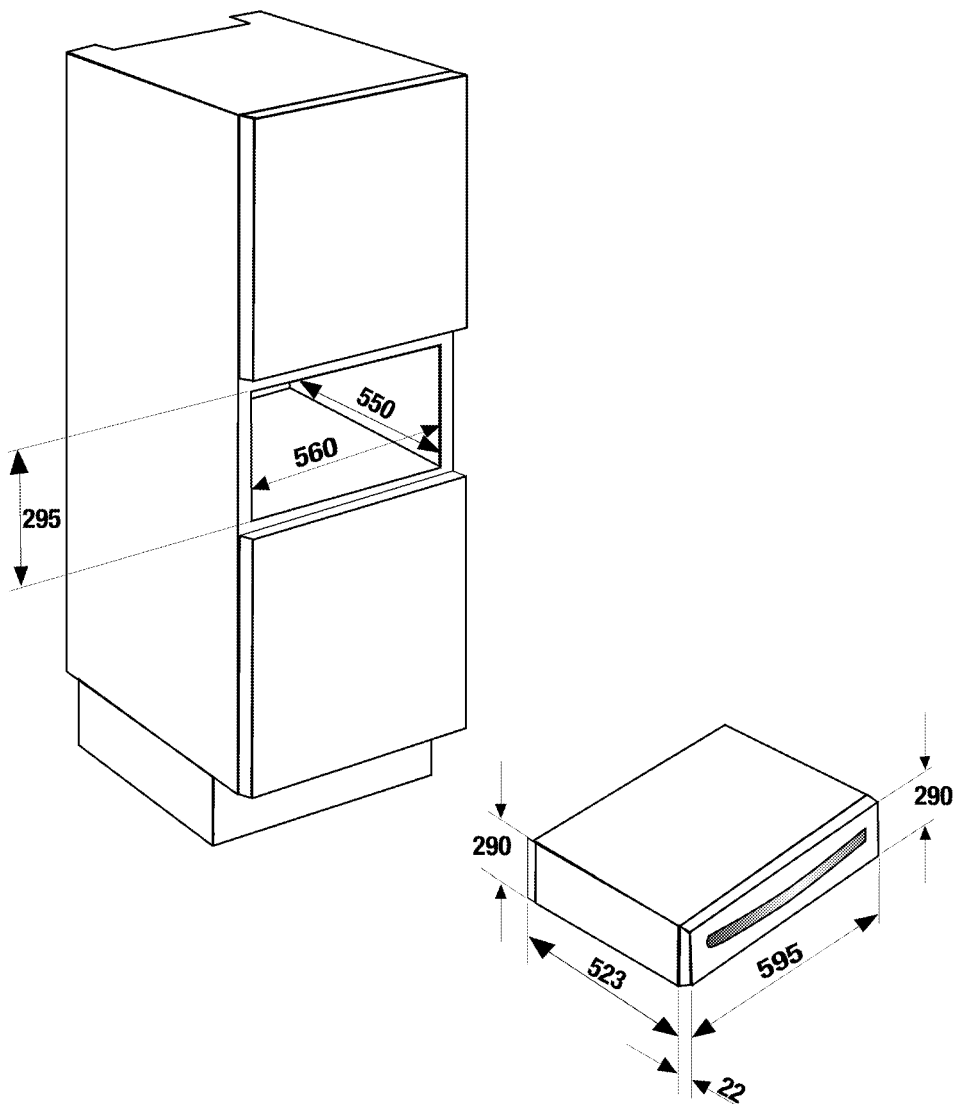
14 cm Models



(*) min

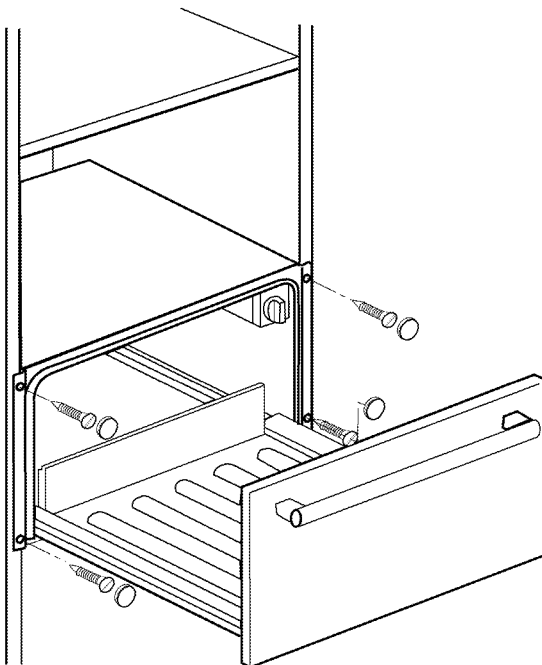
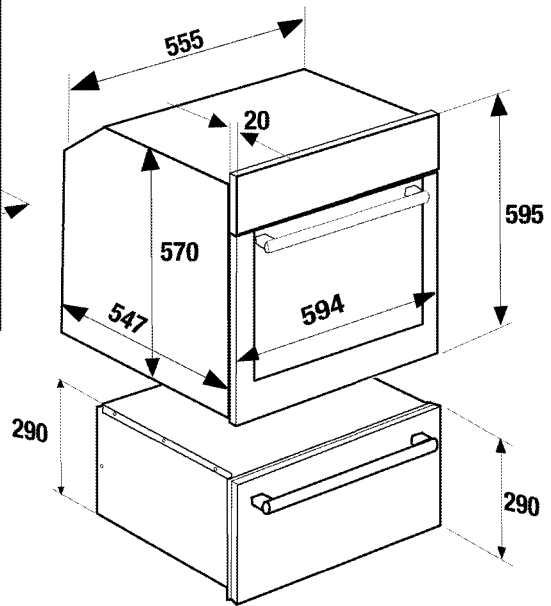
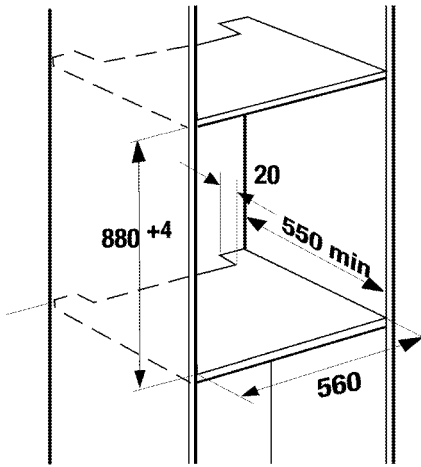
14 cm Models
using with oven





(*) min

29 cm Models
using with 45cm oven



Installation and connection

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.

Connection to the mains supply



Important

This appliance must be earthed!

Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilization of the product without ground socket.

- The unit connecting cable must correspond to the specifications and the power consumption; see Technical Data, page 4.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is located at the rear housing of the appliance.



DANGER

Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the product from the mains



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!

The unit may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after the correct installation..

1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty.

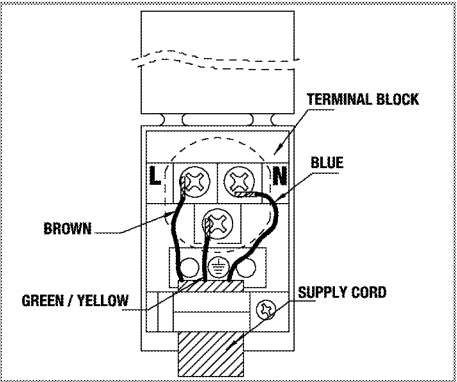
Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended. If a cable without a plug is provided together with your product; please connect as diagram.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the supply cord!

The supply cord must not be clamped, bent or squeezed or come into contact with hot parts of the unit.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.



4 How To Operate The Warmer Drawer

Keeping ovenware warm



NOTICE

The appliance will only heat up if the drawer is closed correctly.

You can use the warming drawer to preheat ovenware or to keep food warm.

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

14 cm Models	
6 dinner pates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dishl	Ø 19 cm
1 serving dishl	Ø 17 cm
1 meat plate	32 cm.

29 cm Models	
12 dinner pates	Ø 24 cm
12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dishl	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 19 cm
1 serving dish	Ø 17 cm
2 serving dish	32 cm.

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 servicing dishes.

Drink containers

Always heat drinks containers e.g. espresso cups using setting . At setting  or  80° °C, the drinks containers will get very hot. There is a risk of burning.!

Method

1. Place the ovenware in the drawer.

2. Set the function selector to setting  or  80° °C.

Always heat drinks containers using setting  or 60-70 °C.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

3. Close the warming drawer. The power on indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take?

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware.

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

**NOTE**

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot hob. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods

The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting **80° C** and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again. The “power on” indicator light lights up.
The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using on gloves or an oven cloth.

Uses

The table shows various uses for the warming drawer. Set the function selector to the desired setting.

Preheat the ovenware as indicated in the table

Level	Food/ ovenware	Note
40 - 50°C	Delicate deepfrozen food e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese.	Defrost
40 - 50°C	Leaving yeast dough to rise	Cover
60 - 70°C	Deep- frozen food e.g. meat, cakes, bread	Defrost
60 - 70°C	Keeping eggs warm e.g. hard boiled eggs, scrambled eggsi	Preheat ovenware, cover food
60 - 70°C	Keeping bread warm e.g. toast, bread rolls.	Preheat ovenware, cover food
60 - 70°C	Preheating drinks containers	e.g. espresso cups
60 - 70°C	Delicate food e.g. slow-cooked meat	Cover ovenware
80°C	Keeping food warm	Preheat ovenware, cover food
80°C	Keeping drinks warm	Preheat ovenware, cover drinks
80°C	Warming flat dough-based foods e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheat ovenware, cover food
80°C	Warming dry cakes e.g. crumble cakes, muffins	Preheat ovenware, cover food
80°C	Melting cooking chocolate or chocolate coatig..	Preheat ovenware, break up food into small pieces
80°C	Dissolving gelatine	Open approximately 20 minutes
 80°C	Preheating ovenware	Not suitable for drinks containers

5 Maintenance And Care

General information

Do not use steam cleaners for cleaning the product.



DANGER

Risk of electric shock!

Cut the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the unit to cool down before you clean it.



NOTICE

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/milk or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residuals more easily, thus avoiding these from burning the next time the product is used. No special cleaning agents are required for cleaning the unit. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.



Important

Do not use steam cleaners for cleaning.

Stainless steel surfaces

Always remove any flecks of limescale, grease cornflour or egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Appliances with an inox surface

Use a mild window-cleaning detergent and a soft window cloth or a fluff-free micro-fibre cloth. Wipe the surface using a horizontal motion and do not apply pressure.

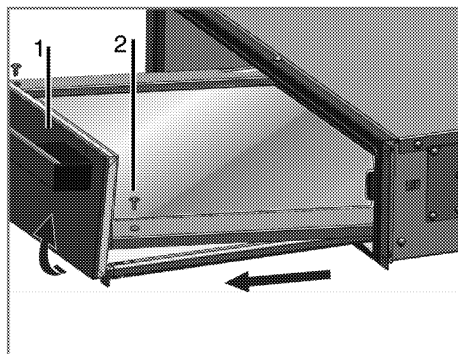
Heating plate

Clean the heating plate using water and a little detergent.

Warming drawer interior

The drawer can be removed if the appliance requires cleaning on the inside.

1. Remove the drawer completely.
2. Remove the two screws in front.
3. Take hold of the front of the drawer on both sides.



1. Drawer
2. Screw

4. Carefully remove the drawer in an upwards direction (approx. 5°) and set it down.

The appliance can now be cleaned on the inside with water and detergent.



Important

Do not immerse the drawer in water once it has been removed.

Installation

Proceed in the reverse order in water of removal to refit the warming drawer.
To do this, position the drawer on the rails. Pull the left and right rails forward until the screws sit in the recess.
Tighten the screws.

6 Troubleshooting



DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!
Repairs on the unit must be carried out by the technical service or a qualified electrician.

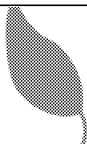
You can solve the following problems yourself. Before you call the technical service, please check the following points.

Malfunction/problem	Possible cause
The ovenware or food remain cold.	Check whether - the appliance is switched on - there has been a power cut - the drawer is closed completely.
The ovenware or food are not warmed sufficiently	This may indicate that - The ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time - The drawer was left open for a long time.
The “power on” indicator light flashes.	Check whether the drawer is closed. If it can not be closed, check the position of the tensioning hooks as described under “installation” in the “Maintenance and cleaning” section.
The indicator light flashes rapidly when the when the warming drawer is closed.	Call the after sales service
The “power on” indicator light does not light up	The indicator light is faulty. Consult the after- sales service.
The fuse in the fuse box has blown.	Disconnect the appliance at the mains and consult the after- sales service.

FR

Veillez lire ceci avant de commencer !

Chère cliente, cher client,
Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

Ce manuel fait partie de votre équipement. Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- À la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

CE

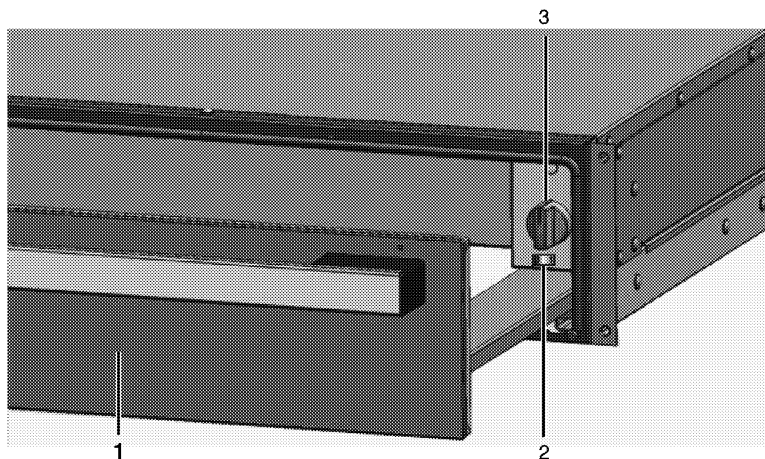
1. Généralités	3
Vue d'ensemble.....	3
Données techniques.....	4
2. Consignes de sécurité	5
Explications des consignes de sécurité.....	5
Consignes de sécurité de base.....	5
Sécurité des enfants.....	6
Sécurité lors de travaux électriques	6
Copeaux dans la plaque à réchauffer.....	6
Utilisation prévue	6
Mise au rebut	6
Ancien équipement.....	6
Transport.....	6
3. Installation	7
Préparations	7
Installation et branchement.....	11
4. Utilisation du tiroir chauffe-plat	12
Tenir la vaisselle au chaud	12
Tenir l'aliment au chaud.....	13
Utilisations	14
5. Entretien et nettoyage	15
Généralités	15
Surfaces en inox.....	15
6. Recherche et résolution des pannes	16

FR Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

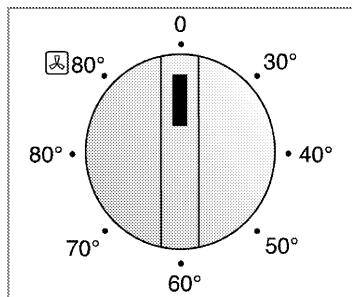
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

1 Généralités

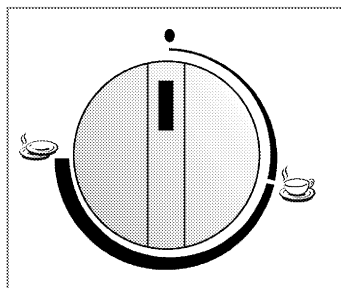
Vue d'ensemble



- 1. Tiroir chauffe-plat
- 2. Bouton Marche/Arrêt (modèles mécaniques)
- 3. Manette de commande



	Sélecteur de fonctions des modèles électriques
0	Arrêt
40-50	Lever la pâte
60-70	Tenir le pain au chaud, décongeler, préchauffer les récipients à boissons
80	Tenir l'aliment au chaud
 80°	Préchauffage de la vaisselle



	Sélecteur de fonctions des modèles mécaniques
0	Arrêt
	Chauffage de tasse
	Chauffage de la plaque

Données techniques

	modèles électriques DRW 11400 FB/FX	modèles mécaniques
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique totale	800 W	400 W
Protection par fusible	min. 6 A	min. 6 A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Longueur de câble max. 2 m		
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) pour 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) pour 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Dimensions d'installation pour 14 cm (hauteur/longueur/profondeur)	*142 ou 145 mm/560 mm / minimum. 550 mm	*142 ou 145 mm/560 mm / minimum. 550 mm
Dimensions d'installation pour 29 cm (hauteur/longueur/profondeur)	*292 ou 295 mm/560 mm / minimum. 550 mm	*292 ou 295 mm/560 mm / minimum. 550 mm

2 Consignes de sécurité

Explications des consignes de sécurité

• Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.

	DANGER Risque élevé de blessure corporelle. Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.
	ATTENTION Risque de blessure corporelle. Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.
	AVIS Risque de dégâts matériels. Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.
	Important Conseils d'utilisation. Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

• Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou un dégât visible.

• Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; reportez-vous à la section Recherche et résolution des pannes en page 15.

• Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

• Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.

• Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

• Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats de votre tiroir chauffe-plat.

	Important Contactez le service agréé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.
---	--

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez-les hors de leur portée. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

Copeaux dans la plaque à réchauffer

- Il existe un risque d'électrocution en cas de cassure, copeaux ou fissures dans la plaque à réchauffer. Débranchez la prise ou actionnez le disjoncteur du tiroir dans le boîtier de fusibles.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à une usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement et d'économiser de précieuses matières premières.

Ancien équipement



Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales. Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Transport



AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.



DANGER

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

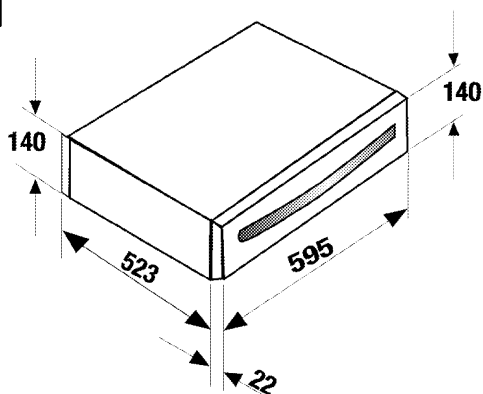
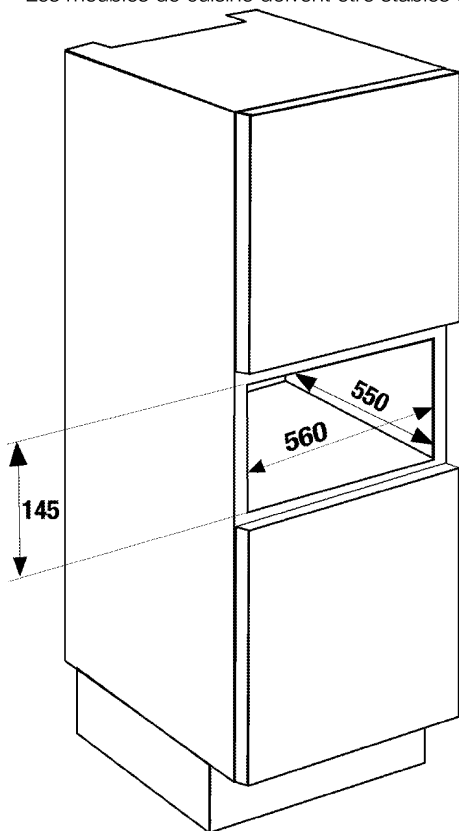
3 Installation

Préparations

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

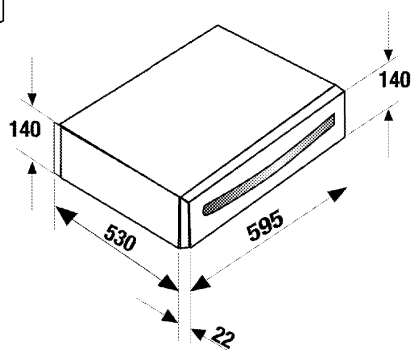
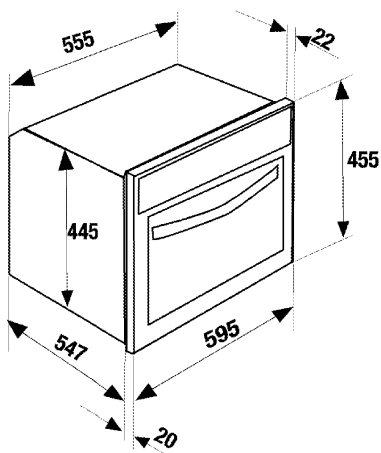
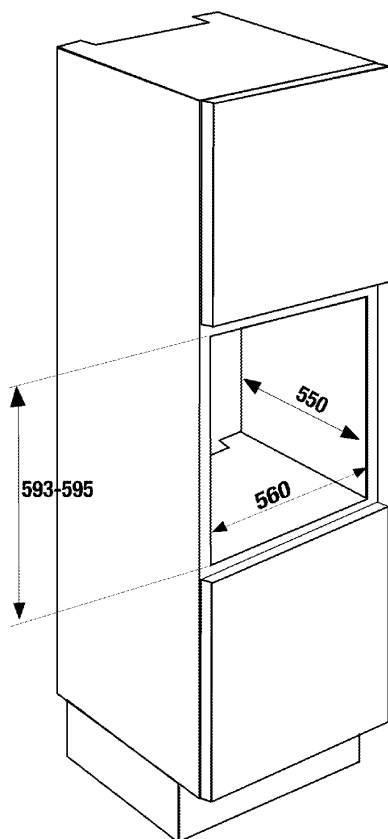
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100°C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.

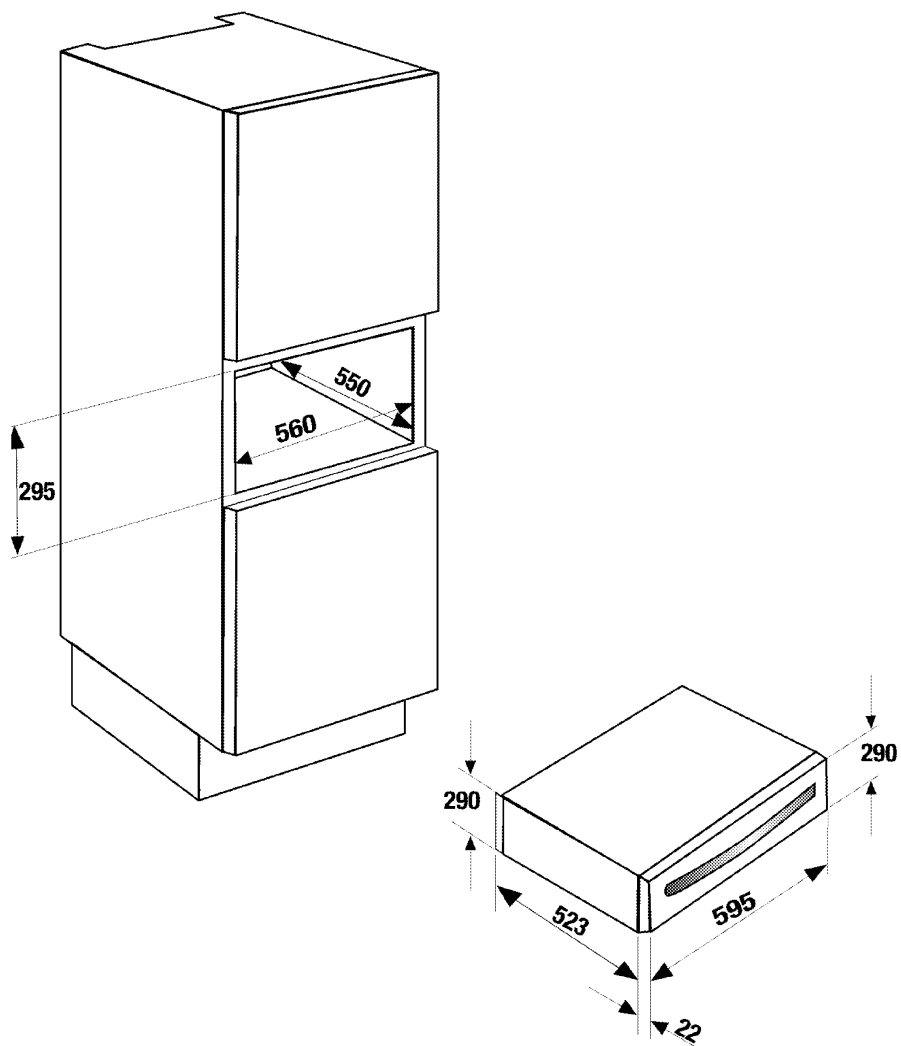
Modèles de 14 cm



(*) min

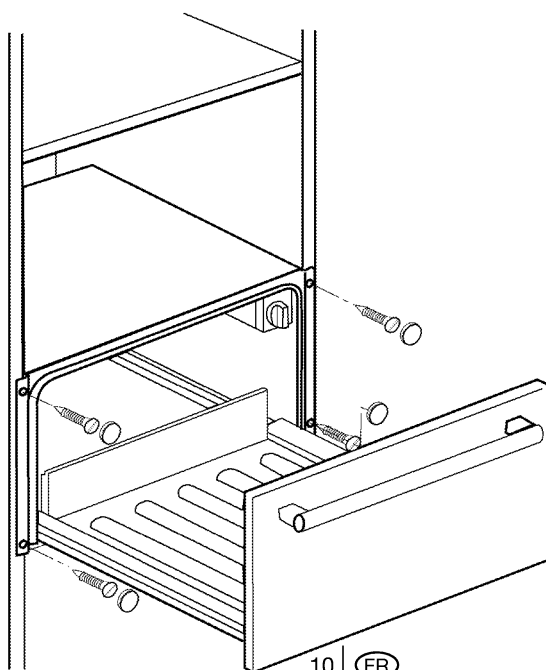
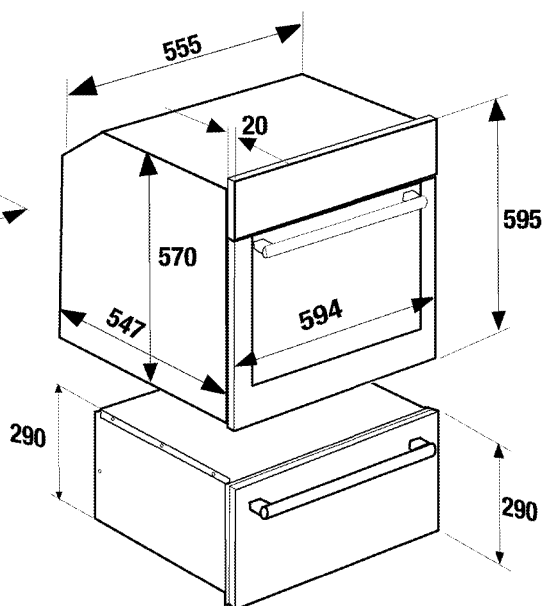
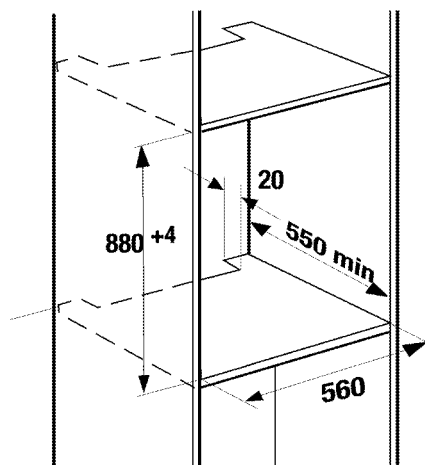
Modèles de 14 cm
utilisés avec un four de
45 cm





(*) min

Modèles de 29 cm utilisés
avec un four de 60 cm



Installation et branchement

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément à toutes les réglementations en vigueur dans votre localité.

Raccordement au réseau électrique



Important

Cet appareil doit être mis à la terre!

La responsabilité de notre entreprise ne saurait être engagée en cas de dommage causée par l'utilisation du produit sans prise de terre.



DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée dûment habilitée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.



DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques techniques et à la consommation énergétique ; reportez-vous aux données techniques en page 4.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur la partie arrière de l'appareil.



DANGER

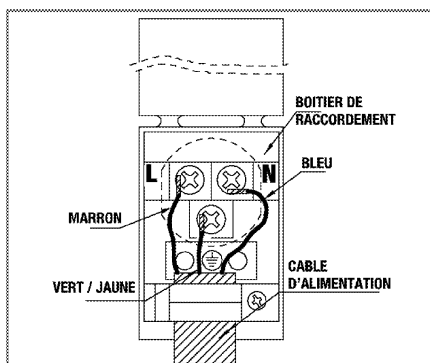
Risque d'électrocution !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité (mais pas au-dessus) de la cuisinière, conformément aux réglementations IEE. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil, effectuez le branchement suivant le schéma de câblage.



4 Utilisation du tiroir chauffe-plat

Tenir la vaisselle au chaud



AVIS

L'appareil ne chauffera que si le tiroir est correctement fermé.

Vous pouvez utiliser le tiroir chauffe-plat pour préchauffer la vaisselle ou tenir l'aliment au chaud.

Préchauffage de la vaisselle

Les aliments se conservent longtemps dans une vaisselle préchauffée. Il en est de même des boissons.

Vaisselle en général

La charge du tiroir chauffe-plat ne doit pas excéder 25 kg. Vous pouvez préchauffer l'ustensile pour 6 à 12 personnes, par exemple.

Modèles de 14 cm	
6 assiettes à dîner	Ø 24 cm
6 bols à soupe	Ø 10 cm
1 plat de service	Ø 19 cm
1 plat de service	Ø 17 cm
1 plat à viande	32 cm.

Modèles de 29 cm	
12 assiettes à dîner	Ø 24 cm
12 bols à soupe	Ø 10 cm
1 plat de service	Ø 22 cm
1 plat de service	Ø 19 cm
1 plat de service	Ø 17 cm
2 plats de service	32 cm.

Disposition de la vaisselle

Dans la mesure du possible, distribuez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, à l'exemple de 2 terrines.

Récipients à boissons

Toujours chauffer les récipients à boissons comme ceux qui contiennent de l'expresso, à l'aide du réglage .

Au réglage  ou  80° °C, les récipients à boissons deviendront très chaudes. Il y a risque d'incendie!

Procédure à suivre

1. Introduisez la vaisselle dans le tiroir.

2. Réglez le sélecteur de fonctions sur le réglage  ou  80° °C.

Toujours chauffer les récipients à boissons à l'aide du réglage  ou de 60-70 °C. Le voyant lumineux clignote.

3. Fermez le tiroir chauffe-plat. Le voyant de fonctionnement s'allume. L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage?

La durée requise pour le préchauffage dépend du matériel à base duquel la vaisselle a été fabriquée, de son épaisseur, de sa quantité, de sa taille et de sa disposition.

Autant que possible, distribuez la vaisselle sur toute la surface.

Pour préchauffer un ustensile pour 6 personnes, il faut prévoir environ 15 à 25 minutes.

Pour éteindre l'appareil

Ouvrez le tiroir. Désactivez le sélecteur de fonctions.

Enlever la vaisselle

Pour enlever la vaisselle du four, utilisez des gants ou un tissu pour retirer un plat du four.

**REMARQUE**

La surface supérieure de la plaque chauffante sera chaude. Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

Tenir l'aliment au chaud

Évitez de déposer sur la surface en verre du tiroir chauffe-plats des casseroles ou des cocottes que vous venez de retirer de la table de cuisson chaude. Vous risqueriez d'endommager la surface en verre.

Évitez de remplir exagérément la vaisselle de façon à empêcher tout débordement d'aliment.

Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'une feuille d'aluminium.

Il est conseillé de maintenir les aliments au chaud pendant un laps de temps maximum d'une heure.

Aliments appropriés

Cet appareil est conçu pour maintenir au chaud de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédure à suivre

1. Introduisez la vaisselle dans le tiroir.
2. Réglez le sélecteur de fonctions **80°** sur C et préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
3. Introduisez les aliments à l'intérieur des vaisselles préchauffées.
4. Refermez le tiroir. Le voyant de fonctionnement s'allume.
L'appareil chauffe.

Pour éteindre l'appareil

Désactivez le sélecteur de fonctions. Pour enlever l'aliment du tiroir, utilisez des gants ou un tissu pour retirer un plat du four.

Utilisations

Le tableau affiche différentes utilisations du tiroir chauffe-plat. Réglez le sélecteur de fonctions au niveau souhaité.

Préchauffez la vaisselle comme indiqué dans le tableau

Niveau	Aliment/Vaisselle	Remarque
40 - 50°C	Aliments surgelés délicats comme le gâteau à la crème, le beurre, le saucisse, le fromage.	Décongeler
40 - 50°C	Laisser lever de la pâte	Couvrir
60 - 70°C	Aliments surgelés comme la viande, le gâteau, le pain	Décongeler
60 - 70°C	Maintenir des oeufs au chaud, comme les oeufs durs et les oeufs brouillés	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
60 - 70°C	Tenir le pain au chaud, à l'exemple des tranches de pain grillé et des petits pains.	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
60 - 70°C	Préchauffage des récipients à boissons	ex:tasses d'expresso
60 - 70°C	Aliment délicat. Ex:viande cuite à basse température	Couvrir la vaisselle
80°C	Tenir l'aliment au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
80°C	Tenir les boissons au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
80°C	Réchauffer des aliments à base de pâte étendue au rouleau comme les crêpes, les denrées emballées, et les tacos	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
80°C	Rechauffer les gâteaux secs comme les gâteaux aux grains sablés et les muffins	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
80°C	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat.	Préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
80°C	Faire fondre de la gélatine	Non couvert, environ 20 minutes
 80°C	Préchauffage de la vaisselle	Non approprié pour les récipients à boissons

5 Entretien et nettoyage

Généralités

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.



DANGER

Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.



Important

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Appareils avec surface en acier inoxydable

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres et un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas. Passez le chiffon horizontalement et sans pression sur la surface.

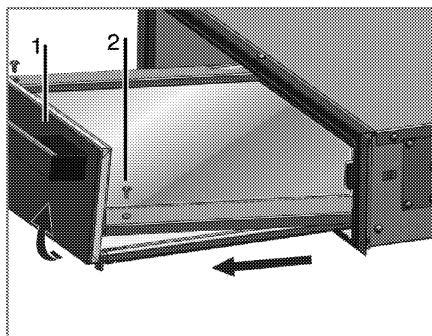
Plaque de chauffage

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau additionnée de détergent.

Réchauffer l'intérieur du tiroir

Il vous est possible d'extraire complètement le tiroir, s'il s'avère nécessaire de le nettoyer à l'intérieur.

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Desserrez les 2 vis avant.
3. Saisissez la partie avant du tiroir de chaque côté.



1. Tiroir
2. Vis

4. Dégagez le tiroir avec précaution en le soulevant (environ 5°) et posez-le à terre. Vous pouvez à présent nettoyer l'intérieur de votre appareil à l'aide d'une solution d'eau et de détergent.



Important

Une fois que vous l'avez extrait, ne plongez pas le tiroir dans l'eau.

Installation

Pour remettre le tiroir chauffe-plat en place, effectuez les opérations mentionnées ci-dessus dans l'ordre inverse.

Pour ce faire, placez le tiroir sur les guides.

Tirez les guides gauche et droit vers l'avant jusqu'à ce que les vis soient encastrées.

Serrez les vis.

6 Recherche et résolution des pannes



DANGER

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

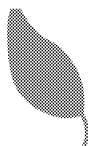
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par le service technique ou par un électricien qualifié.

Vous pouvez résoudre vous-même les problèmes suivants. Avant de contacter le service technique, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Dysfonctionnement / problème	Cause possible
La vaisselle ou bien les aliments restent froids.	Vérifiez - si l'appareil est allumé - s'il y a une panne de courant - si le tiroir est complètement fermé.
La vaisselle ou bien les aliments ne sont pas suffisamment chauds	Ceci pourrait signifier que - la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps - le tiroir a été ouvert pendant une longue durée.
Le voyant de fonctionnement clignote.	Vérifiez si le tiroir est fermé. Si celui-ci ne peut être fermé, vérifiez la position des crochets comme décrits au chapitre "Installation" de la section "Entretien et nettoyage".
Le témoin clignote rapidement lorsque le tiroir chauffe-plat est fermé.	Contactez le Service après-vente lorsque:
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas.	Le témoin est défectueux. Contactez le Service après-vente lorsque:
Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche.	Débranchez l'appareil de la prise et appelez le Service après-vente.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation Ihres Gerätes gut durch!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für hochwertige Technik und ausgereifte Qualität entschieden.



Das Gerät wurde in modernen und umweltgerechten Betrieben produziert.

Die Anleitung soll Ihnen helfen, das Gerät schnell und sicher zu bedienen.

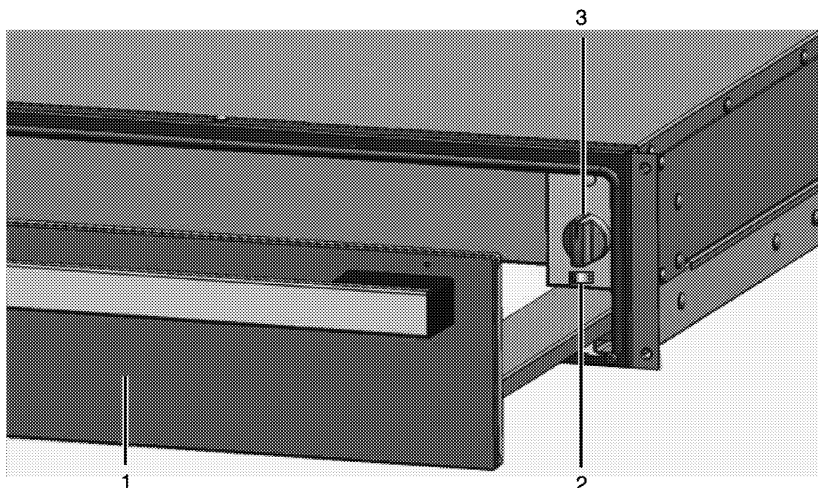
- Prüfen Sie nach der Anlieferung des Gerätes, ob das Gerät unbeschädigt ist. Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle, und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb!
- Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie alle Unterlagen zum späteren Nachlesen auf. Bewahren Sie den Kaufbeleg für eventuelle Garantiefälle auf.
- Wenn Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie auch alle Unterlagen mit.

1 Geräteübersicht	3
Technische Daten.....	4
2 Sicherheitshinweise	5
Erklärung der Sicherheitshinweise.....	5
Grundlegende Sicherheitshinweise	5
Wenn Kinder in der Nähe sind	6
Sicherheit beim Umgang mit Strom	6
Sprünge in der Heizplatte	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Entsorgung.....	6
Altgerät.....	6
Transport.....	6
3 Installation	7
Vor der Installation	7
Einbauen und Anschließen.....	11
4 So Bedienen Sie Die Anwärmshublade	12
Geschirr warm halten.....	12
Speisen warm halten	13
Anwendungen	14
5 Pflege Und Reinigung	15
Allgemeine Pflegehinweise.....	15
6 Störungen Beheben	16

DE Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

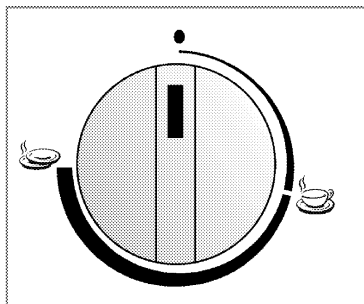
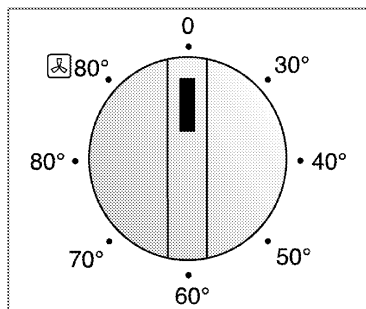
- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.

1 Geräteübersicht



1. Die Wärmeschublade
2. Ein-/Aus-/Taste (mechanische Modellen)
3. Funktionswähler

Grafiken und Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung, Das tatsächliche Aussehen kann etwas abweichen.



	Funktionswähler bei elektrischen Modellen
0	Aus-taste
40-50	Hefeteig gehen lassen Brot warm halten, Antauen, Trinkgefäße vorwärmen
60-70	Hefeteig gehen lassen Brot warm halten, Antauen, Trinkgefäße vorwärmen
80	Speisen warm halten
80°	Geschirr vorwärmen

	Funktionswähler bei mechanischen Modellen
0	Aus-taste
	Tassen anwärmen
	Teller anwärmen

Technische Daten

	DRW 11400 FB/FX	
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	800 W	400 W
Absicherung	min. 6 A	min. 6 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1.5 mm2	H05VV-FG 3 x 0.75 mm2
Kabellänge max. 2 m		
Außenmaße (Höhe/Breite/ Tiefe) bei 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Außenmaße (Höhe/Breite/ Tiefe) bei 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/ Tiefe) bei 14 cm	*142 or 145 mm/560 mm / minimum. 550 mm	*142 or 145 mm/560 mm / minimum. 550 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/ Tiefe) bei 29 cm	*292 or 295 mm/560 mm / minimum. 550 mm	*292 or 295 mm /560 mm / minimum. 550 mm

2 Sicherheitshinweise

Erklärung der Sicherheitshinweise

• In dieser Anleitung werden die folgenden Arten von Sicherheitshinweisen und Informationen verwendet. Diese können Sie durch das Symbol und das einleitende Signalwort unterscheiden.

	GEFAHR Hohe Personengefährdung. Nichtbeachtung kann oder wird zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
	VORSICHT Personengefährdung. Nichtbeachtung kann oder wird zu leichten bis mittleren Verletzungen führen.
	HINWEIS Sachgefährdung. Nichtbeachtung kann oder wird zu Schäden am Gerät oder an anderen Gegenständen führen.
	Wichtig Anwendungstipp. Nützliche Information für den Umgang mit dem Gerät. Hinweise zur sicheren Bedienung.

Grundlegende Sicherheitshinweise

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Zuge der Verbesserung der Produktqualität ohne Vorankündigung Änderungen an den technischen Daten vorzunehmen. In dieser Anleitung verwendete Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung an und müssen nicht exakt mit Ihrem Produkt übereinstimmen. Am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation angegebene Werte wurden gemäß zutreffender Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Produktes variieren.

• Dieses Produkt ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.

• Am Gerät keine Reparaturen durchführen oder Veränderungen vornehmen. Einige Störungen können Sie jedoch selbst beheben; siehe STÖRUNGEN BEHEBEN, Seite 15.

• Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich Spuren von Alkohol an Ihrem Geschirr befinden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.

• Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.

• Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.

• Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in die Anwärmschublade stellen oder herausnehmen.

	Wichtig Das Gerät muss unter Beachtung gültiger Vorschriften durch eine qualifizierte Fachkraft installiert werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
---	--

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Das Gerät kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.

Sprünge in der Heizplatte

- Bei Sprüngen, Absplitterungen und Brüchen der Heizplatte besteht akute Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung des Stromkreises ab, über den die Schublade versorgt

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den häuslichen Bereich ausgelegt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

Entsorgung

Verpackung

	GEFAHR Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien! Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten
--	---

Die Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen sind aus umweltfreundlichem Material hergestellt. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht. Sie helfen mit, die Umwelt zu entlasten und wertvolle Rohstoffe einzusparen.

Altgerät



Diese Produkt trägt das Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Dies bedeutet, dass dieses Produkt gemäß europäischer Richtlinie 2002/96/EC zum Recycling oder zur Zerlegung behandelt werden muss, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Nicht in den Sammel- und Sortierungsprozess eingeschlossene Elektronikgeräte sind durch Vorhandensein gefährlicher Substanzen potenziell schädlich für Umwelt und Gesundheit.

Transport

	HINWEIS Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.
---	--

Lagern und transportieren Sie das Gerät in seinem Originalkarton. Beachten Sie die auf den Karton aufgedruckten Hinweise.

	Wichtig Führen Sie nach dem Transport eine Sichtprüfung auf mögliche Beschädigungen durch.
---	--

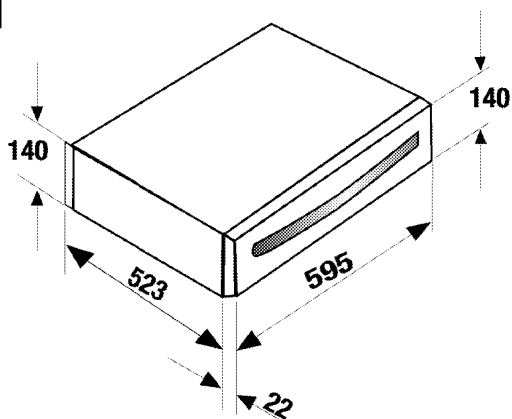
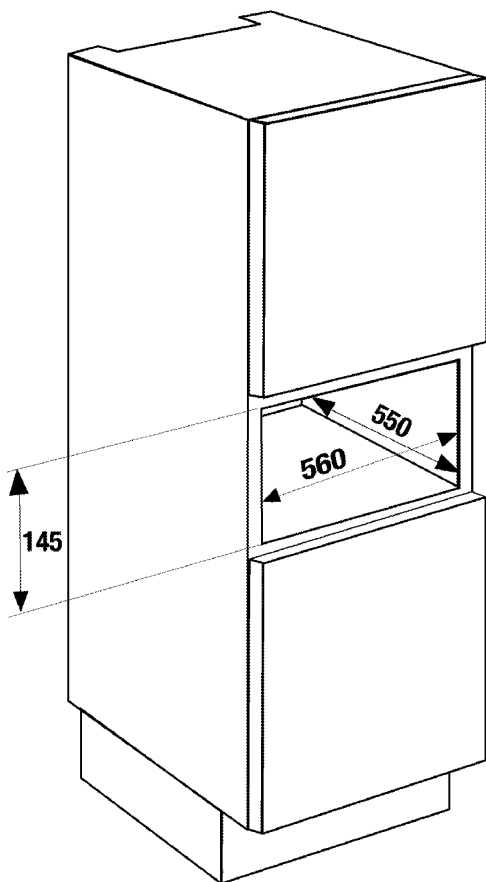
3 Installation

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

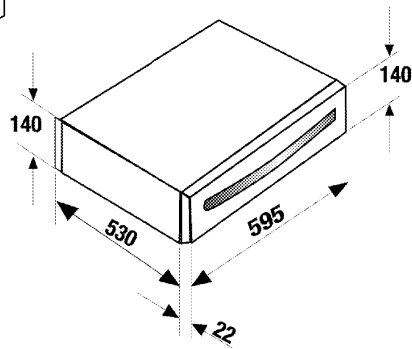
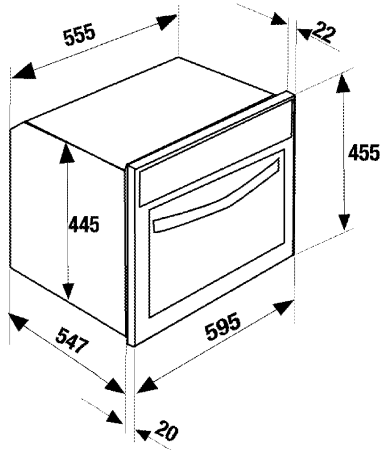
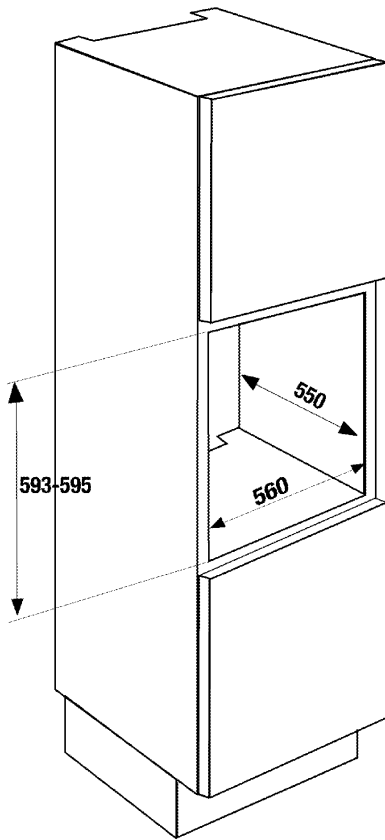
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.

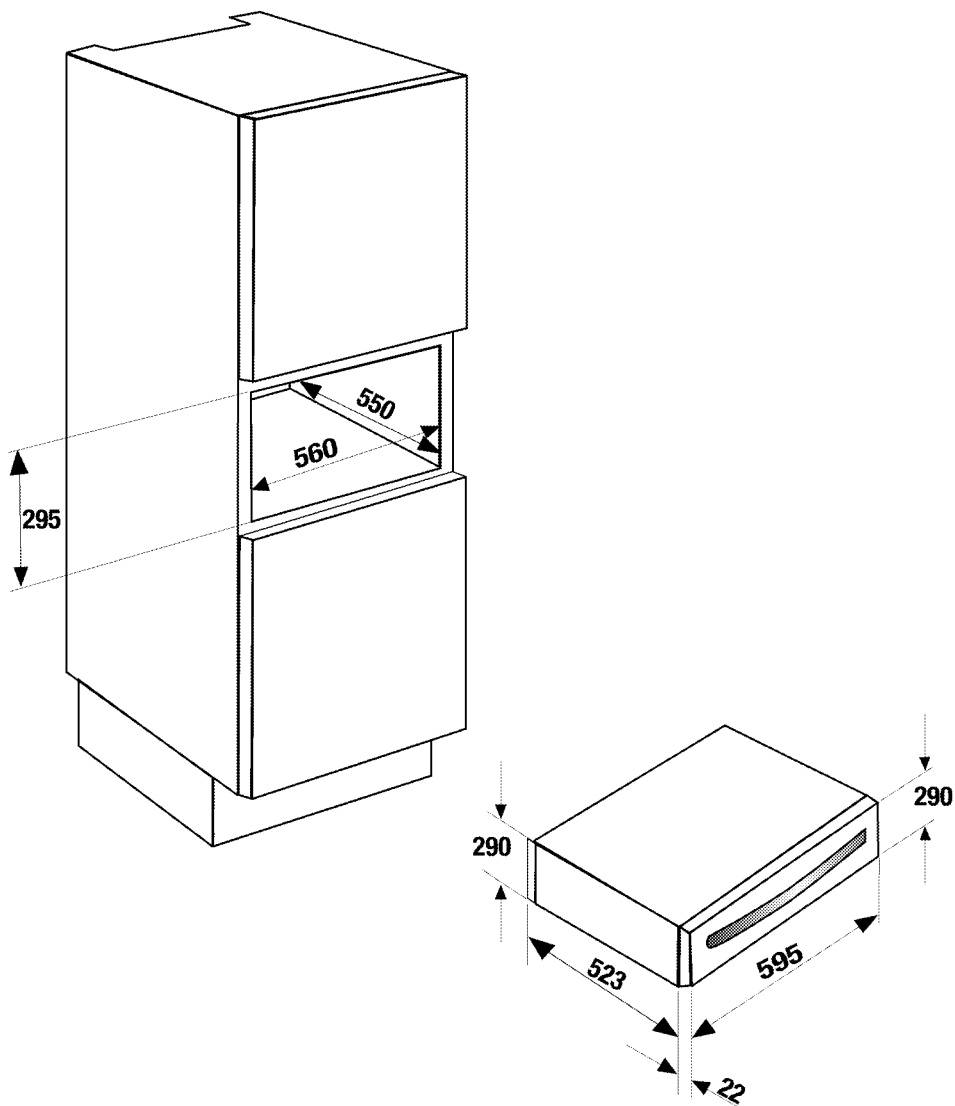
14 cm Modell



(*) min

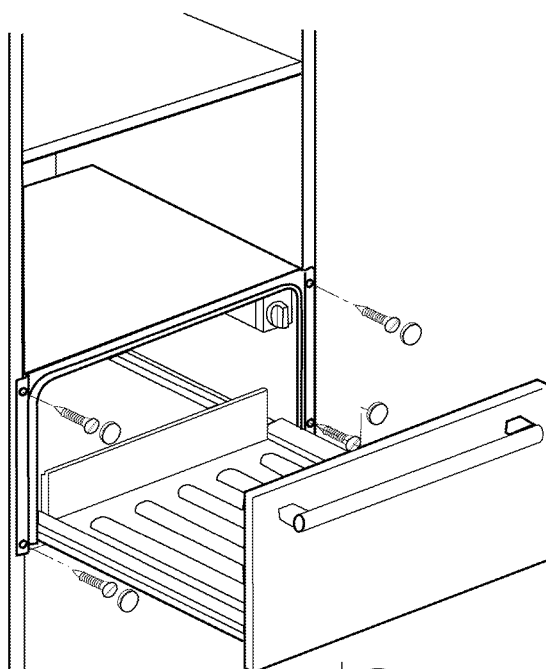
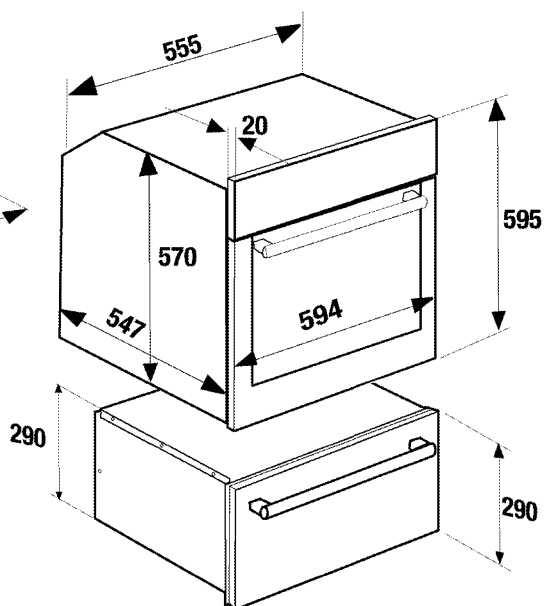
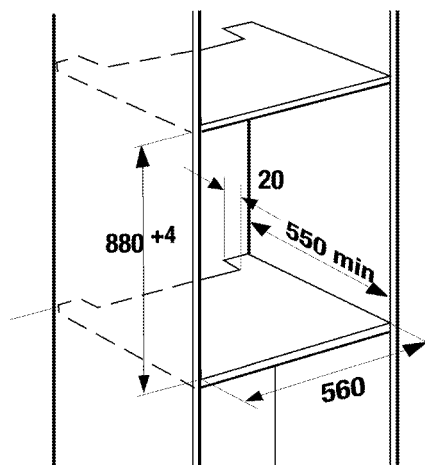
14 cm Modell
Anwendung unter dem
(45cm) Backofen





(*) min

29-cm-Modelle mit 60-cm-Ofen verwenden



Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

Anschließen an das Stromnetz

	Wichtig Dieses Gerät muss geerdet werden! Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.
--	---

	GEFAHR Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.
--	---

	GEFAHR Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Gerätanschlusskabels! Das Gerätanschlusskabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden..
--	---

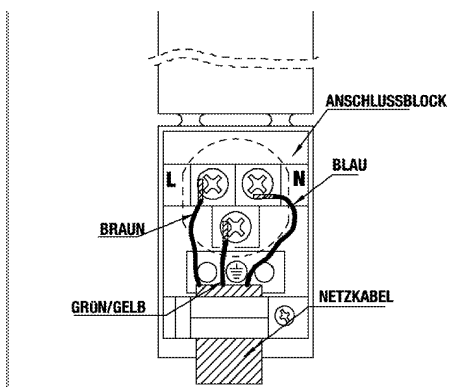
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Gerätedaten auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild wird bei geöffneter Fronttür sichtbar.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe Technische Daten, Seite 4.

	GEFAHR Stromschlaggefahr! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.
---	---

1. Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden. Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.

Wenn Ihr Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert wurde:



4 So Bedienen Sie Die Anwärmschublade

Geschirr warm halten



HINWEIS

Sachschaden!

Der Türgriff darf nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.

In der Wärmeschublade können Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warm halten.

Geschirr vorwärmen

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Sie können z.B. Menügesch

Niedrige Schublade, 14 cm hoch	
6 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm
1 Fleischplatte	32 cm.

Niedrige Schublade, 29 cm hoch	
12 Menüteller	Ø 24 cm
12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm
2 Fleischplatte	32 cm.

Geschirr einräumen

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel werden langsamer durchwärmt als einzelne Geschirrtteile, wie z.B. 2 Schüssein.

Trinkgefäße

Enwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B. Espressotassen immer mit Stufe . Bei Stufe  oder  80°C, werden die Trinkgefäße sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.
2. Funktionswähler auf Stufe  oder  80°C.

Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe  oder 60-70°C.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

3. Wärmeschublade schließen. Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen?

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, der Geschirr-Menge, Höhe und der Geschirr-Anordnung.

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.

Bei Menügeschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 15-25 Minuten.

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

**NOTE**

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the overware will be hotter than the top.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden. Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt. Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab. Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen

Es eignen sich Fleisch, Geflügel, Fisch, Soßen, Gemüse, Beilagen und Suppen.

So gehen Sie vor

- 1- Geschirr in die Schublade stellen.
 - 2- Funktionswähler auf Stufe **80°C** stellen und das Gerät 10 minuten vorheizen.
 - 3- Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.
 - 4- Schublade wieder schließen.
- Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Ausalten

Schalten Sie den Funktionswähler aus. Nehmen Sie die Gerichte mit einem Topfhandschuh oder Topflappen aus der Schublade.

Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe.

Wärmen Sie das Geschirr vor, wenn es in der Tabelle angegeben ist.

Stufe	Speisen/Geschirr	Hinweis
40 - 50°C	Empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	auftauen
40 - 50°C	Hefeteig gehen lassen	abdecken
60 - 70°C	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	auftauen
60 - 70°C	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
60 - 70°C	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
60 - 70°C	Trinkgefäße vorwärmen	z.B. Espressotassen
60 - 70°C	Empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
80°C	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
80°C	Fladen erwärmen z.B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Blockschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen.	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
80°C	Gelatine auflösen	Offen, ca. 20 Minuten
 80°C	Geschirr vorwärmen	Nicht geeignet für Trinkgefäße

5 Pflege Und Reinigung

Allgemeine Pflegehinweise

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



GEFAHR

Stromschlaggefahr!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.



HINWEIS

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden..

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch gründlich; dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Produkts nicht einbrennen.

Für die Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas Reiniger, ein weiches Tuch oder Schwamm und ein trockenes Tuch zum Nachreiben.



Wichtig

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Geräte mit Edelstahloberfläche

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagerecht und ohne Druck über die Fläche.

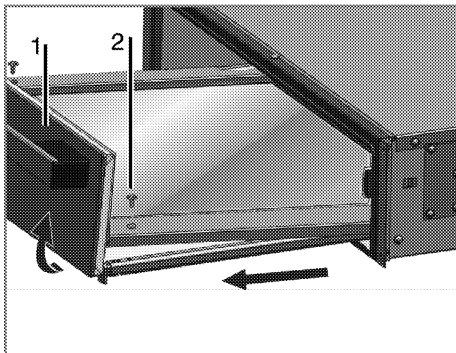
Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmen Wasser und etwas Spülmittel.

Gerät innen

Falls Sie die niedrige Schublade innen reinigen müssen, können Sie die Schublade ausbauen.

1. Schublade ganz herausziehen.
2. Lösen Sie die beiden Schrauben an der Vorderseite.
3. Die Schublade links und rechts vorn anfassen.



1. Schubladen
2. Schrauben

4. Schublade vorsichtig nach oben herausziehen und abstellen („5°). Jetzt können Sie das Gerät innen mit Wasser und Spülmittel reinigen.



Wichtig

Nie die ausgebaute Schublade in Wasser tauchen.

Einbau

Die Schublade in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
Dazu die Schublade auf die Schienen stellen. Die schienen links und rechts nach vorne ziehen bis die Schrauben in der Ausbuchtung sitzen. Die schrauben wieder befestigen.

6 Störungen Beheben



GEFAHR
**Stromschlag-, Kurzschluss-,
Feuergefahr durch nicht
fachgerechte Reparatur!**

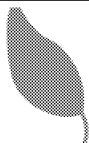
Beauftragen Sie für Reparaturen am
Gerät den Kundendienst oder eine
autorisierte Elektrofachkraft.

Bevor Sie den Kundendienst rufen,
überprüfen Sie die folgenden Punkte.

Störung/ Problem	Mögliche Ursache
Das Geschirr bzw. Die Speisen bleiben kalt.	Prüfen Sie - ob das Gerät eingeschaltet ist - ob ein Stromausfall vorliegt - ob die Schublade ganz geschlossen ist.
Das Geschirr bzw. Die Speisen werden nicht ausreichend warm	Ess kann sein - dass das Geschirr bzw. Die Speisen nicht Lange genug erwärmt wurden. - dass die Schublade für längere Zeit offen war.
Die Betriebsanzeigelampe blinkt.	Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist. Falls das Schließen nicht möglich sein sollte, prüfen Sie den Sitz der Spannhaken, wie im „Installation“-Abschnitt des Kapitels „Wartung und Reinigung“ beschrieben.
Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe aggressiv.	Rufen Sie den Kundendienst
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.	Die Anzeigelampe ist defekt. Verständigen Sie den Kundendienst
Sicherung im Scherungskasten löst aus	Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

Molimo prvo pročitajte ovo!

Poštovani kupci,
S ovim uređajem ste odabrali uređaj napredne tehnologije i vrhunske kvalitete.



Jedinica je proizvedena u modernim postrojenjima napravljenim prema ekološkom standardima.

Ovaj priručnik je dio uređaja. Upute vam pomažu da s uređajem radite brzo i sigurno.

- Nakon dostave, provjerite da uređaj nije oštećen. Ako primijetite bilo kakvo oštećenje, molimo odmah se javite vašoj trgovini i ne pokrećite uređaj!
- Prije spajanja i početka korištenja uređaja, prvo pročitajte ovaj priručnik i sve dostavljene dokumente. Posebno obratite pažnju na sigurnosne upute.
- Držite sve dokumente tako da poslije možete pogledati informacije. Molimo čuvajte račun zbog mogućih potreba jamstva.
- Kad date uređaj drugoj osobi, također s njim dajte i svu dokumentaciju.

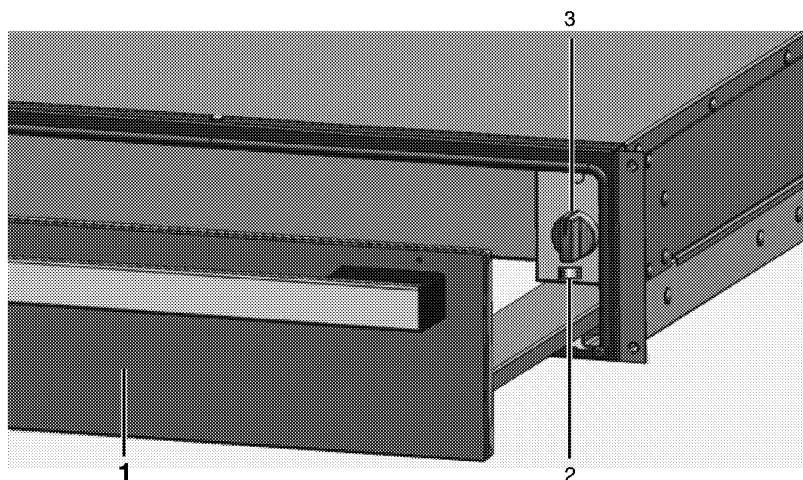
1. Opće informacije	3
Pregled.....	3
Tehnički podaci.....	4
2. Sigurnosne upute	5
Objašnjenje sigurnosnih uputa.....	5
Osnovne sigurnosne informacije	5
Sigurnost za djecu.....	6
Sigurnost kod rada s električnom energijom	6
Krhotine na grijaćoj ploči	6
Predviđena uporaba	6
Odlaganje	6
Stara oprema	6
Transport.....	6
3. Instalacija	7
Pripreme.....	7
Montaža i spajanje.....	11
4. Kako raditi s ladicom za grijanje	12
Održavanje pribora za pećnice čistim.....	12
Održavanje hrane toplom.....	13
Uporabe	14
5. Održavanje	15
Opće informacije	15
Površine od nehrđajućeg čelika	15
6. Otklanjanje kvarova	16

HR Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

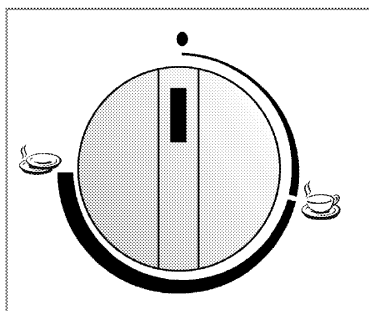
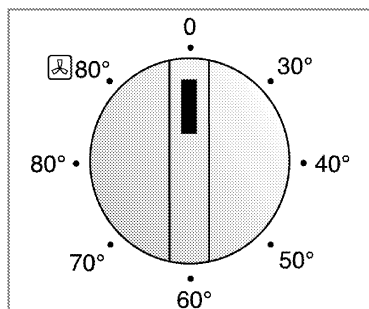
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- Koristite samo kabel napajanja koji je naveden u "Tehničkim specifikacijama".
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.

1 Opće informacije

Pregled



1. Ladica za zagrijavanje
2. Tipka za uključivanje/isključivanje (mehanički modeli)
3. Kontrolna tipka



	Selektor funkcija za električne modele
0	Isključeno
40-50	Probanje dizanog tijesta
60-70	Održavanje kruha toplim, odmrzavanje, zagrijavanje posuda za piće
80	Održavanje hrane toplom
80°	Zagrijavanje pećnice

	Selektor funkcija za mehaničke modele
0	Isključeno
	Grijanje šalice
	Grijanje tanjura

Tehnički podaci

	električne modele DRW11400 FB/FX	mehaničke modele
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	800 W	400 W
Zaštita osigurača	min. 6 A	min. 6 A
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
duljina kabela max. 2 m		
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) za 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) za 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Dimenzije za instalaciju za 14 cm (visina/širina/dubina)	*142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm	*142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm
Dimenzije za instalaciju za 29 cm (visina/širina/dubina)	*292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm	*292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm

2 Sigurnosne upute

Objašnjenje sigurnosnih uputa

• U ovom priručniku se koriste sljedeći tipovi uputa i informacija. One se mogu razlikovati pomoću simbola i početne signalne riječi.

	OPASNOST Visoki rizik od osobne ozljede. Nepridržavanje pravila može uzrokovati ili će uzrokovati ozbiljne ozljede ili smrt.
--	--

	PAŽNJA Veliki rizik od ozljede. Nepridržavanje pravila može uzrokovati ili će uzrokovati manje ili srednje ozljede.
--	---

	NAPOMENA Opasnost od opasne ozljede. Nepridržavanje pravila može uzrokovati ili će uzrokovati oštećenje uređaja ili drugih predmeta.
--	--

	Važno Savjet za korisnika. Korisne informacije o uporabi uređaja. Nema informacija o riziku od ozljeda.
--	---

Osnovne sigurnosne informacije

• Proizvođač zadržava pravo na promjene u tehničkim specifikacijama da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda bez prethodne najave. Slike sadržane u ovom priručniku su samo opisne i ne moraju točno odgovarati Vašem proizvodu. Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili na tiskanim dokumentima dostavljenim s proizvodom su dobivene pod laboratorijskim uvjetima i po odgovarajućim standardima. Te vrijednosti se mogu razlikovati ovisno o uporabi proizvoda i uvjetima okoline.

• Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu naučeni uporabi uređaja od strane osobe zadužene za njihovu sigurnost.

Djeca trebaju biti pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.

• Ne uključujte uređaj ako je u kvaru ili pokazuje bilo kakav vidljiv nedostatak.

• Nemojte popravljati ili modificirati uređaj. Međutim, možete popraviti neke sitne kvarove; pogledajte stranicu 15.

• Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može uzrokovati požar jer će se zapaliti kad dođe u kontakt s vrućim površinama.

• Nemojte zagrijavati zatvorene spremnike s hranom i staklene tegle. Tlak koji se nakupi u posudi može dovesti do pucanja.

• Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer on postaje vruć tijekom uporabe.

• Kad stavljate ili vadite posude u/iz ladice za zagrijavanje, uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.

	Važno Zovite ovlaštenu servis da vam instalira uređaj koji će se koristiti. Nakon ovog postupka, započet će jamstveni period.
---	---

Sigurnost za djecu

- Pristupačni dijelovi uređaja će postati topli dok se uređaj koristi i dok se uređaj ne ohladi, djeca se trebaju držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. To može dovesti do prevrtanja ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Sigurnost kod rada s električnom energijom

- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite jedinicu i otpojite je s napajanja. Zbog toga isključite osigurač.
- Pazite da je trenutna vrijednost osigurača podesna za struju štednjaka.

Krhotine na grijaćoj ploči

- Postoji opasnost od strujnog udara ukoliko na grijaćoj ploči postoje prijelomi, krhotine ili napukline. Izvucite utikač ili isključite sklopku za ladicu u kutiji s osiguračima.

Predviđena uporaba

Jedinica je napravljena samo za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.

Odlaganje

Materijali pakiranja

Materijali pakiranja i transportne blokade su napravljeni od materijala koji ne štete okolišu. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša. To je povoljno za okoliš i štedi vrijedne sirovine.

Stara oprema



Ovaj proizvod nosi oznaku selektivnog sortiranja za električni i elektronički otpad (WEEE). To znači da se ovim proizvodom treba rukovati prema Europskoj direktivi 2002/96/EC da bi se reciklirao ili rastavio da bi se smanji utjecaj na okoliš. Za daljnje informacije, javite se vašim lokalnim ili regionalnim vlastima.

Elektronski proizvodi koji nisu uključeni u postupak selektivnog sortiranja su potencijalno opasni za okoliš i ljudsko zdravlje zbog prisutnosti opasnih tvari.

Transport



NAPOMENA

Ne stavljajte druge predmete na gornji dio uređaja. Uređaj se mora prevoziti uspravno.

Stavite uređaj u njegovu kutiju i prevezite uređaj u svom kartonu. Sljedite oznake uputa koje su ispisane na kartonu:



Važno

Provjerite opći izgled opreme traženjem mogućih oštećenja tijekom transporta.



OPASNOST

Opasnost od gušenja od materijala pakiranja!

Držite materijale pakiranja podalje od djece.

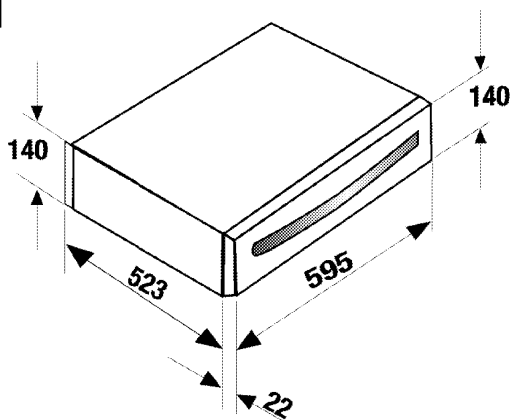
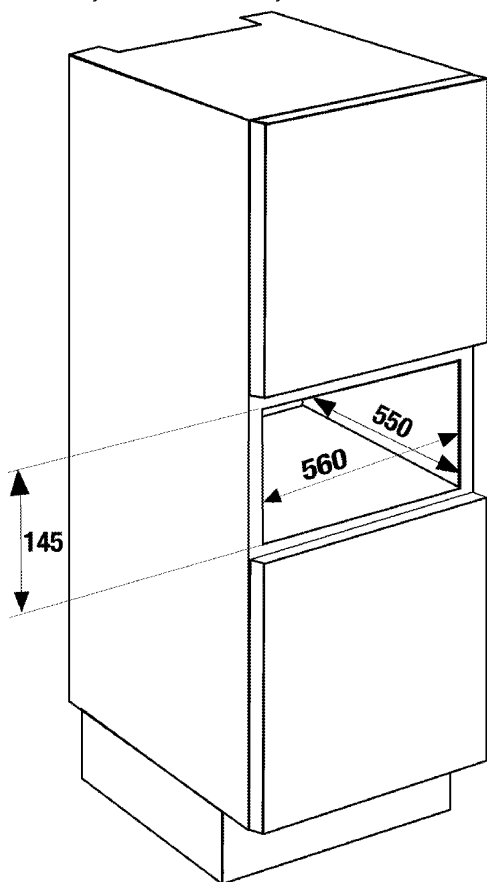
3 Instalacija

Pripreme

Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

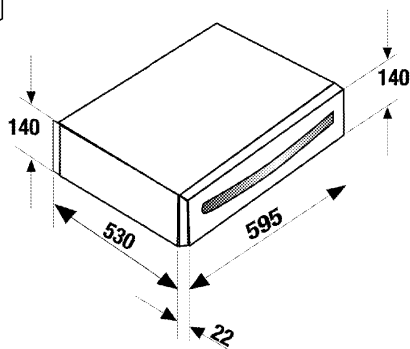
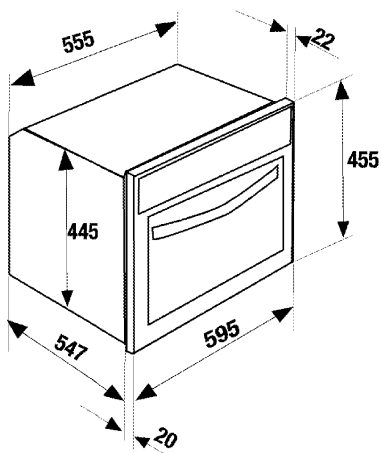
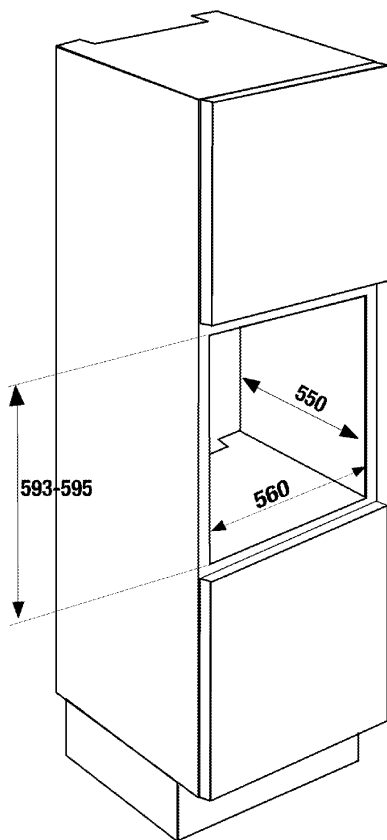
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.

Modeli od 14 cm

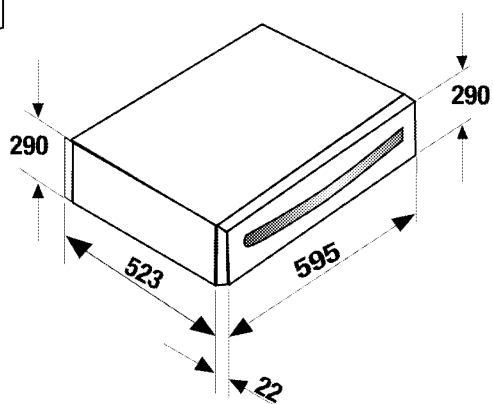
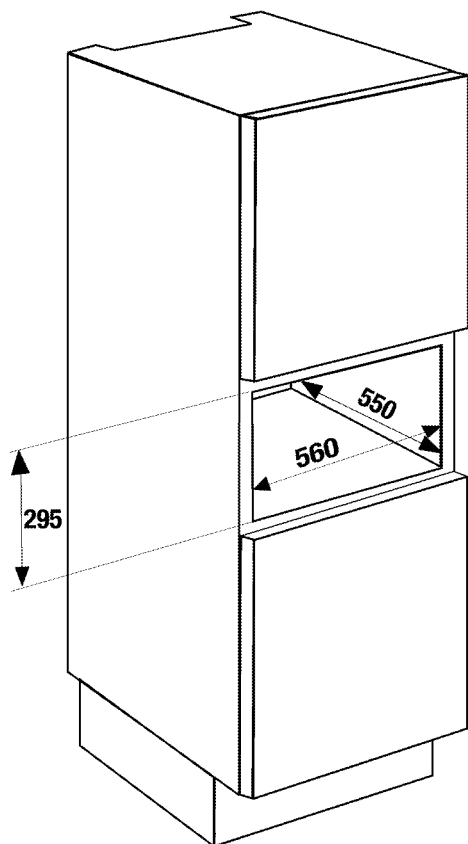


(*) min

Modeli od 14 cm
uporaba s pečnicom
(45cm)

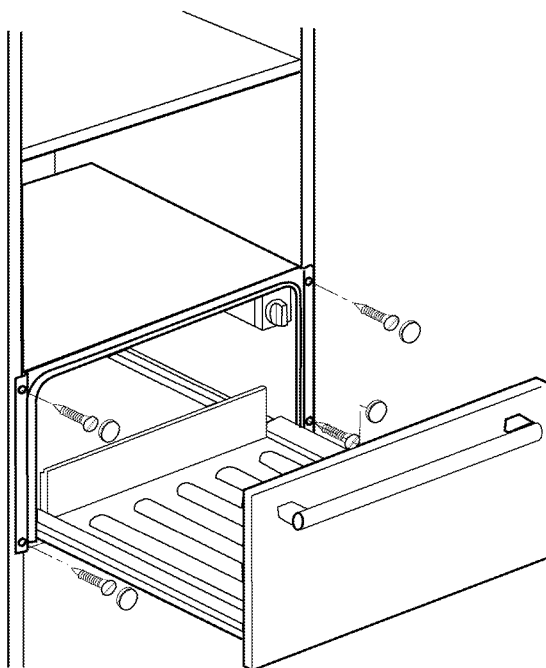
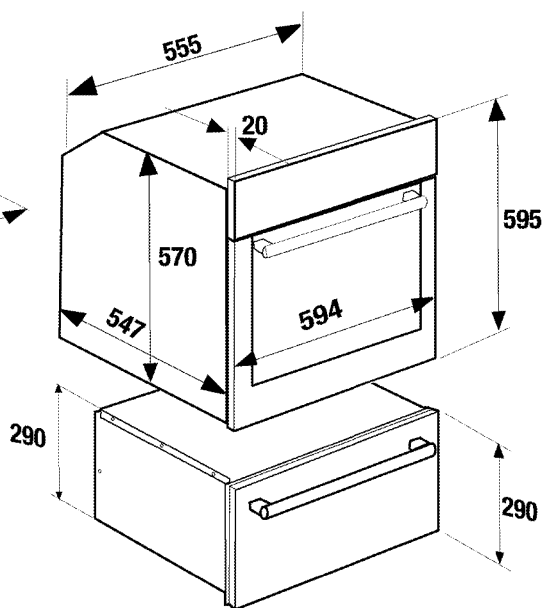
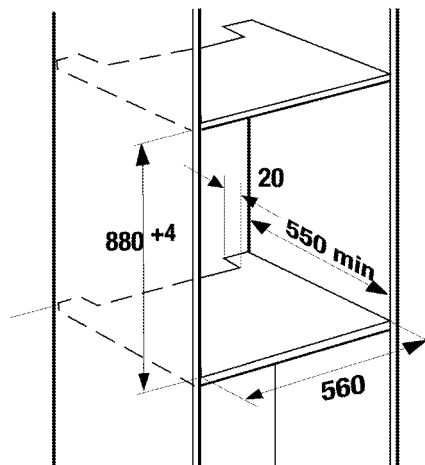


Modelli od 29 cm



(*) min

Modeli od 29 cm koji
se koriste s pećnicom
od 60 cm



Montaža i spajanje

- Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

Spajanje na el. napajanje



Važno

Ovaj uređaj mora biti uzemljen!

Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu uzrokovanu uporabom proizvoda bez uzemljene utičnice.



OPASNOST

Opasnost od strujnog udara!

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo otpojte proizvod s napajanja.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog neprofesionalne ugradnje!

Uređaj mora spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba i za uređaj postoji jamstvo samo nakon pravilne instalacije.



OPASNOST

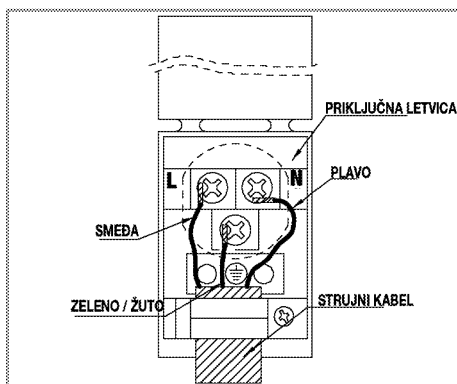
Opasnost o strujnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenja kabela napajanja!

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.

Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni električar.

- Kabel koji spaja jedinicu mora odgovarati specifikacijama i potrošnji energije; pogledajte Tehničke podatke, stranica 4.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se nalazi na stražnjem dijelu kućišta jedinice.

1. Ako je moguće odvajanje na svim polovima s napajanja, separacijska jedinica mora biti spojena s udaljenošću kontakta od min. 3mm (osigurači, sigurnosne sklopke vodova, dovodi) svih polova koji trebaju biti u blizini (ali ne iznad) štednjaka u skladu s IEE odredbama. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do problema u radu i poništenja jamstva proizvoda. Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju. Ako je s Vašim proizvodom dostavljen kabel bez utikača; molimo spojite po dijagramu.



4 Kako raditi s ladicom za grijanje

Održavanje pribora za pećnice čistim



NAPOMENA

Ovaj uređaj će se zagrijavati samo ako su ladice pravilno zatvorene.

Možete koristiti ladicu za zagrijavanje da biste zagrijali pećnicu ili hranu održavali toplom.

Zagrijavanje opreme pećnice

Hrana ostaje dulje topla u zagrijanoj pećnici. Pića također ostaju dulje topla.

Opća oprema za pećnice

U ladicu za zagrijavanje stavljajte teret samo do 25kg. Možete na primjer unaprijed zagrijati opremu za jelo za 6 do 12 osoba.

Modeli od 14 cm	
6 tanjura	Ø 24 cm
6 zdjela za juhu	Ø 10 cm
1 posuda za posluživanje	Ø 19 cm
1 posuda za posluživanje	Ø 17 cm
1 tanjur za meso	32 cm.

Modeli od 29 cm	
12 tanjura	Ø 24 cm
12 zdjela za juhu	Ø 10 cm
1 posuda za posluživanje	Ø 22 cm
1 posuda za posluživanje	Ø 19 cm
1 posuda za posluživanje	Ø 17 cm
2 posuda za posluživanje	32 cm.

Razmještaj opreme

Raspodijelite opremu po cijeloj površini što je moguće dalje. Zagrijavanje hrpe posuđa traje dulje od zagrijavanja pojedinačnih komada posuđa, npr. 2 tanjura za serviranje.

Posude s pićem

Uvijek zagrijavajte posude za toplo piće npr. šalice za espresso pomoću postavke .

Na postavci  ili  80° °C, spremnici pića postaju vrlo topli. postoji opasnost od opekлина!

Metoda

1. Stavite posuđe u ladicu.

2. Postavite izbornik funkcija na  ili  80° °C.

uvijek zagrijavajte spremnike za piće pomoću postavke  ili 60-70 °C. Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

3. Zatvorite ladicu za zagrijavanje. Oznaka napajanja zasvijetli. Uređaj se zagrije.

koliko traje zagrijavanje?

Vrijeme potrebno za zagrijavanje ovisi o materijalu posuđa i njegovoj debljini, kao i količini, visini i smještaju posuđa.

Raspodijelite opremu po cijeloj površini što je moguće dalje.

Za zagrijavanje posuđa za večeru za 6 osoba, potrebno je 15-25 minuta.

Isključivanje

Otvorite ladicu. Isključite selektor funkcija.

Vađenje posuđa za pećnicu

Uklonite posuđe iz ladice s rukavicama ili krpom za pećnicu.

**NAPOMENA**

Gornja površina ploče za zagrijavanje će biti topla. Dno posuda će biti toplije od vrha.

Održavanje hrane toplom

Ne stavljajte vruće tave ili posude na staklenu površinu ladicice za zagrijavanje odmah nakon skidanja s vruće grijaće ploče. to može oštetiti staklenu površinu.

Nemojte puniti posuđe tako da se prelijeva.

Prekrijite hranu poklopcem osjetljivim na toplinu ili aluminijskom folijom.

Preporučujemo da ne održavate hranu toplom dulje od jednog sata.

Podesna hrana

Ovaj uređaj je podesan za održavanje mesa, piletine, ribe, umaka, povrća, priloga i juha toplim.

Metoda

1. Stavite posuđe u ladicu.
 2. Postavite birač funkcije na postavku **80° C** i zagrijavajte uređaj 10 minuta.
 3. Dodajte hranu u zagrijano posuđe.
 4. Ponovno zatvorite ladicu. Oznaka napajanja zasvijetli.
- Uređaj se zagrije.

Isključivanje

Isključite selektor funkcija. Uklonite hranu iz ladicice s rukavicama ili krpom za pećnicu.

Uporabe

Tablica koristi različite uporabe za ladicu za zagrijavanje. Postavite birač funkcija na željenu postavku.

Zagrijte posuđe kako je označeno na tablici

Razina	Hrana/ posuđe	Napomena
40 - 50°C	Osjetljiva duboko smrznuta hrana, npr. torte s kremom, maslac, kobasice, sir.	Odmrzavanje
40 - 50°C	Ostavljanje dizanog tijesta da raste	Poklopac
60 - 70°C	Duboko smrznuta hrana, npr. meso, torte, kruh	Odmrzavanje
60 - 70°C	Održavanje jaja toplim, npr. tvrdo kuhana jaja, kajgana	Zagrijte pećnicu, prekrijte hranu
60 - 70°C	Održavanja kruha toplim, npr. tost, kifle.	Zagrijte pećnicu, prekrijte hranu
60 - 70°C	Zagrijavanje posuda za piće	npr. šalice za espresso
60 - 70°C	Osjetljiva hrana, npr. meso koje se sporo peče	Zatvorite posuđe
80°C	Održavanje hrane toplom	Zagrijte pećnicu, prekrijte hranu
80°C	Održavanje pića toplim	Zagrijte pećnicu, prekrijte pića
80°C	Zagrijavanje ravne hrane od tijesta npr. palačinke, tortilje, tacos	Zagrijte pećnicu, prekrijte hranu
80°C	Zagrijavanje suhih kolača, npr. šapica, mafina	Zagrijte pećnicu, prekrijte hranu
80°C	Topljenje čokolade za kuhanje ili čokoladnog preljeva...	Zagrijte posuđe, razlomite hranu u komadiće
80°C	Rastapanje želatine	Otvorite otprilike 20 minuta
 80°C	Zagrijavanje opreme pećnice	Nije podesno za posude za piće

5 Održavanje

Opće informacije

Ne koristite parne čistače za čišćenje proizvoda.



OPASNOST

Opasnost od strujnog udara!

Isključite el. energiju prije čišćenja uređaja da biste izbjegli električni udar.



OPASNOST

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.



NAPOMENA

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

Dobro očistite uređaj nakon svake uporabe; na taj će način biti moguće ukloniti ostatke od kuhanja lakše, sprječavajući tako da se zapeku sljedeći put kad se proizvod bude koristio. Za čišćenje jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Preporučuje se uporaba tople vode s tekućinom za pranje, meka krpa ili spužva i uporaba suhe krpe za sušenje.



Važno

Ne koristite parne čistače za čišćenje.

Površine od nehrđajućeg čelika

Uvijek odmah uklonite sve mrlje od kamenca, masti, kukuruznog brašna ili bjelanjka jajeta. Ispod takvih mrlja se može pojaviti korozija.

Uređaji s inox površinom

Koristite blagi deterdžent za brisanje posuđa i meku krpu za prozore ili krpu od mikrovlakana koja ne ostavlja nakupine. Obrišite površinu horizontalnim pokretima i ne pritišćite.

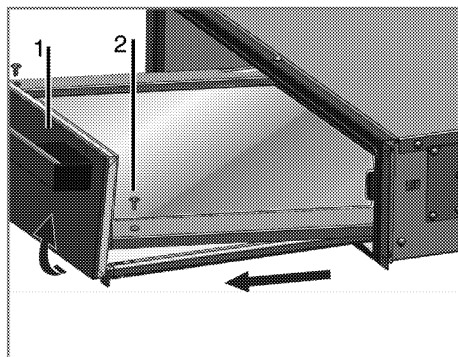
Ploča za zagrijavanje

Očistite ploču za zagrijavanje pomoću vode i malo deterdženta.

Zagrijavanje unutrašnjosti ladice

Ladica se može ukloniti ako je uređaju potrebno čišćenje unutrašnjosti.

1. Izvadite ladicu do kraja.
2. Uklonite dva vijka na prednjem dijelu.
3. Držite predni kraj ladice na obje strane.



1. Ladica

2. Vijak

4. Pažljivo uklonite ladicu u smjeru prema gore (otprilike 5°) i stavite je dolje. Uređaj se sada može očistiti u unutrašnjosti vodom i deterdžentom.



Važno

Ne uranjajte ladicu u vodu kad je izvadite.

Instalacija

Nastavite obrnutim redoslijedom da biste vratili ladicu za zamrzavanje.

Da biste to uradili, postavite ladicu na vodilice. Povucite lijevu i desnu vodilicu naprijed dok vijak ne sjedne u otvor.

Zavijte vijke.

6 Otklanjanje kvarova



OPASNOST

Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog neprofesionalnih popravaka!

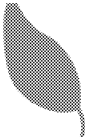
Uređaj mora popravljati servis ili kvalificirani tehničar.

Možete sami riješiti sljedeće probleme. Prije zvanja servisa, molimo provjerite sljedeće.

Kvar/problem	Mogući uzrok
Posuđe u pećnici ostaje hladno.	Provjerite da li - je aparat uključen - je bilo nestanka struje - je ladica zatvorena do kraja.
Posuđe u pećnici se ne zagrijava dovoljno	To može označavati da - Posuđe ili hrana nisu u pećnici zagrijavani dovoljno vremena - Ladica je dugo ostala otvorena.
Oznaka napajanja bljeska.	Provjerite je li ladica zatvorena. Ako se ne može zatvoriti, provjerite položaj kukica za natezanje kako je opisano pod "instalacijom" u dijelu "Održavanje".
Svjetlo oznake bljeska brzo samo kad su vrata za zagrijavanje zatvorena.	Zovite servis
Oznaka napajanja ne svijetli.	Svjetlo oznake je pokvareno. Zovite servis nakon prodaje.
Pregorio je osigurač.	Otpojite uređaj i konzultirajte se sa servisom nakon prodaje.

Pirmiausia perskaitykite tai!

Brangus pirkėjau,
Jūs pasirinkote pažangios technologijos, aukščiausios kokybės prietaisą.



Šį prietaisą pagamino šiuolaikinės įmonės, atsižvelgdamos į aplinkosaugos reikalavimus.

Šis vadovas yra buitinio prietaiso dalis. Ši instrukcija padės Jums greičiau ir saugiau naudoti prietaisą.

- Pristačius prietaisą, patikrinkite, ar vežant jis nebuvo apgadintas. Pastebėję vežimo metu padarytą žalą, tuoj pat susisiekitė su prekybos centru, kuriame pirkote prietaisą, ir nepradėkite jo naudoti!
- Prieš prijungdami ir pradėdami naudoti šį prietaisą, perskaitykite šį vadovą ir visus su juo pateiktus dokumentus. Ypač atkreipkite dėmesį į saugos nurodymus.
- Išsaugokite visus dokumentus, kad ir vėliau galėtumėte pasinaudoti šia informacija. Išsaugokite pirkimo čekį, jei prireiktų pasinaudoti garantija.
- Jei šį prietaisą perleisite kitam žmogui, atiduokite jam visus prietaiso dokumentus.

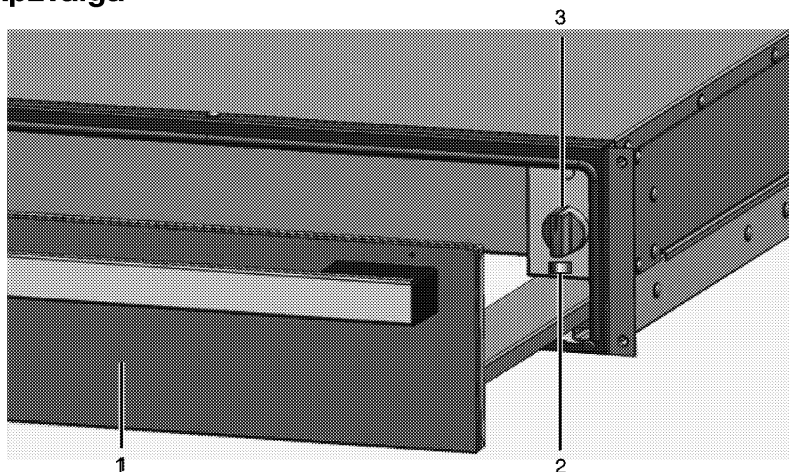
1. Bendra informacija	3
Apžvalga	3
Saugos instrukcijos paaiškinimas.....	5
Bendra saugos instrukcija.....	5
Vaikų saugumas	6
Sauga atliekant elektros prijungimo darbus.....	6
Kaitvietės išdužos	6
Numatytas naudojimas	6
Išmetimas.....	6
Senas buitinis prietaisas.....	6
Gabenimas	6
2. Instaliacija	7
Paruošimo darbai	7
Pastatymas ir prjungimas.....	11
3. Kaip naudoti šildymo stalčių	12
Šilto maisto palaikymas	13
Panaudojimo sritys	14
4. Techninis aptarnavimas ir priežiūra	15
Bendra informacija.....	15
Nerūdijančio plieno paviršiai.....	15
5. Gedinių lokalizavimas	16

LT Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

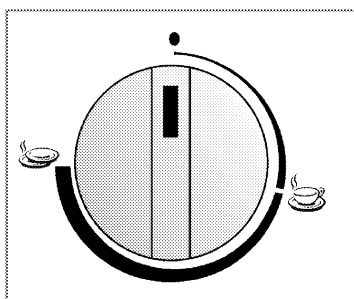
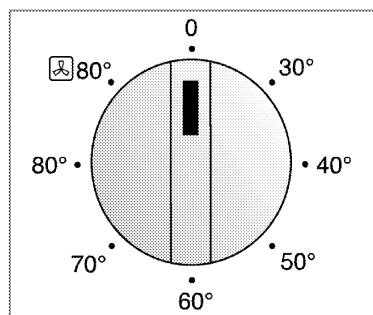
- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Naudokite tik skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

1 Bendra informacija

Apžvalga



1. Šildymo stalčius
2. Įjungimo/išjungimo mygtukas (mechaniniuose modeliuose)
3. Valdymo rankenėlė



	Elektrinių modelių funkcijų pasirinkimo valdiklis
0	Išjungimas
40-50	Mielinės tešlos kildinimas
60-70	Šiltos duonos palaikymas, atšildymas, gėrimų, indų pašildymas
80	Šilto maisto palaikymas
80°	Orkaitės indų pašildymas

	Mechaninių modelių funkcijų pasirinkimo valdiklis
0	Išjungimas
	Puodelių šildymas
	Lėkščių šildymas

Techniniai duomenys

	Elektrinių modelių DRW 11400 FB/FX	Mechaninių modelių
Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Bendros elektros sąnaudos	800 W	400 W
Saugiklis	min. 6 A	min. 6 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Laido ilgis maks. 2 m		
29 cm modelio išoriniai matmenys (aukštis/plotis/gylis)	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
14 cm modelio išoriniai matmenys (aukštis/plotis/gylis)	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
14 cm modelio montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	*142 arba 145 mm/560 mm /min. 550 mm	*142 arba 145 mm/560 mm /min. 550 mm
29 cm modelio montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	*292 arba 295 mm/560 mm /min. 550 mm	*292 arba 295 mm/560 mm /min. 550 mm

Saugos instrukcijos paaiškinimas

• Šiame vadove naudojami tokie saugos nurodymai ir informacija. Juos galima atskirti pagal simbolį ir įspėjamąjį žodį.

Bendra saugos instrukcija

	PAVOJUS Didelis pavojus susižeisti. Neatsargumas gali tapti arba tapti sunkaus sužeidimo arba mirties priežastimi.
	PERSPĖJIMAS Pavojus susižeisti. Neatsargumas gali tapti arba tapti nesunkaus arba vidutinio sužeidimo priežastimi.
	ĮSPĖJIMAS Materialinės žalos pavojus. Neatsargumas gali tapti arba tapti žalos prietaisui ar kitiems daiktams priežastimi.
	Svarbu Patarimas vartotojui. Naudinga informacija, kaip naudoti prietaisą. Informacija, kaip nesukelti pavojaus susižeisti.

• Gamintojas pasilieka teisę be iankstinio įspėjimo keisti technines specifikacijas, siekdamas pagerinti gaminio kokybę. Instrukcijoje esantys paveikslėliai tėra pavyzdžiai; Jūsų įsigytas gaminys gali atrodyti truputį kitaip. Ant gaminio esantys ženklai ar kituose, su gaminiu pateiktuose dokumentuose esančios reikšmės - tai reikšmės, gautos laboratorinėmis sąlygomis, remiantis atitinkamais standartais. Šios reikšmės gali skirtis, priklausomai nuo gaminio naudojimo ir aplinkos sąlygų.

• Šis buitinis neskirtas asmenims (įskaitant vaikus) su silpnesniais fiziniais, jutimo arba protiniais sugebėjimais arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent jie naudotų šį prietaisą prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba būtų apmokyti, kaip jį naudoti. Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su buitiniu prietaisu.

- Nenaudokite prietaiso, jį jis yra sugedęs arba matoma bet kokių apgadinimų.
- Nedarykite jokių prietaiso remonto darbų arba modifikacijų. Tačiau galite atitaisyti kai kuriuos veikimo sutrikimus; žr. 15 psl. esantį skyrių "Trikčių šalinimas".
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Inde susidaręs slėgis gali jį susprogdinti.
- Pasirūpinkite, kad šalia buitinio prietaiso nebūtų degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Dėdami į šildymo stalčių ar ištraukdami iš jo indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

	Svarbu Iškvieskite įgaliotąją tarnybą, kad prijungtų buitinį prietaisą, kurį naudosite savo namuose. Atlikus prijungimą, įsigalios garantinis laikotarpis.
---	--

Vaikų saugumas

- Neleiskite vaikams žaisti šalia veikiančios ar vis dar įkatusios viryklės, nes prieinamos viryklės dalys įkaista.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Neleiskite vaikų artyn prie pakavimo medžiagų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Sauga atliekant elektros prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmenys.
- Esant gedimui, išjunkite įrenginį ir išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Tam išjunkite saugiklį.
- Įsitinkinkite, kad saugiklis yra tinkamas viryklei.

Kaitvietės išdužos

- Jeigu kaitvietė yra įtrūkusi, išdužusi ar įskilusi, kyla pavojus žūti nuo elektros srovės. Ištraukite elektros kištuką arba išjunkite viryklės grandinės pertraukiklį, esantį saugiklių dėžėje.

Numatytas naudojimas

Šis gaminys skirtas naudoti tik namuose. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.

Išmetimas

Pakavimo medžiagos

Pakavimo medžiagos ir transportavimo kaiščiai pagaminti iš aplinkai nekenksmingų medžiagų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus. Tai padės tausoti aplinką ir taupyti brangias žaliavas.



Senas buitinis prietaisas

Šis gaminys pažymėtas rinkiniu rūšiavimo ženklu, kuriuo šymimos elektros ir elektronikos įrenginių atliekos (angl. WEEE). Jis reiškia, kad norint šį gaminį perdirbti arba išmontuoti ir maksimaliai sumažinti jo poveikį aplinkai, būtina vadovautis ES „Elektros ir elektronikos įrenginių utilizavimo“ direktyva (WEEE). Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos arba regiono valdžios institucijas. Elektronikos gaminiai, neįtraukti į rinkinio rūšiavimo procesą, gali būti pavojingi aplinkai ir žmogaus sveikatai, nes juose yra pavojingų medžiagų.

Gabenimas



ĮSPĖJIMAS

Nedėkite jokių daiktų ant viryklės viršaus. Viryklę reikia gabenėti vertikalčiai.

Išsaugokite originalią buitinio prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Laikykitės ant dėžės pateikiamų nurodymų.



Svarbu

Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas vežimo metu.



PAVOJUS

Pavojus uždusti įsipainiojus pakavimo medžiagose!

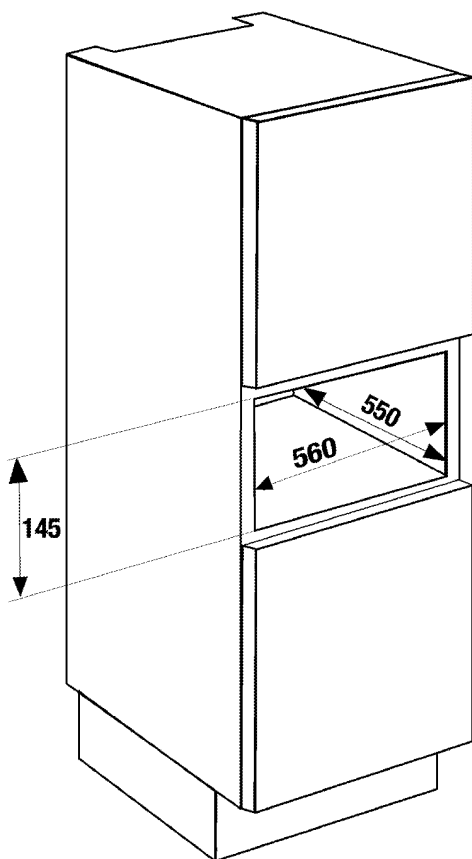
Neleiskite vaikų artyn prie pakavimo medžiagų.

3 Instaliacija

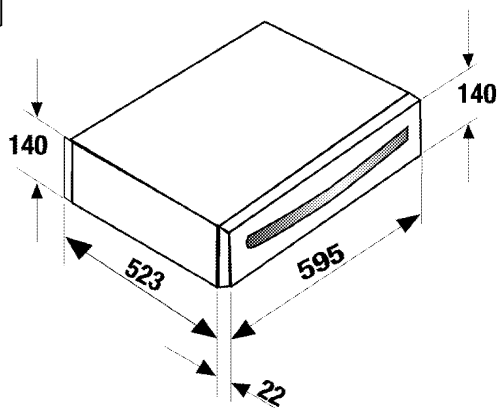
Paruošimo darbai

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.

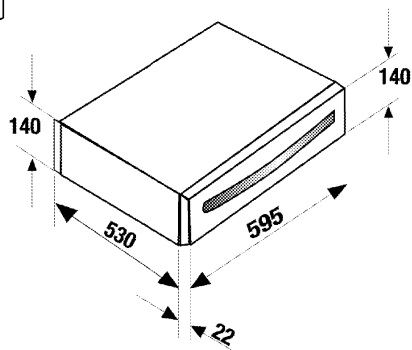
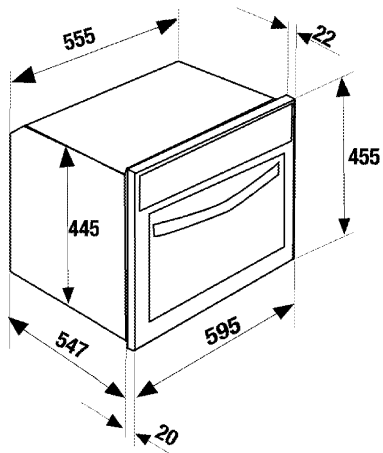
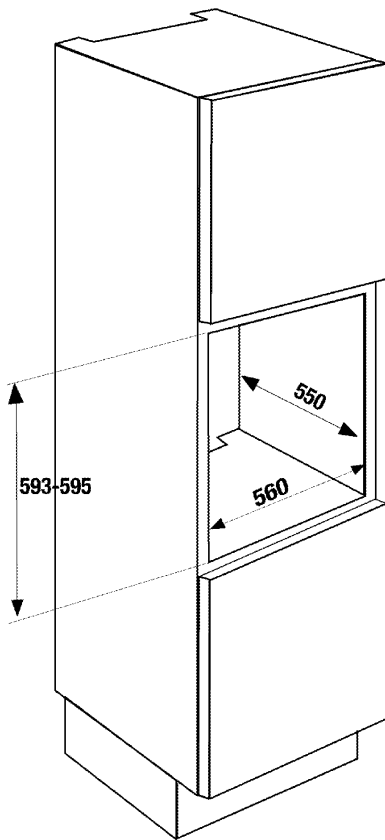


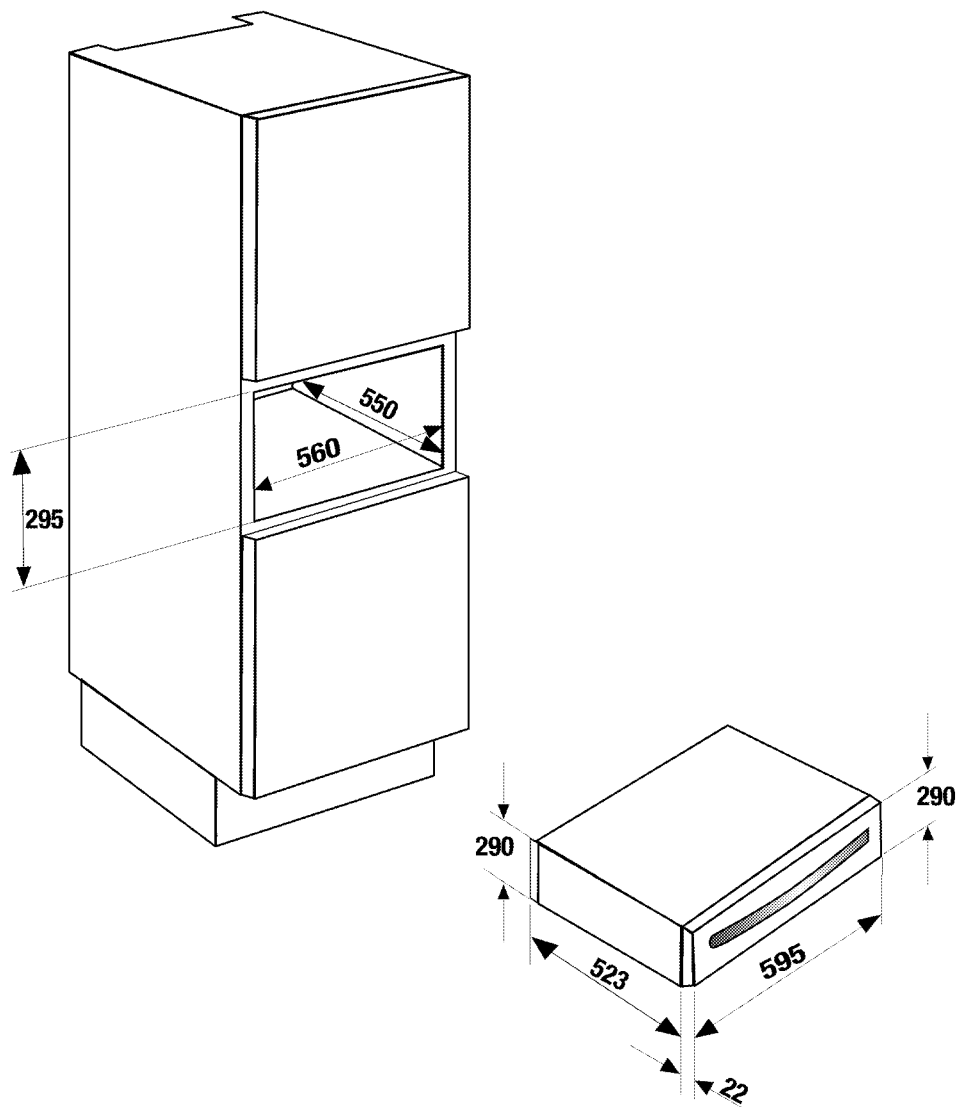
14 cm modeliai



(*) min.

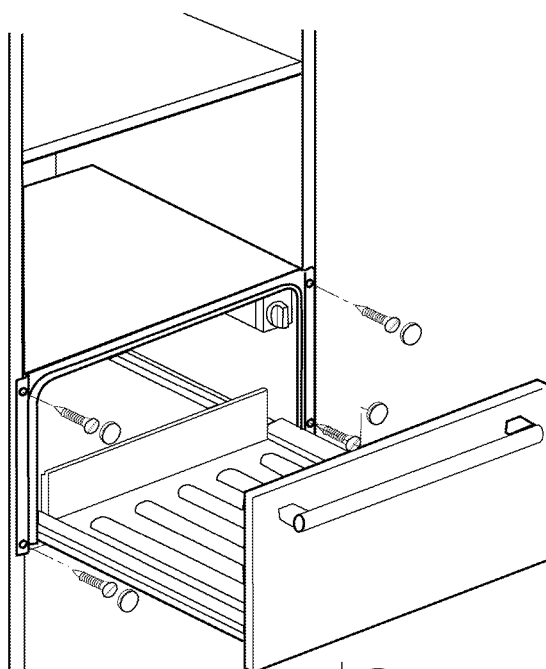
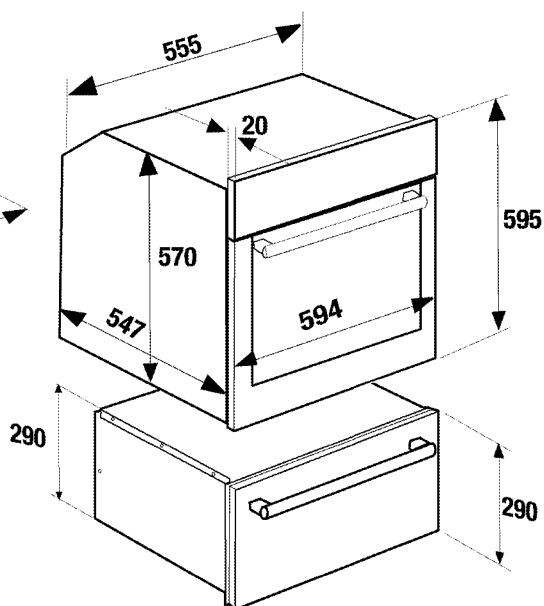
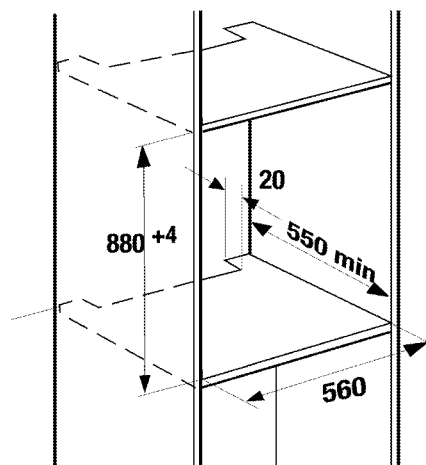
14 cm modeliai
naudojant su orkaitė





(*) min.

29 cm modeliai, naudojami su 60 cm orkaitę



Pastatymas ir prijungimas

- Šis buitinis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į visus galiojančius vietos elektros prijungimo reglamentus.

Prijungimas prie maitinimo tinklo



Svarbu

Šį buitinį prietaisą būtina įžeminti!

Mūsų bendrovė nėra atsakinga už bet kokią žalą, kilusią naudojant šį prietaisą be įžeminto elektros lizdo.

- Prietaiso jungiamasis laidas turi atitikti tam tikras specifikacijas ir energijos sąnaudas; žr. 4 psl. esantį skyrių "Techniniai duomenys".
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelę rasite ant prietaiso galinės sienelės.



PAVOJUS

Elektros smūgio pavojus!

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.



PAVOJUS

Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl neklavifikuotai atlikto prijungimo!

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas asmuo; buitinio prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) vryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

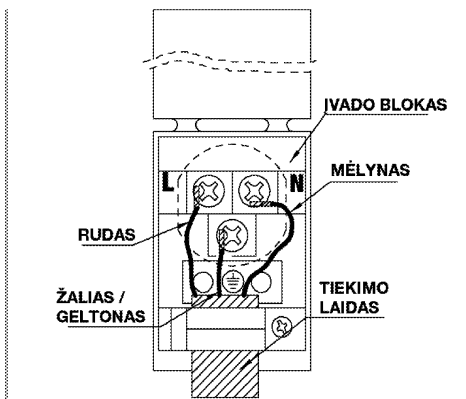
Jeigu kartu su šiuo prietaisu gavote laidą be kištuko; prijunkite jį, kaip parodyta schemoje.



PAVOJUS

Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl pažeisto maitinimo laido!

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Jeigu maitinimo laidas pažeistas, jį taip pat turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas.



4 Kaip naudoti šildymo stalčių

Orkaitės indų laikymas šiltai



ĮSPĖJIMAS

Šis buitinis prietaisas šils tik tuomet, kai stalčius bus tinkamai uždarytas.

Galite naudoti šildymo stalčių orkaitės indams pašildyti arba laikyti maistą šiltai.

Orkaitės indų pašildymas

Pašildytuose orkaitės induose maistas ilgiau išlieka šiltas. Ilgiau šilti išlieka ir gėrimai.

Bendra informacija apie orkaitės indus

Šildymo stalčiuje dėkite ne daugiau nei 25 kg. Pavyzdžiui, galite pašildyti pietų patiekalus 6 ar 12 žmonių.

14 cm modeliai	
6 lėkštės pagrindiniam patiekalui	Ø 24 cm
6 lėkštės sriubai	Ø 10 cm
1 dubuo pagrindiniam patiekalui	Ø 19 cm
1 dubuo pagrindiniam patiekalui	Ø 17 cm
1 lėkštė mėsai	32 cm

29 cm modeliai	
12 lėkštės pagrindiniam patiekalui	Ø 24 cm
12 lėkštės sriubai	Ø 10 cm
1 dubuo pagrindiniam patiekalui	Ø 22 cm
1 dubuo pagrindiniam patiekalui	Ø 19 cm
1 dubuo pagrindiniam patiekalui	Ø 17 cm
2 dubuo pagrindiniam patiekalui	32 cm

Orkaitės indų išdėstymas

Išdėstykite orkaitės indus, kiek tai įmanoma, per visą paviršiaus plotą. Aukštomis lėkščių rietuvėms pašildyti reikia daugiau laiko, nei atskirai sudėtiems orkaitės indams, pvz., po 2 sukrautiems indams.

Indai gėrimams

Gėrimams skirtiems indams, pvz., ekspreso kavos puodeliams, visuomet naudokite nustatymą  arba  arba  80° °C, indai gėrimams labai įkai. Kyla pavojus apsidiegti!

Būdas

1. Sudėkite orkaitės indus į stalčių.
2. Nustatykite funkciją rankenėle nustatymą  arba  80° °C. Gėrimams skirtiems indams, visuomet naudokite nustatymą  arba **60-70 °C**. Die Betriebsanzeiglampe blinkt.
3. Uždarykite šildymo stalčių. Užsidega maitinimo kontrolinė lemputė. Buitinis prietaisas pradeda šildyti.

Kiek laiko trunka pašildymas?

Pašildymui reikiamas laikas priklauso nuo medžiagos, iš kurios yra pagaminti orkaitės indai, ir nuo indų storio, kiekio, aukščio bei jų išdėstymo stalčiuje. Išdėstykite orkaitės indus, kiek tai įmanoma, per visą paviršiaus plotą. Pašildyti pietums skirtus indus 6 žmonėms trunka maždaug 15-25 minučių.

Išjungimas

Atidarykite stalčių. Išjunkite funkciją pasirinkimo rankenėlę.

Orkaitės indų išėmimas

Ištraukite orkaitės indus iš stalčiaus, naudodami orkaitės pirštines arba rankšluostėlį.

**PASTABA**

Viršutinis šildymo plokštės paviršius bus įkaitęs. Apatinė stalčiaus plokštė bus karštesnė nei viršutinė.

Šilto maisto palaikymas

Nedėkite ką tik nuo viryklės nuimtų, įkaitusių keptuvių ar puodų ant šildymo stalčiaus stiklo paviršiaus. Jie gali sugadinti stiklo paviršių.

Nepridėkite indų tiek, kad patiekalai išsiliėtų stalčiuje.

Uždenkite patiekalus šilumai atspariu dangčiu arba aliuminio folija.

Šiltą maistą rekomenduojama laikyti ne ilgiau nei vieną valandą.

Tinkamai maisto produktai

Šis buitinis prietaisas tinkamas šiltai laikyti mėsą, paukštieną, žuvį, padažus, daržoves, salotas ir sriubas.

Būdas

1. Sudėkite orkaitės indus į stalčių.
 2. Nustatykite funkcijų rankenėle nustatymą **80° C** ir palikite prietaisą pašilti 10 minučių.
 3. Dėkite maistą į pašildytus orkaitės indus.
 4. Vėl uždarykite šildymo stalčių.
- Užsidega maitinimo kontrolinė lemputė.
Buitinis prietaisas pradeda šildyti.

Išjungimas

Išjunkite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
Ištraukite maistą iš stalčiaus, naudodami orkaitės pirštines arba rankšluostėlį.

Panaudojimo sritys

Lentelėje nurodyta, kam galima panaudoti šildymo stalčių. Nustatykite funkcijų rankenėlę norimą nustatymą.

Pašildykite orkaitės indus, kaip nurodyta lentelėje

Lygis	Maistas/ orkaitės indai	Pastaba
40 - 50°C	Delikatūs užšaldyti maisto produktai, pvz., ledų tortai, sviestas, dešrelės, sūris.	Atšildykite
40 - 50°C	Mielinės tešlos kildinimas	Uždenkite
60 - 70°C	Užšaldyti maisto produktai, pvz., mėsa, pyragai, duona	Atšildykite
60 - 70°C	Kiaušinių, pvz., kietai virtų kiaušinių, kiaušienės, laikymas šiltai	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite patiekalą
60 - 70°C	Duonos, pvz., skrebučių, bandelių, laikymas šiltai	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite patiekalą
60 - 70°C	Indų gėrimams, pvz., ekspreso kavos puodelių,	pašildymas
60 - 70°C	Delikatūs patiekalas, pvz., lėtai gaminta mėsa	Uždenkite orkaitės indus
80°C	Šilto maisto palaikymas	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite patiekalą
80°C	Gėrimų laikymas šiltai	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite gėrimus
80°C	Plonos tešlos patiekalų, pvz., blynų, suktinukų, kukurūzų paplotėlių su įdaru, šildymas	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite patiekalą
80°C	Sausos tešlos pyragaičių, pvz., trupininės tešlos pyragėlių, apskritų aktytų bandelių, šildymas	Pašildykite orkaitės indus, uždenkite patiekalą
80°C	Kepiniams skirtas šokolado arba šokoladinio glaisto tirpdymas	Pašildykite orkaitės indus, sulaužykite šokoladą mažais gabalėliais
80°C	Želatinos tirpdymas	Atidarykite maždaug 20 minučių
 80°C	Orkaitės indų pašildymas	Netinka gėrimams skirtiems indams

5 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendra informacija

Šiam gaminiui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų.



PAVOJUS

Elektros smūgio pavojus!

Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pradėdami valyti buitinių prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo.



PAVOJUS

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.



ĮSPĖJIMAS

Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

Krupščiai išvalykite buitinių prietaisą po kiekvieno panaudojimo; taip lengviau nuvalysite likusį purvą ir jis nepridegs, kai kitą kartą naudosite prietaisą.

Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



Svarbu

Valymui nenaudokite garinių valymo prietaisų.

Nerūdijančio plieno paviršiai

Visuomet nedėsdami nuvalykite bet kokias kalkių nuosėdų arba kiaušinio baltymo dėmes. Esant tokių dėmių, gali atsirasti korozija.

Buitiniai prietaisai su INOX paviršiumi

Naudokite švelnaus poveikio langų valiklį ir minkštą langų valymo šluostę arba pūkelių nepaliekančią mikropluošto šluostę. Nušluostykite paviršių, braukdami horizontaliai ir nespausdami.

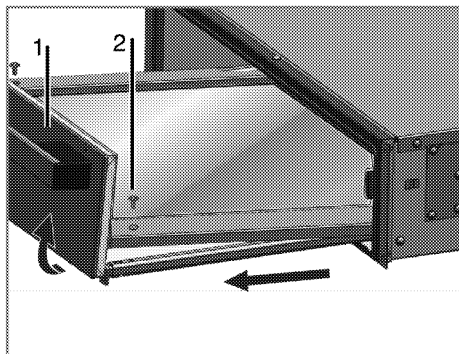
Šildymo plokštė

Valykite šildymo plokštę vandeniu su trupučiu valymo priemonės.

Šildymo stalčiaus vidus

Jeigu reikia išvalyti vidų, stalčių galima ištraukti.

1. Visiškai ištraukite stalčių.
2. Atsukite du priekyje esančius varžtus.
3. Laikykite stalčiaus priekį abejose pusėse.



1. Stalčius

2. Varžtas

4. Atsargiai ištraukite stalčių, kilstelėdami jį aukštyn (maždaug 5°), ir padėkite jį. Dabar galite išvalyti buitinio prietaiso vidų vandeniu ir valymo priemone.



Svarbu

Nekiškite ištraukto stalčiaus į vandenį.

Instaliacija

Norėdami vėl įdėti šildymo stalčių, atlikite veiksmus priešinga tvarka.

Norėdami tai padaryti, įtaisykite stalčių ant bėgelių. Traukite kairįjį ir dešinįjį bėgelius į priekį tol, kol varžtai atsidsurs griovelyje.

Priveržkite varžtus.

6 Gedinų lokalizavimas



PAVOJUS

Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl neklavifikuotai atliktų remonto darbų!

Prietaisą gali remontuoti tik techninio aptarnavimo tarnyba arba kvalifikuotas elektrikas.

Šias problemas galite išspręsti patys. Prieš iškviesdami techninio aptarnavimo darbuotoją, patikrinkite šiuos punktus.

Veikimo sutrikimas/problema	Galima priežastis
Orkaitės indai arba maistas nesusyla.	Patikrinkite, ar - buitinis prietaisas yra įjungtas - nedingo elektros tiekimas - stalčius yra visiškai uždarytas.
Orkaitės indai arba maistas šildomi nepakankamai	Tai gali reikšti, kad - orkaitės indai arba maistas buvo šildyti nepakankamai ilgai - stalčius buvo ilgam paliktas atidarytas.
Žybčioja maitinimo kontrolinė lemputė.	Patikrinkite, ar stalčius yra uždarytas. Jeigu jo negalima uždaryti, patikrinkite įtempimo kilpelių padėtį, kaip aprašyta skirsnyje "Montavimas", esančioje skyriuje "Techninė priežiūra ir valymas".
Uždarius šildymo stalčių, kontrolinė lemputė greitai žybčioja.	Iškvieskite techninio aptarnavimo tarnybą
Nedega maitinimo kontrolinė lemputė	Perdegė maitinimo kontrolinė lemputė. Pasitarkite su techninio aptarnavimo tarnybos darbuotoju.
Perdegė saugiklis, esantis saugiklių dėžėje.	Išjunkite buitinį prietaisą iš maitinimo tinklo ir pasitarkite su techninio aptarnavimo tarnybos darbuotoju.

