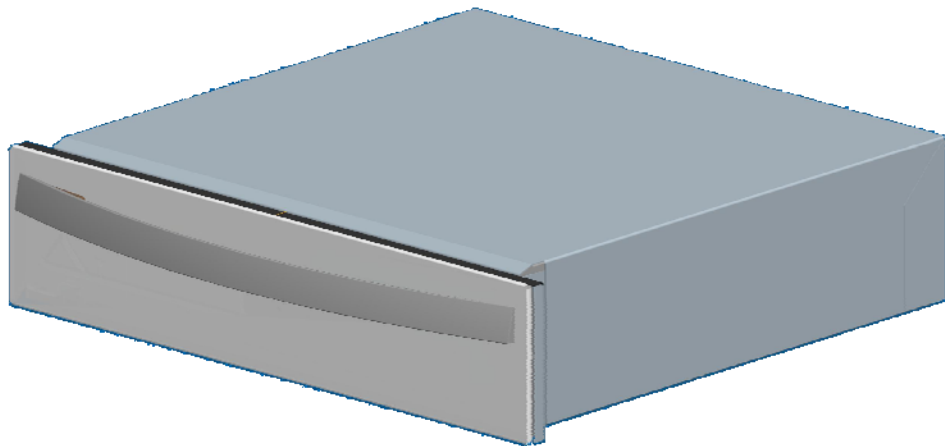


Manuel d'instructions

Instruction Manual

Gebruiksaanwijzing

Bedienungsanleitung



**BWD 1102 AX**

**BWD 1102 X**

**gorenje**



Cher client,

Nous vous remercions tout d'abord de nous avoir accordé votre préférence. Nous sommes certains que ce chauffe-vaisselle moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Vous pourrez ainsi utiliser votre chauffe-vaisselle en obtenant les meilleurs résultats.

**CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**

#### ATTENTION !

Pour bénéficier de notre garantie, il est indispensable de nous retourner le « Certificat de garantie » et, lors d'une demande d'assistance technique, de présenter la facture d'achat du chauffe-vaisselle où figurent la date et le cachet de l'établissement vendeur.

À défaut, la garantie ne sera pas valable.

**Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel !**

## Protection de l'environnement

### Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



### Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

# Sommaire

<b>Instructions d'installation</b> .....	<b>3</b>
Avant l'installation .....	3
Installation .....	3
<b>Indications de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Précautions pendant l'utilisation</b> .....	<b>5</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>6</b>
Composants principaux .....	6
Principe de fonctionnement .....	6
<b>Utilisation</b> .....	<b>7</b>
Avant la première utilisation .....	7
Tableau de commandes .....	7
Principe d'utilisation .....	7
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>9</b>
Partie avant de l'appareil et tableau de commandes .....	9
Intérieur du chauffe-vaisselle.....	9
Revêtement antidérapant .....	9
<b>Que faire en cas de mauvais fonctionnement?</b> .....	<b>10</b>
<b>Installation</b> .....	<b>43</b>
Possibilités de combinaison.....	43

## Instructions d'installation

### Avant l'installation

**Vérifiez que la tension d'alimentation** de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.

**Attention !** Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

**Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé.** Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

**Attention :** la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle.

Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.**

### Installation

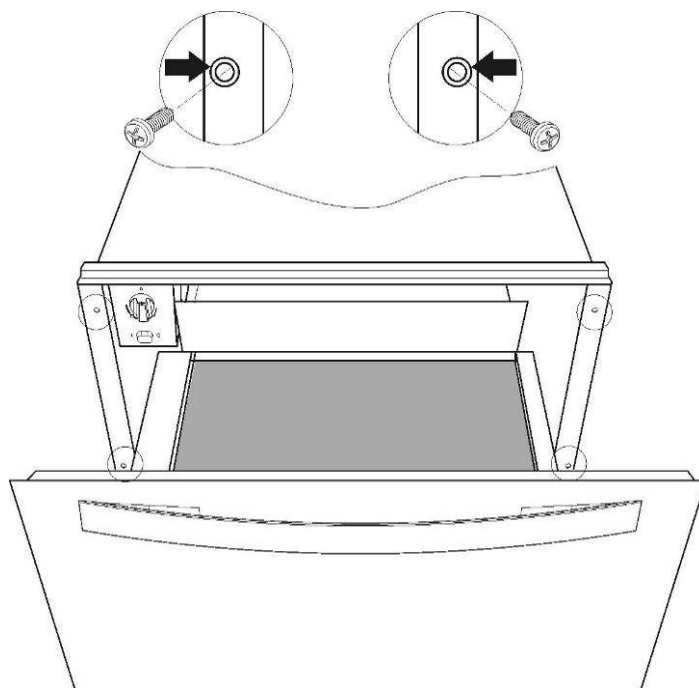
Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser un étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**. Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



## Indications de sécurité



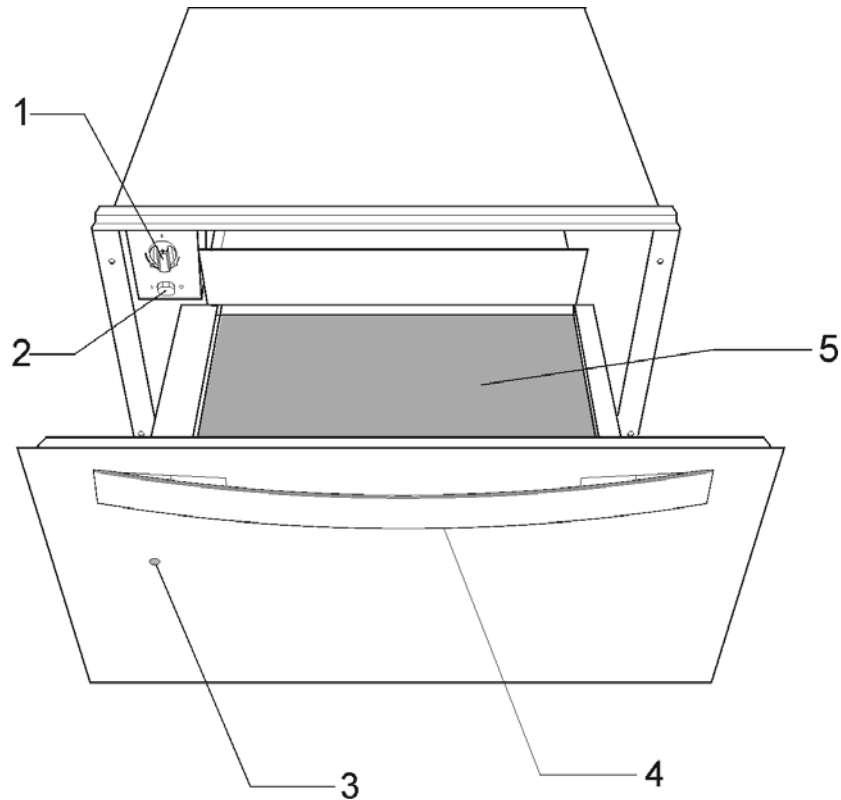
- **Attention !** Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.
- **Attention !** Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.
- **Attention !** La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).
- **Attention !** Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.
- **Attention !** N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
- **Attention !** Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. **Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité** pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.
- **Attention !** Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.
- **Attention !** L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :
  - Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
  - L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.

## Précautions pendant l'utilisation

- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique !
- Utilisez le chauffe-vaisselle exclusivement pour chauffer de la vaisselle. Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- N'utilisez pas votre appareil pour cuisiner ou réchauffer des aliments ou des boissons.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 °C. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. **Danger d'incendie.**
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.
- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.

## Description de l'appareil

### Composants principaux



1. Sélecteur de température (thermostat)
2. Bouton marche/arrêt (voyant lumineux)
3. Pilote de fonctionnement

4. Poignée
5. Revêtement antidérapant

### Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.

Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.

La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.



## Utilisation

### Avant la première utilisation

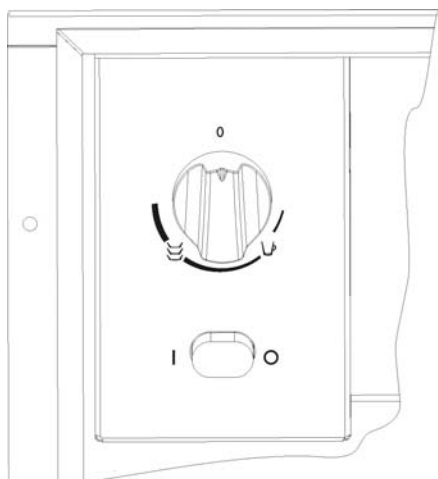
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »).

Veillez à aérer correctement la cuisine.

Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

### Tableau de commandes



Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert. Il comporte un bouton sélecteur de température et l'interrupteur marche/arrêt.

Lorsque le tiroir est fermé, le voyant lumineux situé sur l'avant de l'appareil indique si le chauffe-vaisselle est en marche.

### Principe d'utilisation

Pour utiliser le chauffe-vaisselle, procédez de la façon suivante :

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la température en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.

Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

### Sélectionner la température

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 85 °C en tournant le thermostat.

**Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.**

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Au lieu de températures absolues en °C, des symboles sont indiqués. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle :

- ☐ approximativement 40 °C pour tasses et verres.  
Ce réglage fait que le contenu des tasses ou des verres ne refroidit pas trop rapidement et qu'il est en outre possible de prendre les récipients sans se brûler.
- ≡ approximativement 60 °C  
Réglage idéal pour la vaisselle de table. Les aliments placés dans de la vaisselle préchauffée restent chauds plus longtemps. Il est de plus possible de manipuler cette vaisselle sans aucun problème.
- ≡ environ 80 °C. Pour la vaisselle normale. Temps de chauffage entre 30 et 60 minutes.


## Utilisation

### Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle
- Quantité de charge
- Disposition de la vaisselle
- Température sélectionnée

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en position  et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle :

Charge	Temps (mn)
Vaisselle de table pour 6 pers.	30 – 35

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

### Capacité de charge

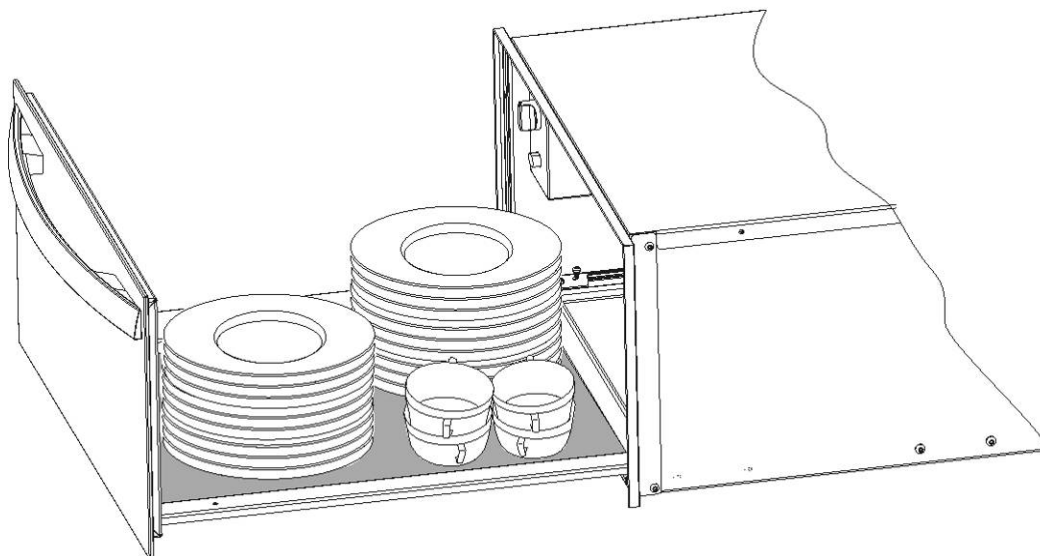
La capacité de charge dépend de la taille de la vaisselle. Le chauffe-vaisselle peut recevoir une charge maximum de 25 kg.

Quelques exemples de rangement sont fournis ci-après à titre indicatif :

- Vaisselle de table pour 6 personnes :
  - 6 assiettes Ø 28 cm
  - 6 bols à soupe Ø 10cm
  - 1 Récipient Ø 22 cm
  - 1 Récipient Ø 19 cm
  - 1 Récipient Ø 17 cm
  - 2 assiettes Ø 36 cm

ou

- 20 assiettes Ø 28 cm
- 36 assiettes à soupe Ø 22 cm
- 30 bols à soupe Ø 10cm
- 10 assiettes Ø 28cm
- 10 assiettes à soupe Ø 22 cm
- 10 assiettes à pizza Ø 36 cm
- 80 tasses à café
- 40 tasses à cappuccino
- 30 verres
- 18 assiettes à soupe Ø 22 cm ; 2 terrines à soupe 21 cm x 18 cm
- Etc.



## Nettoyage et entretien

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

**Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle.**

**N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.**

**N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.**

### Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

Il suffit de nettoyer la chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

**Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable** peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

**Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium** peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.

### Intérieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air.

Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

### Revêtement antidérapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir.

Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle.

Séchez-le bien pour finir.

Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

## Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

**ATTENTION ! Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.**

Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment ?**

Vérifiez les points suivants :

- L'appareil est bien branché et en marche.
- Vous avez sélectionné la température adéquate.
- Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
- La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant ?

Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :

- Matière et épaisseur de la vaisselle.
- Quantité de vaisselle.
- Rangement et disposition de la vaisselle.

- **La vaisselle ne chauffe pas ?**

Vérifiez les points suivants :

- Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
- Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.

- **La vaisselle est trop chaude ?**

Le sélecteur de température ne marche pas correctement.

- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas ?**

Le pilote de l'interrupteur a fondu.

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical crockery warmer, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your crockery warmer.

**KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

#### ATTENTION!

To benefit from our guarantee you must send in the "Guarantee Certificate" and, when requesting Technical Assistance, you must present the crockery warmer purchase invoice, stamped and dated by the shop where you bought the appliance.

If this requisite is not fulfilled, the guarantee is not valid.

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the crockery warmer to someone else give them the manual as well!**

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



### Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

# Contents

<b>Installation instructions</b> .....	<b>13</b>
Before installation .....	13
Installation .....	13
Electrical Connection .....	14
<b>Safety Instructions</b> .....	<b>15</b>
<b>Precautions during use</b> .....	<b>16</b>
<b>Appliance Description</b> .....	<b>17</b>
Main Components .....	17
How the crockery warmer works.....	17
<b>Use</b> .....	<b>18</b>
Before using for the first time.....	18
Control Panel.....	18
Using the crockery warmer .....	18
Selecting temperature .....	18
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>20</b>
Appliance front and control panel .....	20
Interior of the crockery warmer .....	20
Mat with non-slip surface .....	20
<b>What should I do if the crockery warmer doesn't work?</b> .....	<b>21</b>
<b>Installation</b> .....	<b>43</b>
Combination possibilities .....	43

## Installation instructions

### Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Attention!** The front surface of the crockery warmer may be wrapped in a **protective film**. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.

**Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way.** Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

**Attention: the power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.**

The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the crockery warmer will work correctly.**

### Installation

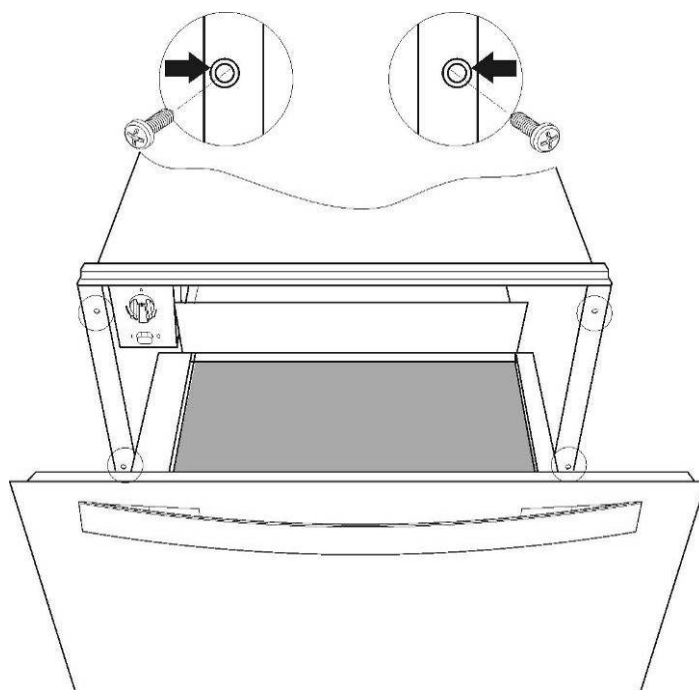
To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet**. Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the two screws provided.



## Installation instructions

### Electrical Connection

The crockery warmer is equipped with a power cable and plug for single phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

**If the crockery warmer is to be installed on a permanent basis** it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the crockery warmer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.

**WARNING: THE CROCKERY WARMER MUST BE CONNECTED TO EARTH.**

**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.



## Safety Instructions



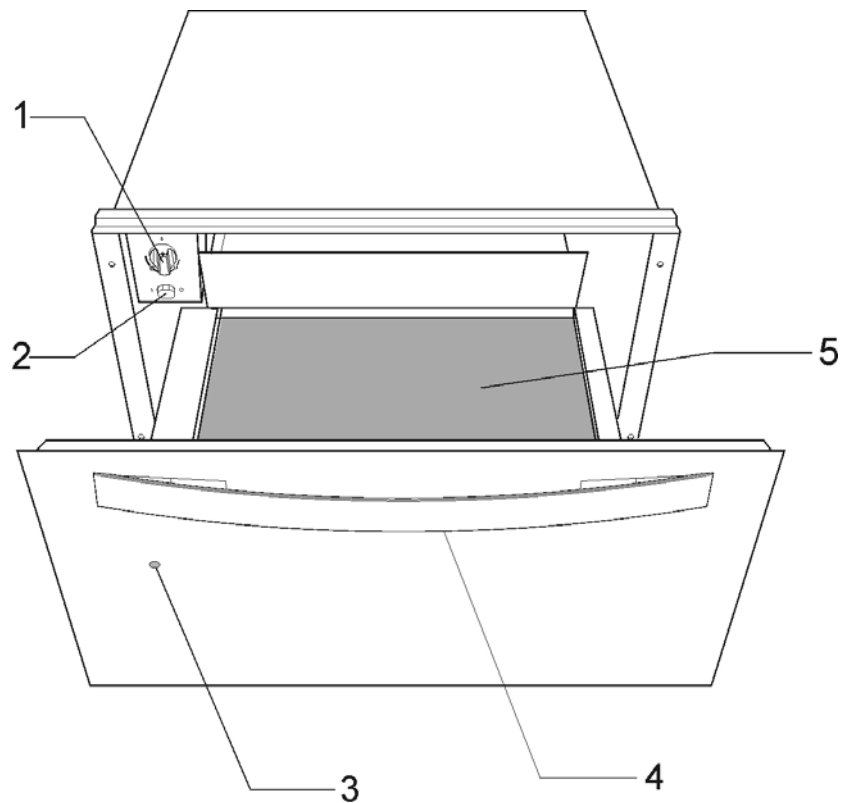
- **Warning!** Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.
- **Warning!** If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.
- **Warning!** The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation's protection system (e.g. electrical shock).
- **Warning!** Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.
- **Warning!** Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.
- **Warning!** Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. **The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.
- **Warning!** Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.
- **Warning!** The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:
  - The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.
  - The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

## Precautions during use

- This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.
- Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time. In this way you will avoid the risk of injuring yourself or damaging the appliance.
- The crockery warmer is solely for domestic use!
- Use the crockery warmer solely for warming crockery. Any other type of use is unacceptable and may be dangerous. The manufacturer does not accept responsibility for breakdowns or faults arising from improper or erroneous use of the appliance.
- Do not use the appliance to heat up or to cook food or drinks.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 80 °C. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Take special care with children and do not allow them to play close to the appliance. If the appliance is inadvertently switched on it will heat up and may cause serious burns.
- 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 the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. **Fire danger.**
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance's surface and components in the long term.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.

## Appliance Description

### Main Components



1. Temperature selector (thermostat)
2. On/Off switch (lights up)
3. Operating light

4. Handle
5. Anti-slip mat

### How the crockery warmer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.

The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.

The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.

A metal grille protects both the heating element and the fan.

The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

## Before using for the first time

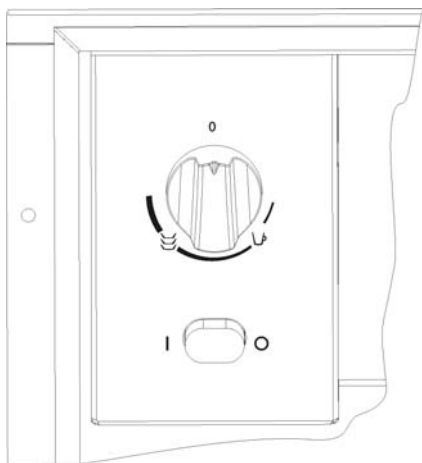
Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section "Cleaning and Maintenance".

Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section "Selecting temperature").

Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.

The appliance's parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

## Control Panel



The control panel has a temperature selector and the on/off switch. The control panel is only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed you can check whether the crockery warmer is switched on by looking through the viewing port on the front of the appliance.

## Using the crockery warmer

To use the crockery warmer, proceed as follows:

- Put the crockery in the drawer.
- Select the temperature you want by turning the thermostat control to the desired position.
- Switch on the appliance by pressing the switch, which will light up.
- Close the drawer.

Be careful not to use too much force when closing the drawer since it may open up again.

Before taking out the warm crockery you must switch off the crockery warmer by pressing the switch again.




## Selecting temperature

By turning the thermostat control you can select temperatures between 30 and 85 °C.

**Do not force the thermostat control to the left of the "0" position or to the right of the maximum position since this may damage the appliance.**

As soon as the temperature selected is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below that selected, the heating is turned back on.

The temperature scale is not marked with absolute temperatures in °C but instead has symbols which correspond to the optimum temperatures for groups of crockery:

-  approximately 40 °C for cups and glasses. With this setting, the hot contents of cups or glasses do not cool down as quickly while it is still possible to pick up the cup itself without burning your hand.
-  approximately 60 °C  
Ideal setting for plates and serving dishes. Food placed on pre-heated plates will stay hot for more time. However, these plates and dishes can still be touched without any discomfort.
-  approximately 80°C. For normal rods. Heating time is between 30 and 60 minutes.


# Use

## Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery
- Load quantity
- How the crockery is arranged
- Temperature setting

It is therefore not possible to give any precise heating times.

However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting  and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35

As you use the crockery warmer more and more you will learn the best settings for your crockery.

## Load capacity

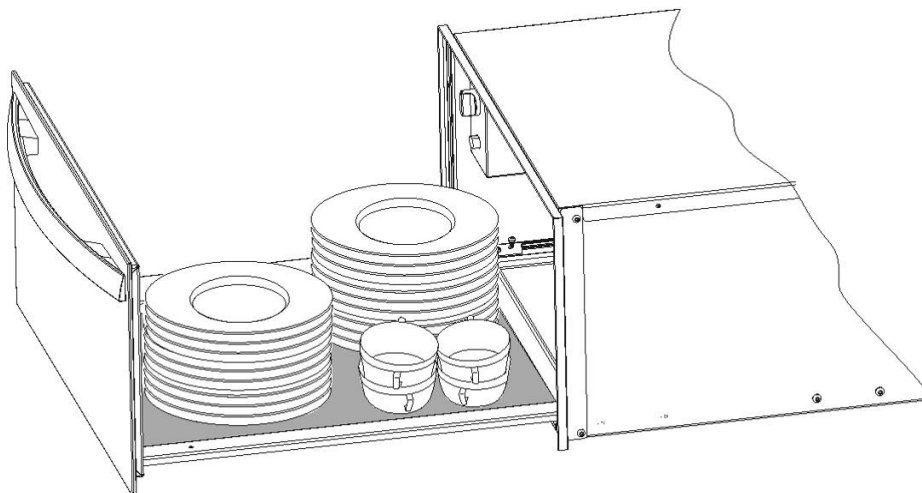
Load capacity depends on the size of the items of crockery. The crockery warmer can be loaded with a maximum of 25 kg.

Below we give you some crockery arrangements as examples:

- Crockery for 6 people:
  - 6 dinner plates Ø 28 cm
  - 6 soup bowls Ø 10cm
  - 1 dish Ø 22 cm
  - 1 dish Ø 19 cm
  - 1 dish Ø 17 cm
  - 2 large plates Ø 36 cm

or one of the following

- 20 dinner plates Ø 28 cm
- 36 soup bowls Ø 22 cm
- 30 soup bowls Ø 10cm
- 10 dinner plates Ø 28cm
- 10 soup bowls Ø 22 cm
- 10 pizza plates Ø 36 cm
- 80 espresso cups
- 40 cappuccino cups
- 30 glasses
- 18 soup bowls Ø 22 cm; 2 soup tureens 21 cm x 18 cm
- Etc.



## Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

**Warning! Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.**

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.**

**Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.**

### Appliance front and control panel

The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

**For stainless steel fronted crockery warmers,** special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

**On aluminium fronted crockery warmers** use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

### Interior of the crockery warmer

Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Avoid water entering through the air circulation opening.

Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

### Mat with non-slip surface

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.

The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid.

Dry thoroughly.

The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

## What should I do if the crockery warmer doesn't work?

**WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.**

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

The crockery doesn't heat up enough. Check whether:

- The appliance has been switched on.
- The appropriate temperature has been selected.
- The air circulation orifices are covered by the crockery.
- The crockery was left to heat up for sufficient time.

Heating time depends on several factors, such as, for example:

- Crockery material type and thickness.

- Quantity of crockery.
- How the crockery is arranged.

The crockery doesn't heat up at all. Check whether:

- You can hear the noise of a fan.

If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.

- The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.

The crockery is heating up too much.

- The temperature selector is broken.

The on/off switch does not light up.

The switch's pilot light has blown.

Geachte klant:

Wij willen u eerst en vooral danken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische servieswarmer, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze handleiding, aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw servieswarmer.

### **BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.**

#### **OPGELET!**

Om van onze garantie gebruik te kunnen maken, dient u in geval u een beroep doet op onze technische dienst het "Garantiecertificaat" op te sturen en het aankoopbewijs van de servieswarmer voor te leggen met de datum en stempel van de verkoper.

Als u hieraan niet voldoet, is de garantie niet geldig.

**Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!**

## **Aanwijzingen over milieubescherming**

### **Verwijdering van de verpakking**



De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.



### **Verwijdering van afgedankte apparaten**

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.



# Inhoud

<b>Installatie-instructies</b> .....	<b>24</b>
Vóór de installatie .....	24
Installatie .....	24
Elektrische aansluiting .....	25
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>26</b>
<b>Voorzorgen tijdens het gebruik</b> .....	<b>27</b>
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>28</b>
Voornaamste onderdelen .....	28
Hoe werkt de servieswarmer .....	28
<b>Gebruik</b> .....	<b>29</b>
Vóór de eerste ingebruikname .....	29
Bedieningspaneel .....	29
Hoe de servieswarmer te gebruiken .....	29
Temperatuur instellen .....	29
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>31</b>
Voorkant van het apparaat en bedieningspaneel .....	31
Binnenkant van de servieswarmer .....	31
Antislipbodem .....	31
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>32</b>
<b>Installatie</b> .....	<b>43</b>
Combinatiemogelijkheden .....	43

## Installatie-instructies

### Vóór de installatie

**Controleer of de stroomspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de lade en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

**Opgelet!** De voorkant van de servieswarmer kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

**Controleer of de servieswarmer niet beschadigd is.** Controleer of de lade van de servieswarmer vlot open- en dichtgaat. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

**Opgelet: na de installatie van de servieswarmer moet de stekker bereikbaar blijven.**

De servieswarmer kan alleen worden ingebouwd in combinatie met de door de fabrikant aangeduide apparaten. **Als hij in combinatie met andere apparaten wordt gemonteerd, vervalt de garantie, aangezien het niet mogelijk is een correcte werking van het apparaat te garanderen.**

### Installatie

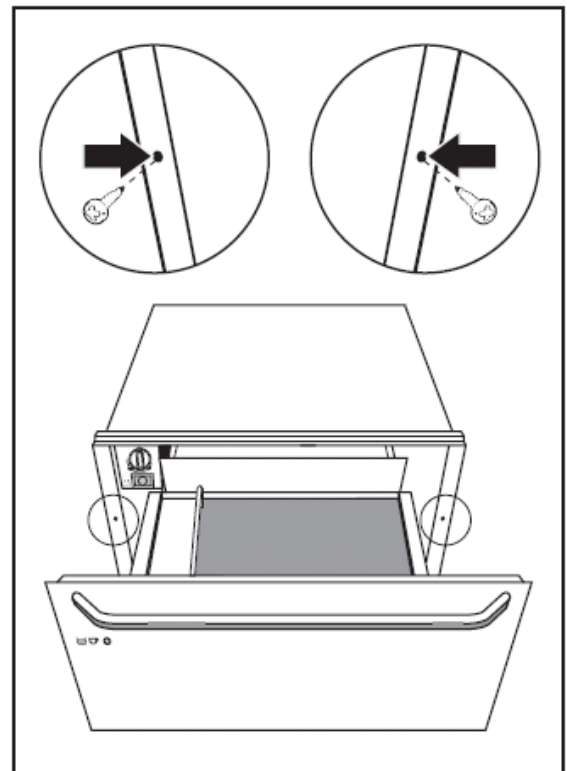
Om de servieswarmer in combinatie met een ander apparaat in te bouwen is er een vast schap nodig, dat het gewicht van beide apparaten kan dragen.

Het apparaat dat met de servieswarmer wordt geïnstalleerd dient rechtstreeks op de servieswarmer te worden geplaatst, waarbij er geen tussenschap nodig is.

Om het apparaat te installeren dat samen met de servieswarmer wordt ingebouwd, volg de instructies in de respectieve gebruiksaanwijzing en installatie-instructies.

De afmetingen die van belang zijn bij de installatie staan in mm aangeduid **op de figuren op de laatste bladzijden**. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de servieswarmer op het schap en schuif hem naar binnen zodat hij goed gecentreerd de voorkant van de kast raakt.
2. Controleer of de ommanteling van de servieswarmer goed genivelleerd is en stevig op het schap staat.
3. Open de lade en bevestig de servieswarmer aan de zijkanten van de kast met behulp van de twee bijgeleverde schroeven.



## Installatie-instructies

### Elektrische aansluiting

De servieswarmer is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom. Het is aangeraden de **stekker op een stopcontact aan te sluiten dat gemakkelijk bereikbaar is na de installatie.**

**In geval van permanente aansluiting** dient de servieswarmer door een vakkundige te worden geïnstalleerd. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

De nodige gegevens voor de elektrische aansluiting **staan op het typeplaatje** van de servieswarmer en dienen overeen te komen met de elektrische installatie.

**OPGELET: DE SERVIESWARMER MOET GEAARD ZIJN.**

**De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk** voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatie-instructies niet werden opgevolgd.

## Veiligheidsinstructies



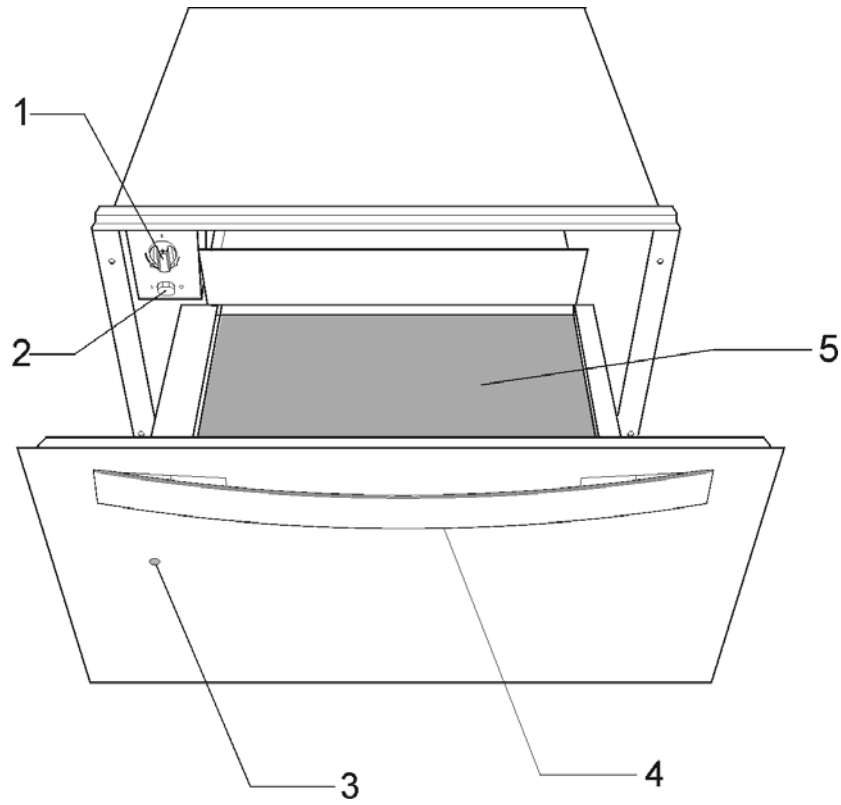
- **Opgelet!** Controleer voor u het apparaat aansluit of de gegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje overeenkomen met de stroomspanning van uw installatie. Indien dit niet het geval is, zouden er zich storingen kunnen voordoen. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.
- **Opgelet!** Als de stekker is verwijderd van het elektrische snoer, dient het apparaat door een technicus te worden geïnstalleerd en aangesloten. Neem contact op met een erkend elektricien die de bestaande veiligheidsnormen in acht neemt. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een onjuiste montage of aansluiting.
- **Opgelet!** De elektrische veiligheid van het apparaat wordt slechts gegarandeerd als het geaard is. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een gebrekkig beveiligingssysteem van de installatie of het ontbreken ervan (bijv. elektrische schokken).
- **Opgelet!** Gebruik het apparaat pas nadat het is ingebouwd. Slechts op deze manier wordt gewaarborgd dat u geen elektrische onderdelen kan bereiken.
- **Opgelet!** Open nooit de ommanteling van het apparaat. Eventueel aanrakingen met geleidende onderdelen of wijzigingen aan elektrische of mechanische onderdelen kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en een correcte werking van het apparaat verhinderen.
- **Opgelet!** Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. **De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk** voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade veroorzaakt door reparaties en onderhoud door niet bevoegde personen.
- **Opgelet!** Alle reparaties tijdens de garantietijd mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. Als dit niet het geval is valt de schade door die reparatie niet onder de garantie.
- **Opgelet!** Het apparaat moet bij installatie en reparatie van het elektriciteitsnet worden afgesloten. Om het apparaat af te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat:
  - De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn uitgeschakeld.
  - De stekker uit het stopcontact is. Trek om de stekker uit het stopcontact te halen niet aan het snoer maar aan de stekker zelf.

## Voorzorgen tijdens het gebruik

- Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuist gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.
- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen vóór de eerste ingebruikname. Op deze manier voorkomt u gevaar en storingen.
- De servieswarmer is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!
- Gebruik de servieswarmer uitsluitend om servies op te warmen. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaar opleveren. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor storingen door onachtzaam of onjuist gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet om voedsel en dranken warm te houden, op te warmen of te koken. De vochtigheid van het voedsel en de dranken kan het apparaat aantasten.
- Afhankelijk van de ingestelde temperatuur en tijd, kan de binnenkant van het apparaat temperaturen van 80 °C bereiken. Bescherm uw handen door ovenwanten of pannelappen te gebruiken als u het servies uit de servieswarmer haalt.
- Wees extra voorzichtig met kinderen en laat hen niet in de buurt van het apparaat spelen. Als de lade onverhoeds wordt aangezet, warmt dit op en kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzingen zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 kg dragen.
- Bewaar geen synthetische of licht ontvlambare voorwerpen in de servieswarmer, aangezien deze zouden kunnen smelten of vlam vatten bij het aanzetten. **Brandgevaar.**
- Gebruik het apparaat niet als verwarming. De hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat doen vlam vatten.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers. De stoom kan elektrische onderdelen raken en kortsluiting veroorzaken. De druk van de stoom kan op lange termijn ook schade veroorzaken aan het oppervlak van het apparaat en aan de onderdelen.
- Als u het apparaat op het einde van zijn levensduur niet meer gebruikt, sluit hem van het elektriciteitsnet af en maak het snoer onbruikbaar zodat het geen gevaar meer oplevert bij eventuele kinderspeltjes.

## Beschrijving van het apparaat

### Voornaamste onderdelen



1. Aan/uit-schakelaar(verlicht)
2. Temperatuurknop (thermostaat)
3. Indicatielampje

4. Handgreep
5. Antislipbodem

### Hoe werkt de servieswarmer?

Dit apparaat is met een heteluchtsysteem uitgerust. Een ventilator verdeelt de door een elektrische weerstand voortgebrachte warmte in het apparaat.

Met de thermostaat kan u de gewenste temperatuur voor het serviesgoed instellen en controleren.

Het serviesgoed warmt dankzij de heteluchtcirculatie snel en gelijkmatig op.

Zowel de weerstand als de ventilator worden door een metalen rooster beschermd.

De lade is met een antislipbodem uitgerust, die het serviesgoed bij het openen en sluiten op zijn plaats houdt.

## Gebruik

### Vóór de eerste ingebruikname

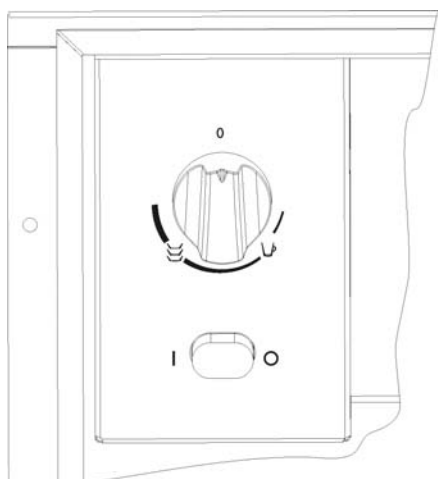
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnen- en buitenkant van de servieswarmer volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud".

Warm vervolgens de servieswarmer gedurende ten minste 2 uur op. Draai hiervoor de temperatuurknop op de hoogste stand (raadpleeg het hoofdstuk "Temperatuur instellen").

Voorzie een goede verluchting in de keuken.

De gele onderdelen zijn met een speciaal product beschermd. Daardoor zal er bij de eerste opwarming geur vrijkomen. Zowel de geur als het eventueel ontstaan van rook verdwijnen na korte tijd en wijzen niet op een onjuiste aansluiting of storing van het apparaat.

### Bedieningspaneel



Op het bedieningspaneel staat een knop voor de temperatuurinstelling en de aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel is alleen zichtbaar als de lade openstaat.

Als de lade dicht is, kan u zien of de servieswarmer aanstaat door het indicatielampje aan de voorkant.

### Hoe de servieswarmer te gebruiken

Ga om de servieswarmer te gebruiken als volgt te werk:

- Plaats het serviesgoed in de lade.
- Stel de temperatuur in door de thermostaat in de gewenste stand te draaien.
- Zet het apparaat aan door de schakelaar in te drukken, die vervolgens oplicht.

- Sluit de lade.

Let erop dat de lade kan opengaan als hij met te veel kracht wordt gesloten.

Schakel alvorens het hete serviesgoed te verwijderen de servieswarmer uit door nogmaals de schakelaar in te drukken.




### Temperatuur instellen

Door aan de thermostaat te draaien kan u een temperatuur tussen 30 en 80 °C instellen.

**Forceer de thermostaatknop niet naar links van de stand "0" of naar rechts van de hoogste stand, aangezien dat schade zou kunnen veroorzaken.**

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de verwarming uit. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, springt de verwarming weer aan.

Op de temperatuurschaal staan geen absolute waarden in °C vermeld maar symbolen, die overeenstemmen met de optimale temperatuur voor een bepaald type serviesgoed:

-  ongeveer 40 °C voor kopjes en glazen. Hierdoor zal de inhoud van de kopjes of glazen niet zo snel afkoelen en is het bovendien mogelijk het serviesgoed vast te grijpen zonder zich te verbranden.
-  ongeveer 60 °C. Voor fijn servies. Het voedsel dat in voorverwarmd servies wordt geplaatst blijft langer warm. Toch is het mogelijk dit serviesgoed zonder enig probleem vast te grijpen.
-  ongeveer 80 °C. Voor normaal servies. Opwarmtijd tussen 30 en 60 minuten.


## Gebruik

### Opwarmtijden

Diverse factoren kunnen de opwarmtijd beïnvloeden:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed
- Hoeveelheid ingeladen serviesgoed
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld
- Ingestelde temperatuur

Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de opwarmtijd.

Bij wijze van voorbeeld worden hier de volgende tijden opgegeven voor de thermostaat in de stand , om een gelijkmatige opwarming van het serviesgoed te verkrijgen:

Lading	Tijd (min)
Serviesgoed voor 6 personen	30 – 35

De praktijk zal u leren de juiste waarden voor uw serviesgoed te kiezen.

### Laadvermogen

Het laadvermogen hangt van de afmetingen van het serviesgoed af. De servieswarmer kan een maximale lading van 25 kg dragen.

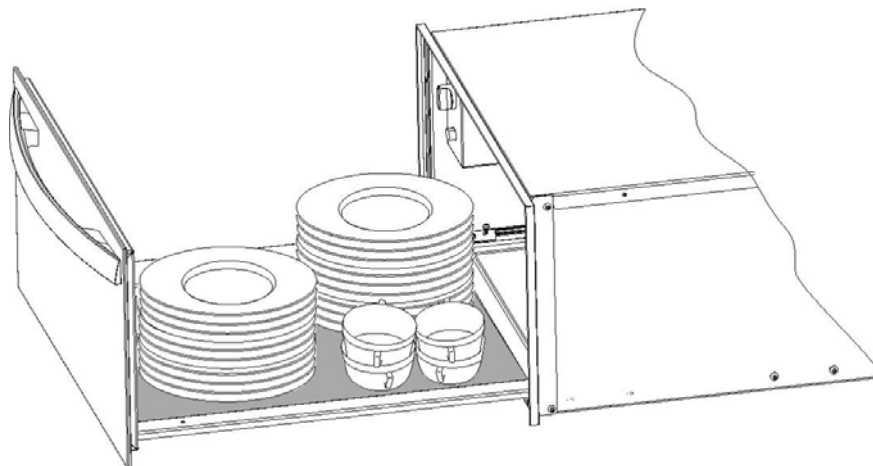
Hieronder ziet u enkele voorbeelden van hoe u serviesgoed kan opstapelen.

- Serviesgoed voor 6 personen:

- 6 borden Ø 28 cm
- 6 soepkommen Ø 10cm
- 1 schotel Ø 22 cm
- 1 schotel Ø 19 cm
- 1 schotel Ø 17 cm
- 2 borden Ø 36 cm

of

- 20 borden Ø 28 cm
- 36 soepborden Ø 22 cm
- 30 soepkommen Ø 10cm
- 10 borden Ø 28cm
- 10 soepborden Ø 22 cm
- 10 pizzaborden Ø 36 cm
- 80 expressokopjes
- 40 cappuccinokopjes
- 30 glazen
- 18 soepborden Ø 22 cm; 2 soepterrines 21 cm x 18 cm
- Enz.





## Reiniging en onderhoud

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

**Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de servieswarmer van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de servieswarmer uit.**

**Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.**

**Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.**

### **Voorkant van het apparaat en bedieningspaneel**

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek.

**Voor de servieswarmers met een roestvrij stalen voorkant** kunnen speciale producten worden gebruikt voor de behandeling van roestvrij stalen oppervlakken. Deze producten voorkomen dat de oppervlakken weer snel vuil raken. Breng met een zachte doek een dunne laag van het product op het oppervlak aan.

**Voor de servieswarmers met een aluminium voorkant** kan u wat glasreiniger gebruiken met een zachte doek die geen draden loslaat. Maak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen op het oppervlak, aangezien aluminium erg gevoelig is voor krassen en beschadiging.

### **Binnenkant van de servieswarmer**

Maak de binnenkant van de servieswarmer regelmatig schoon met een vochtige doek. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

Wrijf de oppervlakken daarna droog met een droge doek.

Vermijd dat er water in de ventilatieopeningen komt.

Gebruik de servieswarmer pas weer als hij volledig is opgedroogd.

### **Antislipbodem**

U kan de antislipbodem verwijderen om de lade gemakkelijker schoon te maken.

De antislipbodem kan met de hand worden gewassen in warm water met enkele druppels afwasmiddel.

Droog op het einde goed af.

Plaats de antislipbodem pas weer op zijn plaats als de lade volledig is opgedroogd.

## Wat te doen bij storingen?

**OPGELET!** Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

Controleer alvorens contact op te nemen met de technische dienst de volgende punten:

- Het serviesgoed warmt niet goed op? Controleer:
  - Of het apparaat aan staat.
  - Of u de juiste temperatuur hebt ingesteld.
  - Of de ventilatieopeningen door het serviesgoed bedekt worden.
  - Of het serviesgoed lang genoeg heeft opgewarmd.

De opwarmtijd hangt van verschillende factoren af, zoals bijvoorbeeld:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed.
- Hoeveelheid serviesgoed.
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld.

- Het serviesgoed warmt niet op? Controleer of:
  - U het geluid van de ventilator hoort. Als de ventilator werkt, dan betekent dat dat de weerstand waarschijnlijk defect is; als de ventilator niet werkt, betekent dat dat de ventilator waarschijnlijk defect is.
  - De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn gesmolten/gesprongen.
- Het serviesgoed warmt te veel op? De temperatuurknop is defect.
- De aan/uit-schakelaar licht niet op? Het indicatielampje is gesprongen.

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass diese moderne, funktionelle und praktische Wärmeschublade, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihrer Wärmeschublade bessere Ergebnisse zu erzielen.

**BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.**

**Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!**

## Hinweise zum Umweltschutz

### Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und

Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



### Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es

# Inhaltsverzeichnis

<b>Installationsanleitung</b> .....	<b>35</b>
Vor der Installation.....	35
Einbau .....	35
Elektroanschluss .....	35
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>36</b>
<b>Sachgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>37</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>38</b>
Hauptkomponenten .....	38
Vorinformationen .....	38
<b>Bedienung</b> .....	<b>39</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	39
Bedienelemente.....	39
Bedienprinzip.....	39
Temperatur wählen.....	39
Aufheizzeiten.....	40
Fassungsvermögen .....	40
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>41</b>
Stirnseite und Bedienblende.....	41
Innenraum .....	41
Antirutschauflage.....	41
<b>Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?</b> .....	<b>42</b>
<b>Einbau</b> .....	<b>43</b>
Kombinationsmöglichkeiten .....	43

# Installationsanleitung

## Vor der Installation

**Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung,** die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Die Vorderseite der Schublade kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

**Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.**

Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegebenen Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

## Einbau

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

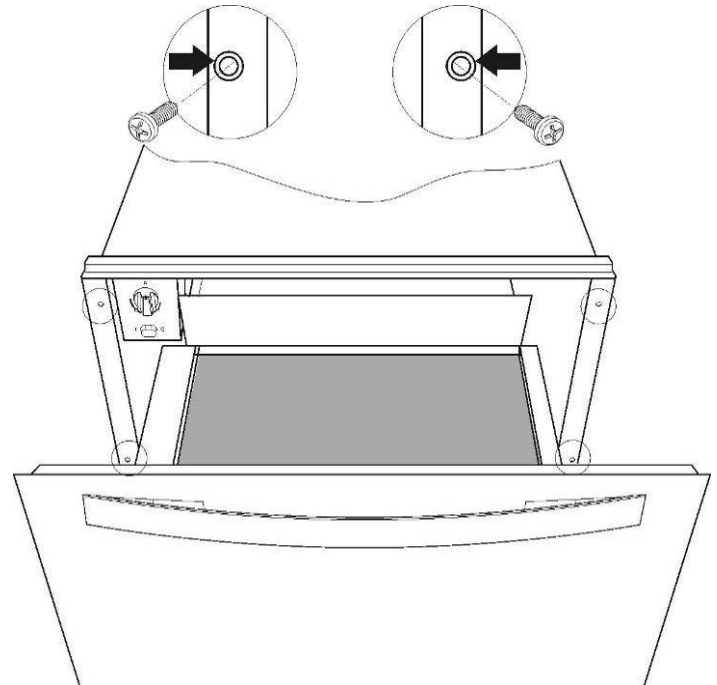
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanleitung.

Die wichtigen Maße für den Einbau werden in "mm" **auf den letzten Seiten dargestellt**. Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.

3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



## Elektroanschluss

Die Wärmeschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet. Es wird empfohlen, das Gerät über **eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen**.

Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

**Im Falle eines Daueranschlusses** ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren.

In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

**ACHTUNG: DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

**Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung** für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

## Sicherheitshinweise



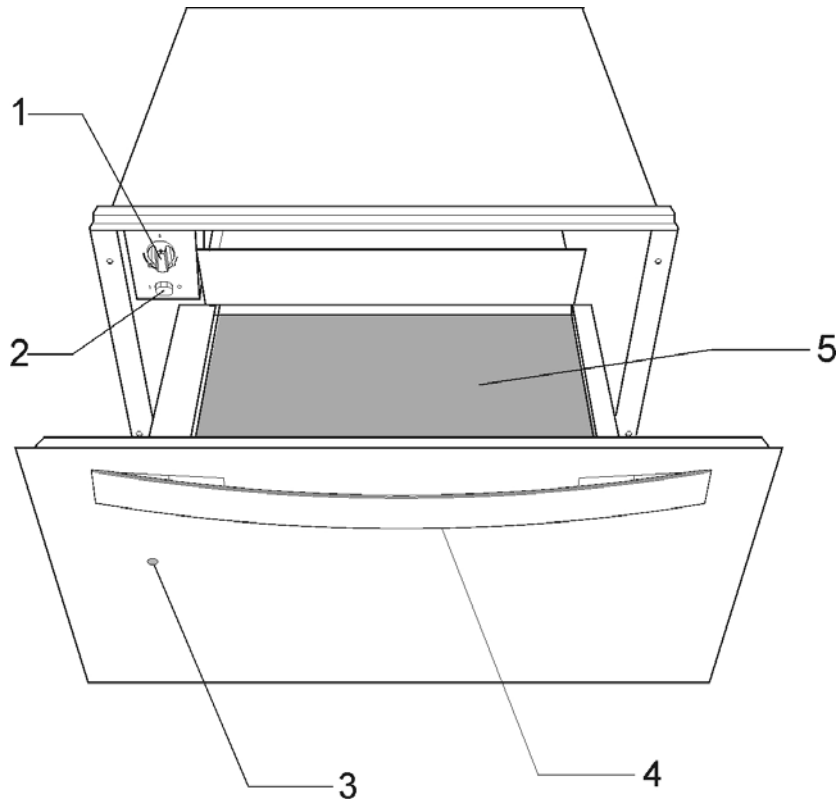
- **Achtung!** Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- **Achtung!** Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- **Achtung!** Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).
- **Achtung!** Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.
- **Achtung!** Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.
- **Achtung!** Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die **der Hersteller nicht haftet**.
- **Achtung!** Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- **Achtung!** Bei Installations- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
  - die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
  - die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist. Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen

## Sachgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr!
- Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Warmhalten, Aufwärmen oder Garen von Speisen oder Getränken. Die Feuchtigkeit der Speisen oder Getränke kann zur Korrosion des Gerätes führen.
- Das Gerät kann im Innenraum je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu ca. 80 °C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Beachten Sie, dass Kinderhaut erheblich empfindlicher auf hohe Temperaturen reagiert. Hindern Sie daher Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Bei versehentlichem Einschalten erwärmt sich das Gerät, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Kinder dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht benutzen, wenn Ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25 kg
- Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. **Brandgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektonetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

## Gerätebeschreibung

### Hauptkomponenten



- 1. – Bedienblende
- 2. – Temperaturknebel
- 3. – Gerätefront

- 4. – Griff
- 5. – Antirutschauflage

### Vorinformationen

Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.

Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.

Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.

Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.



# Bedienung

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:

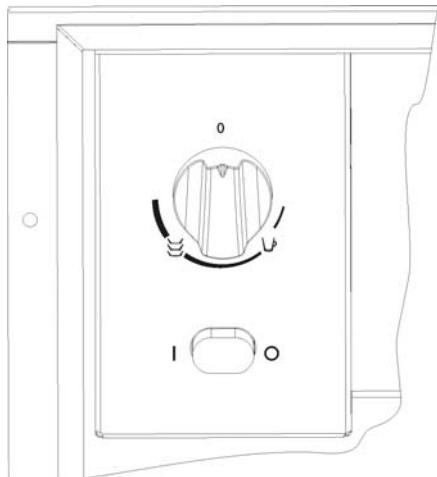
Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturknebel auf Maximum (siehe Kapitel "Temperatur wählen").

Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.

Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

## Bedienelemente



Die Bedienelemente bestehen aus dem Temperaturknebel und dem Ein-/Aus-Schalter. Sie sind nur sichtbar, wenn die Geschirrschublade geöffnet ist. Bei geschlossener Schublade kann man durch das Kontrollfeld in der Gerätefront sehen, ob das Gerät eingeschaltet ist.

## Bedienprinzip

Um die Wärmeschublade zu verwenden verfahren wie folgt:

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Um die Temperatur zu wählen, bitte drehen Sie denn Schalter auf die gewünschte Position..
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des Knopfes ein. Der Knopf leuchtet auf.
- Schließen Sie die Schublade.

Beachten Sie, dass sich die Schublade wieder öffnen kann, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erwärmte Geschirr entnehmen.

## Temperatur wählen

Der Temperaturknebel ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 80 °C.

**Den Temperaturknebel nur linksherum bis zur Position "0" drehen oder nach rechts bis zum Anschlag, den sonst wird der Knebel zerstört.**

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

Auf der Temperaturskala sind keine absoluten Temperaturwerte in °C markiert, sondern Symbole, die die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrgruppe darstellen:

- ca. 40 °C für Tassen oder Gläser. Trinkgefäße, die bei dieser Temperatur vorgewärmt wurden, kühlen heiße Getränke nicht so schnell ab, und das Gefäß kann trotzdem problemlos berührt werden.
- ca. 60 °C Für sehr feines Servier- und Essgeschirr. Werden Speisen in entsprechend vorgewärmtem Geschirr aufgetragen, bleiben sie länger heiß. Trotzdem können die Gefäße beim Servieren gefahrlos berührt werden.
- ca. 80 °C Für normales Servier- und Essgeschirr. Aufheizzeit ca. 30-60 Minuten


## Bedienung

### Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bei der Einstellung auf der Position  und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

Geschirr	Zeit (Minuten)
Menügeschirr für 6 Personen	30 – 35

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

### Fassungsvermögen

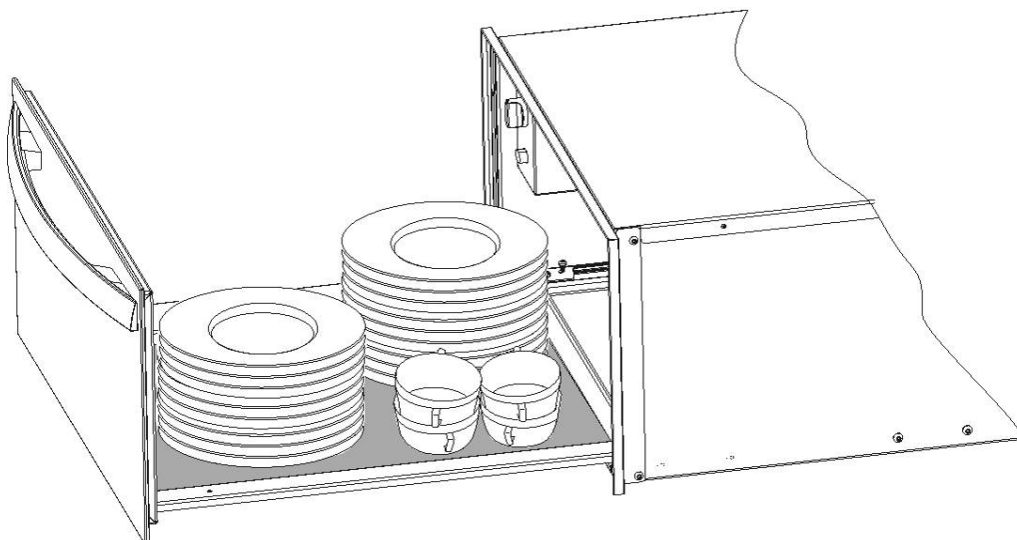
Das Fassungsvermögen ist abhängig von den Geschirrmäßen und darf mit maximal 25 kg belastet werden.

Die folgenden Bestückungsbeispiele sind Anhaltspunkte:

- Menügeschirr für 6 Personen:
  - 6 Teller Ø 28 cm
  - 6 Suppentassen Ø 10cm
  - 1 Schüssel Ø 22 cm
  - 1 Schüssel Ø 19 cm
  - 1 Schüssel Ø 17 cm
  - 2 Teller Ø 36 cm

oder

- 20 Teller Ø 28 cm
- 36 Suppenteller Ø 22 cm
- 30 Suppentassen Ø 10cm
- 10 Teller Ø 28cm
- 10 Suppenteller Ø 22 cm
- 10 Pizzateller Ø 36 cm
- 80 Espressotassen
- 40 Cappuccinotassen
- 30 Gläser
- 18 Suppenteller Ø 22 cm; 2 Suppenterrinen 21 cm x 18 cm
- usw.



## Reinigung und Pflege

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

**Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.**

**Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.**

### Stirnseite und Bedienblende

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

**Für Edelstahlvorderseite** können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Benutzen Sie **bei Wärmeschubladen mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselreichen Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

### Innenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls sie sehr verschmutzt sein sollten, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher.

Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

### Antirutschauflage

Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.

Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

## Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

**ACHTUNG!** Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend?**

Prüfen Sie, ob::

- das Gerät eingeschaltet ist.
- die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
- die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt sind.
- das Geschirr lange genug erwärmt wurde.

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

- **Das Geschirr erwärmt nicht?** Prüfen Sie, ob:
  - Sie ein Gebläsegeräusch hören.  
Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.
  - die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.
- **Das Geschirr wird zu heiß?**
  - Der Temperaturregler ist defekt.
- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**
  - Die Kontrollleuchte des Schalters ist defekt.

# Installation / Installation / Installatie / Einbau

Possibilités de combinaison / Combination possibilities / Combinatiemogelijkheden /  
Kombinationsmöglichkeiten

