



HOOVER

WARMING DRAWER

*INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE*_____

GB

CHAUFFE VAISSELLE

*CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI*_____

FR

WÄRMESCHUBLADE

*INSTALLATIONSANLEITUNGEN - GEBRAUCHSANWEISUNG*_____

DE

VERWARMINGSLADE

*INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE*_____

NL

- HOWD14C5SE
- HOWD14C5ME

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the “Low voltage” Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the “EMC” Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for household applications and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the warming drawer closes correctly.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not cover the interior of the warming drawer with aluminium foils.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs/controls are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements inside the warming drawer.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the warming drawer cannot become entrapped in the warming drawer door.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items in the warming drawer.
- **FIRST USE OF THE WARMING DRAWER** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the warming drawer as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty warming drawer on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the warming drawer cool down and clean the interior of the warming drawer with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the warming drawer front panel glass and inner glass surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the warming drawer.

- Always use oven gloves when removing the crockery and food trays from the warming drawer whilst hot.
- Clean the warming drawer regularly and do not allow fat or oils to build up in the warming drawer base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the open warming drawer.
- Be careful not to hit the warming drawer when it is in the open position.
- Always stand back from the appliance when opening the warming drawer door to allow steam and hot air to escape before removing the crockery or food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the drawer for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **IMPORTANT NOTE:** The warming drawer has not been designed to place the food directly on its surface. When cooking, always place the food in special containers or use specific materials suitable for the food contact.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** 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.

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

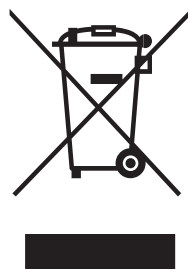
WARMING DRAWER

- Check the warming drawer always closes properly. During use, open the drawer only when strictly necessary to avoid heat losses.
- Avoid keeping the warming drawer on without something in it.
- Turn off the warming drawer 5-10 minutes before the end of the theoretical warming time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the temperature during the use if necessary.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



Advice for the installer

1 INSTALLATION

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury of damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or installing this appliance.**
- **The appliance must be housed in heat resistant units.**
- **The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

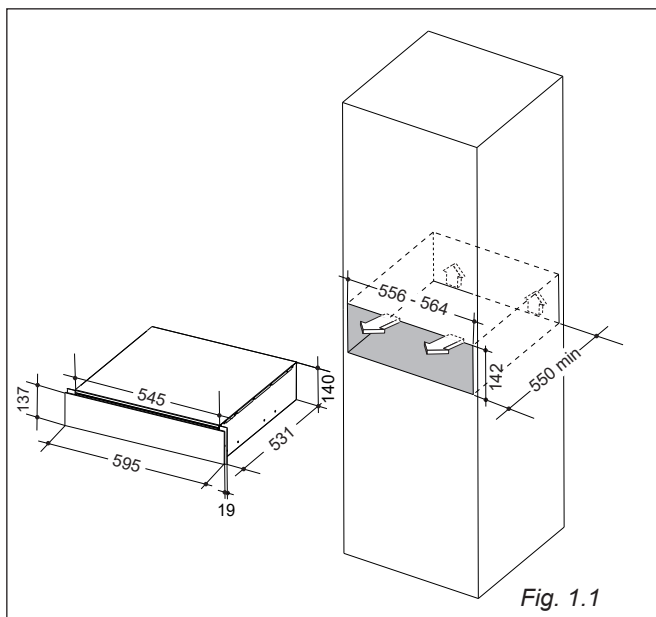


Fig. 1.1

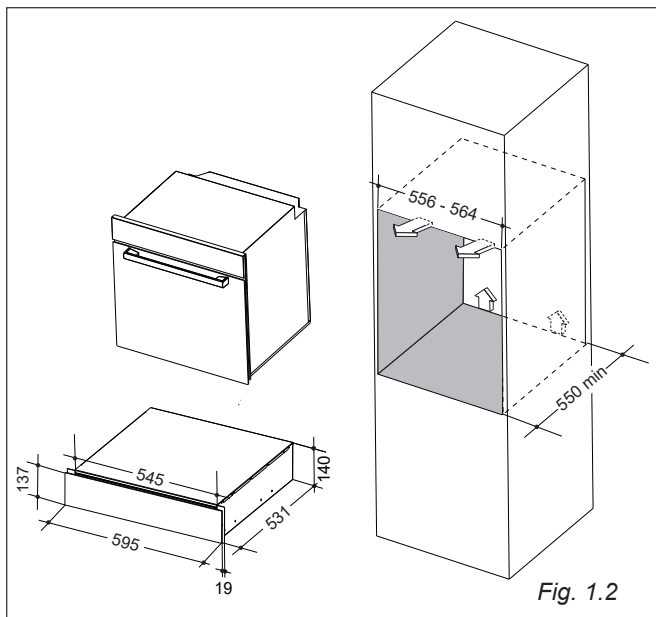


Fig. 1.2

IMPORTANT

- The drawer can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 1.1 or 1.2.
On the lower side, the drawer must lay on supports standing the drawer weight.
Installation in combination with another appliance: The housing unit must have a fixed internal shelf able to support the weight of both the drawer and the second appliance, which can be placed directly on the drawer, without any need for a separating shelf (fig. 1.2).
- The two appliances should be connected to the electrical supply with independent connections.
- Remember the housing should not be free standing but be secured to the wall and/or adjacent fittings.
- **Do not seal the drawer into the cabinetry with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the drawer, or of damage caused by this removal.**
- **The walls surrounding the appliance must be made of heat-resistant material.**

FASTENING THE WARMING DRAWER

Before you install the drawer, make sure that the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements previously indicated.

To fasten the warming drawer, proceed as follows:

- place the warming drawer on the shelf and slide it towards the interior of the unit.
- Check that the drawer is centred and lined up with the front of the unit, and that its frame is levelled and sitting evenly on the shelf.
- Open the drawer and fasten it to the sides of the unit by screwing the two screws (not supplied) "A" (fig. 1.3).

After the warming drawer is installed, the bottom of the appliance must no longer be accessible.

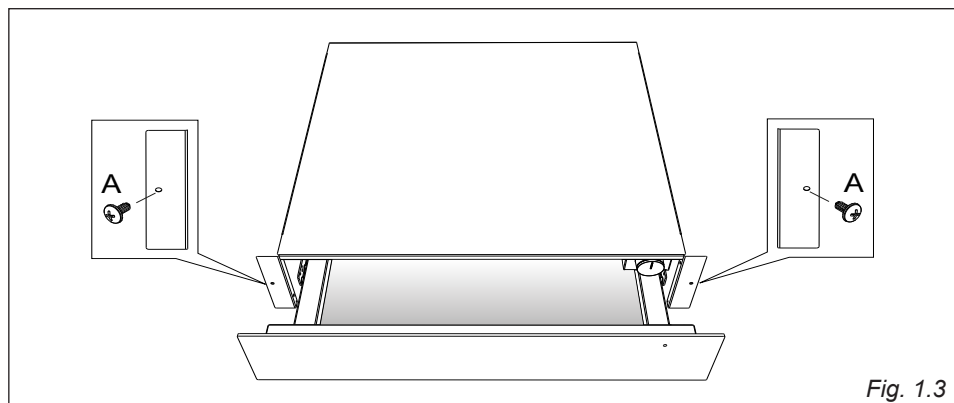


Fig. 1.3

2 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

GENERAL

- The connection to the electrical network must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.
- The appliance must be connected to the electrical network verifying above all that the voltage corresponds to the value indicated on the specifications plate and that the cables section of the electrical plant can bear the load which is also indicated on the plate.
- If the appliance is supplied without a power supply plug and if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter “E” or the earth symbol $\perp$ or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter “N” or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter “L” or coloured red.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the appliance is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50 °C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

The connection of the appliance to the grounding unit is mandatory. The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.
The operations must be executed by a qualified technician.

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

“TYPE H05VV-F or H05V2V2-F (resistance to temperatures of 90 °C)”

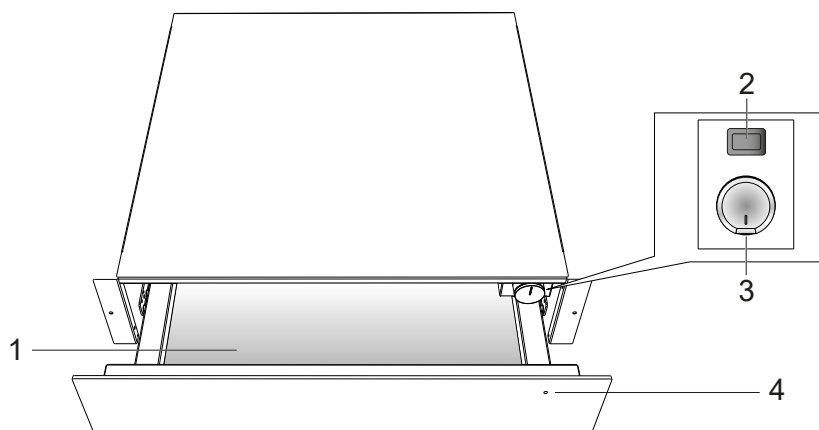
220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*)

(*) Connection possible with plug and outlet

User guide

1 FEATURES AND TECHNICAL DATA

Fig. 1.1



NOTES:

The knobs and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

WARMING DRAWER

1. Glass surface (some models only)
2. On/Off pushbutton
3. Temperature control knob
4. On/Off indicator

2

HOW TO USE THE WARMING DRAWER

GENERAL FEATURES

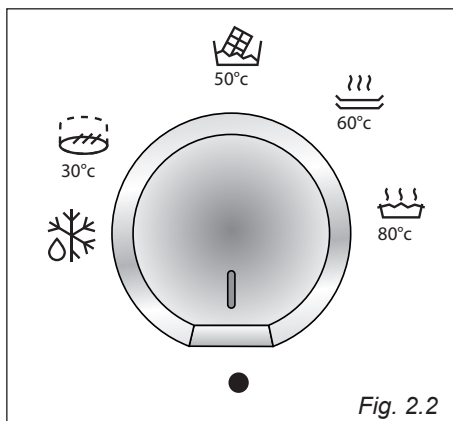
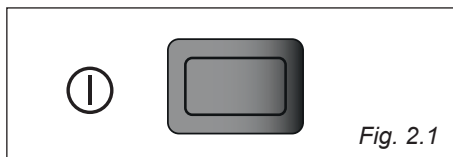
The warming drawer is equipped with an electrical heating element and a fan. The heat produced by the heating element and distributed throughout the drawer by the fan warms the crockery quickly and evenly.

Models with non-slip mat: The non-slip mat on the base of the drawer prevents the sliding of crockery when the drawer is opened and closed.

NOTE:

When using the drawer for the first time, in order to eliminate any traces of substances or odours left over from the production process, switch the drawer on and run it empty, keeping the installation environment sufficiently ventilated, for at least 1 hour with the control knob on .

When the drawer has cooled down completely, unplug it from the mains power socket and clean inside it as described in "CLEANING AND MAINTENANCE".



NOTE: The knobs and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

CONTROL KNOB

Rotate the knob between the minimum and the maximum position until the required temperature is reached. This only sets the cooking temperature but does not switch the drawer on.

Caution: Never force the thermostat control knob between the maximum and the minimum position. This might damage the appliance.

The heating element turns off when the selected temperature is reached and turns back on when it decreases.

ATTENTION: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the drawer.

Do not store food or beverages inside the drawer, as their moisture could damage the appliance.

USE OF THE WARMING DRAWER

To use the warming drawer, proceed as follows:

- put the crockery or food in the drawer.
- Select the temperature by rotating the thermostat control knob to the desired position.
- Switch on the drawer by pressing the pushbutton (fig. 2.1).
- Close the drawer gently.

When the drawer is closed, it is possible to check whether the appliance is functioning by looking at the indicator light on the front panel.

- After the crockery or food has warmed up, turn off the drawer by pressing the pushbutton and then take the crockery out.

NOTE:

DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR APPLIANCE MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS.



DEFROSTING FROZEN FOOD

This function allows to gently defrost frozen food.

Only the fan is switched on.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



LEAVENING OR YOGURT FERMENTATION

LEAVENING

This function cuts the time it takes for your dough to rise.

Put the dough in a suitable dish, cover it with a damp cloth and place it in the warming drawer. Set the knob on .

Leavening times may vary according to dough type and room temperature.

YOGURT FERMENTATION

- Heat up 1 litre of fresh full-cream milk at 80 °C, then let it cool down to 40 °C.
- Add 2 spoons of natural yogurt with living culture.

- To store the yogurt, use jars with screw lids. If possible, sterilize them before use.
- Fill the jars with the mixture, close them and place them in the centre of the warming drawer. Leave some space between jars, in order to let air circulate around them.
- Set the knob to  and switch on the drawer.
- When the yogurt is ready, store it in the fridge.



MELTING

This function is ideal for the most delicate cooking tasks (such as melting chocolate), as the heating element will provide a very low continuous gentle heat. It is also ideal for keeping cooked food warm and the gentle warming of delicate foods.



HEATING PLATES

This function allows the optimal preheating of plates and serving dishes.

For heating times, refer to the "HEATING TIME" section.



SLOW COOKING

This function is ideal for meat which must be cooked medium, as it will remain juicy and tender and can be kept warm.

To slow cook meat in the warming drawer, proceed as follows:

- Preheat the tray following the instructions in "USE OF THE WARMING DRAWER". Only use a suitable glass, porcelain or ceramic tray.
- Brown the meat with oil or butter.
- Place the meat in the pre-heated tray and cover it with a heat resistant lid or cling film.
- Place the tray in the drawer and set the thermostat on .

Caution! (Some models only)

Do not place hot saucepans or pans in the warming drawer as this could damage the glass surface.

HEATING TIME

Heating time depends on the material and thickness of the crockery, load quantity, how the crockery is arranged in the drawer, and the temperature setting.

The following table indicates the average heating times with the knob set on the corresponding function:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 8 people	35 – 40
Crockery for 12 people	40 – 45

After a short period of use, experience will teach you how much time is required for your needs.

LOAD CAPACITY

The load capacity depends on the size of the items.

The following items fit in the warming drawer simultaneously:

- one 6-people set (6 x 24cm Ø Dinner Plates; 6 x 10cm Ø Soup Bowls; 1 x 19cm Ø Serving Dish; 1 x 17cm Ø Serving Dish; 1 x 32cm Ø Meat Plates);

or

- 20 dishes with 28 cm Ø:

or

- 80 espresso coffee cups;

or

- 40 tea cups.

3

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.
- **Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.**
- Clean surfaces with a damp cloth and use gentle, neutral cleaning products. Dry with a clean, dry cloth.
- **IMPORTANT:** Do not use any abrasive products (e.g. certain types of sponge) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, products containing corrosive substances), which could cause irreparable surface damage.

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

NON-SLIP MAT (some models only)

The non-slip mat can be removed to facilitate the cleaning of the drawer. Wash the mat by hand using hot water and detergent.

Always dry thoroughly. Do not put the mat back in the drawer until it is completely dry.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the drawer door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

INSIDE OF WARMING DRAWER

- Remove spillages and other types of incrustations.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface inside the drawer.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Dust, fat and liquids from food must be removed as soon as possible. If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove. This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the glass surface if left to burn on it.

If any of these products has melted on the glass surface inside the drawer, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a proper scraper to avoid any permanent damage to the glass.

- Do not put articles which can melt on the glass surface inside the drawer: i.e. plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the glass surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

Note (some models only): The glass surface of the drawer can be removed to facilitate cleaning.

Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.

Do not use the glass surface as a work surface.

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

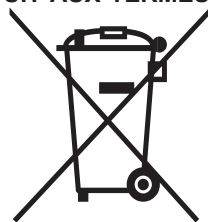
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE ;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE ;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE ;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.

Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.

La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- N'utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la chauffe vaisselle.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable : couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation ; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de la chauffe vaisselle.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas se trouver coincés dans la porte chaude du tiroir chauffe vaisselle.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez rien à l'intérieur de la chauffe vaisselle.
- **PREMIERE UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :
 - Equiper l'intérieur de la chauffe vaisselle comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer la chauffe vaisselle vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la chauffe vaisselle avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre ; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour

nettoyer la vitre du panneau frontal de la chauffe vaisselle : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

- **RISQUE D'INCENDIE !** Ne placer aucun matériau inflammable dans la chauffe vaisselle.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer la vaisselle et les plateaux du tiroir chauffe vaisselle lorsqu'ils sont chauds.
- Nettoyer la chauffe vaisselle régulièrement ; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole de la chauffe vaisselle ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur le tiroir chauffe vaisselle ouverte.
- Veillez à ne pas heurter le tiroir chauffe vaisselle lorsqu'il est en position ouverte.
- Ouvrez la chauffe vaisselle avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place la vaisselle ou les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS :** Laissez les aliments dans la chauffe vaisselle le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- **TRÈS IMPORTANT :** La chauffe vaisselle n'a pas été conçue pour placer les aliments directement sur sa surface. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau

d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

CHAUFFE VAISSELLE

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la chauffe vaisselle et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la chauffe vaisselle seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur.
- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de chauffage, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans la chauffe vaisselle.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

Conseils à l'installateur

1 INSTALLATION

IMPORTANT :

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).

- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le manque de respect de cette règle annule la garantie.

- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil.

- **IMPORTANT : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble doivent résister à une température de 70 °C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

AVERTISSEMENT !

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

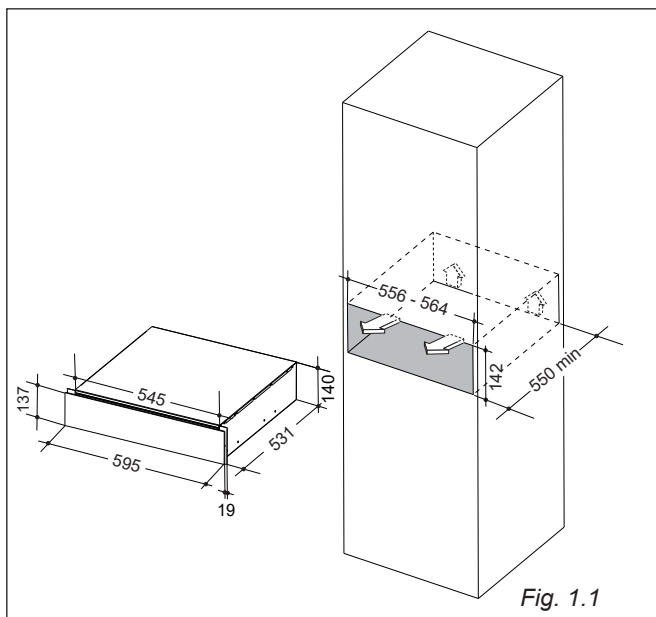


Fig. 1.1

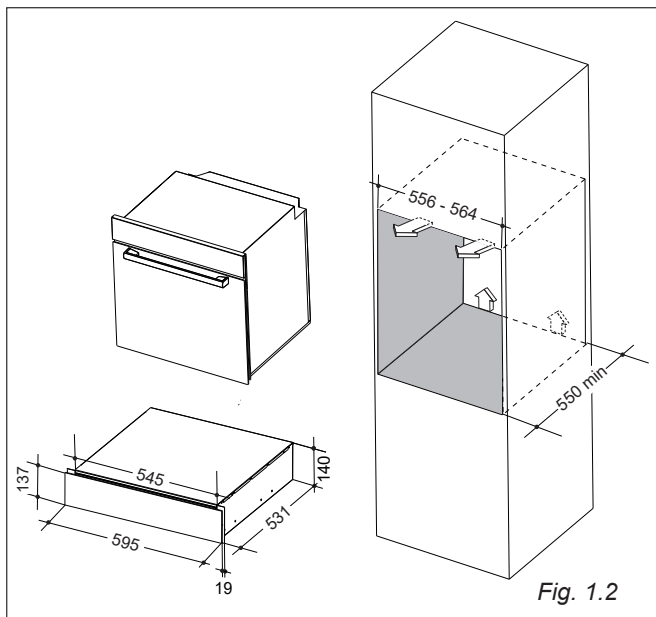


Fig. 1.2

IMPORTANT

- La chauffe vaisselle peut être montée dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.
- L'installation nécessite un compartiment spécial, comme illustré aux figures 1.1 ou 1.2. Sur la face inférieure, le tiroir doit reposer sur des supports pouvant supporter le poids du tiroir.
- **Installation associée à un autre appareil :** l'unité de logement doit comporter une tablette intérieure fixe capable de supporter le poids du tiroir et du deuxième appareil, qui peut être placé directement sur le tiroir, sans qu'il soit nécessaire de prévoir une tablette de séparation (fig. 1.2).
- Les deux appareils doivent être raccordés à l'alimentation électrique par des connexions indépendantes.
- Le mobilier d'installation ne doit pas être laissé indépendant mais il doit être fixé au mur ou aux meubles adjacents.
- **Ne pas fixer la chauffe vaisselle de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de la colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.**
- **Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la chauffe vaisselle doivent résister à la chaleur.**

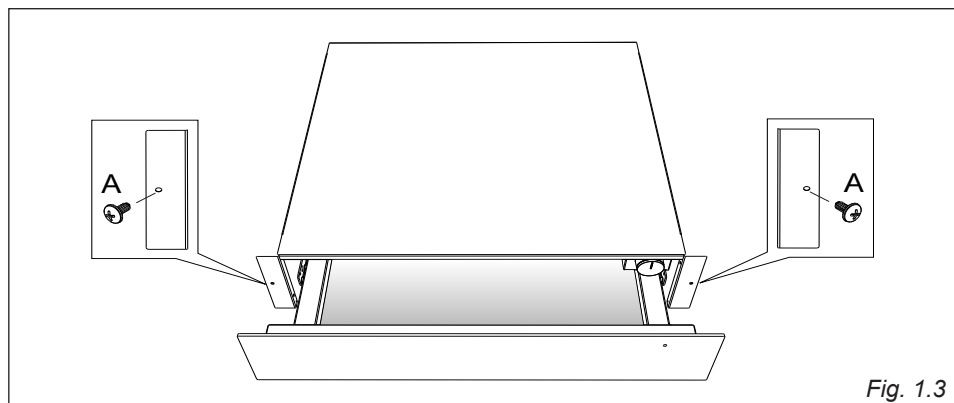
FIXATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE

Avant d'installer le tiroir, s'assurer que la surface de travail est d'équerre et à niveau et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace indiquées précédemment.

Pour fixer la chauffe vaisselle, il faut procéder de la façon suivante :

- placer le tiroir chauffe vaisselle sur l'étagère et le faire glisser vers l'intérieur de l'appareil.
- Vérifier que le tiroir est centré et aligné avec la façade de l'appareil et que son cadre est de niveau et repose uniformément sur l'étagère.
- Ouvrir le tiroir et le fixer sur les côtés de l'appareil en vissant les deux vis (non fournies) "A" (fig. 1.3).

Une fois la chauffe vaisselle installée, le bas de l'appareil ne doit plus être accessible.



2 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT : L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit :
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre **PE** ou le symbole de terre  ou encore colorée en vert ou en jaune/vert ;
 - le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre **N** ou colorée en noir ;
 - le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre **L** ou colorée en rouge.
- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

- On peut exécuter le branchement direct au réseau en interposant, entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par un câble approprié disponible dans les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée. Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

ATTENTION : Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

Remarque : Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.
Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

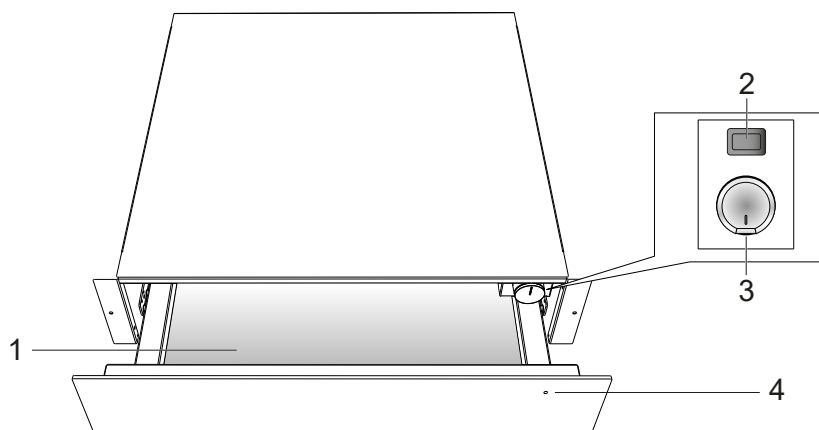
“TYPE H05VV-F ou H05V2V2-F (résistants à une température de 90 °C)”

220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant

Conseils pour les utilisateurs

Fig. 1.1

**NOTES :**

Les manettes et les symboles peuvent varier.

Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

CHAUFFE VAISSELLE

1. Surface en verre (certains modèles uniquement)
2. Poussoir d'allumage électrique
3. Manette commande thermostat
4. Témoin de la ligne

CARACTERISTIQUES GENERALES

La chauffe vaisselle est équipée d'un élément chauffant électrique et d'un ventilateur. La chaleur produite par l'élément chauffant et distribuée dans le tiroir par le ventilateur réchauffe la vaisselle rapidement et uniformément.

Modèles à tapis antidérapant : le tapis antidérapant à la base du tiroir empêche le glissement de la vaisselle lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir.

REMARQUE : lorsque la chauffe vaisselle est utilisée pour la première fois, veiller à la mettre sous tension et à la faire fonctionner à vide (sans les accessoires, qui doivent être lavés séparément) pour supprimer tout résidu ou toute odeur de fabrication, en veillant à ce que le lieu d'installation soit suffisamment aéré, pendant 60 minutes en position .

Lorsque la chauffe vaisselle a complètement refroidi, la débrancher de la prise secteur et la nettoyer à l'intérieur comme décrit à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Fig. 2.1

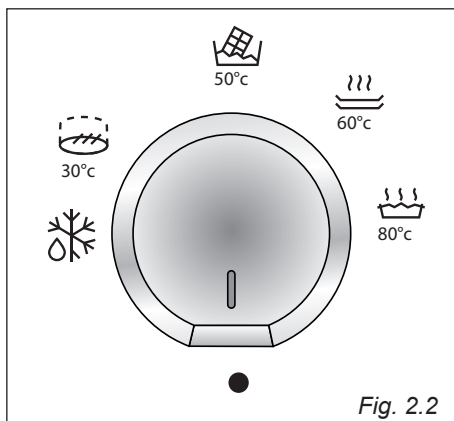


Fig. 2.2

NOTES : Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

MANETTE DE COMMANDE

Tourner le bouton entre les positions minimum et maximum jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Cette fonction permet uniquement de régler la température de cuisson, mais ne met pas le tiroir en marche.

Attention : ne jamais forcer le bouton de réglage du thermostat entre la position maximale et la position minimale. Cela pourrait endommager l'appareil.

L'élément chauffant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte et se rallume lorsqu'elle diminue.

ATTENTION : Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur de la chauffe vaisselle.

Ne pas conserver d'aliments ou de boissons à l'intérieur du tiroir, car leur humidité pourrait endommager l'appareil.

UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE

Pour utiliser la chauffe vaisselle, il faut procéder de la façon suivante :

- placer la vaisselle ou les aliments dans le tiroir.
- Sélectionner la température en tournant le bouton de commande du thermostat sur la position souhaitée.
- Allumer la chauffe vaisselle en appuyant sur le poussoir d'allumage (fig. 2.1).
- Fermer doucement le tiroir.
Lorsque le tiroir est fermé, il est possible de vérifier le fonctionnement de l'appareil en regardant le témoin lumineux situé sur la façade.
- Une fois la vaisselle ou les aliments réchauffés, éteindre le tiroir en appuyant sur le bouton-poussoir, puis sortir la vaisselle.

NOTE : SELON LE MODELE, VOTRE APPAREIL POURRAIT AVOIR SEULEMENT CERTAINES FONCTIONS.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Cette fonction permet de décongeler en douceur les aliments congelés.

Fonctionnement du ventilateur seulement. Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



LEVAGE OU FERMENTATION DE YAOURT

LEVAGE

La fonction de levage réduit le temps nécessaire à la levée de la pâte.

Placer la pâte dans un récipient résistant au four, le couvrir avec un chiffon doux et le placer dans le tiroir. Régler la manette de commande sur .

Le temps de levage peut varier en fonction du type de pâte et de la température ambiante.

FERMENTATION DE YAOURT

- Chauffer 1 litre de lait frais entier à 80 °C, puis le laisser refroidir à 40 °C.

- Ajouter 2 cuillères de yaourt naturel avec bactéries lactiques.
- Pour conserver le yaourt, utiliser des pots avec des couvercles à vis. Si possible, les stériliser avant de les utiliser.
- Remplir les bocaux avec le mélange, les fermer et les placer au centre du tiroir chauffe vaisselle. Laisser un peu d'espace entre les bocaux, afin de permettre à l'air de circuler autour d'eux.
- Régler la manette de commande sur  et allumer l'appareil.
- Lorsque le yaourt est prêt, le conserver au réfrigérateur.



FONTE

Cette fonction est idéale pour les tâches de cuisson les plus délicates (comme fondre du chocolat) car l'élément chauffant fournit une chaleur douce continue très faible. Elle est également idéale pour maintenir les aliments cuits au chaud et pour réchauffer en douceur les aliments délicats.



CHAUFFAGE D'ASSIETTES

Cette fonction permet un préchauffage optimal des assiettes et des plats de service. Pour les temps de chauffage, voir la section « TEMPS DE CHAUFFAGE ».



CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour les viandes qui doivent être cuites à point, car elles restent juteuses et tendres et peuvent être maintenues au chaud.

Pour faire cuire de la viande lentement dans le tiroir chauffe vaisselle, procéder comme suit :

- Préchauffer la plaque en suivant les instructions de "UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE". Utilisez uniquement une plaque en verre, en porcelaine ou en céramique adapté.
- Faire revenir la viande avec de l'huile ou du beurre.

- Placer la viande dans la plaque préchauffée et la couvrir d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'un film alimentaire.
- Placer la plaque dans le tiroir et régler la manette de commande sur .

Attention ! (Certains modèles uniquement)

Ne pas placer de casseroles ou de poêles chaudes dans le tiroir chauffant, car cela pourrait endommager la surface en verre.

TEMPS DE CHAUFFAGE

Le temps de chauffe dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la disposition de la vaisselle dans le tiroir et du réglage de la température. Le tableau suivant indique les durées moyennes de chauffage avec le bouton réglé sur la fonction correspondante :

Charge	Temps (min.)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle pour 8 personnes	35 – 40
Vaisselle pour 12 personnes	40 – 45

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous permettra de savoir combien de temps est nécessaire pour répondre à vos besoins.

CAPACITÉ DE CHARGE

La capacité de charge dépend de la taille des éléments.

Les éléments suivants peuvent être placés simultanément dans la chauffe vaisselle :

- un service pour 6 personnes (6 assiettes plates de 24 cm de Ø, 6 bols à soupe de 10 cm de Ø, 1 plat de service de 19 cm de Ø, 1 plat de service de 17 cm de Ø, 1 plat à viande de 32 cm de Ø) ;

ou

- 20 plats de 28 cm de Ø :

ou

- 80 tasses à café expresso ;

ou

- 40 tasses à thé.

CONSEILS GENERAUX

- **Important** : Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, **déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Important** : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT** : Eviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT : Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

TAPIS ANTIDÉRAPANT (certains modèles uniquement)

Le tapis antidérapant peut être retiré pour faciliter le nettoyage du tiroir.

Laver le tapis à la main à l'eau chaude et au détergent.

Essuyer toujours avec soin. Ne pas remettre le tapis dans le tiroir avant qu'il ne soit complètement sec.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

N'utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre du panneau frontal de la chauffe vaisselle : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

INTERIEUR DE LA CHAUFFE VAISSELLE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir approprié.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre dans le tiroir.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition. Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface en verre si on les laisse brûler. Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir approprié, afin d'éviter la détérioration de la surface en verre.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur : objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

Note (certains modèles uniquement) : La surface en verre du tiroir peut être retirée pour faciliter le nettoyage.

**Ne pas gratter la table de cuisson
avec des objets coupants ou pointus.**

**Ne pas utiliser la surface en verre
comme plan d'appui.**

Sehr geehrte(r) Kundin/Kunde,

vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft und ihm den Vorzug gegeben haben.

Die nachstehend aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Empfehlungen dienen Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer. Sie erlauben es Ihnen auch, die Funktionen Ihres Geräts voll auszuschöpfen.

Bitte bewahren Sie diese Broschüre sorgfältig auf. Sie kann in Zukunft Ihnen selbst oder anderen nützlich sein, wenn Zweifel an der Funktionsweise aufkommen sollten.

Dieses Gerät darf nur für die Aufgabe verwendet werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde, nämlich zum Garen von Lebensmitteln. Jede andere Form der Verwendung ist als unangemessen und daher gefährlich zu betrachten.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts entstehen.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.
- Dieses Gerät ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
 - Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2014/35/EU und darauffolgende Änderungen;
 - Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2014/30/EU und darauffolgende Änderungen;
 - Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;
 - Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- Dieses Gerät wurde gemäß der geltenden Normen für Haushalts-Kochgeräte, einschließlich solcher für Oberflächentemperaturen, entworfen und hergestellt. Manche Menschen mit empfindlicher Haut können bei einigen Komponenten eine ausgeprägtere Temperaturwahrnehmung haben, obwohl diese Teile innerhalb der durch die Normen zulässigen Grenzen liegen.
Die vollständige Sicherheit des Geräts hängt auch von der korrekten Verwendung ab. Wir empfehlen daher, während der Verwendung des Produkts stets komplett aufmerksam zu sein, insbesondere in Anwesenheit von Kindern.
- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**
- **WICHTIG:** Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.
- Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- **Do not cover the interior of the warming drawer with aluminium foils.**
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- Nach der Benutzung, stellen Sie sich nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen

verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.
- ACHTUNG: Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements inside the warming drawer.
 - Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the warming drawer cannot become entrapped in the warming drawer door.
- ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.
- ACHTUNG: Feuergefahr: do not store items in the warming drawer.
- FIRST USE OF THE WARMING DRAWER - es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:
 - Furnish the interior of the warming drawer as described in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
 - Switch on the empty warming drawer on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Das Gerät von der Stromversorgung trennen, let the warming drawer cool down and clean the interior of the warming drawer with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.

- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the warming drawer front panel glass and inner glass surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the warming drawer.
- Do not stand on the open warming drawer.
- Be careful not to hit the warming drawer when it is in the open position.
- Always stand back from the appliance when opening the warming drawer door to allow steam and hot air to escape before removing the crockery or food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the drawer for as short a time as possible before and after cooking. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **IMPORTANT NOTE:** The warming drawer has not been designed to place the food directly on its surface. When cooking, always place the food in special containers or use specific materials suitable for the food contact.
- Sollten elektrische Kabel beschädigt sein, sollten diese ausschließlich durch einen autorisierten Fachmann erneuert werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Einrichtungen zum Trennen vom Versorgungsnetz mit Kontakttrennung an allen Polen versehen ist, die eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erlauben, müssen Einrichtungen zum Trennen in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften eingebaut werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden fortlaufend beaufsichtigt..

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

WÄRMESCHUBLADE

- Check the warming drawer always closes properly. During use, open the drawer only when strictly necessary to avoid heat losses.
- Avoid keeping the warming drawer on without something in it.
- Turn off the warming drawer 5-10 minutes before the end of the theoretical warming time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the temperature during the use if necessary.

Wichtiger hinweis für die korrekte entsorgung des produkts in übereinstimmung mit der egrichtlinie 2012/19/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit demSiedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einerMülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Hinweise für den Installateur

1 INSTALLATION

WICHTIG:

- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch konzipiert und zugelassen und darf nicht in gewerblichen, halbgewerblichen oder kommunalen Umgebungen installiert werden.
Ihr Produkt wird nicht garantiert, wenn es in einer der oben genannten Umgebungen installiert wird, und könnte Ihre Haftpflichtversicherung beeinträchtigen.
- Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Person gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers installiert werden. Bei Nichteinhaltung dieser Bedingung wird die Garantie ungültig.
- Eine unsachgemäße Installation, für die der Hersteller keine Verantwortung übernimmt, kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Dieses Gerät darf nur von autorisiertem Personal gewartet werden.
- Trennen Sie das Kochfeld immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reparaturen durchführen.
- Einige Geräte werden mit einer Schutzfolie auf Stahl- und Aluminiumteilen geliefert **Diese Folie muss vor der Benutzung des Geräts entfernt werden.**
- **Wichtig: Es wird empfohlen, bei der Handhabung oder Installation dieses Geräts geeignete Schutzkleidung/Handschuhe zu tragen.**
- **Das Gerät muss in einem hitzebeständigen Gehäuse untergebracht sein.**
- **Die Schrankwände dürfen nicht höher als die Arbeitsplatte sein und müssen Temperaturen von 7 0°C über Raumtemperatur standhalten.**
- **Wir weisen darauf hin, dass der Klebstoff, der das Kunststofflaminat mit dem Möbelstück verbindet, Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, um eine Ablösung zu vermeiden.**
- **Das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Materialien (z. B. Vorhängen) installieren.**

WARNUNG

Bei ordnungsgemäßer Installation erfüllt Ihr Produkt alle Sicherheitsanforderungen, die für diese Produktkategorie gelten.

Besondere Vorsicht ist jedoch im Bereich der Unterseite des Geräts geboten, da dieser Bereich nicht zum Berühren gedacht ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen verursachen können.

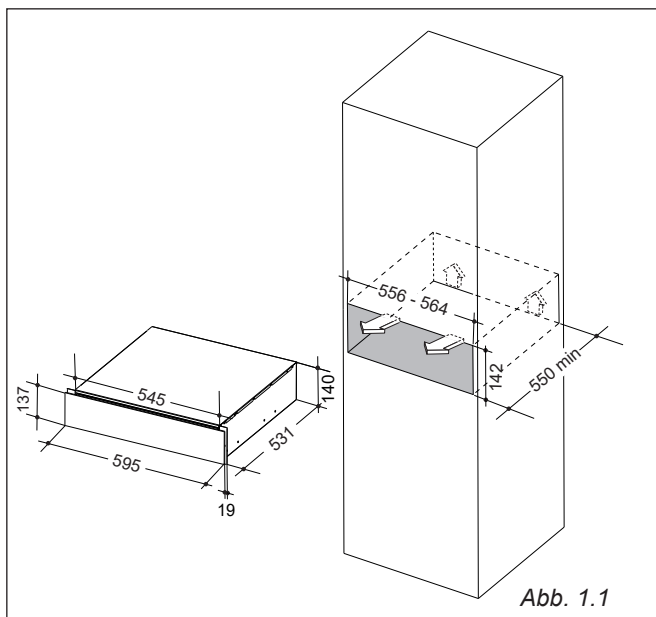


Abb. 1.1

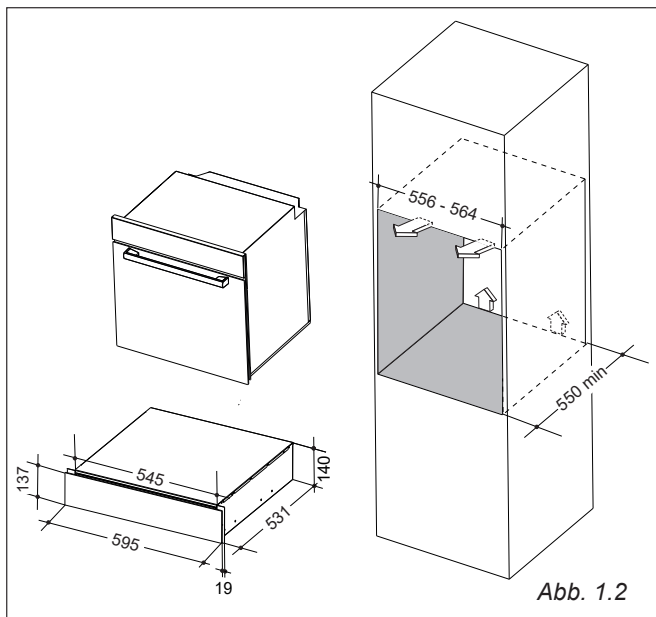


Abb. 1.2

WICHTIG

- The drawer can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 1.1 or 1.2.
On the lower side, the drawer must lay on supports standing the drawer weight.
Installation in combination with another appliance: The housing unit must have a fixed internal shelf able to support the weight of both the drawer and the second appliance, which can be placed directly on the drawer, without any need for a separating shelf (fig. 1.2).
- The two appliances should be connected to the electrical supply with independent connections.
- Remember the housing should not be free standing but be secured to the wall and/or adjacent fittings.
- **Do not seal the drawer into the cabinetry with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the drawer, or of damage caused by this removal.**
- **The walls surrounding the appliance must be made of heat-resistant material.**

FASTENING THE WARMING DRAWER

Before you install the drawer, make sure that the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements previously indicated.

To fasten the warming drawer, proceed as follows:

- place the warming drawer on the shelf and slide it towards the interior of the unit.
- Check that the drawer is centred and lined up with the front of the unit, and that its frame is levelled and sitting evenly on the shelf.
- Open the drawer and fasten it to the sides of the unit by screwing the two screws (not supplied) "A" (fig. 1.3).

After the warming drawer is installed, the bottom of the appliance must no longer be accessible.

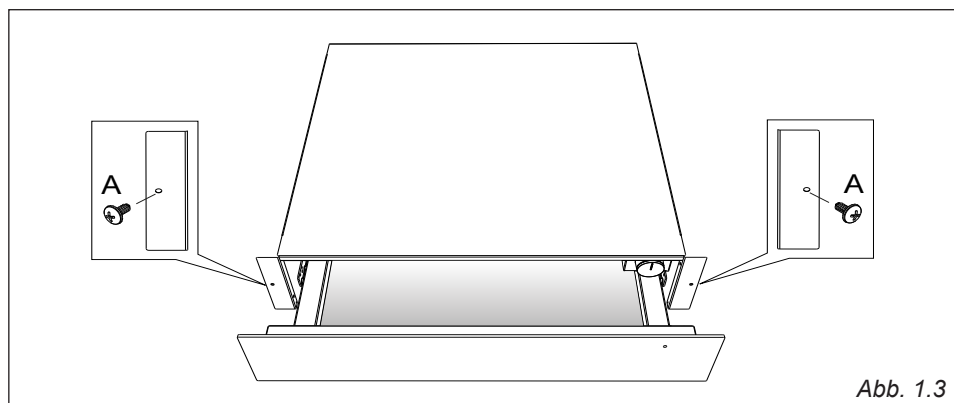


Abb. 1.3

2 ELEKTRISCHER TEIL

WICHTIG: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Menschen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller keine Verantwortung übernimmt.

ALLGEMEINES

- Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Das Gerät muss an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei überprüft wird, dass die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht und dass die elektrischen Kabelabschnitte der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.
- Wenn das Gerät ohne Netzstecker geliefert wird und wenn Sie es nicht direkt an das Stromnetz anschließen, muss ein für die Belastung geeigneter genormter Stecker montiert werden.
- **The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:**
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter "E" or the earth symbol $\perp$ or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter "N" or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter "L" or coloured red.
- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.

Vor der Durchführung von Arbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

- Das Gerät kann direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, indem ein Ompipolar-Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten zwischen dem Gerät und dem Stromnetz positioniert wird.
- Das Netzkabel darf die heißen Teile nicht berühren und muss so verlegt werden, dass an keiner Stelle mehr als 50 °C vorhanden sind.
- Nach der Installation des Gerätes muss der Schalter oder die Steckdose jederzeit zugänglich sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden, das beim Kundendienst erhältlich ist.

Hinweis - Verwenden Sie für den Anschluss an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese Überhitzung und Verbrennungen verursachen können.

Wenn die Installation Änderungen an der häuslichen elektrischen Anlage erfordert oder wenn Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen Fachmann.

Er sollte auch überprüfen, ob der Kabelquerschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unbedingt erforderlich.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen.

ANSCHLUSS DES STROMVERSORGUNGSKABELS

WARNUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich von einem dazu berechtigten Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

HINWEIS: Der Schutzleiter muss etwa 3 cm länger sein als die anderen.

Die Arbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

ZULEITUNGSKABELABSCHNITT

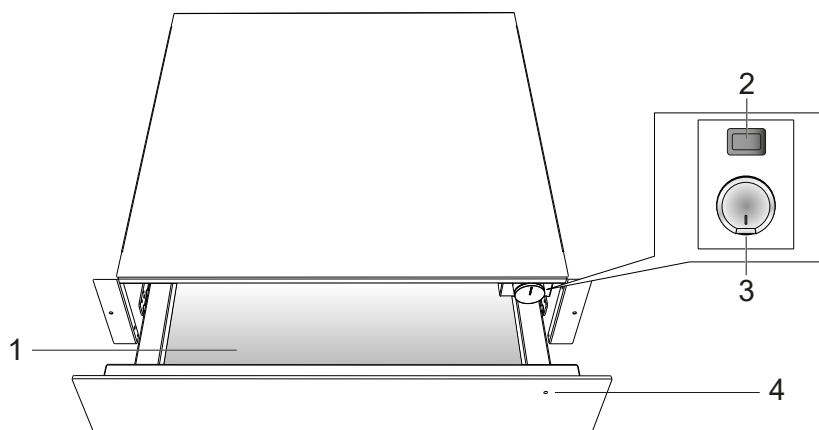
“TYP H05VV-F oder H05V2V2-F (beständig gegen Temperaturen von 90°C)”

220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*)

(*) Anschluss mit Stecker und Steckdose möglich

HINWEISE für die BENUTZER

Abb. 1.1

**HINWEISE:**

Der Knopf und die Symbole können variieren.

The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

WÄRMESCHUBLADE

1. **Glass surface** (nur einige Modelle)
2. Druckknopf für elektrische Zündung
3. Thermostat-Steuerungsknopf
4. Betriebsanzeigelampe

2

HOW TO USE THE WARMING DRAWER

ALLGEMEINE FUNKTIONEN

The warming drawer is equipped with an electrical heating element and a fan. The heat produced by the heating element and distributed throughout the drawer by the fan warms the crockery quickly and evenly.

Models with non-slip mat: The non-slip mat on the base of the drawer prevents the sliding of crockery when the drawer is opened and closed.

HINWEIS:

When using the drawer for the first time, in order to eliminate any traces of substances or odours left over from the production process, switch the drawer on and run it empty, keeping the installation environment sufficiently ventilated, for at least 1 hour with the control knob on .

When the drawer has cooled down completely, unplug it from the mains power socket and clean inside it as described in "CLEANING AND MAINTENANCE".

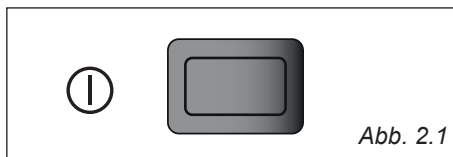


Abb. 2.1

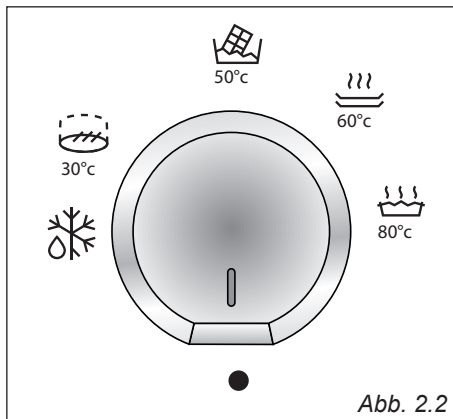


Abb. 2.2

HINWEISE: Der Knopf und die Symbole können variieren. The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

STEUERUNGSKNOPF

Rotate the knob between the minimum and the maximum position until the required temperature is reached. This only sets the cooking temperature but does not switch the drawer on.

Caution: Never force the thermostat control knob between the maximum and the minimum position. This might damage the appliance.

The heating element turns off when the selected temperature is reached and turns back on when it decreases.

WARNUNG: Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the drawer.

Do not store food or beverages inside the drawer, as their moisture could damage the appliance.

USE OF THE WARMING DRAWER

To use the warming drawer, proceed as follows:

- put the crockery or food in the drawer.
- Select the temperature by rotating the thermostat control knob to the desired position.
- Switch on the drawer by pressing the pushbutton (fig. 2.1).
- Close the drawer gently.

When the drawer is closed, it is possible to check whether the appliance is functioning by looking at the indicator light on the front panel.

- After the crockery or food has warmed up, turn off the drawer by pressing the pushbutton and then take the crockery out.

HINWEIS:

DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR APPLIANCE MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

This function allows to gently defrost frozen food. In dieser Stellung schalten Sie nur den Ventilator ein.

Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



GÄRUNG ODER YOGURT FERMENTATION

GÄRUNG

Die Gärungsfunktion halbiert die Gärzeit.

Put the dough in a suitable dish, cover it with a damp cloth and place it in the warming drawer. Drehen Sie den Bedienknopf auf das Symbol .

Leavening times may vary according to dough type and room temperature.

YOGURT FERMENTATION

- Heat up 1 litre of fresh full-cream milk at 80 °C, then let it cool down to 40 °C.
- Add 2 spoons of natural yogurt with living culture.
- To store the yogurt, use jars with screw

lids. If possible, sterilize them before use.

- Fill the jars with the mixture, close them and place them in the centre of the warming drawer. Leave some space between jars, in order to let air circulate around them.
- Set the knob to  and switch on the drawer.
- When the yogurt is ready, store it in the fridge.



SCHMELZEN

Diese Funktion ist ideal für sehr empfindliche Kochvorgänge (z. B. das Schmelzen von Schokolade), da die Kochzone kontinuierlich eine sehr niedrige und sanfte Hitze abgibt. Es ist auch ideal zum Warmhalten von gekochten Speisen und zum sanften Erwärmen von empfindlichen Lebensmitteln.



HEATING PLATES

This function allows the optimal preheating of plates and serving dishes.

For heating times, refer to the "HEATING TIME" section.



SLOW COOKING

This function is ideal for meat which must be cooked medium, as it will remain juicy and tender and can be kept warm.

To slow cook meat in the warming drawer, proceed as follows:

- Preheat the tray following the instructions in "USE OF THE WARMING DRAWER". Only use a suitable glass, porcelain or ceramic tray.
- Brown the meat with oil or butter.
- Place the meat in the pre-heated tray and cover it with a heat resistant lid or cling film.
- Place the tray in the drawer and set the thermostat on .

Warnung! (nur einige Modelle)

Do not place hot saucepans or pans in the warming drawer as this could damage the glass surface.

HEATING TIME

Heating time depends on the material and thickness of the crockery, load quantity, how the crockery is arranged in the drawer, and the temperature setting.

The following table indicates the average heating times with the knob set on the corresponding function:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 8 people	35 – 40
Crockery for 12 people	40 – 45

After a short period of use, experience will teach you how much time is required for your needs.

LOAD CAPACITY

The load capacity depends on the size of the items.

The following items fit in the warming drawer simultaneously:

- one 6-people set (6 x 24cm Ø Dinner Plates; 6 x 10cm Ø Soup Bowls; 1 x 19cm Ø Serving Dish; 1 x 17cm Ø Serving Dish; 1 x 32cm Ø Meat Plates);

oder

- 20 dishes with 28 cm Ø:

oder

- 80 espresso coffee cups;

oder

- 40 tea cups.

ALLGEMEINER HINWEIS

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt ist.
- Es ist ratsam, das Gerät in kaltem Zustand zu reinigen.
- Keine Alkali- oder säurehaltigen Mittel (Zitronensaft, Essig usw.) auf der Oberfläche hinterlassen.
- Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel.
- **Wichtig: Es wird empfohlen, bei der Handhabung und Reinigung des Geräts geeignete Schutzkleidung/ Handschuhe zu tragen.**
- **Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.**
- **Clean surfaces with a damp cloth and use gentle, neutral cleaning products. Dry with a clean, dry cloth.**
- **IMPORTANT: Do not use any abrasive products (e.g. certain types of sponge) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, products containing corrosive substances), which could cause irreparable surface damage.**

WARNUNG!

Bei ordnungsgemäßer Installation erfüllt Ihr Produkt alle Sicherheitsanforderungen, die für diese

Produktkategorie gelten. Besondere Vorsicht ist jedoch im Bereich der Unterseite des Geräts geboten, da dieser Bereich nicht zum Berühren gedacht ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen verursachen können.

EDELSTAHL-, ALUMINIUMTEILE UND LACKIERTE ODER MIT SIEBDRUCK GEDRUCKTE OBERFLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen.

Stets gründlich trocknen.

WICHTIG: Diese Teile müssen sehr sorgfältig gereinigt werden, um Kratzer und Abrieb zu vermeiden. Es wird empfohlen, ein weiches Tuch und neutrale Seife einzusetzen.

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder nicht neutralen Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche irreparabel beschädigen.

NON-SLIP MAT (nur einige Modelle)

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

Wash the mat by hand using hot water and detergent.

Always dry thoroughly. Do not put the mat back in the drawer until it is completely dry.

Wichtig: Der Hersteller lehnt jede Haftung für mögliche Schäden ab, die durch die Verwendung ungeeigneter Produkte zur Reinigung des Geräts entstehen.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen und es dadurch unsicher machen kann.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the drawer door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

INSIDE OF WARMING DRAWER

- Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten und andere Arten von Verkrustungen.
- Staub oder Speisereste können mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden, achten Sie bitte darauf, dass es nicht aggressiv oder scheuernd ist. **Abrasive or scouring powders can damage the glass surface inside the drawer.**
- Alle Spuren des Reinigers müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Staub, Fett und Flüssigkeiten von übergekochten Lebensmitteln müssen so schnell wie möglich entfernt werden. Wenn man sie aushärten lässt, lassen sie sich schwerer entfernen. **This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the glass surface if left to burn on it.**
If any of these products has melted on the glass surface inside the drawer, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a proper scraper to avoid any permanent damage to the glass.
- **Do not put articles which can melt on the glass surface inside the drawer: i.e. plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.**
- **Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the glass surface.**
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, die die Oberfläche dauerhaft zerkratzen könnten.

Hinweis (nur einige Modelle): **The glass surface of the drawer can be removed to facilitate cleaning.**

Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.

Do not use the glass surface as a work surface.

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. **Check to ensure that it is not damaged and that the warming drawer closes correctly.** Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampste handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.

- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements inside the warming drawer.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the warming drawer cannot become entrapped in the warming drawer door.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **WARNING: Danger of fire: do not store items in the warming drawer.**
- **FIRST USE OF THE WARMING DRAWER** – volg deze instructies:
 - Furnish the interior of the warming drawer as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty warming drawer on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the warming drawer cool down and clean the interior of the warming drawer with a cloth soaked in water and neutral detergent; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the warming drawer front panel glass and inner glass surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **BRANDGEVAAR!** Do not store flammable material in the warming drawer.
- Always use oven gloves when removing the crockery and food trays from the warming drawer whilst hot.

- Clean the warming drawer regularly and do not allow fat or oils to build up in the warming drawer base or tray. Verwijder gemorste resten meteen.
- Do not stand on the open warming drawer.
- Be careful not to hit the warming drawer when it is in the open position.
- Always stand back from the appliance when opening the warming drawer door to allow steam and hot air to escape before removing the crockery or food.
- VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL: Leave food in the drawer for as short a time as possible before and after cooking. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- BELANGRIJKE OPMERKING: The warming drawer has not been designed to place the food directly on its surface. Plaats het voedsel tijdens het koken altijd in speciale ovenschalen of gebruik specifieke materialen die geschikt zijn voor contact met voedsel.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

VERWARMINGSLADE

- Check the warming drawer always closes properly. During use, open the drawer only when strictly necessary to avoid heat losses.
- Avoid keeping the warming drawer on without something in it.
- Turn off the warming drawer 5-10 minutes before the end of the theoretical warming time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the temperature during the use if necessary.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Aanwijzingen voor de installatie

1 INSTALLATIE

IMPORTANT:

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.

Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.

Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

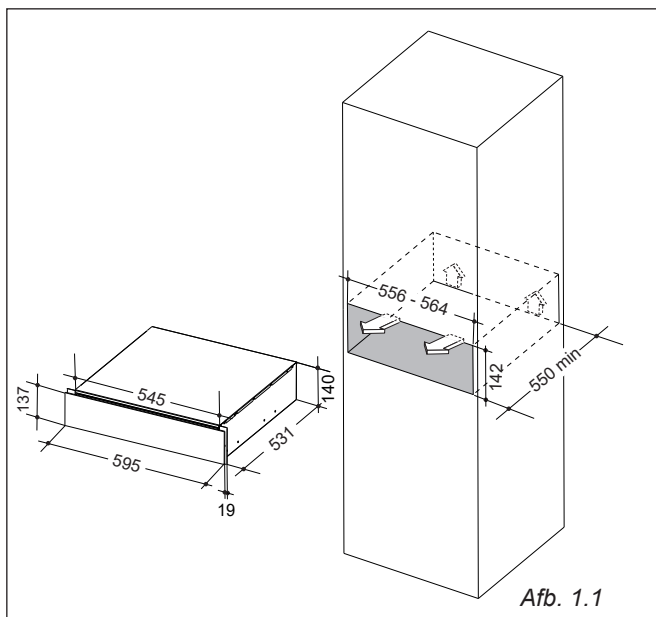
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

This film must be removed before using the appliance.

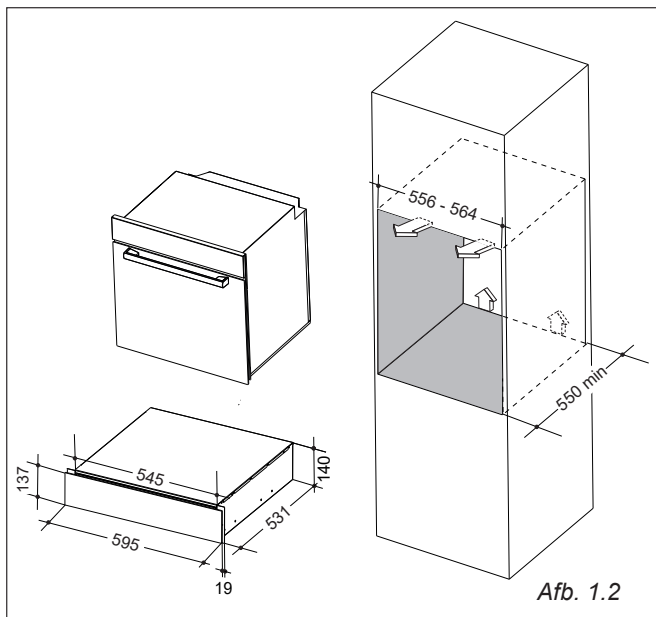
- **Belangrijk:** Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.
- Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.
- De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.
- Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden.
- Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.



Afb. 1.1



Afb. 1.2

BELANGRIJK

- The drawer can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
- Maak ruimte vrij zoals aangegeven in Afb. 1.1 en 1.2.
On the lower side, the drawer must lay on supports standing the drawer weight.
Installation in combination with another appliance: The housing unit must have a fixed internal shelf able to support the weight of both the drawer and the second appliance, which can be placed directly on the drawer, without any need for a separating shelf (fig. 1.2).
- The two appliances should be connected to the electrical supply with independent connections.
- Onthoud dat de behuizing niet vrij mag staan, maar moet worden vastgezet aan de muur en/of naastliggende koppelstukken.
- **Do not seal the drawer into the cabinetry with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the drawer, or of damage caused by this removal.**
- The walls surrounding the appliance must be made of heat-resistant material.

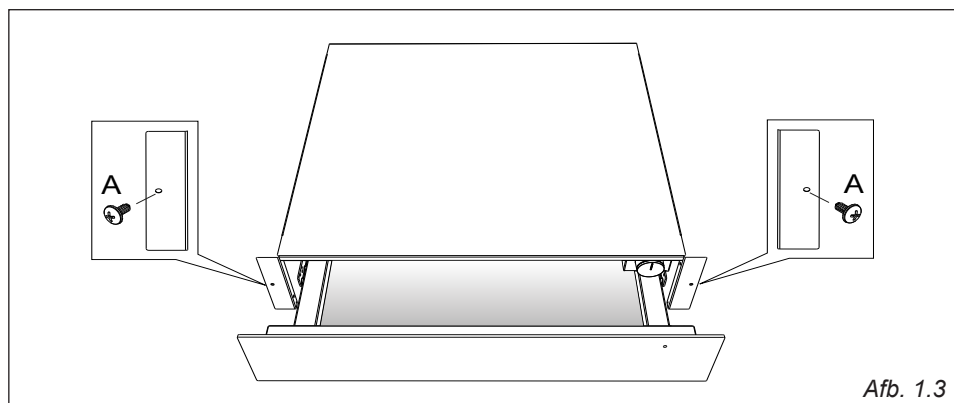
FASTENING THE WARMING DRAWER

Before you install the drawer, make sure that the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements previously indicated.

To fasten the warming drawer, proceed as follows:

- place the warming drawer on the shelf and slide it towards the interior of the unit.
- Check that the drawer is centred and lined up with the front of the unit, and that its frame is levelled and sitting evenly on the shelf.
- Open the drawer and fasten it to the sides of the unit by screwing the two screws (not supplied) "A" (fig. 1.3).

After the warming drawer is installed, the bottom of the appliance must no longer be accessible.



Afb. 1.3

2 ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

ALGEMEEN

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen.
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt.
- Aangezien de aders van het netsnoer van dit apparaat mogelijk anders zijn gekleurd, hebben die niet overeenstemmen met de gekleurde markeringen van de aansluitklemmen in de stekker, dient u als volgt te handelen:
 - de geel/groene ader moet worden aangesloten op de klem van de stekker die gemarkeerd is met de letter **E**, het aardesymbool of de kleur geel/groen;
 - de blauwe ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **N** of de kleur zwart;
 - de bruine ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **L** of de kleur rood;

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

- De geaarde stekker moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt.
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent installateur te laten vervangen.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

“KABEL TYPE H05VV-F or H05V2V2-F (bestand tegen een temperatuur van 90 °C)”

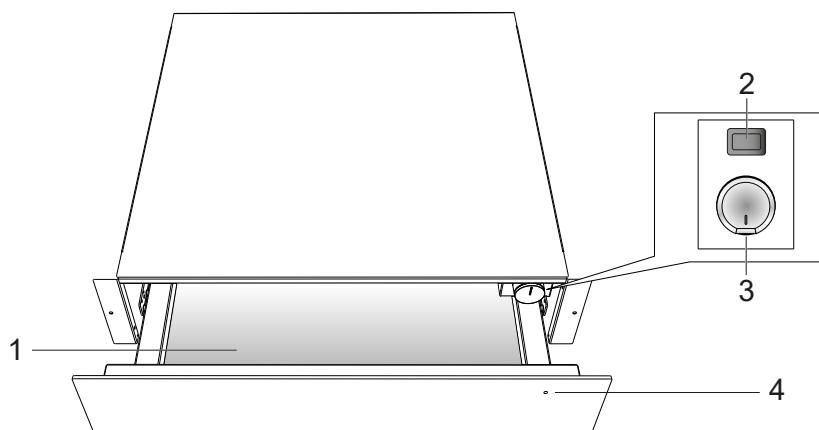
220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

Advies voor de gebruikers

1 ALGEMENE GEGEVENS

Afb. 1.1



OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

VERWARMINGSLADE

1. Glass surface (some models only)
2. On/Off pushbutton
3. Thermostaatknop
4. Aan/uit-controlelampje

2

HOW TO USE THE WARMING DRAWER

ALGEMENE KENMERKEN

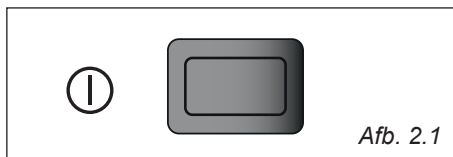
The warming drawer is equipped with an electrical heating element and a fan. The heat produced by the heating element and distributed throughout the drawer by the fan warms the crockery quickly and evenly.

Models with non-slip mat: The non-slip mat on the base of the drawer prevents the sliding of crockery when the drawer is opened and closed.

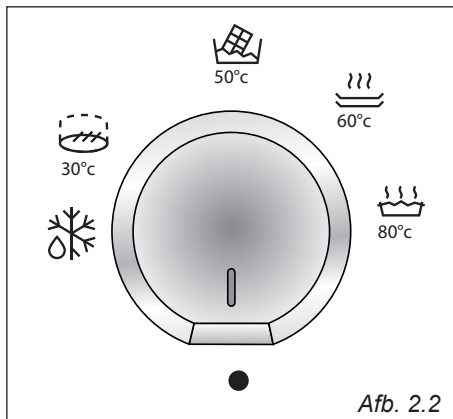
OPMERING:

When using the drawer for the first time, in order to eliminate any traces of substances or odours left over from the production process, switch the drawer on and run it empty, keeping the installation environment sufficiently ventilated, for at least 1 hour with the control knob on .

When the drawer has cooled down completely, unplug it from the mains power socket and clean inside it as described in "CLEANING AND MAINTENANCE".



Afb. 2.1



Afb. 2.2

OPMERKING: De knop en de symbolen kunnen variëren. **The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.**

BEDIENINGSKNOP

Rotate the knob between the minimum and the maximum position until the required temperature is reached. This only sets the cooking temperature but does not switch the drawer on.

Caution: Never force the thermostat control knob between the maximum and the minimum position. This might damage the appliance.

The heating element turns off when the selected temperature is reached and turns back on when it decreases.

WAARSCHUWING: Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. **Care should be taken to avoid touching heating elements inside the drawer.**

Do not store food or beverages inside the drawer, as their moisture could damage the appliance.

USE OF THE WARMING DRAWER

To use the warming drawer, proceed as follows:

- put the crockery or food in the drawer.
- Select the temperature by rotating the thermostat control knob to the desired position.
- Switch on the drawer by pressing the pushbutton (fig. 2.1).
- Close the drawer gently.

When the drawer is closed, it is possible to check whether the appliance is functioning by looking at the indicator light on the front panel.

- After the crockery or food has warmed up, turn off the drawer by pressing the pushbutton and then take the crockery out.

LET OP:

DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR APPLIANCE MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS.



ONTVRIEZEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

This function allows to gently defrost frozen food.

Only the fan is switched on.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



RIJZEN OF YOGURT FERMENTATION

RIJZEN

De rijsfunctie verkort de tijd die nodig is om uw deeg te laten rijzen.

Put the dough in a suitable dish, cover it with a damp cloth and place it in the warming drawer. Set the knob on

De rijstijd kan variëren, afhankelijk van het soort deeg en de kamertemperatuur.

YOGURT FERMENTATION

- Heat up 1 litre of fresh full-cream milk at 80 °C, then let it cool down to 40 °C.
- Add 2 spoons of natural yogurt with living culture.

- To store the yogurt, use jars with screw lids. If possible, sterilize them before use.
- Fill the jars with the mixture, close them and place them in the centre of the warming drawer. Leave some space between jars, in order to let air circulate around them.
- Set the knob to and switch on the drawer.
- When the yogurt is ready, store it in the fridge.



SMELTEN

Deze functie is ideaal voor de meest delicate kooktaken (zoals het smelten van chocolade), aangezien de kookzone een zeer lage, continue, zachte warmte zal leveren. Ze is ook ideaal om gekookt voedsel warm te houden en om delicate gerechten voorzichtig op te warmen.



HEATING PLATES

This function allows the optimal preheating of plates and serving dishes.

For heating times, refer to the "HEATING TIME" section.



SLOW COOKING

This function is ideal for meat which must be cooked medium, as it will remain juicy and tender and can be kept warm.

To slow cook meat in the warming drawer, proceed as follows:

- Preheat the tray following the instructions in "USE OF THE WARMING DRAWER". Only use a suitable glass, porcelain or ceramic tray.
- Brown the meat with oil or butter.
- Place the meat in the pre-heated tray and cover it with a heat resistant lid or cling film.
- Place the tray in the drawer and set the thermostat on

Let op! (alleen voor bepaalde modellen)
Do not place hot saucepans or pans in the warming drawer as this could damage the glass surface.

HEATING TIME

Heating time depends on the material and thickness of the crockery, load quantity, how the crockery is arranged in the drawer, and the temperature setting.

The following table indicates the average heating times with the knob set on the corresponding function:

Load	Tijd (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 8 people	35 – 40
Crockery for 12 people	40 – 45

After a short period of use, experience will teach you how much time is required for your needs.

LOAD CAPACITY

The load capacity depends on the size of the items.

The following items fit in the warming drawer simultaneously:

- one 6-people set (6 x 24cm Ø Dinner Plates; 6 x 10cm Ø Soup Bowls; 1 x 19cm Ø Serving Dish; 1 x 17cm Ø Serving Dish; 1 x 32cm Ø Meat Plates);

of

- 20 dishes with 28 cm Ø:

of

- 80 espresso coffee cups;

of

- 40 tea cups.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakprodukten op basis van chlorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.**
- Clean surfaces with a damp cloth and use gentle, neutral cleaning products. Dry with a clean, dry cloth.
- **IMPORTANT: Do not use any abrasive products (e.g. certain types of sponge) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, products containing corrosive substances), which could cause irreparable surface damage.**

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht

besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVlakKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

NON-SLIP MAT (alleen voor bepaalde modellen)

The non-slip mat can be removed to facilitate the cleaning of the drawer. Wash the mat by hand using hot water and detergent.

Always dry thoroughly. Do not put the mat back in the drawer until it is completely dry.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

INSIDE OF WARMING DRAWER

- Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- Verwijder stof met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt voedsel moeten zo snel mogelijk worden verwijderd. Als ze hard worden, wordt het steeds moeilijker om ze te verwijderen. This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the glass surface if left to burn on it.
If any of these products has melted on the glass surface inside the drawer, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a proper scraper to avoid any permanent damage to the glass.
- Do not put articles which can melt on the glass surface inside the drawer: i.e. plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the glass surface.
- Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

Opmerking (alleen voor bepaalde modellen): The glass surface of the drawer can be removed to facilitate cleaning.

Do not scratch the glass surface with cutting or sharp objects.

Do not use the glass surface as a work surface.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

NL

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.



Cod. 1106671 - R0