

GRUNDIG

Warmer Drawer

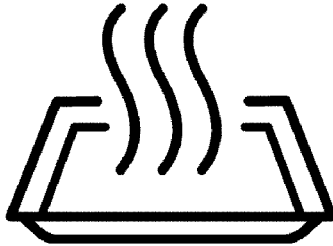
User Manual

Cassetto scaldavivande

Manuale utente

Tiroir chauffe-plat

Manuel d'utilisation



GWS 2152 X

EN / IT / FR

185.6400.34/R.AG/10.08.2023/3-1

7756282903

Please read this user manual first!

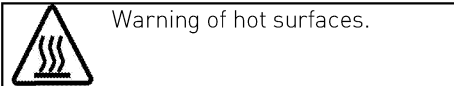
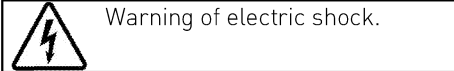
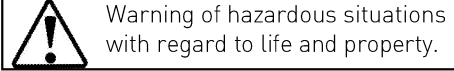
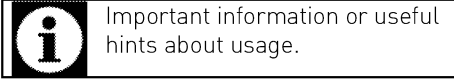
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	6
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	7
Package information.....	7
Future Transportation.....	8

2 General information 9

Overview.....	9
Technical specifications.....	10

3 Installation 11

Appropriate installation location .	11
Electrical connection	16

4 Using the warm keeping drawer 17

Warm keeping the plates	17
Warm keeping the meals	18
Usage table	18

5 Maintenance and care 20

General information	20
Removing the Drawer.....	20

6 Troubleshooting 22

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The

manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising

due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be

provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- While the product is in operation, its exposed portions will be hot. Do not touch the product and its heater elements. Children under the age of 8 should not approach the product without a supervising adult.
- Do not store the flammable materials and plastic cases within the warm keeping drawer.
- Fractures, cracks and tears on the heating plate bear the risk of electrocution. Unplug the

mains cable or switch of the fuse. Call the authorised service agent.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides become hot during use.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot parts, inner sections, heaters and etc.
- Do not bring the heating plate into contact with the warm keeping drawer as it can be damaged.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the jar may cause it to burst out.
- Do not clean the product with steam cleaners due to the risk of electric shock.

- While loading the plates into the drawer always use a pan holder glove.

For the fire safety of the product;

- Ensure that the device is securely plugged in the wall socket to prevent any arc.

- Do not use any broken or damaged cable other than the original one.
- Make sure that there is no liquid or humidity exist at the wall socket to which the product is plugged in.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow

them to play with the product.

Disposing of the old product Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging

materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

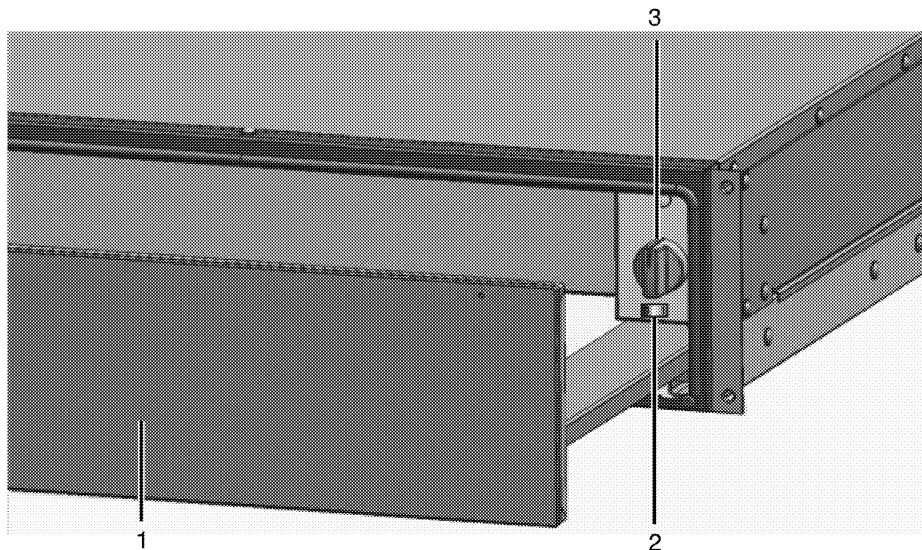
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.




Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

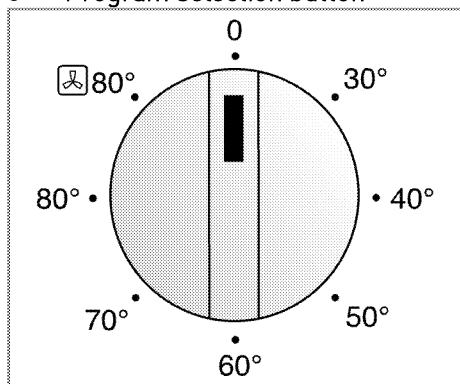
2 General information

Overview



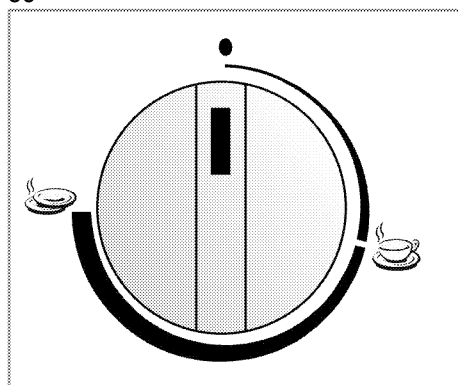
- 1 Warm keeping drawer
- 2 On/Off button (for mechanical models only)
- 3 Program selection button

- 80 Keeping meals warm
-  Preheating dishes
- 80



Program selection button- Electronics models

- 0 Off
- 40- Fermenting, thawing
- 50
- 60- Keeping bread warm, thawing,
- 70 preheating drink containers



Program selection button- Mechanical models

- 0 Off
-  Cup heating
-  Plate heating

Technical specifications

	Electronics models	Mechanical models
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric power	800 W	400 W
Fuse	min. 16 A	min. 6 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Cable length	max. 2 m	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth): 29-cm models	290 mm/ 595 mm/ 545 mm	290 mm/ 595 mm/ 545 mm
External dimensions (height / width / depth): 14 cm models	140 mm/ 595 mm/ 545 mm	140 mm/ 595 mm/ 545 mm
Installation dimensions (height / width / depth) : 29-cm models	292 or 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm	292 or 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm
Installation dimensions (height / width / depth) : 14 cm models	142 or 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm	142 or 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Otherwise, the warranty shall become void. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons, and the product's warranty shall become invalid.



The customer is responsible for the preparation of the location at which the oven will be installed and the necessary electrical wiring.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Appropriate installation location

This product is designed to be installed into commercially available kitchen furniture. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

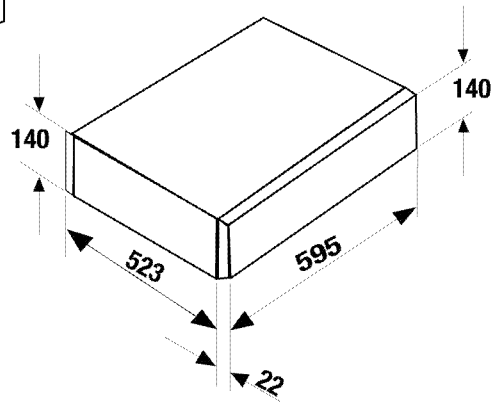
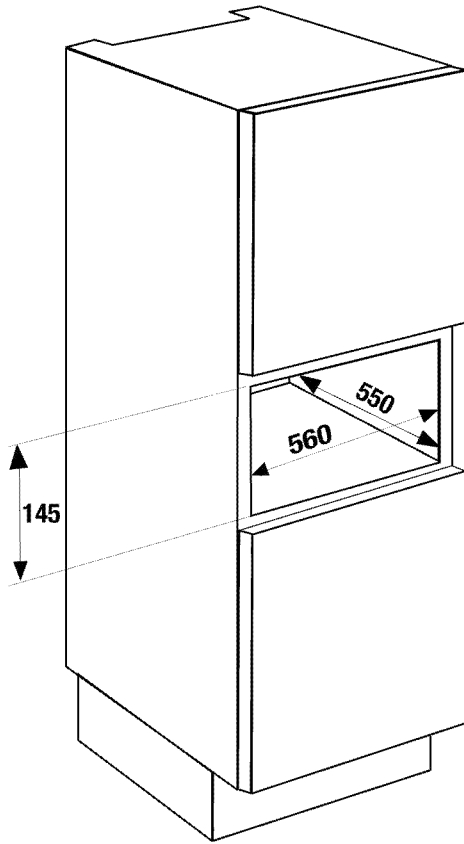
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).
- Remove the packaging material and transport locks.



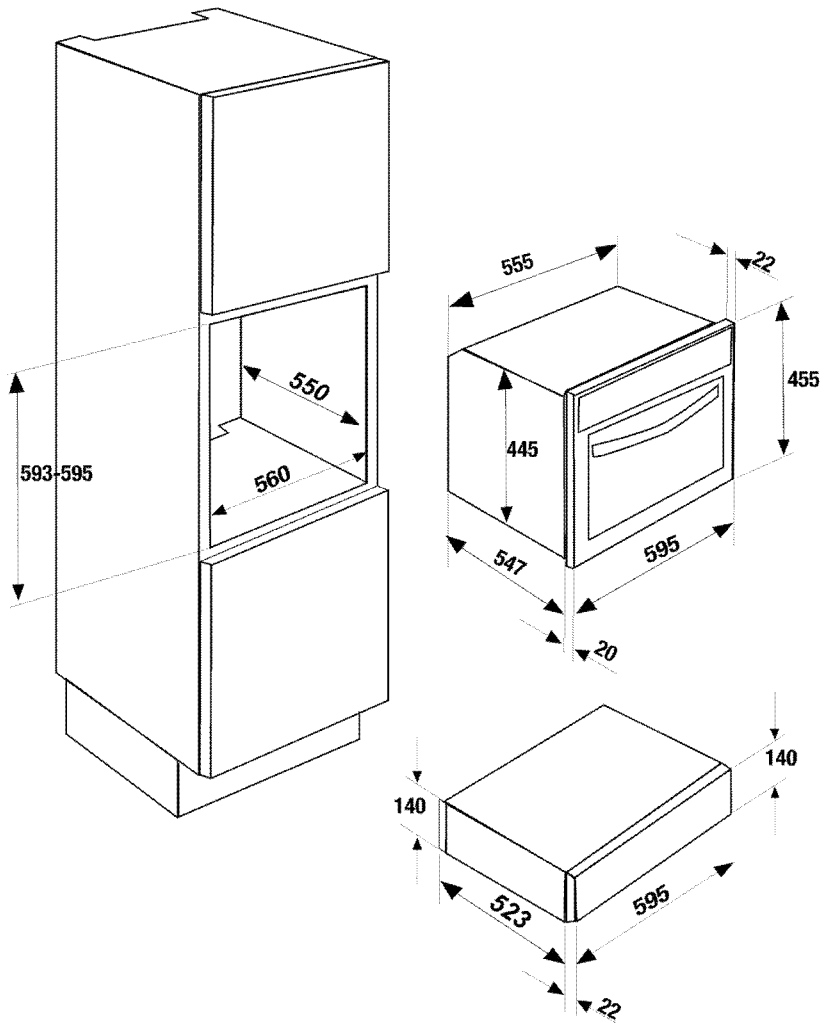
Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.



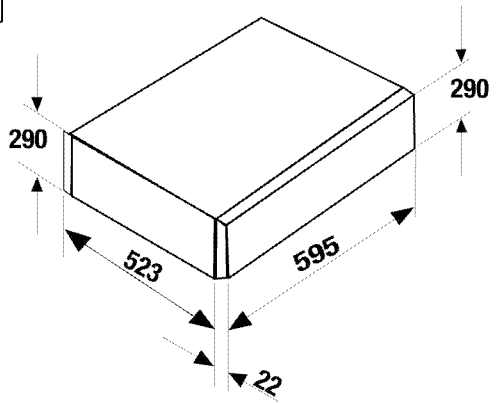
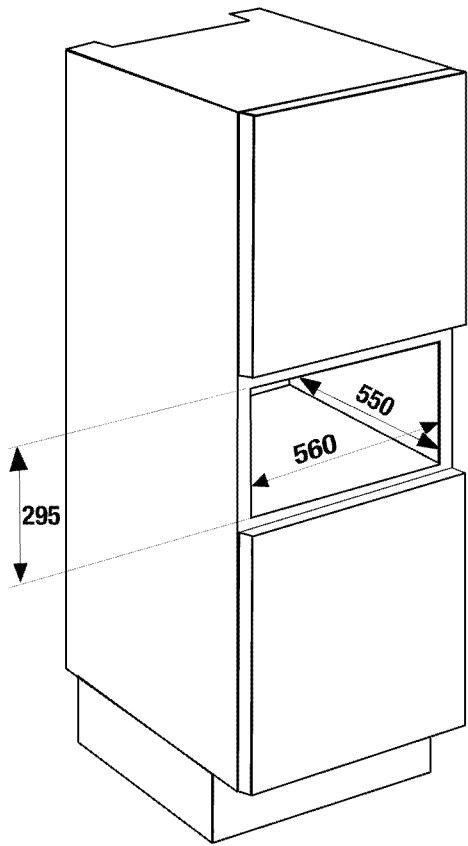
Do not use the door and/or handle to carry or move the product.



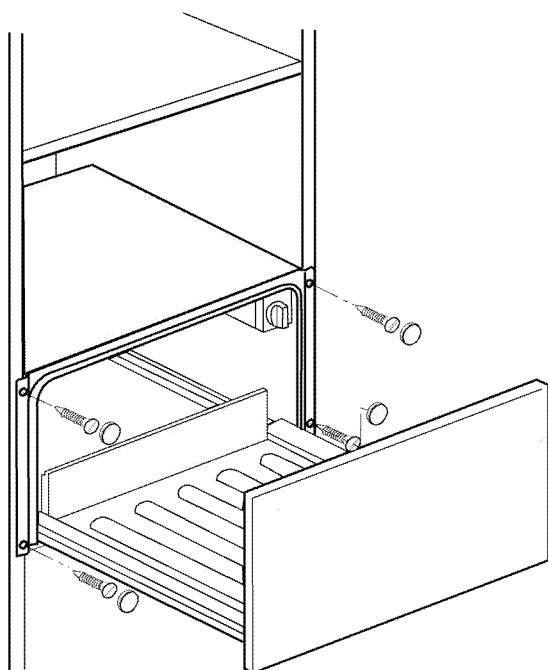
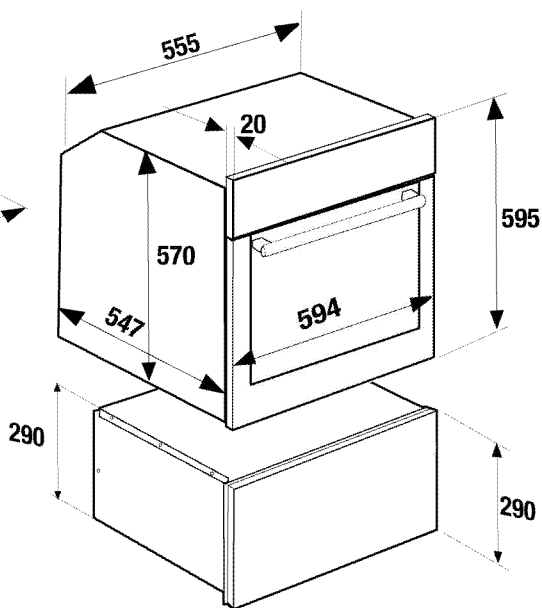
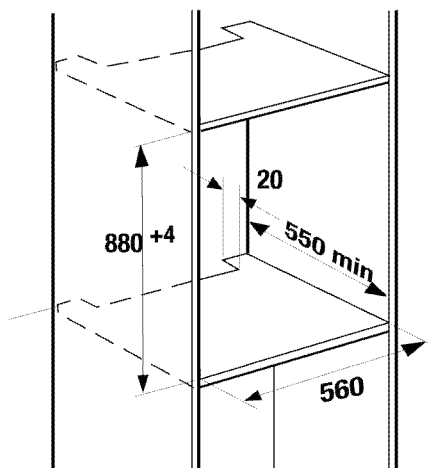
14 cm models



14-cm models - usage with 45-cm ovens



29-cm models



29-cm models - Usage with 60cm oven

Electrical connection

The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse complying with the values in the "Technical specifications" table. Do not neglect to have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise when the product is used without grounding in accordance with the local regulations.



Product must be used with a grounded line!

Manufacturer shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear wall of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

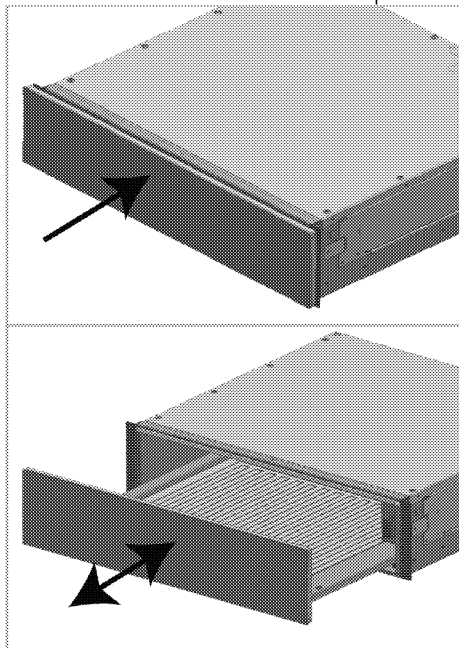
Final check

1. Plug in the power cable and switch on the electrical fuse of the home.
2. Check to see if the product is operational or not.

4 Using the warm keeping drawer

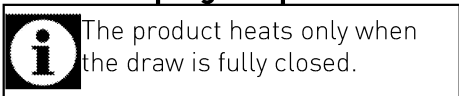
Opening the drawer

Rotate in the arrow direction towards the drawer to open the drawer. The drawer will be opened.



Push the drawer via its cover to close it.

Warm keeping the plates



The product heats only when the draw is fully closed.

In the drawer you can heat the plates or keep the meals warm.

Warming the plates

If the plates are heated then the meals will get cool in a longer time.

General plates

You can load max. 25 kg into the warm keeping drawer. For example you can preheat a menu plate of 6 or 12-person.




14-cm models	
6 x menu plate	Ø 24 cm
6 x soup bowl	Ø 10 cm
1 x service plate	Ø 19 cm
1 x service plate	Ø 17 cm
1 x meat service plate	32 cm.

29-cm models	
12 x menu plate	Ø 24 cm
12 x soup bowl	Ø 10 cm
1 x service plate	Ø 22 cm
1 x service plate	Ø 19 cm
1 x service plate	Ø 17 cm
2 x meat service plate	32 cm




Placing the plates

Spread the plates all over the area as far as possible. It will take longer for higher plate stacks to get warm with respect to single plates.

Drink containers

Heat containers such as espresso cups always heat at  or 60-70°C level.  or  80 °C will make the glasses too hot. Risk of burning.

Usage

1. Place the plates into the drawer.
2. Press the on/off switch for the mechanical models.
3. Set the function selection switch to  or  80 °C level. For drink containers always select  or 60-70°C level.
4. Close the heating drawer. Warning indicator will lit, the product will be heated.

Preheating time

The preheating time varies depending on the material, thickness, number and height of the plates. Spread the plates all over the area as far as possible.

A 6-person dinner setting will take approx 15-20 minutes.

Turning off the product

Open the drawer. Set the function selection switch to OFF position. For mechanical models, also press the on/off switch to turn it off.

Collecting the plates

Collect the plate using oven gloves or cloth.



The surface of the heating plate is very hot. The bottom plates will be hotter than the top plates.

Warm keeping the meals

Never place the hot pots and pans on to the glass base of the heating drawer. The glass base might get damaged.

Do not overfill the plates to prevent overflowing.

Cover the meals with a heat resistant lid or aluminum foil.

We recommend you to keep the meals warm for max. 1 hour.

Appropriate meals

Appropriate for meat, poultry, fish sauces, vegetables, garnishes and soups.

Usage

1. Place the plates into the drawer.
2. Set the function selection switch 80 °C level and preheat the product for 10 minutes.
3. Close the heating drawer. Warning indicator will lit, the product will be heated.

Turning off the product

Open the drawer. Set the function selection switch to OFF position. For mechanical models, also press the on/off switch to turn it off.


Collecting the plates

Collect the plate using oven gloves or cloth.

Usage table

There are various types of usage are indicated in the table for the warm keeping drawer. Depending on the indicated cases in the table, you should do a preheating.

Stage	Meals/Plate	Description
40 - 50°C	Delicate deep frozen food, e.g. Cream cake, butter, sausage, cheese.	Defrost
40 - 50°C	Fermenting the yeast dough	Cover it
60 - 70°C	Deep freeze food, e.g. Meat, cake, bread	Defrost
60 - 70°C	Warm keeping the eggs, e.g. Boiled egg, scrambled egg	Preheat the container, cover the meal
60 - 70°C	Warm keeping the bread, e.g. Toast bread, sandwich	Preheat the container, cover the meal

	bread...	
60 - 70°C	Warm heating the drink containers	e.g. espresso cups
60 - 70°C	Delicate meals, e.g. rare cooked meat	Cover the plate
80°C	Warm keeping the meals	Preheat the container, cover the meal
80°C	Warm keeping the drinks	Preheat the container, cover the meal
80°C	Heating the pita, e.g. Wrap, omelet, Tacos	Preheat the container, cover the meal
80°C	Warm keeping the cookies, e.g. Muffins, cookies	Preheat the container, cover the meal
80°C	Melting block chocolate and chocolate topping	Preheat the container, cover the meal
80°C	Preheat the container, cover the meal	Uncovered, approx. 20 minutes
 80°C	Warming the plates	Not appropriate for drink containers.

5 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and frequent problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Ensure that all residual fluids are removed after cleaning and also ensure that food materials splattered during cooking are cleaned immediately.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts

clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Steel surfaces

Lime, grease, starch and protein stains should be removed immediately. Such stains can cause corrosion beneath.

Products with inox surfaces

Use a mild glass cleaning agent and a soft glass cleaning cloth or a lint-free microfiber cloth. Clean the surface without applying too much pressure and in vertical direction.

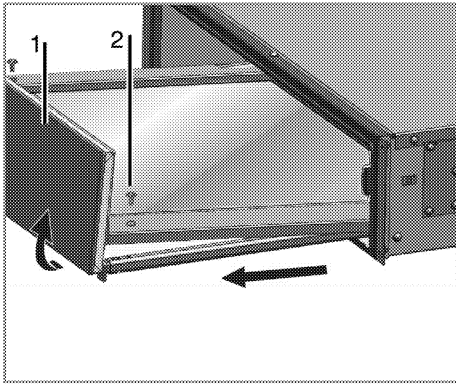
Heating plate

Clean the heating plate with hot water and a little amount of detergent.

Removing the Drawer

You can remove the drawer to clean the interior of the drawer.

1. Fully take out the drawer.
2. Remove the 2 screws on the front section.
3. Hold the drawer from front right and left positions and lift approx. 5° upwards.



1 Drawer

2 Screw

4. Carefully pull the drawer towards yourself and place aside. Clean the interior of the product with a damp cloth and detergent and wipe it dry.



Never submerge the drawer into water.

Installing the Drawer

Follow the above steps in reverse order to install back the drawer. Place the drawer on the racks. Pull the right and left side racks to front, until the screws are located in the holes. Secure the screws.

6 Troubleshooting

Before you call the technical service, please check the following points.

Plates and/or meals are cold.

- The product is not turned on →→→ *Check if the product is turned on.*
- The drawer is not fully closed →→→ *Check if the drawer is fully closed.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Plates and/or meals are not hot enough.

- Plates and/or meals are not heated for a sufficient amount of time.
- The drawer is left open for a long time.

Warning lamp is flashing.

- Check if the drawer is closed. If you cannot close the drawer, check the position of the stretching hook as indicated in the "Maintenance and cleaning" section.

Warning lamp flashes rapidly while the warm keeping drawer is closed.

- Call the authorised service agent.

Warning lamp not lit.

- Warning lamp is faulty. →→→ *Call the authorised service agent.*

The fuse at the fusebox is short circuited.

- Unplug the mains cable and call the authorised service agent.

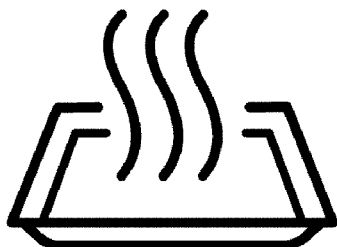


Consult the Authorized Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Cassetto scaldavivande

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INDICE

<u>1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente</u>	4
Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	5
Sicurezza del prodotto	6
Uso previsto.....	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7
Smaltimento del materiale di imballaggio	8
Smaltimento di vecchi prodotti.....	8
<u>2 Informazioni generali</u>	9
Panoramica	9
Specifiche tecniche	10
<u>3 Installazione</u>	11
Posizione adeguata di montaggio	11
Collegamento elettrico	16
<u>4 Utilizzo del cassetto per tenere in caldo</u>	17
Tenere in caldo le piastre	17
Tenere in caldo i pasti	18
Tabella d'uso.....	18
<u>5 Manutenzione e cura</u>	20
Informazioni generali	20
Rimozione del cassetto	20
<u>6 Ricerca e risoluzione dei problemi</u>	22

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Non posizionare mai l'apparecchio su un pavimento coperto da tappeto. Altrimenti la mancanza di flusso di aria al di sotto dell'apparecchio provoca il surriscaldamento delle parti elettriche. Questo

provocherà problemi all'apparecchio.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e

protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per

l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.

- Usare solo il cavo di collegamento specificato in "Specifiche tecniche".
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- Quando l'apparecchio è in funzione, le sue parti esposte saranno calde.

Non toccare l'apparecchio né gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono avvicinarsi all'apparecchio senza la supervisione di un adulto.

- Non conservare materiali infiammabili e le custodie di plastica nel cassetto per tenere in caldo.
- Rotture, lesioni e strappi della piastra di riscaldamento comportano il rischio di elettrocuzione. Scollegare il cavo di rete o l'interruttore del fusibile. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati diventano caldi durante l'uso.
- Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare le parti calde, le sezioni interne, i riscaldatori, ecc.
- Non mettere la piastra di riscaldamento a contatto con il cassetto per tenere in caldo, poiché potrebbe danneggiarsi.

- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea nel barattolo può farlo esplodere.
- Non pulire l'apparecchio con pulitori a vapore a causa del rischio di shock elettrico.
- Quando si caricano le piastre nel cassetto, utilizzare sempre un guanto da cucina.

Per la sicurezza antincendio dell'apparecchio:

- Assicurare che il dispositivo sia collegato in modo sicuro alla presa elettrica per impedire un eventuale arco elettrico.
- Non utilizzare cavi rotti o danneggiati o diversi da quello originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa elettrica a cui si collegherà l'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.

Smaltimento di vecchi prodotti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i

rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

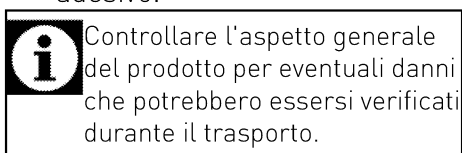
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

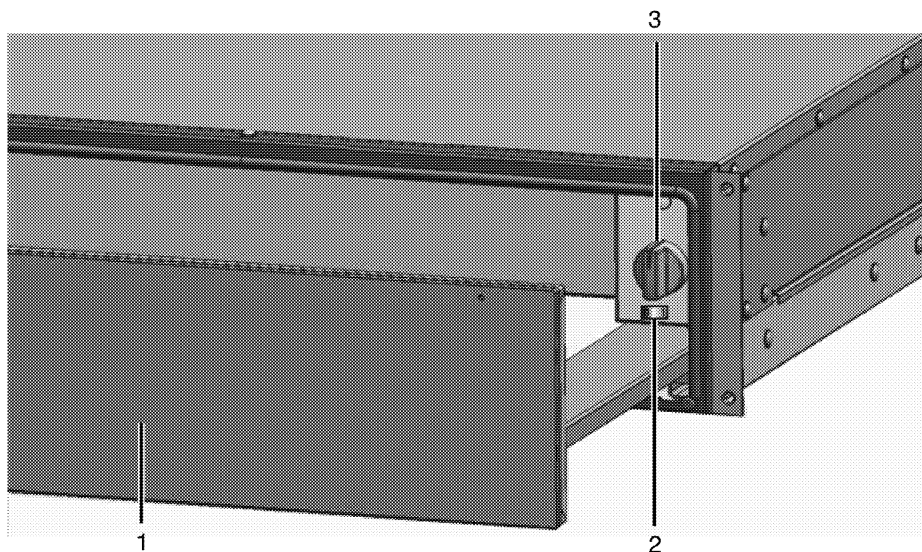
Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

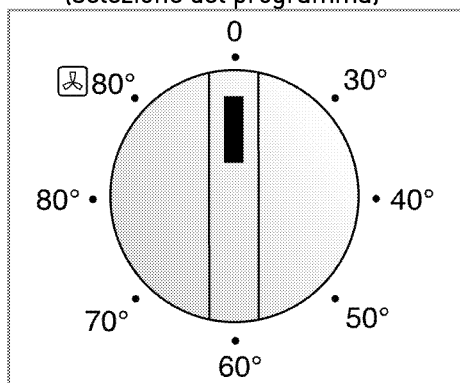


2 Informazioni generali

Panoramica




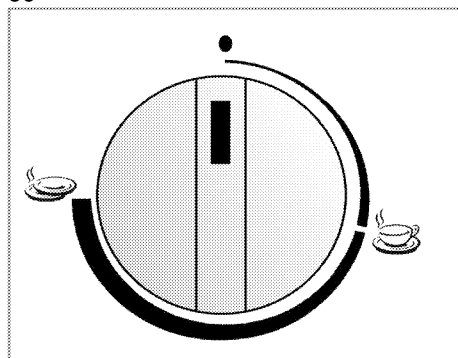
- 1 Cassetto per tenere in caldo
- 2 Tasto ON/OFF (solo per modelli meccanici)
- 3 Tasto Program selection (selezione del programma)





Tasto Program selection (selezione del programma)-Modelli elettronici

- 0 Off
- 40- Fermentazione, scongelamento
- 50

- 60- Per tenere il pane in caldo,
- 70 scongelare, pre-riscaldare contenitori di bevande
- 80 Tenere i pasti in caldo
-  Pre-riscaldamento piatti
- 80



Tasto Program selection (selezione del programma)-Modelli meccanici

- 0 Off
-  Riscaldamento tazza
-  Riscaldamento piastra

Specifiche tecniche

	Modelli elettronici	Modelli meccanici
Tensione / frequenza	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Alimentazione elettrica totale	800 W	400 W
Fusibile	min. 16 A	min. 6 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Lunghezza cavo	max. 2 m	max. 2 m
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità): Modelli 29 cm	290 mm/ 595 mm/ 545 mm	290 mm/ 595 mm/ 545 mm
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità): Modelli 14 cm	140 mm/ 595 mm/ 545 mm	140 mm/ 595 mm/ 545 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità): Modelli 29 cm	292 o 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm	292 o 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità): Modelli 14 cm	142 o 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm	142 o 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e la garanzia del prodotto potrebbe perdere validità.



Il cliente è responsabile della preparazione del luogo di installazione del forno e del necessario cablaggio elettrico.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere installato secondo i regolamenti locali per l'elettricità.



PERICOLO:

Prima dell'installazione controllare visivamente se il prodotto presenta difetti.

Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Posizione adeguata di montaggio

Questo apparecchio è concepito per essere installato nei mobili da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

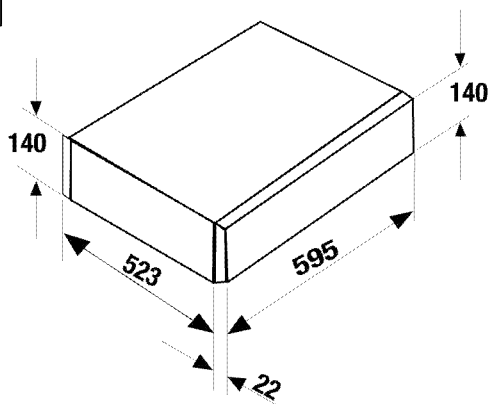
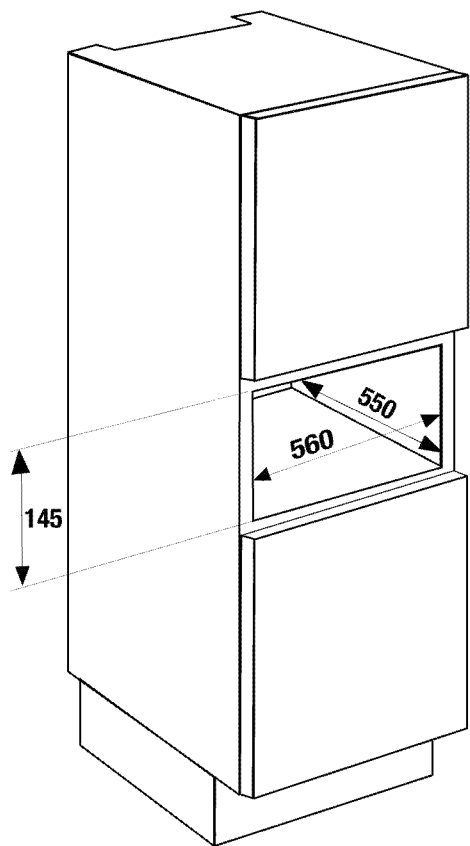
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 C minimo).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.



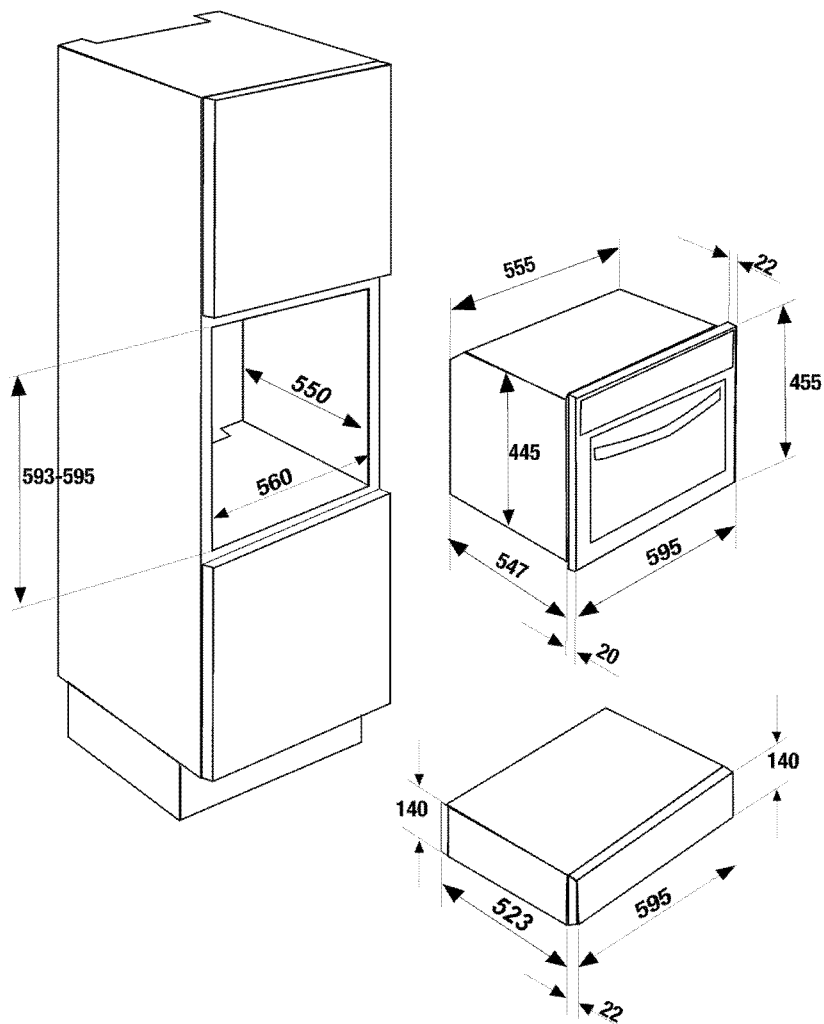
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



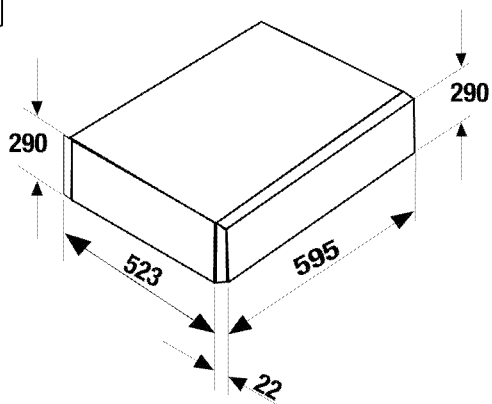
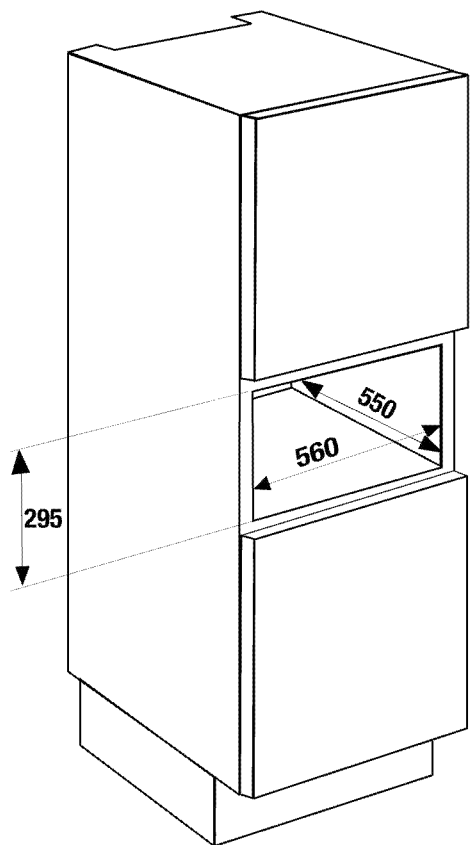
Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



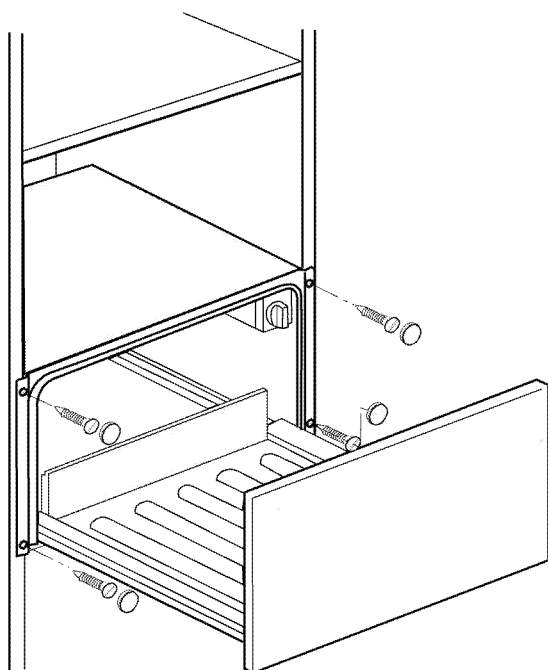
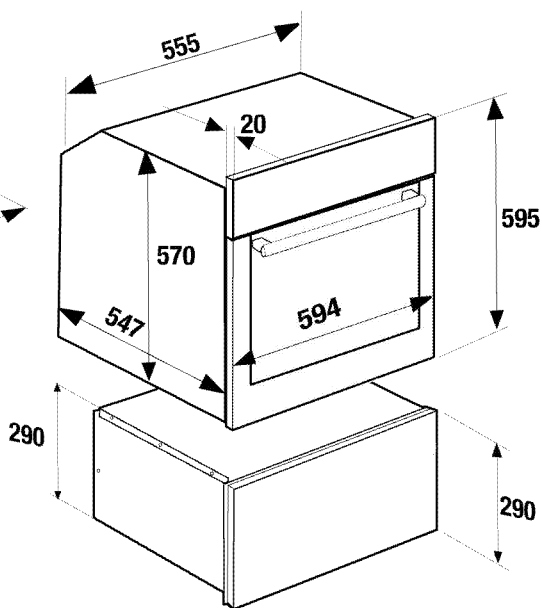
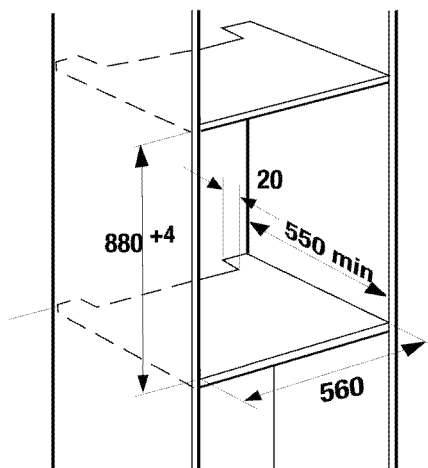
Modelli 14 cm



Modelli 14 cm - uso con forni da 45 cm



Modelli 29 cm



Modelli da 29 cm - uso con forni da 60 cm

Collegamento elettrico

L'apparecchio deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas ed elettrici. Collegare l'apparecchio ad una presa messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche". Non dimenticare di far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile dei danni derivanti dall'uso del prodotto senza la messa a terra conforme ai regolamenti locali.



L'apparecchio deve essere usato con una linea messa a terra!

Il produttore non sarà responsabile di danni che derivano dall'uso dell'apparecchio senza un'installazione messa a terra.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sulla parete posteriore dell'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

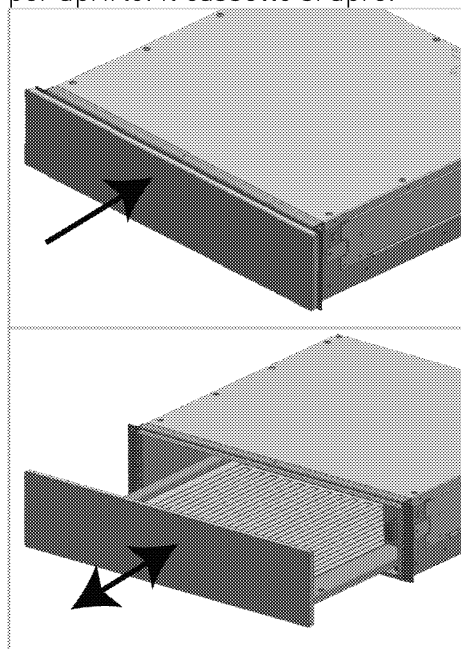
Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile elettrico di casa.
2. Controllare per vedere se l'apparecchio funziona o no.

4 Utilizzo del cassetto per tenere in caldo

Apertura del cassetto

Ruotare la freccia verso il cassetto per aprirlo. Il cassetto si apre.



Spingere il cassetto utilizzando il coperchio per chiuderlo.

Tenere in caldo le piastre



Il prodotto si riscalda solo quando il cassetto è completamente chiuso.

Nel cassetto è possibile riscaldare le piastre o tenere i pasti in caldo.

Riscaldare le piastre

Se le piastre sono riscaldate, i pasti si raffreddano più lentamente.

Piastre generali

Si possono caricare max 25 kg nel cassetto per tenere in caldo. Per

esempio si può riscaldare una piastra per un menù da 6 o 12 persone.

Modelli 14 cm	
Piastra menù x 6	Ø 24 cm
Ciotola zuppa x 6	Ø 10 cm
1 x piastra servizio	Ø 19 cm
1 x piastra servizio	Ø 17 cm
1 x piastra servizio carne	32 cm

Modelli 29 cm	
Piastra menù x 12	Ø 24 cm
Ciotola zuppa x 12	Ø 10 cm
1 x piastra servizio	Ø 22 cm
1 x piastra servizio	Ø 19 cm
1 x piastra servizio	Ø 17 cm
2 x piastra servizio carne	32 cm

Posizionamento delle piastre

Spargere le piastre su tutta l'area per quanto possibile. Ci vuole più tempo per far riscaldare le piastre impilate rispetto alle piastre singole.


Contenitori bevande


I contenitori caldi, come le tazze per espresso, si riscaldano sempre a

 o 60-70°C.  o  80 °C

rendono i bicchieri troppo caldi. Rischio di bruciate.

Uso

1. Mettere le piastre nel cassetto.
2. Premere l'interruttore di accensione/spegnimento per i modelli meccanici.
3. Impostare l'interruttore di selezione della funzione su 

o  80 °C. Per i contenitori di bevande, selezionare sempre



o 60-70°C.

4. Chiudere il cassetto riscaldante. L'indicatore di avvertenza si accende, l'apparecchio si riscalda.

Tempo di pre-riscaldamento

Il tempo di pre-riscaldamento varia a seconda di materiale, spessore, numero e altezza delle piastre.

Spargere le piastre su tutta l'area per quanto possibile.

Un cena per 6 persone impiegherà circa 15-20 minuti.

Spegnimento dell'apparecchio

Aprire il cassetto. Impostare l'interruttore di selezione della funzione su OFF. Per i modelli meccanici, premere anche l'interruttore di accensione/spegnimento per spegnere.

Raccolta delle piastre

Prendere la piastra utilizzando un guanto da forno o un panno.



La superficie della piastra di riscaldamento è molto calda. Le piastre inferiori saranno più calde di quelle superiori.

Tenere in caldo i pasti

Non mettere mai padelle e pentole calde sulla base di vetro del cassetto riscaldante. La base di vetro potrebbe danneggiarsi.

Non riempire troppo le piastre per evitare un traboccamento.

Coprire i pasti con un coperchio resistente al calore o con un foglio di alluminio.

Raccomandiamo di tenere i pasti in caldo per max 1 ora.

Pasti appropriati

Appropriati per carne, pollame, salse di pesce, verdure, condimenti e zuppe.

Uso

1. Mettere le piastre nel cassetto.
2. Impostare l'interruttore di selezione della funzione su 80 °C e pre-riscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
3. Chiudere il cassetto riscaldante. L'indicatore di avvertenza si accende, l'apparecchio si riscalda.

Spegnimento dell'apparecchio

Aprire il cassetto. Impostare l'interruttore di selezione della funzione su OFF. Per i modelli meccanici, premere anche l'interruttore di accensione/spegnimento per spegnere.

Raccolta delle piastre

Prendere la piastra utilizzando un guanto da forno o un panno.

Tabella d'uso

Ci sono vari tipi di uso indicati nella tabella per il cassetto per tenere in caldo.

A seconda dei casi indicati nella tabella, bisogna eseguire il pre-riscaldamento.

Fase	Pasti/Piastra	Descrizione
40 - 50°C	Alimenti delicati congelati,	Sbrinamento

	per es. torta di crema, burro, salsiccia, formaggio.	
40 - 50°C	Fermentazione dell'impasto lievitato	Coprire
60 - 70°C	Alimenti congelati, per es. carne, dolci, pane	Sbrinamento
60 - 70°C	Tenere in caldo le uova, per es. uova sode, uova strapazzate	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
60 - 70°C	Tenere in caldo il pane, per es. pane per toast, pane per sandwich...	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
60 - 70°C	Riscaldamento dei contenitori per bevande	es. tazze di caffè espresso
60 - 70°C	Pasti delicati, per es. carne al sangue	Coprire la piastra
80°C	Tenere in caldo i pasti	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
80°C	Tenere in caldo le bevande	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
80°C	Riscaldare la pita, per es. piadina, omelette, tacos	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
80°C	Tenere in caldo i biscotti, per es. muffin, cookie	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
80°C	Sciogliere cioccolata in blocchi e cioccolata per decorazioni	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto
80°C	Pre-riscaldare il contenitore, coprire il pasto	Non coprire, circa 20 minuti
 80°C	Riscaldare le piastre	Non adatto per contenitori di bevande.

5 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare che tutti i liquidi residui siano rimossi dopo la pulizia e assicurare anche che i residui di cibo schizzati durante la cottura siano immediatamente puliti.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e il manico in

acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per la pulizia.

Superfici di acciaio

Macchie di calcare, grasso, amido e proteine devono essere rimosse immediatamente. Tali macchie possono provocare corrosione.

Prodotti con superfici inox

Usare un agente di pulizia delicato per vetri e un panno morbido per la pulizia dei vetri o un panno di microfibra senza pelucchi. Pulire la superficie senza applicare troppa pressione e in direzione verticale.

Piastra riscaldante

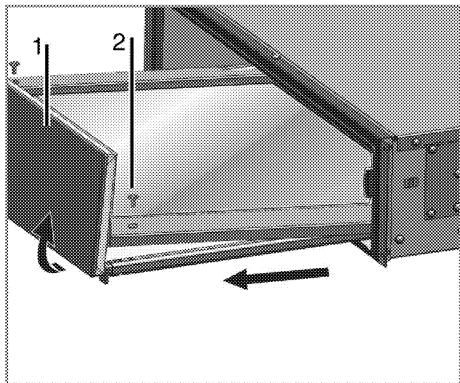
Pulire la piastra riscaldante con acqua calda e poco detersivo.

Rimozione del cassetto

Si può rimuovere il cassetto per pulirne la parte interna.

1. Estrarre completamente il cassetto.
2. Rimuovere le 2 viti dalla sezione anteriore.

3. Tenere il cassetto dalla parte anteriore di destra e sinistra e sollevare di circa 5°.



- 1 Cassetto
- 2 Vite
4. Tirare con attenzione il cassetto verso di sé e metterlo da parte. Pulire la parte interna del prodotto con un panno umido e detersivo e asciugare.



Non immergere mai il cassetto in acqua.

Installazione del cassetto

Seguire i passi sopra in ordine inverso per reinstallare il cassetto. Mettere il cassetto sui binari. Tirare il binario di destra e quello di sinistra in avanti, finché le viti si posizionano nei fori. Stringere le viti.

6 Ricerca e risoluzione dei problemi

Prima di chiamare l'assistenza tecnica, controllare i punti che seguono.

Le piastre e/o i piatti sono freddi.

- Il prodotto è acceso →→→ *Controllare se il prodotto è acceso.*
- Il cassetto non è ben chiuso →→→ *Controllare se il cassetto è ben chiuso.*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Le piastre e/o i piatti non sono abbastanza freddi.

- Le piastre e/o i piatti non sono caldi per un periodo di tempo sufficiente.
- Il cassetto è rimasto aperto a lungo.

La spia di avvertenza lampeggia.

- Controllare se il cassetto è chiuso. Se non si può chiudere il cassetto, controllare la posizione del gancio come indicato nella sezione "Manutenzione e pulizia".

La spia di avvertenza lampeggia rapidamente mentre il cassetto per tenere in caldo è chiuso.

- Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.

La spia di avvertenza non si accende.

- La spia di avvertenza è guasta. →→→ *Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.*

Il fusibile della scatola dei fusibili ha un corto circuito.

- Scollegare il cavo di rete e chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza.

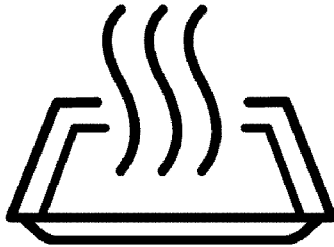


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

GRUNDIG

Tiroir chauffe-plat

Manuel d'utilisation



FR

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

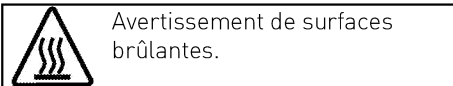
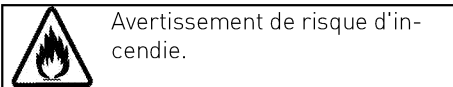
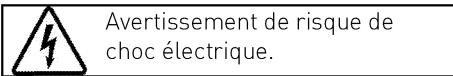
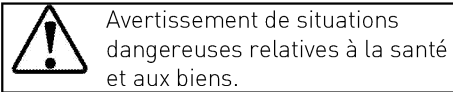
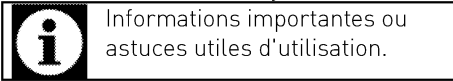
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Grundig. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE DES MATIERES

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	7
Sécurité des enfants.....	7
Mise au rebut de l'ancien appareil	8
Elimination des emballages.....	8
Déplacement ultérieur.....	8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....	9
Caractéristiques techniques.....	10

3 Installation 11

Emplacement d'installation adéquat.....	11
Raccordement électrique.....	16

4 Utilisation du tiroir chauffe-plat 17

Maintien au chaud des plats.....	17
Maintien au chaud des repas.....	18
Tableau d'utilisation.....	19

5 Maintenance et entretien 20

Généralités.....	20
Retrait du tiroir.....	20

6 Recherche et résolution des pannes 22

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

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de

l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé.

Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'ins-

- tallation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
 - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
 - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
 - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.

- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Pendant que l'appareil fonctionne, ses parties exposées s'échaufferont. Évitez de les toucher ainsi que les éléments du réchauffeur. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil, à moins d'être sous la surveillance d'un adulte.
- Évitez de conserver des matériaux inflammables et des boîtes en plastique dans le tiroir chauffe-plat.
- Les cassures, les fissures et les déchirures sur la plaque chauffante peuvent entraîner des risques d'électrocution. Débranchez le câble d'alimentation ou enlevez le fusible. Appelez un technicien agréé.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

- L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les pièces, les sections internes, les radiateurs de chauffage, etc. lorsqu'ils sont chauds.
- Évitez de mettre la plaque chauffante en contact avec le tiroir chauffe-plat, au risque de l'endommager.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- En raison du risque de choc électrique, évitez de nettoyer l'appareil à l'aide de dispositifs nettoyants à vapeur.
- Utilisez toujours un gant de cuisine lorsque vous chargez les plats dans le tiroir.

Pour protéger l'appareil des risques d'incendie :

- Veillez à ce qu'il soit bien branché à la prise murale pour éviter tout arc ;
- n'utilisez pas de câble brisé ou endommagé autre que l'original ;

- Veillez à ce qu'aucun liquide ou source d'humidité ne se trouve à proximité de la prise murale à laquelle l'appareil est branché.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- **Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.**

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en

respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations

concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

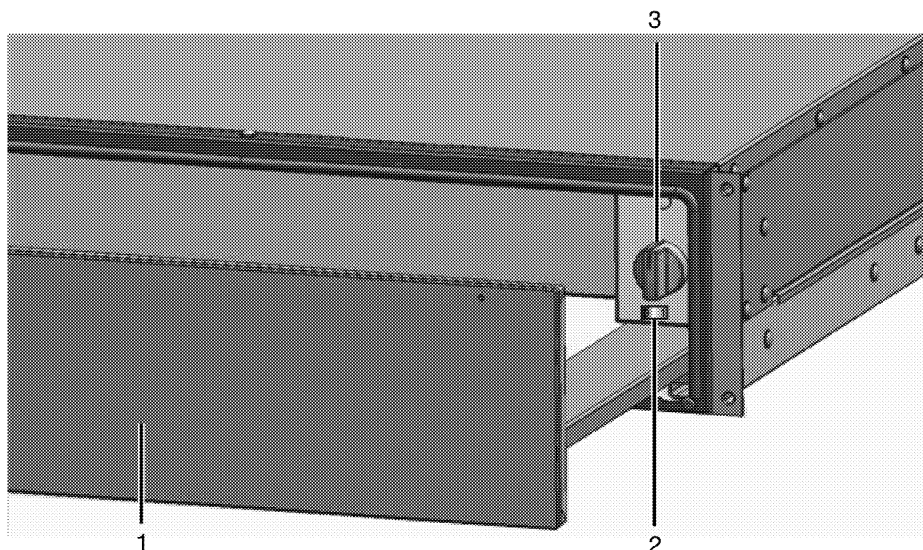
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.




Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

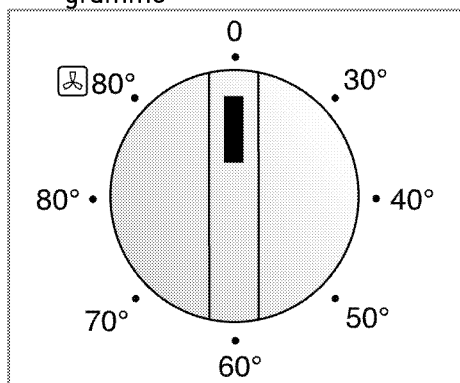
2 Généralités

Vue d'ensemble



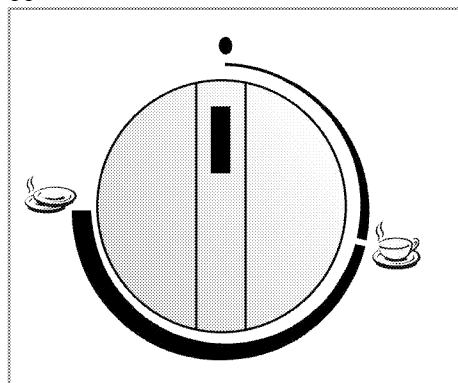
- 1 Tiroir chauffe-plat
- 2 Bouton Marche/Arrêt (uniquement pour les modèles mécaniques)
- 3 Bouton de sélection du programme

- 60- Tenir le pain au chaud, décongeler, préchauffer les récipients à boissons
- 70 Tenir les repas au chaud
- 80  Préchauffer les plats
- 80





Bouton de sélection du programme-Modèles électroniques

- 0 Désactivé
- 40- Fermentation, décongélation
- 50



Bouton de sélection du programme-Modèles mécaniques

- 0 Désactivé
-  Chauffage de tasse
-  Chauffage de la plaque

Caractéristiques techniques

	Modèles électroniques	Modèles mécaniques
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Énergie électrique totale	800 W	400 W
Fusible	min. 16 A	min. 6 A
Type de câble / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) : Modèles de 29 cm	290 mm/ 595 mm/ 545 mm	290 mm/ 595 mm/ 545 mm
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) : Modèles de 14 cm	140 mm/ 595 mm/ 545 mm	140 mm/ 595 mm/ 545 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur) : Modèles de 29 cm	292 ou 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm	292 ou 295 mm/ 560 mm/ min.550 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur) : Modèles de 14 cm	142 ou 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm	142 ou 145 mm/ 560 mm/ min.550 mm

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et, en pareille circonstance, pourra annuler la garantie.



La préparation de l'emplacement où le four sera installé et du câblage électrique nécessaire relève de la responsabilité du client



DANGER:

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière d'électricité en vigueur.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Emplacement d'installation adéquat

Ce produit est conçu pour être intégré dans du mobilier de cuisine disponible dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

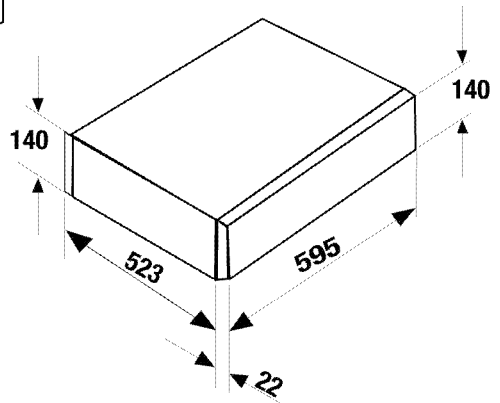
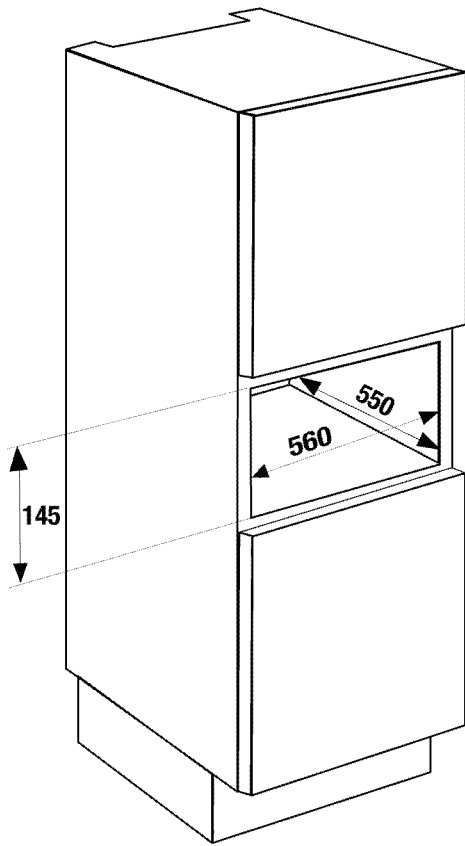
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (100°C min.).
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.



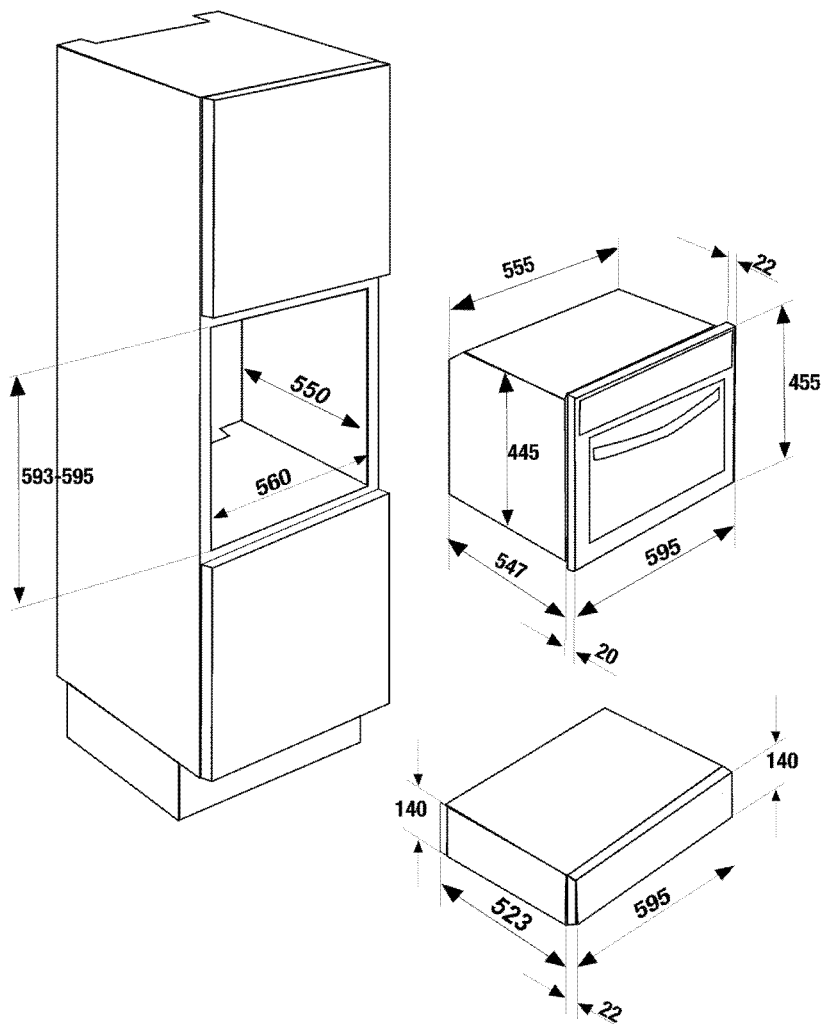
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



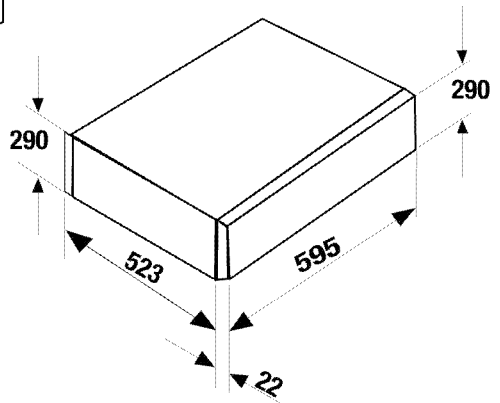
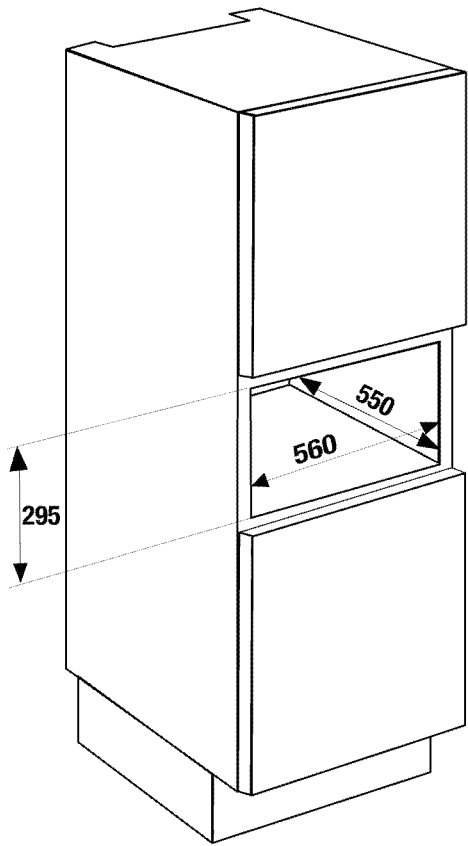
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



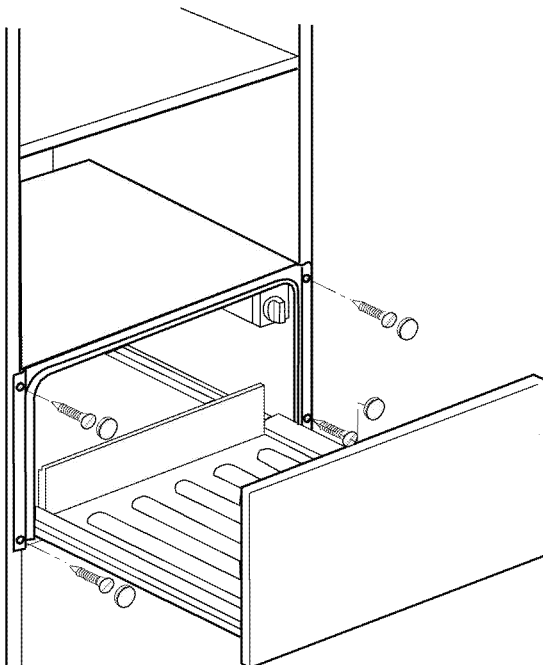
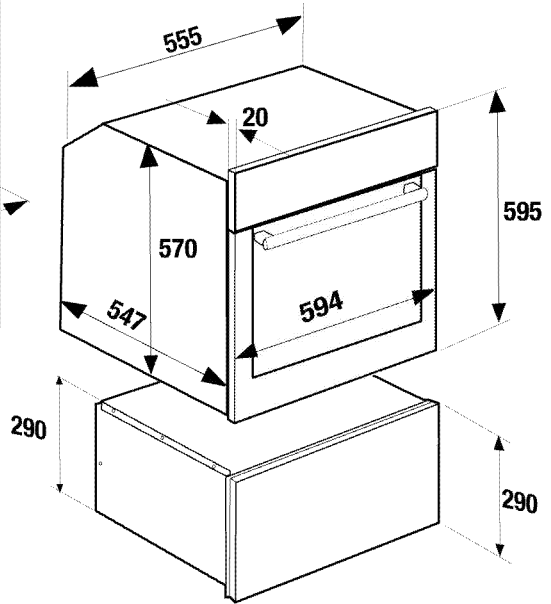
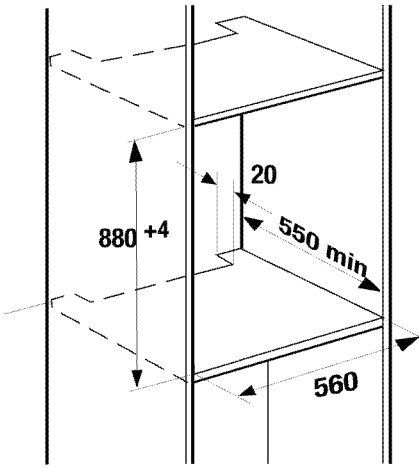
Modèles de 14 cm



Modèles de 14 cm - utilisation avec les fours de 45 cm



Modèles de 29 cm



Modèles de 29 cm - utilisation avec les fours de 60 cm

Raccordement électrique

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible répondant aux critères présentés dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Pensez à faire installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts survenus suite à l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



Le produit doit être utilisé avec un réseau raccordé à la terre!

Le producteur ne sera responsable d'aucuns dommages causés par une utilisation du produit sans raccord à la terre.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

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

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située à la paroi arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

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

Vous risqueriez un choc électrique !

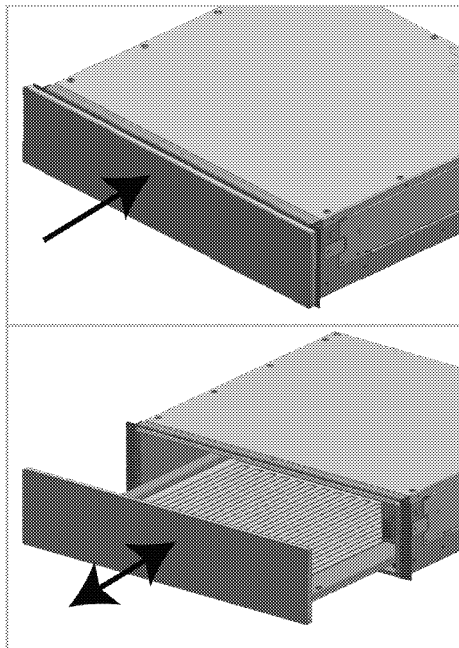
Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de votre domicile.
2. Vérifiez si le produit fonctionne ou non.

4 Utilisation du tiroir chauffe-plat

Ouverture du tiroir.

Tournez dans le sens de la flèche vers le tiroir pour l'ouvrir. Le tiroir s'ouvre.



Poussez le tiroir par son couvercle pour le fermer.

Maintien au chaud des plats



Le produit chauffe uniquement lorsque le tiroir est complètement fermé.

Grâce au tiroir, vous pouvez réchauffer les plats ou maintenir les repas au chaud.

Réchauffement des plats

Si les plats sont chauffés, les repas se refroidiront pendant une plus longue durée.

Types de plats

Le tiroir chauffe-plat peut supporter un poids maximal de 25 kg. Par exemple, vous pouvez préchauffer un plat de menu de 6 ou 12 personnes.

Modèles de 14 cm	
Plat de menu x 6	Ø 24 cm
Bol à soupe x 6	Ø 10 cm
Assiette de service x 1	Ø 19 cm
Assiette de service x 1	Ø 17 cm
Assiette à viande x 1	32 cm.



Modèles de 29 cm	
Plat de menu x 12	Ø 24 cm
Bol à soupe x 12	Ø 10 cm
Assiette de service x 1	Ø 22 cm
Assiette de service x 1	Ø 19 cm
Assiette de service x 1	Ø 17 cm
Assiette à viande x 2	32 cm


Disposition des plats

Mettez les plats sur toute la zone autant que possible. Les plats empilés sont chauffés moins rapidement que les plats individuels.




Récipients à boissons

Les récipients de chaleur tels que les tasses d'expresso chauffent à

 ou un niveau de 60 à 70 °C. 

ou  Une température de 80 °C chauffe excessivement les verres. Risque d'incendie.

Utilisation

1. Introduisez les plats dans le tiroir.
2. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour les modèles mécaniques.
3. Réglez le sélecteur de fonctions à  ou  un niveau de 80 °C. Pour les récipients à boissons, sélectionnez toujours  ou un niveau de 60 à 70 °C.
4. Fermez le tiroir chauffant. Le voyant d'avertissement s'allume, le produit chauffe.

Durée de préchauffage

La durée de préchauffage varie en fonction de la matière, de l'épaisseur, du nombre et de la hauteur des plats. Mettez les plats sur toute la zone autant que possible. Un service de table de 6 personnes dure environ 15 à 20 minutes.

Arrêt du produit

Ouvrez le tiroir. Réglez le sélecteur de fonctions à la position ARRÊT. Pour les modèles mécaniques, vous pouvez également appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour les arrêter.

Retrait des plats

Retirez les plats en utilisant des gants ou un chiffon.



La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les plats de la partie inférieure sont plus chauds que ceux de la partie supérieure.

Maintien au chaud des repas

Ne placez jamais les casseroles et les poêles sur la base de verre du tiroir chauffant. Vous risquerez d'endommager la base de verre. Ne remplissez pas à ras bord vos plats pour éviter qu'ils ne débordent. Couvrez les repas à l'aide d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'une feuille d'aluminium. Nous vous recommandons de conserver les repas au chaud pendant 1 heure au maximum.

Repas appropriés

Convient à la viande, à la volaille, aux sauces de poisson, aux légumes, aux garnitures et aux soupes.

Utilisation

1. Introduisez les plats dans le tiroir.
2. Réglez le sélecteur de fonctions à 80 °C et préchauffez le produit pendant 10 minutes.
3. Fermez le tiroir chauffant. Le voyant d'avertissement s'allume, le produit chauffe.

Arrêt du produit

Ouvrez le tiroir. Réglez le sélecteur de fonctions à la position ARRÊT. Pour les modèles mécaniques, vous pouvez également appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour les arrêter.

Retrait des plats

Retirez les plats en utilisant des gants ou un chiffon.

Tableau d'utilisation

Divers types d'utilisation sont indiqués dans le tableau pour le tiroir chauffe-plat.

Vous devez faire un préchauffage en fonction des cas indiqués dans le tableau.

Étape	Repas/Plat	Description
40 - 50 °C	Aliments surgelés délicats comme le gâteau à la crème, le beurre, la saucisse, le fromage.	Décongélation
40 - 50 °C	Fermentation de la pâte levée	Couvrez-la
60 - 70 °C	Aliments surgelés comme la viande, le gâteau, le pain	Décongélation
60 - 70 °C	Maintien au chaud des œufs comme les œufs bouillis, l'œuf brouillé	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
60 - 70 °C	Maintien au chaud du pain comme le pain toast, le pain à sandwich	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
60 - 70 °C	Chauffage des récipients à boissons	ex: tasses d'expresso
60 - 70 °C	Les repas délicats comme la viande saignante	Couvrez le plat
80 °C	Maintien au chaud des repas	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
80 °C	Maintien au chaud des boissons	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
80 °C	Chauffage de la pita comme le wrap, l'omelette, le Tacos	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
80 °C	Maintien au chaud des cookies comme les muffins, les cookies	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
80 °C	Faire fondre un bloc de chocolat et la garniture au chocolat	Préchauffez le récipient, couvrez le repas
80 °C	Préchauffez le récipient, couvrez le repas	Sans couvercle, environ 20 minutes
 80 °C	Réchauffement des plats	Non approprié pour les récipients à boissons.

5 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus d'aliments éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Évacuez tout liquide résiduel après le nettoyage et veillez à nettoyer immédiatement toute éclaboussure d'aliments survenue pendant la cuisson.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux

avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

Surfaces en acier

Les taches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéine doivent être enlevées immédiatement. Ces taches peuvent entraîner une corrosion au-dessous de ces surfaces.

Produits avec des surfaces en inox

Utilisez un produit de nettoyage de verre doux et un chiffon de nettoyage de verre doux ou un tissu en microfibre sans peluches. Nettoyez la surface sans appliquer trop de pression et dans le sens vertical.

Plaque de chauffage

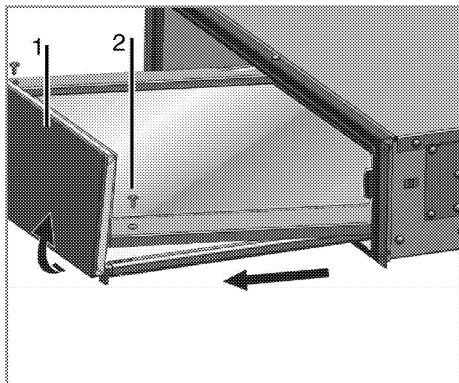
Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau chaude additionnée d'une petite quantité de détergent.

Retrait du tiroir

Il est possible de retirer le tiroir pour nettoyer son intérieur.

1. Retirez complètement le tiroir.
2. Retirez les 2 vis de la partie avant.

3. Tenez le tiroir par les angles avant droit et gauche et soulevez-le à environ 5° vers le haut.



- 1 Tiroir
- 2 Vis

4. Tirez délicatement le tiroir vers vous et mettez-le de côté. Nettoyez l'intérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent, puis et séchez-le.



Ne plongez jamais le tiroir dans l'eau.

Installation du tiroir

Pour remettre le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Placez le tiroir sur les plaques. Tirez les côtés gauche et droit des plaques vers l'avant, jusqu'à ce que les vis se fixent bien dans les trous. Serrez les vis.

6 Recherche et résolution des pannes

Avant de contacter le service technique, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Les plats et/ou les repas sont froids.

- Le produit n'est pas allumé →→→ *Vérifiez si le produit est allumé.*
- Le tiroir n'est pas complètement fermé →→→ *Vérifiez si le tiroir est complètement fermé.*
- L'alimentation est coupée. →→→ *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

Les plats et/ou les repas ne sont pas suffisamment chauds.

- Les plats et/ou les repas n'ont pas été chauffés pendant une durée suffisante.
- Le tiroir est resté ouvert pendant une longue durée.

Le témoin d'avertissement clignote.

- Vérifiez si le tiroir est fermé. Si celui-ci ne peut être fermé, vérifiez la position des crochets comme décrits à la section « Entretien et nettoyage ».

Le témoin d'avertissement clignote rapidement lorsque le tiroir chauffe-plat est fermé.

- Appelez un technicien agréé.

Le témoin d'avertissement ne s'allume pas.

- Le témoin d'avertissement est défectueux. →→→ *Appelez un technicien agréé.*

Le fusible dans le boîtier de fusibles est court-circuité.

- Débranchez le câble d'alimentation et appelez un technicien agréé.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !