



de	Gebrauchsanweisung	2-14
en	Instruction for use	15-27
fr	Notice d'utilisation	28-40
it	Istruzioni per l'uso	41-56

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	4
Die Wärmeschublade	5
Geschirr vorwärmen	6
Geschirr allgemein	6
Trinkgefäße	6
So gehen Sie vor	7
Speisen warm halten	8
So gehen Sie vor	8
Anwendungen	9
Sanftgaren	10
Pflege und Reinigung	12
Gerät außen	12
Heizplatte	12
Eine Störung, was tun ?	13
Kundendienst	14
Technische Daten	14

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Beachten Sie bitte die beiliegende Montageanweisung.

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdosen oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Sicherheitshinweise

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Wärmen von Speisen und Geschirr.

Kinder dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen es richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie physisch, sensorisch oder mental nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Heißer Boden

Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Wärmeschublade aufbewahren. Brandgefahr!

Reinigung

Nie die Schublade mit einem Dampfstrahl-Gerät reinigen. Kurzschlussgefahr!

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Sprünge in der Heizplatte

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Heizplatte besteht Stromschlaggefahr!

Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung für die Schublade im Sicherungskasten aus.

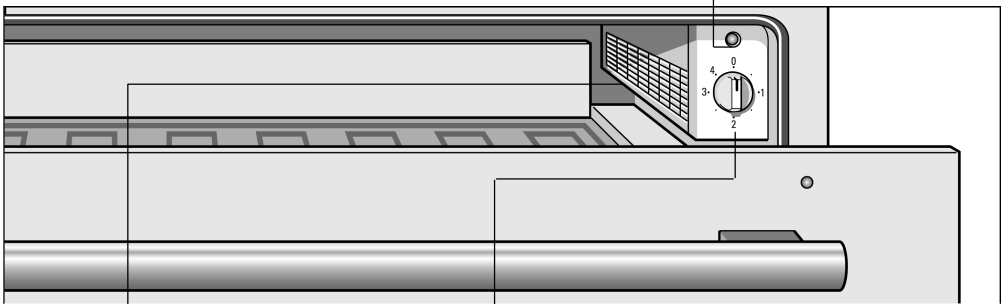
Rufen Sie den Kundendienst.

Die Wärmeschublade

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

Betriebsanzeigelampe

Wenn Sie einschalten, blinkt die Anzeigelampe. Nach dem Schließen der Schublade leuchtet sie.



Lüfter und Heizung

laufen bei Stellung Geschirr vorwärmen **4** an.

Funktionswähler

Er hat die Stellungen

- 0** = Aus
- 1** = Hefeteig gehen lassen, Antauen
- 2** = Brot warm halten, Antauen, Trinkgefäße vorwärmen
- 3** = Speisen warm halten
- 4** = Geschirr vorwärmen

Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade richtig geschlossen ist.

Geschirr vorwärmen

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

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Sie können z.B. Menügeschirr für 6 bzw. 12 Personen vorwärmen.

niedrige Schublade, 14 cm hoch		hohe Schublade, 29 cm hoch	
6 Menüteller	Ø 24 cm	12 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm	12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm	1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm	1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Fleischplatte	32 cm	1 Schüssel	Ø 17 cm
		2 Fleischplatten	32 cm

Geschirr einräumen

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

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B. Espressotassen immer mit Stufe 2.



Bei Stufe 3 oder 4 werden die Trinkgefäße sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.
2. Funktionswähler auf Stufe 4 stellen.
Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe 2.
Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
3. Wärmeschublade schließen.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen

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

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.

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

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

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



Die Oberfläche der Heizplatte ist heiß.
Die untersten Geschirrtteile werden heißer als die oberen.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden.

Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.

Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen

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

So gehen Sie vor

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

Ausschalten

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

Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade.

Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe.

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

Stufe	Speisen / Geschirr	Hinweis
1	empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	antauen
1	Hefeteig gehen lassen	abdecken
2	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	antauen
2	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Trinkgefäße vorwärmen	z. B. Espressotassen
2	empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
3	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
3	Fladen erwärmen z.B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Blockschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
3	Gelatine auflösen	offen, ca. 20 Minuten
4	Geschirr vorwärmen	nicht geeignet für Trinkgefäße

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Da die Zeiten beim Sanftgaren wesentlich länger sind, haben Sie viel Spielraum bei der Menüplanung. Sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel, z. B. einen Glasbräter.

So gehen Sie vor

1. Die Wärmeschublade mit dem Geschirr auf Stufe 4 vorheizen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort in das vorgewärmte Geschirr geben. Deckel auflegen.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in die Wärmeschublade stellen und nachgaren. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.

Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. Servieren Sie die Soßen sehr heiß. Stellen Sie die Teller in den letzten 20-30 Minuten mit in die Wärmeschublade.

Wenn Sie sanftgegartes Fleisch warm halten wollen, schalten Sie nach dem Sanftgaren auf Stufe 2 zurück. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm halten.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild und Geflügel geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle	Nachgaren in der Wärmeschublade
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2 Minuten	20-30 Minuten
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2 Minuten	35-50 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Filet (400-800g)	rundherum 4-5 Minuten	75-120 Minuten
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3 Minuten	50-60 Minuten
magere Braten (600-1000 g)	rundherum 10-15 Minuten	120-180 Minuten
Große Fleischstücke		
Filet (ab 900g)	rundherum 6-8 Minuten	120-180 Minuten
Roastbeef (1,1-2kg)	rundherum 8-10 Minuten	210-300 Minuten

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand.

Funktionswähler: Stellung = 0

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahlflächen

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

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminium-Front

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

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Eine Störung, was tun ?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt

Prüfen Sie

- ob das Gerät eingeschaltet ist
- ob ein Stromausfall vorliegt
- ob die Schublade ganz geschlossen ist.

Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm

Es kann sein

- dass das Geschirr bzw. die Speisen nicht lange genug erwärmt wurden
- dass die Schublade für längere Zeit offen war.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist.

Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe aggressiv.

Rufen Sie den Kundendienst

Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.

Die Anzeigelampe ist defekt.
Verständigen Sie den Kundendienst

Sicherung im Sicherungskasten löst aus

Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Wärmeschublade öffnen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	810 W
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Table of contents

Important information	16
Before installation	16
Safety precautions	17
The warming drawer	18
Preheating ovenware	19
General ovenware	19
Drinks containers	19
Method	20
Keeping food warm	21
Method	21
Uses	22
Slow cooking	23
Cleaning and caring for your warming drawer	25
Warming drawer exterior	25
Heating plate	25
Troubleshooting	26
After-sales service	27
Technical data	27

Important information

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Transport damage

This appliance is intended only for domestic use.

Please observe the installation manual enclosed.

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The sockets must only be installed and the connecting cable replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all pin disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Safety precautions

Use the appliance only for warming meals and ovenware.

Children must only be allowed to use the appliance if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

This product is not designed for use by small children or the infirm without supervision.

Hot surface

The heating plate in the warming drawer becomes very hot. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance. Always use oven gloves or an oven cloth when removing ovenware.

Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer. Risk of fire.

Cleaning

Do not use a steam jet cleaner to clean the drawer. There is a risk of short-circuiting.

Repairs

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians.

Chips in the heating plate

There is a danger of electrocution if there are breaks, chips or cracks in the heating plate.

Pull out the plug or switch off the circuit breaker for the drawer in the fuse box.

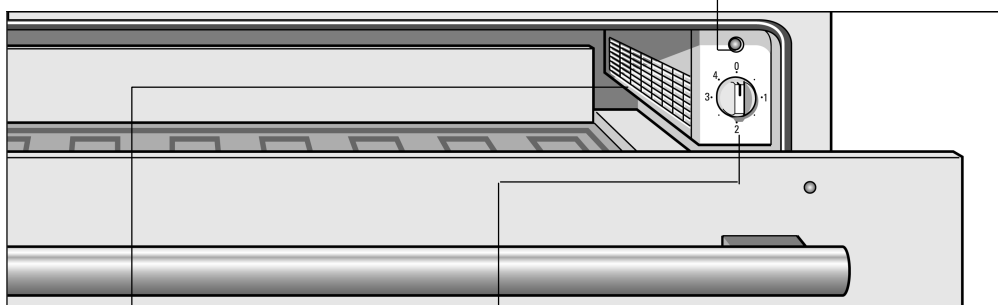
Contact the after-sales service.

The warming drawer

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

“Power on” indicator light

The indicator light flashes when you switch on the appliance. It lights up when the drawer is closed.



Fan and heater

run when the **4** preheat ovenware setting is selected.

Function selector

The following settings are available:

- 0** = Off
- 1** = Proving yeast pastry, defrosting
- 2** = Keeping bread warm, defrosting, preheating drinks containers
- 3** = Keeping food warm
- 4** = Preheating ovenware

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

Preheating ovenware

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

General ovenware

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

Low drawer, 14 cm in height		Tall drawer, 29 cm in height	
6 dinner plates	Ø 24 cm	12 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm	12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm	1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 17 cm	1 serving dish	Ø 19 cm
1 meat plate	32 cm	1 serving dish	Ø 17 cm
		2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

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

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.



At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot. There is a risk of burning.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 4.
Always heat drinks containers using setting 2.
The "power on" indicator light flashes.
3. Close the warming drawer.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take?

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

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

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



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

Keeping food warm

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

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

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

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

Suitable foods

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

Method

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

Switching off

Switch off the function selector.

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

Uses

The table shows various uses for the warming drawer.
Set the function selector to the desired setting.
Preheat the ovenware as indicated in the table.

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

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

Suitable ovenware

Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

Method

1. Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
2. Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
3. Put the ovenware with the meat back in the warming drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.

Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat.

The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Further cooking in the warming drawer
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800 g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450 g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000 g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900 g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1.1-2 kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes

Cleaning and caring for your warming drawer

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Only clean the oven when it is switched off.

Function selector: Setting = 0

Warming drawer exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substance comes into contact with the front of the warming drawer, wipe it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

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

For cleaning, use water with a little detergent. Dry the surface with a soft cloth.

Appliances with an aluminium front

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

Do not use aggressive cleaning products, abrasive sponges or harsh cleaning cloths.

Heating plate

Clean the heating plate using water and a little detergent.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

The ovenware or food remain cold

Check whether

- the appliance is switched on
- there has been a power cut
- the drawer is closed completely.

The ovenware or food are not warmed sufficiently

This may indicate that

- the ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time
- the drawer was left open for a long time.

The "power on" indicator light flashes

Check whether the drawer is closed.

The indicator light flashes rapidly when the warming drawer is closed

Call the after-sales service

The "power on" indicator light does not light up

The indicator light is faulty.
Consult the after-sales service

The fuse in the fuse box has blown

Disconnect the appliance at the mains and consult the after-sales service.

Repairs must only be carried out by qualified specialists. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found by opening the warming drawer. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	Yes
CE mark:	Yes

Table de matières

Remarques importantes	29
Avant l'encastrement	29
Consignes de sécurité	30
Le tiroir de chauffage	31
Préchauffer la vaisselle	32
Vaisselle en général	32
Récipients à boire	32
Procédez comme suit	33
Maintenir des mets au chaud	34
Procédez comme suit	34
Usages	35
Cuisson à basse température	36
Entretien et nettoyage	38
Extérieur de l'appareil	38
Plaque de chauffage	38
Incidents et dépannage	39
Service après-vente	40
Caractéristiques techniques	40

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage jointe.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer les prises ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois l'appareil encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Consignes de sécurité

Utilisez l'appareil uniquement pour chauffer des aliments et de la vaisselle.

Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes invalides, sans surveillance.

Fond chaud

La plaque chauffante dans le tiroir de chauffage devient très chaude. Risque de brûlures! Eloignez impérativement les enfants. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Ne conservez jamais des objets inflammables ou des récipients plastiques dans le tiroir de chauffage. Risques d'incendie !

Nettoyage

Ne nettoyez jamais le tiroir avec un appareil à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seuls un technicien du service après-vente est habilité à effectuer des réparations.

Fissures dans la plaque chauffante

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la plaque chauffante il y a risque d'électrocution.

Retirez le connecteur de la prise de secteur ou coupez, dans le boîtier à fusibles, le fusible pour le tiroir.

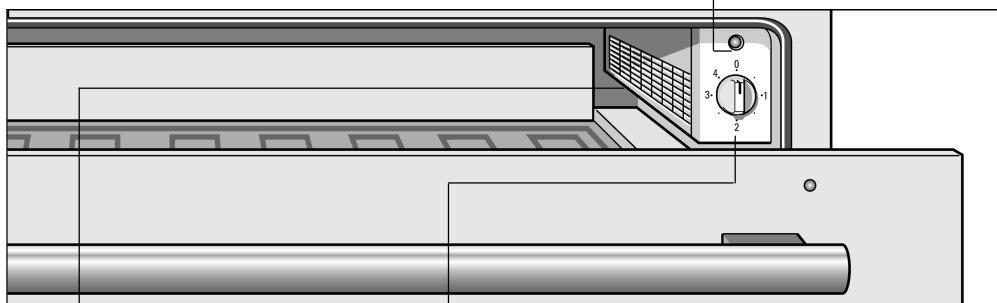
Appelez le service après-vente.

Le tiroir de chauffage

Dans le tiroir de chauffage vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.

Témoin de service

Lorsque vous allumez l'appareil, le voyant lumineux clignote. Il s'allume en continu après avoir fermé le tiroir.



Ventilateur et chauffage

démarrent lors de la position
Préchauffage de vaisselle **4**.

Sélecteur de fonction

Positions

- 0** = Arrêt
- 1** = Laisser lever la pâte à la levure de boulanger, légèrement décongeler
- 2** = Maintenir du pain au chaud, légèrement décongeler, préchauffage de récipients à boire
- 3** = Maintenir des mets au chaud
- 4** = Préchauffage de vaisselle

L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé.

Préchauffer la vaisselle

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

Vaisselle en général

Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 25 kg. Vous pouvez p.ex. préchauffer de la vaisselle de table pour 6 à 12 personnes.

tiroir de faible hauteur, 14 cm de hauteur		tiroir haut, 29 cm de hauteur	
6 assiettes	Ø 24 cm	12 assiettes	Ø 24 cm
6 bols à potage	Ø 10 cm	12 bols à potage	Ø 10 cm
1 terrine	Ø 19 cm	1 terrine	Ø 22 cm
1 terrine	Ø 17 cm	1 terrine	Ø 19 cm
1 plat à viande	32 cm	1 terrine	Ø 17 cm
		2 plats à viande	32 cm

Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

Récipients à boire

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.



A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds. Risque de brûlures!

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir.
2. Régler le sélecteur sur la position 4.
Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.
Le témoin de service clignote.
3. Fermer le tiroir de chauffage.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la hauteur et de la disposition de la vaisselle.

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.

En cas de service de table pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

Eteindre

Ouvrez le tiroir. Mettez le sélecteur sur Arrêt.

Enlever la vaisselle

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.



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

Maintenir des mets au chaud

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

Mets appropriés

Sont appropriés: de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir
2. Régler le sélecteur sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
3. Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
4. Refermer le tiroir.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Arrêt

Eteignez le sélecteur.
Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Usages

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage.
Réglez le sélecteur de fonction sur la position souhaitée.
Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
1	Aliments surgelés délicats p.ex. tarte à la crème fraîche, beurre, saucisses, fromage	légèrement décongeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	couvrir
2	Aliments surgelés p.ex. viande, gâteaux, pain	légèrement décongeler
2	Maintenir des œufs au chaud p.ex. oeufs cuits, oeuf brouillé	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Maintenir du pain au chaud p.ex. toasts, petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Préchauffer des récipients à boire	p.ex. tasses à espresso
2	Mets délicats p.ex. de la viande cuite à basse température	couvrir la vaisselle
3	Maintenir des mets au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Maintenir des boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Chauffer des galettes p.ex. crêpes, feuilletés, Tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Chauffer des gâteau secs p.ex. gâteau aux grains sablés, muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	non couvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non approprié pour des récipients à boire

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage: du fait que la cuisson à basse température demande des temps nettement plus longs, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu. De la viande cuite à basse température peut être maintenue au chaud sans problème.

Vaisselle appropriée

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle, p.ex. une cocotte en verre.

Procédez comme suit

1. Préchauffez le tiroir de chauffage, rempli de vaisselle, à la puissance 4.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée. Posez le couvercle.
3. Placez la vaisselle avec la viande dans le tiroir de chauffage et poursuivez la cuisson. Réglez le sélecteur sur la position 3.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Les 20-30 dernières minutes, placez les assiettes également dans le tiroir de chauffage.

Si vous désirez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température, ramenez le sélecteur à la puissance 2 après la cuisson basse température. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures.

Tableau

Tous les morceaux tendres de bœuf, de porc, de veau, d'agneau, de gibier et de volaille conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le foyer	Poursuivre la cuisson dans le tiroir de chauffage
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tout autour 1-2 min.	20-30 min.
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	1-2 min. par face	35-50 min.
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800g)	tout autour 4-5 min.	75-120 min.
Selle d'agneau (environ 450 g)	2-3 min. par face	50-60 min.
Rôtis maigres (600-1000 g)	tout autour 10-15 min.	120-180 min.
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900g)	tout autour 6-8 min.	120-180 min.
Rosbif (1,1-2kg)	tout autour 8-10 min.	210-300 min.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est hors tension.

Sélecteur du mode de cuisson: position = 0

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit parvient sur la façade, essuyez-le immédiatement.

Surfaces en inox

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

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

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

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage à gros fibres.

Plaque de chauffage

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

La vaisselle ou bien les aliments restent froids

Contrôlez

- si l'appareil est allumé
- s'il y a une panne de courant
- si le tiroir est complètement fermé.

La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds

Il est possible

- que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps
- que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée.

Le témoin de service clignote

Vérifiez si le tiroir est fermé.

Lorsque le tiroir de chauffage est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement

Appelez le service après-vente.

Le témoin de service ne s'allume pas

Le voyant lumineux est défectueux.
Appelez le service après-vente

Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche

Retirez le connecteur de la prise et appelez le service après-vente.

Seuls des spécialistes qualifiés sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant le tiroir de chauffage. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 🏠

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant :	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée :	810W
Conforme aux normes VDE :	oui
Signe CE de conformité :	oui

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	42
Prima del montaggio	42
Norme di sicurezza	43
Cassetto termico	44
Preriscaldare le stoviglie	45
Stoviglie - Generalità	45
Contenitori per bevande	45
Procedimento	46
Mantenere caldi gli alimenti	47
Procedimento	47
Applicazioni	48
Cottura lenta	49
Manutenzione e pulizia	51
Esterno dell'apparecchio	51
Piastra di cottura	51
Cosa fare in caso di guasto?	52
Servizio di assistenza tecnica	53
Dati tecnici	53

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Questo apparecchio è stato concepito per l'uso in ambito privato.

Seguire le istruzioni per il montaggio allegate.

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Collegamento elettrico

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

Il trasferimento delle prese e la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato. Se la spina non è più accessibile in seguito al montaggio, è necessario disporre di un separatore universale con distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di spine multiple, liste per connettori o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Norme di sicurezza

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per riscaldare gli alimenti e le pentole.

I bambini possono usare l'apparecchio solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperlo utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.

Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini o persone fragili senza sorveglianza.

Fondo caldo

La piastra di riscaldamento nel cassetto termico diventa molto calda. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza. Utilizzare sempre un panno o appositi guanti per estrarre le pentole.

Non deporre oggetti infiammabili né contenitori in plastica nel cassetto termico. Pericolo di incendio!

Pulizia

Non pulire mai il cassetto con un dispositivo a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Riparazioni

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica.

Crepe a livello della piastra di cottura

In caso di fessure, crepe o fenditure della piastra di cottura, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Staccare la spina o disattivare il fusibile del cassetto nella scatola dei fusibili.

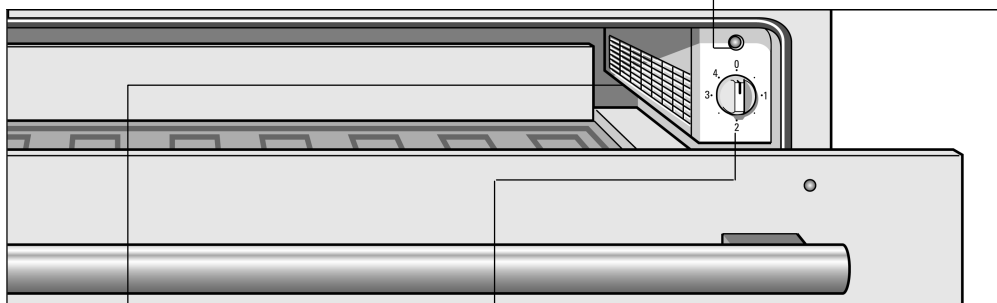
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cassetto termico

Il cassetto termico consente di preriscaldare le stoviglie o mantenere caldi gli alimenti.

Spia luminosa del display di esercizio

Quando si accende l'apparecchio, la lampada spia lampeggia.
Quando si chiude il cassetto, la lampada spia resta accesa.



Ventilatori e riscaldamento

si attivano in corrispondenza della posizione "Preriscaldare le stoviglie" **4**.

Selettore funzioni

Sono possibili le seguenti posizioni

- 0** = OFF
- 1** = lasciar riposare l'impasto, scongelare
- 2** = tener caldo il pane, scongelare, preriscaldare i contenitori per bevande
- 3** = tener calde le pietanze
- 4** = preriscaldare le stoviglie

L'apparecchio riscalda soltanto se il cassetto è stato chiuso correttamente.

Preriscaldare le stoviglie

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti ivi contenuti non si raffredderanno troppo rapidamente. Le bevande restano calde più a lungo.

Stoviglie - Generalità

Il cassetto scaldavivande può contenere fino a un massimo di 25 kg. Per esempio, è possibile preriscaldare posate per 6 - 12 persone.

cassetto inferiore, altezza: 14 cm		cassetto superiore, altezza: 29 cm	
6 piatti	Ø 24 cm	12 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle per minestra	Ø 10 cm	12 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm	1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 17 cm	1 ciotola	Ø 19 cm
1 piatto per carne	32 cm	1 ciotola	Ø 17 cm
		2 piatti per carne	32 cm

Disposizione delle stoviglie

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie. I piatti disposti l'uno sull'altro si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente, per esempio 2 ciotole.

Contenitori per bevande

Per riscaldare i contenitori per bevande, quali le tazze per caffè espresso, usare il livello 2.



Impostando il livello 3 oppure 4, i contenitori per bevande diventano molto caldi. Pericolo di ustioni!

Procedimento

1. Riporre le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 4.
Per i contenitori per bevande selezionare sempre il livello 2.
La spia luminosa di esercizio lampeggia.
3. Chiudere il cassetto scaldavivande.
La spia luminosa di esercizio si accende.
L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stoviglie stesse.

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

Disattivazione

Aprire il cassetto. Disattivare il selettore funzioni.

Estrazione delle stoviglie

Estrarre le stoviglie dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.



La superficie della piastra di cottura è calda.
Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano più di quelle superiori.

Mantenere caldi gli alimenti

Le stoviglie calde non devono essere mai trasferite direttamente dal piano di cottura caldo alla base in vetro del cassetto termico. Il fondo in vetro può danneggiarsi.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio termico o con una pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare il cibo per intervalli di tempo superiori a un'ora.

Alimenti appropriati

carne, pollo, pesce, salse, verdura, contorni e minestre.

Procedimento

1. Posizionare le stoviglie nel cassetto
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 3 e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
3. Mettere il cibo nelle stoviglie preriscaldate.
4. Chiudere nuovamente il cassetto
La spia luminosa del display di esercizio si accende. L'apparecchio riscalda.

Disattivazione

Disattivare il selettore funzioni.

Estrarre le pentole dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Applicazioni

Le tabelle indicano diversi tipi di applicazioni per il cassetto scaldavivande.
Impostare il selettore funzioni sul livello desiderato.
Preriscaldare le stoviglie qualora questo sia richiesto dalle indicazioni riportate nella tabella.

Livello	Alimenti / stoviglie	Avvertenza
1	Prodotti surgelati delicati per esempio torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	scongelare
1	Far lievitare la pasta	coprire
2	Prodotti surgelati per esempio carne, dolci, pane	scongelare
2	Mantenere calde le uova per esempio uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Mantenere caldo il pane per esempio pane per toast, pagnotte	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Preriscaldare i contenitori per bevande	Per esempio le tazze per caffè espresso
2	Alimenti delicati per esempio carne preparata a cottura lenta	Mettere il coperchio
3	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
3	Mantenere calde le schiacciate per esempio dolci alle uova, wraps, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Riscaldare dolci secchi per esempio muffin, dolci guarniti di pasta zuccherata	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolata	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
3	Far sciogliere la gelatina	senza coperchio, ca. 20 minuti
4	Preriscaldare le stoviglie	non adatto per i contenitori per bevande

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente succulenta e tenera. Il vantaggio: poiché con la cottura lenta i tempi si prolungano, si ha la possibilità di pianificare il menu a proprio piacere. La carne preparata a cottura lenta può essere tenuta calda facilmente.

Stoviglie adatte

Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica con coperchio, per esempio una teglia in vetro.

Procedimento

1. Preriscaldare il cassetto scaldavivande con la stoviglia al livello 4.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare ben bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata. Mettere il coperchio.
3. Riporre quindi la pentola con la carne nel cassetto scaldavivande e proseguire la cottura. Impostare il selettore funzioni sul grado 3.

Avvertenze per la cottura lenta

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura il grasso produce infatti un forte sapore particolare.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente voltate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Se si desidera mantenere calda la carne preparata a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 2 una volta terminata la cottura lenta. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.

I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro od olio già caldo.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Prosecuzione della cottura nel vano di riscaldamento
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	circa 1-2 minuti	20-30 minuti
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2 minuti	35-50 minuti
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto (400-800g)	circa 4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Dorso d'agnello (ca. 450g)	per ogni lato 2-3 minuti	50-60 minuti
Arrosto magro (600g-1000kg)	circa 10-15 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto (a partire da 900 g)	circa 6-8 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Roastbeef (1,1-2kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

Manutenzione e pulizia

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pulire l'apparecchio solo quando è spento.

Selettore funzioni: posizione = 0

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e una piccola quantità di detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

Non utilizzare prodotti troppo aggressivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Superfici in acciaio inox

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume devono essere immediatamente eliminate. Tali macchie possono avere un effetto altamente corrosivo.

Per la pulizia, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

Apparecchi con parte frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo e un panno morbido per finestre oppure un panno in microfibra non filaccioso. Strofinare con il panno in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

Non utilizzare detergenti aggressivi né spugnette abrasive o panni grossolani.

Piastra di cottura

Per la pulizia della piastra di cottura, utilizzare acqua calda e una piccola quantità di detergente.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Le pentole e gli alimenti restano freddi

Controllare se

- l'apparecchio è stato attivato
- si è verificato un calo di corrente
- il cassetto è stato chiuso perfettamente.

Le pentole e gli alimenti non si riscaldano a sufficienza

Possibili cause:

- le pentole e gli alimenti non sono stati scaldati a sufficienza
- il cassetto è rimasto aperto troppo a lungo.

La spia luminosa del display di esercizio lampeggia

Controllare se il cassetto è chiuso.

Quando il cassetto termico è chiuso, la lampada spia lampeggia velocemente

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La spia luminosa del display di esercizio non si accende

La lampada spia è difettosa.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Il fusibile scatta

Staccare la spina e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Sigla del prodotto e numero FD

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche presso i centri menzionati è possibile informarsi sui punti di assistenza tecnica presenti nelle proprie vicinanze.

Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta con i codici si trova all'interno del cassetto termico. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica📞	

Dati tecnici

Alimentazione di corrente:	230 V, 50 Hz
Potenza allacciata totale:	810 W
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca):	si
Contrassegno CE:	si

[illegible]

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]