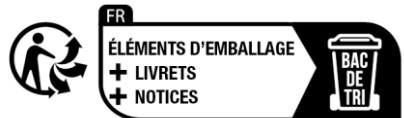




IT	Cassetto riscaldante touch	Istruzioni di montaggio e d'uso
EN	Touch warming drawer	Instruction on mounting and use
FR	Tiroir chauffant tactile	Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE	Warmeschublade mit Touchfunktion	Montage und Gebrauchsanweisung
PT	Gaveta de aquecimento tátil	Instruções para montagem e utilização
ES	Cajón calentador táctil	Montaje y modo de empleo
NL	Touch servieswarmer	Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
SV	Värmelåda med touch-reglage	Monterings- och bruksanvisningar
DA	Touch servicevarmer	Bruger- og monteringsvejledning
NO	Varmeskuff med touchbetjening	Instrukser for montering og bruk
RU	Сенсорный подогреватель посуды	Инструкции по монтажу и эксплуатации
PL	Dotykowa szuflada grzewcza	Instrukcja montażu i obsługi
FI	Touch-astianlämmitin	Kokoamis- ja käyttöohjeet
AR	درج تسخين باللمس	تعليمات التركيب والاستخدام



À séparer et à déposer dans le bac de tri



1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere

effettuate dai bambini senza sorveglianza.

- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non inserire contenitori in plastica oppure oggetti infiammabili.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.



- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

Per questo apparecchio:

- Non appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nel cassetto.

1.2 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- Inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso
- Manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- Utilizzo di ricambi non originali.

1.3 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato al riscaldamento di alimenti e di stoviglie in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro

sicurezza.

- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Il pannello frontale del cassetto è dotato di un guidaluce che permette di visualizzare da diverse angolazioni se il dispositivo è acceso o spento.

1.4 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti

(direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale
- Staccare il cavo di alimentazione elettrico dalla rete elettrica



elettrica.

Rimuovere il cavo assieme alla spina.

- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.
- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.

1.6 Questo manuale d'uso

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



Avvertenze, informazioni generali su questo manuale d'uso



Descrizione degli apparecchi e degli accessori



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori. Consigli di cottura



Pulizia e manutenzione, informazioni per la corretta pulizia e manutenzione

1.5 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.



Avvertenza di sicurezza



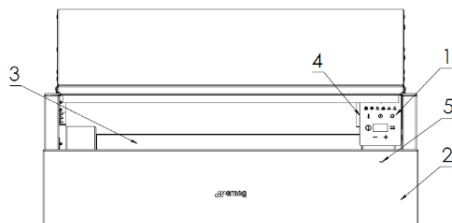
Informazione



Suggerimento

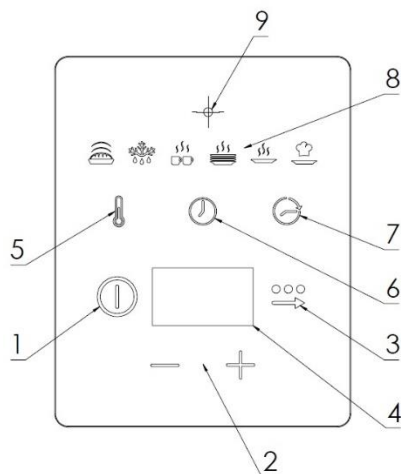
2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1. Pannello comandi
2. Pannello frontale con meccanismo push-push
3. Base antiscivolo
4. Ventola di riscaldamento
5. Spia di funzionamento

2.2 Pannello comandi



1. Accensione/spengimento del cassetto riscaldante.
2. Aumenta o diminuisce il valore selezionato "+ -".
3. Impostazione menu. Permette di impostare la temperatura di riscaldamento (5), timer (6), avvio ritardato (7).
4. Display, visualizza i valori impostati.
5. Rappresenta la funzione selezione di "temperatura di riscaldamento" attiva.
6. Rappresenta la funzione "timer" attiva.
7. Rappresenta la funzione "avvio ritardato" attiva.
8. Visualizza le funzioni di riscaldamento impostate.
9. ON/OFF LED. Si illumina quando il cassetto sta lavorando o è programmato con un avvio ritardato.



3 Uso

L'apparecchio è dotato di un sistema di ventilazione ad aria calda. Una ventola distribuisce il calore della resistenza di riscaldamento in modo ottimale all'interno del cassetto.

Tramite il display è possibile controllare la temperatura adeguata delle stoviglie e delle pietanze inserite. La circolazione dell'aria riscalda le stoviglie e le pietanze in modo uniforme e rapido.

Una griglia di protezione impedisce che si possano toccare accidentalmente la resistenza di riscaldamento e la ventola. Sulla base del cassetto è collocato un tappetino in materiale antiscivolo per impedire che le stoviglie possano spostarsi quando si apre o chiude il cassetto.

Capacità:



Uso non corretto
Rischio di danni
all'apparecchio

- Caricare il cassetto fino a un massimo di 15 Kg.

3.1 Avvertenze



Avvertenze del cassetto riscaldante durante l'uso.

- Mantenere il cassetto chiuso durante il funzionamento.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di stoviglie e alimenti all'interno del cassetto.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del cassetto.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al cassetto durante il funzionamento.
- Temperatura elevata all'interno del cassetto durante l'uso pericolo di incendio o scoppio
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del cassetto.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze del cassetto.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per riscaldare il cibo.
- Non introdurre nel cassetto recipienti in metallo e contenitori chiusi.

3.2 Primo utilizzo

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione)
- Pulire l'apparecchio con un panno



umido.


- Asciugare l'apparecchio accuratamente.
- Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, riscaldare l'apparecchio a vuoto per almeno due ore alla massima temperatura.

3.3 Uso Giornaliero



Per utilizzare il cassetto riscaldante, procedere come di seguito:

- Posizionare il cibo su un piatto o stoviglie.
- Lasciare libere le fessure del riscaldatore elettrico. L'aria calda dovrebbe essere completamente libera di fuoriuscire dalla griglia. Ciò consente una distribuzione ottimale del calore all'interno del cassetto.
- Accendere il cassetto e selezionare la temperatura per impostare la funzione desiderata. Eventualmente selezionare il timer o l'avvio ritardato.
- Chiudere il cassetto accuratamente, senza troppa forza. Potrebbe rimanere aperto.



3.4 Accensione

Tenere premuto il tasto  per almeno 1 secondo. Il cassetto emetterà un suono acustico.



3.5 Impostazione della temperatura di riscaldamento

All'avvio è possibile impostare la temperatura di riscaldamento, variando il valore tra 30°C e 85°C con i tasti  , la selezione ha intervalli di 5°C. Una volta che il cassetto raggiunge la temperatura impostata, emetterà tre segnali acustici.

3.6 Impostazione del TIMER







Una volta impostata la temperatura, premere il tasto  fin quando si illumina l'icona . È possibile impostare il timer con una durata che va da 30 minuti fino a 24h con intervalli di selezione di 15 minuti per le prime 10h e con intervalli di 1h dalle 10h alle 24h. In caso di temperatura impostata sopra i 65°C, il cassetto si spegnerà automaticamente dopo 10h di funzionamento.

3.7 Impostazione dell'avvio ritardato

È possibile impostare un avvio ritardato del cassetto riscaldante da 1h a 24h con intervalli di 1h, premendo il tasto  fin quando l'icona  si attiva. Alla fine del tempo selezionato, il cassetto si attiva automaticamente alla funzione impostata.



4 Funzioni di riscaldamento

Simbolo	°C	Funzione
	30°C 35°C	Lievitazione
	40°C 45°C	Scongelamento
	50°C 55°C	Riscaldamento tazzine
	60°C 65°C	Riscaldamento stoviglie
	70°C 75°C	Rinvenimento cibi
	80°C 85°C	Cottura a bassa temperatura

4.1 Tempo di riscaldamento

Diversi fattori influenzano il tempo di riscaldamento delle pietanze:

- Spessore e materiale delle stoviglie.
- Dimensione del cibo.
- Disposizione delle stoviglie.
- Impostazione della temperatura.
- Ripetute aperture e chiusure del cassetto riscaldante.

Non è quindi possibile fornire indicazioni assolute. Attraverso un regolare utilizzo dell'apparecchio, sarà possibile individuare le


impostazioni più adeguate per il raggiungimento del risultato desiderato. Al fine di ottenere un risultato migliore, preriscaldare il cassetto riscaldante per 15 minuti alla temperatura desiderata.


4.2 Inizio del riscaldamento

Una mancata interazione con il display per 10 secondi consecutivi, permette l'attivazione del riscaldamento. Il LED (9) rimane acceso per tutta la durata della funzione selezionata.


Qualora all'accensione non si interagisca con il display, il cassetto si imposta automaticamente su 30°C per 30 minuti.

4.3 Durante il riscaldamento

Quando la funzione "avvio ritardato" è impostata, si illumina l'icona  il LED (9) inizia a lampeggiare e il display riporta l'indicazione del tempo rimanente all'accensione.

Una volta conclusa la funzione di "avvio ritardato", il cassetto si attiva, il LED (9) diventa fisso e si illumina l'icona  mentre il display mostra la temperatura di riscaldamento.


4.4 Spegnimento

Lo spegnimento avviene toccando il tasto  per circa 1 secondo. Una volta spento il cassetto torna alla




configurazione preimpostata. L'impostazione del timer prevede lo spegnimento automatico del cassetto, una volta terminato il ciclo di riscaldamento.

4.5 Cambio parametri durante il riscaldamento

Toccare il tasto  in fase di funzionamento, in modo da scegliere il parametro da modificare tra temperatura e timer. Per attivare la funzione **“avvio ritardato”** spegnere e riaccendere il cassetto dal tasto

4.6 Funzione Sabbath

E' possibile attivare la funzione Sabbath entro i primi 10 secondi dopo l'accensione del cassetto riscaldante.

Per attivarla premere contemporaneamente i tasti **+**  per circa 4 secondi. Sul display compare la scritta **SAb**.

Durante questa funzione nessun parametro è modificabile e la temperatura si imposta automaticamente su un valore di circa 45°C per 80 ore consecutive. Per tornare alle impostazioni iniziali, spegnere il cassetto riscaldante. Dopo le 80 ore di funzionamento il cassetto si spegne automaticamente.

4.7 Cottura a bassa temperatura

L'impostazione è utilizzata per cuocere a bassa temperatura e per proseguire la cottura di tagli pregiati, da piccoli a medi, come manzo, vitello, maiale e agnello con diametro massimo di 6 cm. Per i tagli più grandi consigliamo la preparazione in forno o vaporiera combinata.

Con un tempo di cottura prolungato di circa 2/3 h a bassa temperatura la carne resta rugosa e tenera.

Preparazione: prima di cuocere la carne a bassa temperatura occorre rosolarla.




- Utilizzare stoviglie idonee in vetro, porcellana o ceramica
- Preriscaldare il cassetto con le stoviglie all'interno per 15 minuti
- Far scaldare olio o burro in una padella e qui rosolare la carne a fuoco vivo.



4.8 Suggerimenti

Nella seguente tabella sono riportate Indicazioni di cottura di alcuni alimenti

di comune uso quotidiano. Nello specifico si riportano i processi di lievitazione del pane, fermentazione dello yoghurt e i processi di essiccazione.

Simbolo	Pietanza	°C	Funzione	Q.ty	Note	Tempo cottura
	Focaccia	30°C 35°C	Lievitazione della pasta	500g	Posizionare la focaccia sulla carta argentata	1,5 h
	Yoghurt	40°C 45°C	Fermentazione	Latte grasso 1,5 l, yoghurt al latte 375g, 9 ciotole di vetro	In una ciotola versare il latte e lo yogurt, frullare bene con un frullatore a immersione e versare il tutto nei vasetti di vetro. Chiuderli con i tappi e sistemarli all'interno del cassetto.	8 h
	Pomodori	60°C 65°C	Essiccazione	250g	Utilizzare fogli di carta a diretto contatto con il vetro, tagliare i pomodori in due, salare. Capovogli i pomodori ogni 3 ore	8/10 h
	Erbe: rosmarino, salvia, prezzemolo			200g	Utilizzare fogli di carta a diretto contatto con il vetro	
	Mela			1 mela, ½ limone, acqua	Tagliare a fettine sottili la mela. Riscaldare in una ciotola con acqua e limone per 5 minuti. Poi posizionare sulla carta forno.	



5 Pulizia e Manutenzione

5.1 Avvertenze



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio
- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o contenenti cloro, ammoniaca o candeggina (es. prodotti in polvere, smacchiatori, ecc).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

5.2 Pulire l'apparecchio

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulire regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

Evitare di lasciare seccare all'interno del cassetto residui di cibo perchè potrebbero rovinare lo smalto.

Per pulire il cassetto:

1. Rimuovere la base antiscivolo.
2. Versare il detergente non abrasivo su un panno umido e passare sulle superfici.
3. Risciacquare accuratamente.
4. Asciugare con un panno morbido o in microfibra.

Per pulire la base antiscivolo:

1. Rimuovere la base antiscivolo.
2. Pulire in acqua tiepida o detersivo non abrasivo.

3. Asciugare accuratamente con un panno morbido o in microfibra.
4. Posizionare la base cassetto perfettamente asciutta nel cassetto.

5.3 Cosa fare se...

Di seguito riportiamo un elenco di possibili soluzioni a eventuali inconvenienti di funzionamento.



Nel caso in cui il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di problemi, contattare il Servizio Assistenza.

Le stoviglie non si riscaldano:

- Controllare che l'apparecchio sia collegato alla rete elettrica domestica.
- Controllare che l'interruttore generale dell'impianto domestico sia inserito.
- Controllare che le aperture di ventilazione siano libere.
- Controllare che sia possibile percepire il rumore della ventola e contattare il Servizio Assistenza.
- Lasciare le stoviglie nel cassetto per un tempo maggiore.

Il cassetto non si apre:

- Afferrare la parte inferiore del cassetto e tirare fino a sbloccarlo.

L'interruttore generale o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:

- Contattare il Servizio Assistenza o un elettricista.



6 Installazione

6.1 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.



Pressione sul cassetto aperto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non usare il cassetto aperto come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sul cassetto aperto.

Informazioni generali:

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta. La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa. L'apparecchio funziona a 230 V. Utilizzare il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.

Collegamento fisso:

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo. Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

6.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.

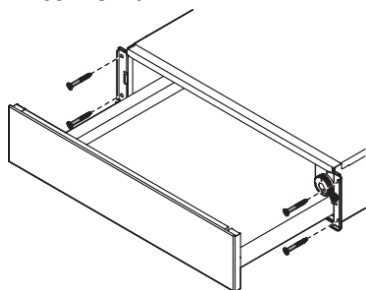


Indicazioni generali:

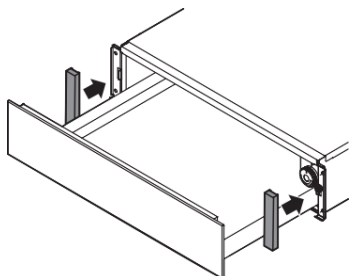
- Posizionare il cassetto su un ripiano stabile.
- Il ripiano d'appoggio deve avere un'apertura posteriore di 20mm.
- Il mobile che ospita il cassetto deve essere privo di pannello posteriore.

Montare l'apparecchio

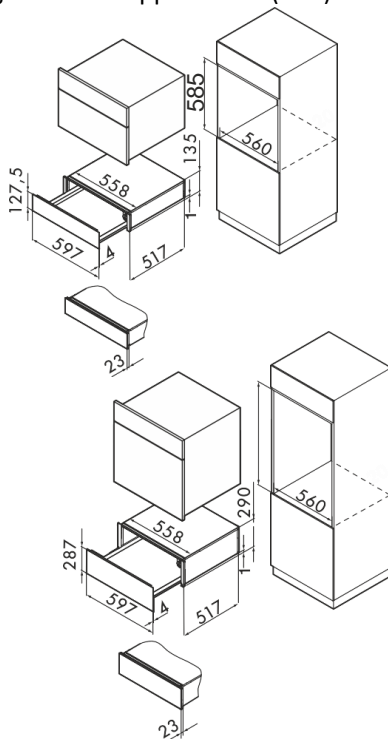
1. Centrare e allineare il cassetto nell'incasso. Assicurarsi che la cornice sia perfettamente aderente al mobile.
2. Aprire il cassetto.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



4. Posizionare i coperchi laterali



Ingombri dell'apparecchio (mm)



7 Salvaguardia dell'ambiente



Riciclare i materiali con il simbolo.

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



1 Warnings

1.1 General safety warnings

Risk of personal injury

- This appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Do not touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may be used by children aged at least 8 and by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Never rest metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
- Turn off the appliance after use.
- Do not attempt to put out a fire or flames with water: turn off the appliance and smother the flames with a lid or a fire blanket.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children.
- Installation and maintenance should be carried out by qualified personnel in compliance with the regulations in force.

- Do not modify this appliance.
- Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.
- Do not try to repair the appliance yourself or without the intervention of a qualified technician.
- Do not place plastic containers or inflammable objects in the drawer.
- If the power cable becomes damaged, contact technical support immediately to arrange for its replacement.

Risk of damaging the appliance

- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers or metallic scourers).
- Do not seat on the appliance.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not obstruct openings, ventilation slots and heat dissipation vents.
- Do not use the appliance to heat the room for any reason.

For this appliance:

- Do not rest any weight or sit on the open drawer.
- Take care that no objects are stuck in the drawer.



1.2 Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for damage to persons or property caused by:

- Using the appliance other than for the use intended;
- Failure to comply with the instructions in the user manual;
- Tampering with any part of the appliance;
- The use of non-original spare parts.

1.3 Intended use

- This appliance is intended for heating food and dishes in the home. Every other use is considered improper.
- This appliance may be used by children aged at least 8 and by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- This appliance is not designed to work with external timers or remote control systems.
- The front panel of the drawer is fitted with a light guide that allows you see whether the device is switched on or off from various angles.

1.4 Disposal



This appliance must be disposed of separately from other waste (Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).

The appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.

To dispose of the appliance:

- Cut the power cable. Remove the power cable together with the plug.



Live components
Electrocution hazard

- Switch off the mains power supply
 - Unplug the power cable from the power outlet
- Take the appliance to a recycling centre for electrical and electronic equipment waste, or return it to the retailer when purchasing an equivalent product, on a one for one basis. Our appliances are packaged in non-polluting and recyclable materials.
 - Deliver the packing materials to the appropriate recycling centre.



Plastic packaging Danger
of suffocation

- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

1.5 Identification plate

The identification plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

1.6 About this user manual

We recommend that you read this manual carefully, as it contains the instructions necessary for maintaining the appliance's aesthetic and functional qualities.

This user manual is an integral part of the appliance and must be kept intact and available to users for the entire life cycle of the appliance.

For further information on the product: www.smeg.com
Read this user manual carefully before using the appliance.

1.7 How to read the user manual

This user manual uses the following reading conventions:



Warnings, general information about this user manual



Description of the appliance and its accessories



Information on the use of the appliance and its accessories. Cooking advice



Cleaning and maintenance, information on how to clean and maintain the appliance correctly



Description



Safety warning



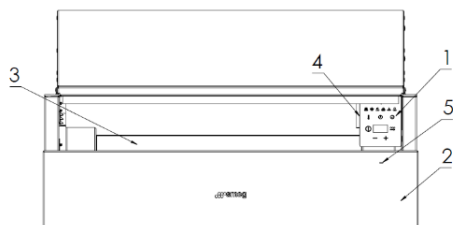
Suggestion



Information

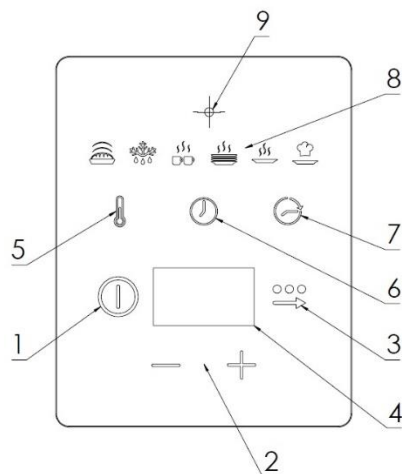
2 Description

2.1 General description



1. Control panel
2. Front panel with push-push mechanism
3. Non-slip base
4. Heating fan
5. Operation indicator

2.2 Control panel



1. Warming drawer on/off.
2. Increase or decrease the value selected "+ -".
3. Menu settings. Used to set the heating temperature (5), timer (6) and delayed start (7).
4. Display; displays the set values.
5. Indicates that the "heating temperature" selection function is enabled.
6. Indicates that the "timer" function is enabled.
7. Indicates that the "delayed start" function is enabled.
8. Shows the heating functions that have been set.
9. ON/OFF LED. Lights up when the drawer is in operation or is programmed with a delayed start.



3 Use

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by the heating element uniformly throughout the drawer.

The display can be used to check that the temperature set for dishes and food in the draw is correct. The circulating warm air heats up the food quickly and evenly.

A protective grille prevents accidental contact with the heating element and fan. A non-slip mat on the bottom of the drawer prevents the dishes from moving when the drawer is opened or closed.

Capacity:



Incorrect use
Risk of damage
to the appliance

- Load the drawer with a maximum of 15 kg.

3.1 Warnings



Warnings regarding the warming drawer when in use.

- Keep the drawer closed when in operation.
- Wear oven gloves to protect your hands when handling dishes and food inside the drawer.
- Do not touch the heating elements inside the drawer.
- Do not allow children to get near to the drawer when it is in use.
- High temperature inside the drawer during use; danger of fire or explosion
- Do not spray aerosol products near the drawer.
- Do not use or leave flammable materials near the drawer.
- Do not use plastic dishes or containers to warm food.
- Do not place metal containers or closed containers in the drawer.

3.2 First use

- Remove any protective film from the outside or inside of the appliance.
- Remove all labels (apart from the identification label)
- Clean the appliance using a damp cloth.
- Dry the appliance thoroughly.
- Heat the empty appliance at maximum temperature for at least two hours to remove any residues left by the manufacturing process.




3.3 Daily Use



To use the warming drawer, proceed as follows:

- Place the food on a plate or in a dish.
- Do not obstruct the slots of the electric heater. The hot air should be free to escape from the grid. This allows the best heat distribution inside the drawer.
- Switch on the drawer and select the temperature in order to set the required function. Select the timer or delayed start, if necessary.
- Close the drawer carefully, without using excessive force. It may remain open.



3.4 Switching on

Press and hold the  button for at least 1 second. The drawer will emit a beep.



3.5 Setting the heating temperature

When starting the appliance you can use the   buttons to set the temperature from 30°C and 85°C in steps of 5°C. The drawer will emit three beeps when it reaches the set temperature.

3.6 Setting the TIMER

Once the temperature has been set, press and hold the  button until the  icon lights up. It is possible to set a timer having a duration ranging from 30 minutes to 24h, with 15-minute selection intervals for the first 10h and with 1h intervals from 10h to 24h. If the set temperature is higher than 65°C, the drawer will switch off automatically after 10 h of operation.

3.7 Setting a delayed start

A delayed start, from 1h to 24h, in 1h intervals, can be set for the warming drawer by pressing and holding the  button until the  icon is activated. The drawer automatically enables the function that has been set when the selected time elapses.



4 Warming functions

Symbol	°C	Function
	30°C 35°C	Proving
	40°C 45°C	Defrosting
	50°C 55°C	Warming cups
	60°C 65°C	Warming dinner plates
	70°C 75°C	Reheating food
	80°C 85°C	Low-temperature cooking

4.1 Heating times

Various factors affect food heating times:

- The material and thickness of the dishes used.
- The amount of food.
- How the dishes are arranged.
- The temperature setting.
- Repeated opening and closing of the warming drawer.

It is therefore not possible to give precise heating times. Using the appliance regularly will allow you to determine the most suitable settings

for achieving the required result. For best results, preheat the warming drawer at the required temperature for 15 minutes.

4.2 Start of heating

Heating will start if you do not interact with the display for 10 consecutive seconds. The LED (9) remains lit for the entire duration of the selected function.

If you do not interact with the display when you switch the appliance on, the drawer is automatically set to 30°C for 30 minutes.

4.3 During heating

When the "delayed start" function is set, the icon lights up, the LED (9) starts to flash and the display indicates the time remaining until switch on.

Once the "delayed start" function has ended, the drawer is activated, the LED (9) becomes steady and the icon lights up while the display shows the heating temperature.


4.4 Switching off

The appliance is switched off by touching the button for about 1 second. Once switched off, the drawer





reverts to the default configuration. When a timer is set, the drawer switches off automatically once the heating cycle has ended.

4.5 Modifying parameters during heating

Touch the  button while the drawer is in operation and choose either the temperature or timer parameter to modify. To activate the “**delay start**” function, switch the drawer off and on again using the button

4.6 Sabbath function

The Sabbath function can be activated within the first 10 seconds after switching on the warming drawer. To activate it, press and hold the   buttons simultaneously for about 4 seconds. **SAb** appears on the display.

None of the parameters can be modified during this function and the temperature is automatically set to a value of approximately 45°C for 80 consecutive hours. To return to the initial settings, switch off the warming drawer. The drawer switches off automatically after 80 hours of operation.

4.7 Low-temperature cooking

This setting is used for slow cooking, at a low temperature and to continue cooking small to medium fine cuts, such as beef, veal, pork and lamb with a maximum diameter of 6 cm. For larger cuts, we recommend preparing them in an oven or combi steam oven.

With a longer cooking time of about 2/3 hours at low temperature, the meat remains succulent and tender. Preparation: brown the meat before slow cooking it.




- Use suitable glass, porcelain or ceramic dishes
- Pre-heat the drawer with the dishes inside for 15 minutes
- Heat the oil or butter in a frying pan and brown the meat over high heat.



4.8 Suggestions

common everyday foods. Bread leavening, yoghurt fermentation and drying processes are indicated.

The following table shows the instructions for preparing some

Symbol	Dish	°C	Function	Qty	Notes	Cooking time
	Focaccia	30°C 35°C	Dough proving	500 g	Place the focaccia on aluminium foil	1.5 h
	Yoghurt	40°C 45°C	Fermentation	Whole milk 1.5 l, milk yoghurt 375g, 9 glass bowls	Pour the milk and yoghurt into a bowl, blend well using an immersion blender and pour into glass jars. Close them with caps/lids and place them in the drawer.	8 h
	Tomatoes	60°C 65°C	Drying	250 g	Use sheets of oven paper in direct contact with the glass, cut the tomatoes in half, add salt. Turn the tomatoes over every 3 hours	8/10 h
	Herbs: rosemary, sage, parsley			200 g	Use sheets of oven paper in direct contact with the glass	
	Apples			1 apple, ½ lemon, water	Cut the apple into thin slices. Heat in a bowl with water and lemon for 5 minutes. Then place on the oven paper.	



5 Cleaning and Maintenance

5.1 Warnings



Improper use
Risk of damage to surfaces

- Do not use steam jets to clean the appliance
- Do not use detergents which are abrasive, corrosive or which contain chlorine, ammonia or bleach (e.g. scouring powders, stain removers, etc.).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

5.2 Cleaning the appliance

To keep the surfaces in good condition, they should be cleaned regularly after use. Let them cool first.

Do not allow food residues to dry inside the drawer as it could damage the enamel.

To clean the drawer:

1. Remove the non-slip base.
2. Apply some non-abrasive detergent to a damp cloth and wipe the surfaces.
3. Rinse thoroughly.
4. Dry with a soft cloth or a microfibre cloth.

To clean the non-slip base:

1. Remove the non-slip base.

2. Clean with lukewarm water or a non-abrasive detergent.
3. Dry thoroughly with a soft cloth or a microfibre cloth.
4. Put the base back in the drawer when thoroughly dry.

5.3 What to do if...

Below is a list of possible solutions to malfunctions that may occur.



If the problem has not been resolved or for other types of fault, contact Technical Assistance.

The dishes do not warm up:

- Make sure that the appliance is connected to the mains power supply.
- Make sure that the mains power supply switch is on.
- Make sure that the ventilation openings are unobstructed.
- Make sure that you can hear the fan and contact Technical Assistance.
- Leave the dishes in the drawer for longer.

The draw does not open:

- Grasp the bottom of the drawer and pull until it is released.

The main switch or the circuit breaker of the mains power supply trip repeatedly:

- Contact Technical Assistance or an electrician.



6 Installation

6.1 Electrical connection



Live components
Electrocution hazard

- The electrical connection should be performed by a qualified technician.
- The appliance should be earthed in compliance with electrical safety standards.
- Switch off the mains power supply.



Heat is generated when the appliance is in operation
Fire hazard

- Make sure that the furniture is heat resistant.
- Make sure that the piece of furniture has the required openings.



Force on the open drawer
Risk of damage to the appliance

- Never use the open drawer to lever the appliance into place when fitting.
- Avoid exerting too much pressure on the drawer when open.

General information:

Make sure that the characteristics of the mains power supply are compatible with the specifications indicated on the plate.

The identification plate bearing the technical data, serial number and brand name is located in a visible position on the appliance.

Do not remove the plate for any reason. The appliance works at 230V. Use the power cable supplied with the appliance.

Fixed connection:

Fit an all-pole circuit breaker to the power line in compliance with installation regulations.

The circuit breaker should be located near the appliance and in an easily accessible position.

Connection with plug and socket

Make sure that the plug and socket are of the same type. Avoid using adapters and shunts as these could cause overheating and burns.

6.2 Positioning



Heavy appliance
Crushing hazard

- Position the appliance into the cabinet cutout with the help of a second person.

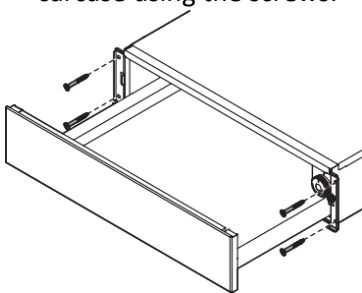


General instructions:

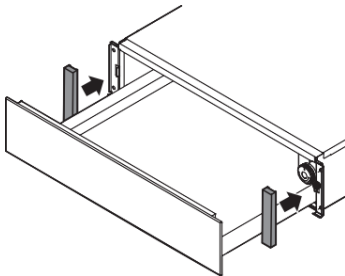
- Position the drawer on a stable shelf.
- The supporting surface must have a 20 mm rear opening.
- The unit in which the drawer is installed must not have a back panel.

Installing the appliance

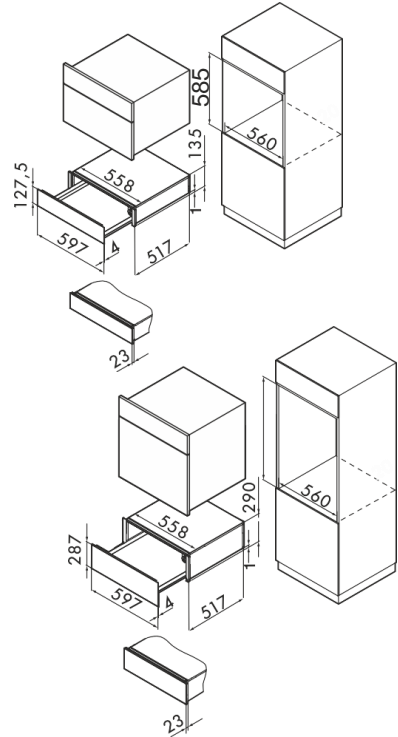
1. Centre and line up the drawer in the opening. Ensure that the frame is perfectly flush with the furniture unit.
2. Open the drawer.
3. Secure the appliance to the carcase using the screws.



4. Position the side covers



Appliance dimensions (mm)



7 Environmental protection



Recycle materials with the symbol.

Place the packaging in the corresponding recycling containers.

Help protect the environment and human health and to recycle waste from electrical and electronic appliances.



Do not dispose of appliances marked with the following

symbol together with general household waste. Take the product to your local recycling facility or contact your local council.



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Éteignez l'appareil après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- N'introduisez pas de récipients en plastique ou d'objets inflammables.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui remplacera le cordon.

Dommmages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'élimination de la chaleur.



- N'utilisez en aucun cas l'appareil pour chauffer l'environnement.

Pour cet appareil :

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert.
- Contrôlez qu'aucun objet ne reste coincé dans le tiroir.

1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- Une utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- Le non-respect des prescriptions du manuel d'utilisation ;
- L'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- L'utilisation de pièces détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné au chauffage d'aliments et de la vaisselle dans l'environnement domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances,

sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- Le panneau avant du tiroir est équipé d'un guide lumineux qui permet de voir sous différents angles si l'appareil est allumé ou éteint.

1.4 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE,

2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le cordon d'alimentation



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Désactivez l'alimentation électrique générale
- Débranchez le cordon d'alimentation électrique du réseau électrique



électrique.

Retirez le câble avec la fiche.

- Confiez l'appareil aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un. On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.
- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.

manière inchangée les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur tout au long du cycle de vie de l'appareil.

Pour en savoir plus sur le produit : www.smeg.com

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :



Emballages en plastique
Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Ce manuel d'utilisation

Nous recommandons de lire attentivement ce manuel, qui contient toutes les indications pour maintenir de



Avertissements, informations générales sur ce manuel d'utilisation



Description des appareils et des accessoires



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires. Conseils de cuisson



Nettoyage et entretien, informations pour un nettoyage et un entretien corrects



Avertissements de sécurité



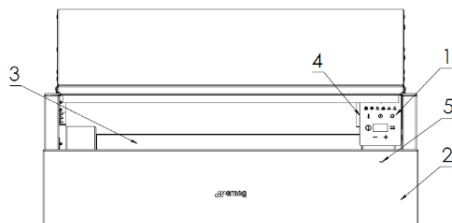
Information



Conseil

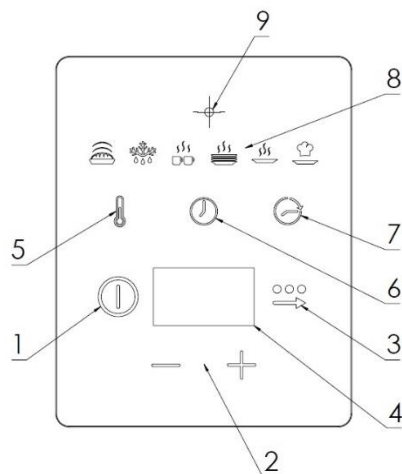
2 Description

2.1 Description générale



1. Tableau de commandes
2. Panneau frontal avec mécanisme de poussée
3. Base antidérapante
4. Ventilateur de chauffage
5. Témoin de fonctionnement

2.2 Tableau de commandes



1. Allumage/extinction du tiroir chauffant.
2. Augmente ou diminue la valeur sélectionnée « + - ».
3. Menu des réglages. Permet de régler la température de chauffage (5), minuterie (6), démarrage différé (7).
4. Afficheur, affiche les valeurs définies.
5. Représente la fonction sélection de « température de chauffage » active.
6. Représente la fonction « minuterie » active.
7. Représente la fonction « démarrage différé » active.
8. Affiche les fonctions de chauffage définies.
9. LED ON/OFF. S'allume quand le tiroir fonctionne ou est programmé avec un démarrage différé.



3 Utilisation

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur de la résistance de chauffage de manière optimale à l'intérieur du tiroir.

Par le biais de l'afficheur, il est possible de contrôler la température appropriée de la vaisselle et des plats insérés. La circulation de l'air permet de chauffer la vaisselle et les plats rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique. Sur la base du tiroir est placé un tapis en matériau antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

Capacité :



Utilisation incorrecte
Risque d'endommagement
de l'appareil

- Chargez le tiroir jusqu'à un maximum de 15 kg.

3.1 Avertissements



Avertissements du tiroir chauffant pendant l'utilisation.

- Gardez le tiroir fermé pendant le fonctionnement.
- Protégez vos mains à l'aide de gants thermiques lors de la manipulation de la vaisselle et des aliments à l'intérieur du tiroir.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du tiroir.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du tiroir pendant le fonctionnement.
- Température élevée à l'intérieur du tiroir pendant l'utilisation
Risque d'incendie ou d'explosion
- Ne vaporisez pas de produits en aérosol à proximité du tiroir.
- N'utilisez jamais ni laissez de matériaux inflammables à proximité du tiroir.
- N'utilisez pas de vaisselle ou de récipients en plastique pour réchauffer les aliments.
- N'introduisez pas de récipients métalliques ni de récipients fermés dans le tiroir.

3.2 Première utilisation

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.
- Éliminez les étiquettes éventuelles (à l'exception de la plaque d'identification)



- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement l'appareil.
- Pour éliminer tout résidu de fabrication, chauffer l'appareil à vide pendant au moins deux heures à la température maximale.



en variant la valeur entre 30 °C et 85 °C avec les touches **— +**, la sélection a des intervalles de 5 °C. Une fois que le tiroir atteint la température définie, il émettra trois signaux sonores.

3.3 Usage quotidien


Pour utiliser le tiroir chauffant, procédez comme suit :

- Placez la nourriture sur une assiette ou un plat.
- Laissez les fentes du chauffage électrique libres. L'air chaud devrait être complètement libre de sortir de la grille. Cela permet une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur du tiroir.
- Allumez le tiroir et sélectionnez la température pour définir la fonction souhaitée. Si nécessaire, sélectionnez la minuterie ou le démarrage différé.
- Fermez le tiroir soigneusement, sans trop de force. Il pourrait rester ouvert.



3.6 Réglage de la MINUTERIE

Une fois la température réglée, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  s'allume. Il est possible de régler la minuterie avec une durée allant de 30 minutes à 24h avec des intervalles de sélection de 15 minutes pour les 10 premières heures et avec des intervalles de 1h de 10h à 24h. En cas de température réglée au-dessus de 65 °C, le tiroir s'éteint automatiquement après 10h de fonctionnement.

3.4 Allumage

Maintenez la touche  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Le tiroir émettra un signal sonore.

3.7 Réglage du démarrage différé







Il est possible de régler un démarrage différé du tiroir chauffant de 1h à 24h avec des intervalles de 1h en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  s'active. À la fin du temps sélectionné, le tiroir s'active automatiquement à la fonction définie.

3.5 Réglage de la température de chauffage

Au démarrage, il est possible de régler la température de chauffage,



4 Fonctions de chauffage

Symbole	°C	Fonction
	30°C 35°C	Levage
	40°C 45°C	Décongélation
	50°C 55°C	Chauffage des tasses
	60°C 65°C	Chauffage de la vaisselle
	70°C 75°C	Réhydratation de la nourriture
	80°C 85°C	Cuisson à basse température

4.1 Temps de chauffage

Le temps de chauffage des plats dépend de plusieurs facteurs :

- Épaisseur et matériau de la vaisselle.
- Dimension de la nourriture.
- Disposition de la vaisselle.
- Réglage de la température.
- Ouvertures et fermetures répétées du tiroir chauffant.

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



utilisation régulière de l'appareil, il sera possible de déterminer les réglages les plus appropriés pour atteindre le résultat souhaité. Afin d'obtenir un meilleur résultat, préchauffer le tiroir chauffant pendant 15 minutes à la température souhaitée.

4.2 Début du chauffage


Une absence d'interaction avec l'afficheur pendant 10 secondes consécutives permet l'activation du chauffage. La LED (9) reste allumée pendant toute la durée de la fonction sélectionnée.

Si vous n'interagissez pas avec l'afficheur lors de l'allumage, le tiroir est réglé automatiquement sur 30 °C pendant 30 minutes.

4.3 Pendant le chauffage

Lorsque la fonction « démarrage différé » est définie, l'icône  s'allume, la LED (9) commence à clignoter et l'afficheur indique le temps restant à l'allumage. Une fois la fonction de « démarrage différé » terminée, le tiroir s'active, la LED (9) devient fixe et l'icône  s'allume pendant que l'afficheur indique la température de chauffage.


4.4 Extinction

L'extinction se fait en appuyant sur la touche  pendant environ 1 seconde. Une fois éteint, le tiroir




revient à la configuration prédéfinie. Le réglage de la minuterie prévoit l'arrêt automatique du tiroir, une fois le cycle de chauffage terminé.

4.5 Changement des paramètres pendant le chauffage

Appuyez sur la touche  pendant le fonctionnement afin de choisir le paramètre à modifier entre la température et la minuterie. Pour activer la fonction « **démarrage différé** », éteindre et rallumer le tiroir à partir de la touche

4.6 Fonction Sabbath

Il est possible d'activer la fonction Sabbath dans les 10 premières secondes suivant l'allumage du tiroir chauffant.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches **+**  pendant environ 4 secondes. Sur l'afficheur apparaît l'inscription **SAb**.

Au cours de cette fonction, aucun paramètre n'est modifiable et la température se règle automatiquement sur une valeur d'environ 45 °C pendant 80 heures consécutives. Pour revenir aux réglages initiaux, éteignez le tiroir chauffant. Après 80 heures de fonctionnement, le tiroir s'éteint automatiquement.

4.7 Cuisson à basse température

Le réglage est utilisé pour la cuisson à basse température et la poursuite de la cuisson de morceaux de qualité, petits à moyens, tels que le bœuf, le veau, le porc et l'agneau d'un diamètre maximal de 6 cm. Pour les coupes plus grandes, nous recommandons la préparation au four ou à la vapeur combinée. Avec un temps de cuisson prolongé d'environ 2/3 h à basse température, la viande reste juteuse et tendre. Préparation : avant de cuire la viande à basse température, il faut la faire dorer.




- Utilisez la vaisselle appropriée en verre, en porcelaine ou en céramique
- Réchauffez le tiroir avec la vaisselle à l'intérieur pendant 15 minutes
- Faites chauffer de l'huile ou du beurre dans une poêle et faites revenir la viande à feu vif.



4.8 Conseils

Le tableau suivant présente les indications de cuisson de certains

aliments d'usage quotidien commun. Plus précisément, nous rapportons les processus de levage du pain, la fermentation du yaourt et le processus de séchage.

Symbole	Plat	°C	Fonction	Qté	Remarques	Temps de cuisson
	Focaccia	30°C 35°C	Levage de la pâte	500 g	Placez la focaccia sur du papier aluminium	1,5 h
	Yaourt	40°C 45°C	Fermentation	Lait gras 1,5 l, yaourt au lait 375 g, 9 bols en verre	Dans un bol, versez le lait et le yaourt, mélangez bien avec un mélangeur à immersion et versez le tout dans des bocaux en verre. Fermez-les avec les capsules et placez-les à l'intérieur du tiroir.	8 h
	Tomates	60°C 65°C	Séchage	250 g	Utilisez des feuilles de papier en contact direct avec le verre, coupez les tomates en deux, salez. Mélangez les tomates toutes les 3 heures	8/10 h
	Herbes : romarin, sauge, persil			200 g	Utilisez des feuilles de papier en contact direct avec le verre	
	Pomme			1 pomme, ½ citron, eau	Coupez la pomme en fines tranches. Chauffez dans un bol avec de l'eau et du citron pendant 5 minutes. Positionnez ensuite sur le papier sulfurisé.	



5 Nettoyage et entretien

5.1 Avertissements



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, corrosifs ou contenant du chlore, de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel (ex. produits en poudre, détachants, etc.).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.

5.2 Nettoyage de l'appareil

Pour une bonne conservation des surfaces, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Évitez de laisser sécher les résidus alimentaires à l'intérieur du tiroir car ils pourraient endommager l'émail.

Pour nettoyer le tiroir :

1. Démontez la base antidérapante.
2. Versez le détergent non abrasif sur un chiffon humide et passez-le sur les surfaces.
3. Rincez soigneusement.
4. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Pour nettoyer la base antidérapante :

1. Démontez la base antidérapante.

2. Nettoyez avec de l'eau tiède ou un détergent non abrasif.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Positionnez la base du tiroir parfaitement sèche dans le tiroir.

5.3 Que faire au cas où...

Voici une liste de solutions possibles à d'éventuels problèmes de fonctionnement.



Dans le cas où le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de problèmes, contactez le service d'assistance.

La vaisselle ne chauffe pas :

- Contrôlez que l'appareil soit branché au réseau électrique domestique.
- Contrôlez que l'interrupteur général de l'installation domestique soit activé.
- Contrôlez que les fentes d'aération soient libres.
- Contrôlez qu'il soit possible de percevoir le bruit du ventilateur et contactez le service d'assistance.
- Laissez la vaisselle dans le tiroir plus longtemps.

Le tiroir ne s'ouvre pas :

- Saisissez la partie inférieure du tiroir et tirez jusqu'à ce que vous le débloquiez.

L'interrupteur général ou l'interrupteur magnétothermique de l'installation domestique se déclenche à plusieurs reprises :

- Contactez le service d'assistance ou un électricien.



6 Installation

6.1 Raccordement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Faites effectuer le raccordement électrique au personnel technique habilité.
- Le raccordement à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité du système électrique.
- Désactivez l'alimentation électrique générale.



Développement de la chaleur pendant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Contrôlez que le matériau du meuble soit résistant à la chaleur.
- Contrôlez que le meuble dispose des ouvertures requises.



Pression sur le tiroir Risque de dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas le tiroir ouvert comme un levier pour positionner l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur le tiroir ouvert.

Informations générales :

Contrôlez que les caractéristiques du réseau électrique soient adaptées aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée de manière visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque. L'appareil fonctionne à 230 V.

Utilisez le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.

Raccordement fixe :

Prévoyez sur la ligne d'alimentation un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'arrêt doit être placé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Raccordement avec fiche et prise

Contrôlez que la fiche et la prise soient du même type. Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts car ils pourraient provoquer des échauffements ou des brûlures.

6.2 Positionnement



Appareil lourd Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.

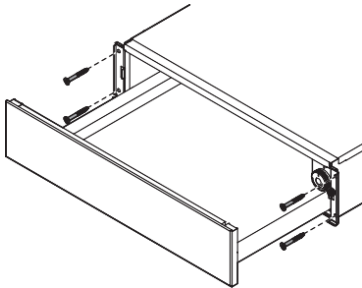


Indications générales :

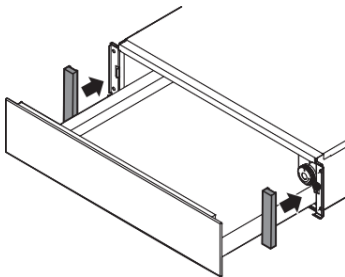
- Positionnez le tiroir sur une étagère stable.
- Le plan d'appui doit avoir une ouverture arrière de 20 mm.
- Le meuble qui contient le tiroir doit être dépourvu du panneau postérieur.

Montage de l'appareil

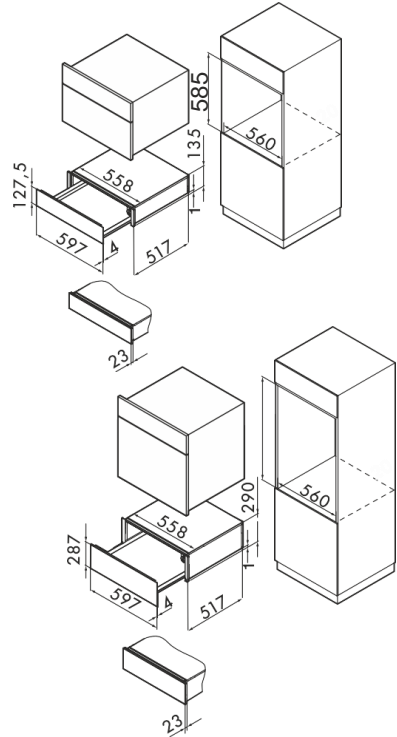
1. Centrez et alignez le tiroir dans l'encastrement. Assurez-vous que le cadre adhère parfaitement au meuble.
2. Ouvrez le tiroir.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Positionnez les couvercles latéraux



Encombrement de l'appareil (mm)



7 Protection de l'environnement



Recyclez les matériaux portant le symbole. Jetez les emballages dans les conteneurs prévus pour le recyclage.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.



Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Versuchen Sie niemals, eine Flamme/ein Feuer mit Wasser zu löschen: Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit

einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ab.

- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Keine Plastikbehälter oder entzündbare Gegenstände einstellen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte umgehend an den technischen Kundendienst, der das Kabel austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Die Öffnungen, die Lüftungs- und Wärmeaustrittsschlitze dürfen nicht verdeckt werden.
- Das Gerät darf unter keinen



Umständen zum Heizen des Raumes verwendet werden.

Für dieses Gerät:

- Es muss vermieden werden, sich an die offene Schublade anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Schublade stecken bleiben.

1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.
- Die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches.
- Unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten.
- Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

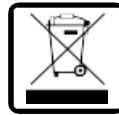
1.3 Zweck des Gerätes

- Dieses Gerät ist für das Erhitzen von Geschirr und Gerichten in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet

werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen ausgelegt.
- Die Vorderseite der Schublade ist mit einem Lichtleiter ausgestattet, der es Ihnen ermöglicht, aus verschiedenen Blickwinkeln zu erkennen, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß den gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen. Um das Gerät zu entsorgen:



Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Die allgemeine Stromversorgung ausschalten
- Das Netzkabel vom Netz trennen



- Das Netzkabel abschneiden.
Das Kabel zusammen mit dem Stecker herausziehen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder Rückgabe des Geräts an den Händler beim Kauf eines gleichwertigen Geräts, auf einer Eins-zu-eins-Basis.
Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.
- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Kunststoffverpackung
Erststückerisikogefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig zu

lesen, da sie alle Anweisungen zur Erhaltung der ästhetischen und funktionellen Eigenschaften Ihres Geräts enthält.

Dieses Bedienungshandbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss während der gesamten Lebensdauer des Geräts unversehrt und in Reichweite des Benutzers aufbewahrt werden.

Weitere Informationen zum Produkt finden Sie unter: www.smeg.com
Bitte lesen Sie dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch liest

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Begriffe verwendet:



Hinweise, allgemeine Informationen zu diesem Bedienungshandbuch



Beschreibung des Geräts und des Zubehörs



Informationen zum Gebrauch des Geräts und des Zubehörs.
Koch- und Gartipps



Reinigung und Wartung, Informationen zur richtigen Reinigung und Wartung



Warnhinweis zur Sicherheit



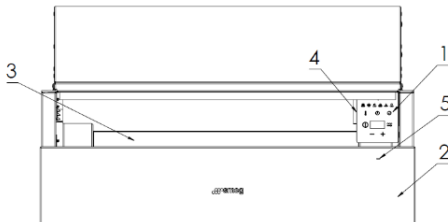
Information



Tipp

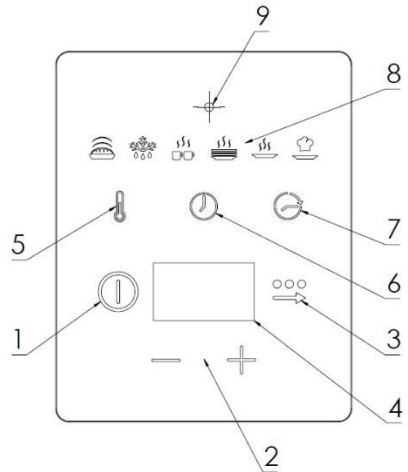
2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1. Bedienelemente
2. Frontblende mit Push-Push-Mechanismus
3. Rutschfester Boden
4. Heizungsgebläse
5. Betriebskontrolllampe

2.2 Bedienelemente



1. Ein- und Ausschalten der Wärmeschublade.
2. Erhöhen „+“ oder Verringern „-“ des gewählten Wertes.
3. Menüeinstellungen. Ermöglicht die Einstellung der Aufheiztemperatur (5) Timer (6) Startverzögerung (7).
4. Display, zeigt die eingestellten Werte an.
5. Zeigt an, dass die Auswahlfunktion „Aufheiztemperatur“ aktiviert ist.
6. Zeigt an, dass die Auswahlfunktion „Timer“ aktiviert ist.
7. Zeigt an, dass die Auswahlfunktion „Startverzögerung“ aktiviert ist.
8. Zeigt die eingestellten Aufheizfunktionen an.
9. ON/OFF LED. Leuchtet auf, wenn die Schublade in Betrieb oder mit einer Startverzögerung programmiert ist.



3 Gebrauch

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

Die entsprechende Temperatur der eingestellten Speisen und des Geschirrs kann über das Display kontrolliert werden. Durch die entstehende Luftzirkulation werden die Speisen und das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse. Der Boden der Wärmeschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

Kapazität:

3.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr der Beschädigung
des Geräts

- Die Schublade maximal bis zu einem Gewicht von 15 kg laden.



Hinweise für die Wärmeschublade während des Gebrauchs.

- Die Schublade während des Betriebs geschlossen halten.
- Das Geschirr und Lebensmittel in der Schublade nur mit hitzebeständigen Topflappen oder Handschuhen anfassen.
- Die Heizelemente im Inneren der Schublade nicht berühren.
- Während des Betriebs dürfen sich Kinder nicht in der Nähe der Schublade aufhalten.
- Hohe Temperatur im Inneren der Schublade während des Betriebs Brand- oder Explosionsgefahr
- Keine Produkte in der Nähe der Schublade versprühen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe der Schublade aufbewahren bzw. benutzen.
- Zum Erhitzen von Speisen keine Kunststoffschalen oder -behälter verwenden.
- Keine Metallbehälter oder geschlossene Behälter in die Schublade stellen.

3.2 Erster Gebrauch

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes entfernen.
- Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Typenschilds).
- Die Oberfläche mit einem



feuchten Lappen reinigen.


- Das Gerät sorgfältig abtrocknen.
- Das Gerät mindestens zwei Stunden lang bei maximaler Temperatur leer aufheizen, um eventuelle Herstellungsrückstände zu entfernen.

3.3 Täglicher Gebrauch



Um die Wärmeschublade zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Die Speisen auf einen Teller oder in Schalen legen.
- Die Belüftungsschlitze der Heizung frei lassen. Die heiße Luft sollte völlig frei aus dem Gitter entweichen können. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung im Inneren der Schublade.
- Die Schublade einschalten und die Temperatur wählen, um die gewünschte Funktion einzustellen. Ggf. den Timer oder die Startverzögerung einstellen.
- Die Schublade ohne zu viel Kraftaufwand vorsichtig schließen. Sie könnte sonst offen bleiben.



3.4 Einschalten

Die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Die Schublade gibt ein akustisches Signal ab.



3.5 Einstellung der Heiztemperatur

Bei der Inbetriebnahme kann die Heiztemperatur mit den Tasten   zwischen 30 °C und 85 °C in 5 °C-Schritten eingestellt werden. Sobald die Schublade die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen 3 akustische Signale.

3.6 Einstellung des TIMER

Sobald die Temperatur eingestellt ist, die Taste  drücken, bis das Symbol  aufleuchtet. Der Timer kann von 30 Minuten bis zu 24 Stunden eingestellt werden, wobei für die ersten 10 Stunden ein Intervall von 15 Minuten und von 10 bis 24 Stunden ein Intervall von 1 Stunde gewählt werden kann. Wenn die Temperatur auf über 65 °C eingestellt ist, schaltet sich die Schublade nach 10 Stunden automatisch ab.

3.7 Einstellung der Startverzögerung

Es ist möglich, einen verzögerten Start der Wärmeschublade von 1 Std. bis 24 Std. in 1 Std.-Intervallen einzustellen, dazu die Taste  drücken, bis das Symbol  aktiviert wird. Am Ende der gewählten Zeit wird die Schublade automatisch mit der eingestellten Funktion aktiviert.



4 Aufheizfunktionen

Symbol	°C	Funktion
	30 °C 35 °C	Hefestufe
	40 °C 45 °C	Auftaustufe
	50 °C 55 °C	Tassen vorwärmen
	60 °C 65 °C	Geschirr vorwärmen
	70 °C 75 °C	Temperierung von Lebensmitteln
	80 °C 85 °C	Garen bei niedriger Temperatur

4.1 Aufheizzeit

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit der Speisen:

- Stärke und Material des Geschirrs.
- Größe der Speisen.
- Anordnung des Geschirrs.
- Temperatureinstellung.
- Wiederholtes Öffnen und Schließen der Wärmeschublade.

Absolute Angaben sind daher nicht möglich. Bei regelmäßigem Gebrauch des Gerätes können Sie die geeignetsten Einstellungen finden,

um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Wärmeschublade 15 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

4.2 Start der Heizung

Wenn 10 Sekunden lang keine Eingabe auf dem Display erfolgt, wird die Heizung aktiviert. Die LED (9) leuchtet für die Dauer der gewählten Funktion. Wenn beim Einschalten keine Eingabe auf dem Display erfolgt, stellt sich die Schublade automatisch für 30 Minuten auf 30 °C ein.

4.3 Während der Heizung

Wenn die Funktion „Startverzögerung“ eingestellt ist, leuchtet das Symbol auf, die LED (9) beginnt zu blinken und auf dem Display wird die verbleibende Einschaltzeit angezeigt.

Nach Beendigung der Funktion „Startverzögerung“ wird die Schublade aktiviert, die LED (9) leuchtet, das Symbol leuchtet auf und auf dem Display wird die Heiztemperatur angezeigt.


4.4 Ausschalten

Das Ausschalten erfolgt durch Berühren der Taste für ca. 1 Sekunde. Nach dem Ausschalten kehrt die Schublade in die voreingestellte




Konfiguration zurück. Die Timer-Einstellung sorgt für eine automatische Abschaltung der Schublade nach Beendigung des Heizzyklus.

4.5 Ändern der Parameter während der Heizung

Die Taste  während des Betriebs berühren, um den zu ändernden Parameter zwischen Temperatur und Timer zu wählen. Um die Funktion „**Startverzögerung**“ zu aktivieren, die Schublade mit der Taste aus- und wieder einschalten

4.6 Sabbat-Funktion

Es ist möglich, die Sabbat-Funktion innerhalb der ersten 10 Sekunden nach dem Einschalten der Wärmeschublade zu aktivieren.

Um sie zu aktivieren, gleichzeitig die Tasten **+**  für etwa 4 Sekunden drücken. Auf dem Display wird die Meldung **SAb** angezeigt.

Während dieser Funktion können keine Parameter geändert werden und die Temperatur wird automatisch für 80 aufeinanderfolgende Stunden auf einen Wert von ca. 45 °C eingestellt. Um zu den ursprünglichen Einstellungen zurückzukehren, die Wärmeschublade ausschalten. Nach 80 Betriebsstunden schaltet sich die Schublade automatisch ab.

4.7 Garen bei niedriger Temperatur

Die Einstellung dient zum Garen bei niedriger Temperatur und Weitergaren von kleinen bis mittelgroßen Fleischstücken von hoher Qualität wie Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch mit einem maximalen Durchmesser von 6 cm. Für größere Stücke empfehlen wir die kombinierte Zubereitung im Ofen bzw. im Dampfgarer. Bei einer verlängerten Garzeit von ca. 2/3 Stunden bei niedriger Temperatur bleibt das Fleisch saftig und zart.

Zubereitung: Bevor das Fleisch bei niedriger Temperatur gegart wird, muss es angebraten werden.




- Dazu geeignetes Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik verwenden.
- Die Schublade mit dem Geschirr darin 15 Minuten lang vorheizen.
- Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze anbraten.



4.8 Tipps

Die folgende Tabelle enthält Koch- und Garhinweise für einige häufig

verwendete Lebensmittel. Im Einzelnen werden die Verfahren Aufgehen des Teigs, Fermentieren von Joghurt und Trocknen angegeben.

Symbol	Speisen	°C	Funktion	Menge	Anmerkung	Garzeit
	Focaccia	30 °C 35 °C	Aufgehen des Teigs	500g	Die Focaccia auf Alufolie legen	1,5 Std.
	Joghurt	40 °C 45 °C	Fermentation	Vollmilch 1,5 l, Milchjoghurt 375 g, 9 Glasschüsseln	Die Milch und den Joghurt in eine Schüssel geben, mit einem Stabmixer gut pürieren und in Gläser füllen. Verschließen Sie die Gläser mit den Deckeln und stellen Sie sie in die Schublade.	8 Std.
	Tomaten	60 °C 65 °C	Trocknen	250g	Backpapier in direktem Kontakt mit Glas verwenden, Tomaten in zwei Hälften schneiden, salzen. Die Tomaten alle 3 Stunden	8/10 Std.
	Kräuter: Rosmarin, Salbei, Petersilie			200 g	Backpapier in direktem Kontakt mit dem Glas verwenden	
	Apfel			1 Apfel, ½ Zitrone, Wasser	Den Apfel in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Wasser und Zitrone 5 Minuten lang erhitzen. Dann auf Backpapier legen.	

DE



5 Reinigung und Wartung

5.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an
den Oberflächen

- Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen
- Keine kratzenden, aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel oder chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner, usw.).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

5.2 Reinigung des Gerätes

Für eine gute Haltbarkeit der Oberfläche müssen die Oberflächen regelmäßig nach jedem Gebrauch gereinigt werden, nachdem sie abgekühlt sind.

Vermeiden Sie das Antrocknen von Speiseresten auf der Innenseite der Schublade, da diese die Beschichtung beschädigen könnten.
Reinigung der Schublade:

1. Den rutschfesten Boden herausnehmen.
2. Das nicht scheuernde Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch geben und die Oberflächen reinigen.

3. Gründlich nachspülen.
4. Mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Reinigung des rutschfesten Bodens:

1. Den rutschfesten Boden herausnehmen.
2. Mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
4. Den vollständig trockenen rutschfesten Boden in die Schublade einsetzen.

5.3 Was tun, wenn...

Nachfolgend finden Sie eine Liste möglicher Lösungen für mögliche Fehlfunktionen.



Wenn das Problem nicht gelöst werden konnte oder bei anderen Problemen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Geschirr erwärmt sich überhaupt nicht:

- Prüfen, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Hauptschalter der Hausanlage eingeschaltet ist.
- Prüfen, ob die Belüftungsschlitze frei sind.
- Prüfen, ob das Gebläse zu hören ist und sich an den Kundendienst wenden.
- Das Geschirr längere Zeit in der Schublade lassen.



Die Schublade lässt sich nicht öffnen:

- Den unteren Teil der Schublade greifen und daran ziehen, bis sie sich entriegelt.

Der Hauptschalter oder der Schutzschalter der Hausanlage schaltet wiederholt ab:

- Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an einen Elektriker.

6 Installation

6.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Den elektrischen Anschluss von einem qualifizierten Techniker durchführen lassen.
- Der Erdungsanschluss muss gemäß den Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen ausgeführt werden.
- Die allgemeine Stromversorgung ausschalten.



Wärmeentwicklung
während des Betriebs
des Geräts
Brandgefahr

- Prüfen, ob das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Prüfen, ob der Schrank die erforderlichen Durchgangsöffnungen aufweist.



Bei Druck auf die geöffnete Schublade Gefahr der Beschädigung des Geräts

- Die offene Schublade beim Einschieben des Gerätes in den Schrank nicht als Hebel verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Schublade ausüben.

Allgemeine Informationen:

Prüfen, ob die Netzeigenschaften mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen ist gut sichtbar am Gerät angebracht.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Das Gerät wird mit 230 V betrieben.

Verwenden Sie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel.

Fester Anschluss:

In der Stromleitung ist eine mehrpolige Trennvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften vorzusehen.

Die Trennvorrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle und in der Nähe des Geräts befinden.

Anschluss von Stecker und Steckdose

Vergewissern Sie sich, dass Stecker und Steckdose vom gleichen Typ sind.

Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungen, Adaptern oder Verteilerdosen, da diese zu Überhitzung oder Verbrennungen führen können.



6.2 Positionierung



Schweres Gerät. Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

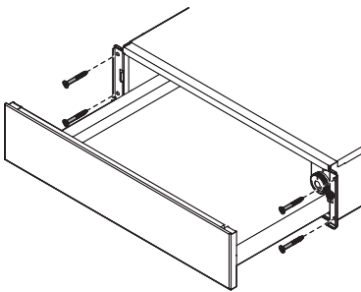
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank

Allgemeine Hinweise:

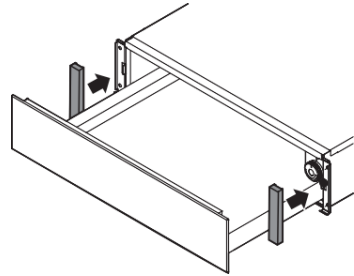
- Die Schublade auf eine stabile Auflage stellen.
- Der Einlegeboden muss eine hintere Öffnung von 20 mm aufweisen.
- Der Schrank, in dem die Schublade untergebracht ist, darf keine Rückseite haben.

Aufstellung des Gerätes

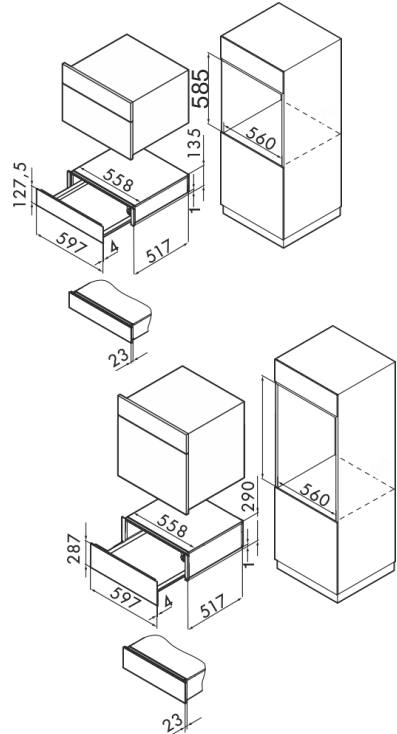
1. Die Schublade im Einbau zentrieren und ausrichten. Sicherstellen, dass der Rahmen eng am Schrank anliegt.
2. Die Schublade öffnen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Schrank befestigen.



4. Die seitlichen Abdeckungen positionieren



Abmessungen des Gerätes (mm)





7 Umwelt- und Gesundheitsschutz



Materialien mit dem Symbol recyceln. Die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern entsorgen.

Zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit elektrische und elektronische Geräte recyceln.



Geräte, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- Durante o uso não coloque sobre o aparelho objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois de o utilizar.
- Nunca tente apagar uma chama/fogo com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor ignífugo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem

vigiadas.

- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Não insira recipientes de plástico ou objetos inflamáveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte imediatamente o serviço de assistência técnica, que procederá à substituição do cabo.

Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas, a ventilação e as ranhuras de exaustão de calor.



- O aparelho não deve, em caso algum, ser utilizado para aquecer a divisão.

Para este aparelho:

- Não se apoie ou sente sobre a gaveta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos encaixados na gaveta.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

- Utilização do aparelho diferente da prevista;
- Inobservância das prescrições do manual de utilização;
- Modificação de qualquer peça do aparelho;
- Utilização de peças de reposição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se a aquecer alimentos e pratos num ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por

pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.

- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto.
- O painel frontal da gaveta está equipado com uma guia de luz que permite ver de diferentes ângulos se o dispositivo está ligado ou desligado.

1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral
- Desligue o cabo de alimentação da rede elétrica



elétrica.

Retire o cabo juntamente com a ficha.

- Devolva o aparelho aos pontos adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um. Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.
- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagem de plástico
Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.5 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

1.6 Este manual de instruções

Recomendamos que leia atentamente este manual, pois contém todas as informações necessárias para manter as qualidades estéticas e funcionais do aparelho que adquiriu. Este manual de instruções é parte integrante do aparelho e deve ser mantido intacto e ao alcance do utilizador durante toda a vida útil do aparelho.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com
Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho.

1.7 Como ler o manual de instruções

Este manual de instruções utiliza as seguintes convenções de leitura:



Avisos, informações gerais sobre este manual de instruções



Descrição dos aparelhos e acessórios



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios. Sugestões de cozedura



Limpeza e manutenção, informações sobre a limpeza e manutenção corretas



Advertência de segurança



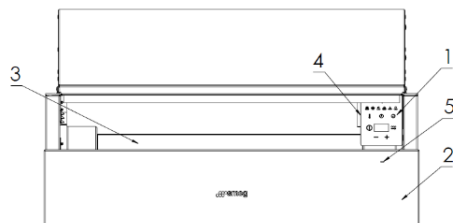
Informação



Sugestão

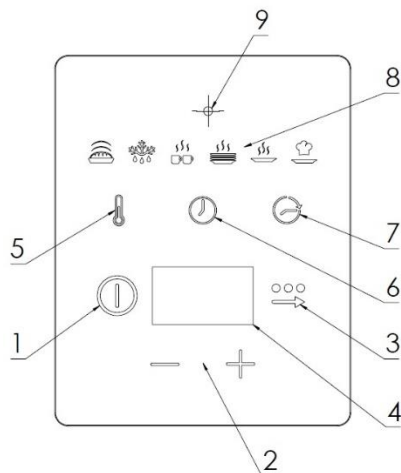
2 Descrição

2.1 Descrição geral



1. Painel de comandos
2. Painel frontal com mecanismo push-push
3. Base antideslizante
4. Ventilador de aquecimento
5. Luz indicadora de funcionamento

2.2 Painel de comandos



1. Ligar/desligar a gaveta de aquecimento.
2. Aumenta ou diminui o valor selecionado «+ -».
3. Definição do menu. Permite definir a temperatura de aquecimento (5), temporizador (6), arranque retardado (7).
4. Visor, visualiza os valores definidos.
5. Indica a função de seleção de «temperatura de aquecimento» ativa.
6. Indica a função «temporizador» ativa.
7. Indica a função «arranque retardado» ativa.
8. Visualiza as funções de aquecimento definidas.
9. LED ON/OFF. Ilumina-se quando a gaveta está a funcionar ou está programada com arranque retardado.



3 Utilização

Este aparelho está equipado com um sistema de circulação de ar quente. Um ventilador distribui o calor do elemento de aquecimento de forma ótima dentro da gaveta.

Através do visor, é possível verificar a temperatura adequada da louça e dos pratos inseridos. A circulação de ar aquece a louça de forma uniforme e rápida.

Tanto a resistência como o ventilador estão protegidos por uma grelha metálica. A base da gaveta está equipada com um tapete em material antideslizante, que impede a louça de deslizar ao abrir e fechar a gaveta.

Capacidade:



Utilização incorreta
Riscos de danos ao
aparelho

- Carregue a gaveta até um máximo de 15 kg.

3.1 Advertências



Advertências sobre a gaveta de aquecimento durante a utilização.

- Mantenha a gaveta fechada durante o funcionamento.
- Proteja as suas mãos com luvas térmicas quando manusear pratos e alimentos dentro da gaveta.
- Não toque nos elementos de aquecimento no interior da gaveta.
- Não permita que crianças se aproximem da gaveta durante o funcionamento.
- Temperatura elevada no interior da gaveta durante a utilização. Perigo de incêndio ou de rebentamento.
- Não pulverize produtos nas proximidades da gaveta.
- Não utilize ou deixar materiais inflamáveis nas proximidades da gaveta.
- Não utilize pratos ou recipientes de plástico para aquecer alimentos.
- Não coloque recipientes metálicos ou fechados na gaveta.

3.2 Primeira utilização

- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho.
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos)
- Limpe o aparelho com um pano



húmido.


- Seque o aparelho cuidadosamente.
- Para remover qualquer resíduo de fabrico, aqueça o aparelho vazio durante pelo menos duas horas à temperatura máxima.

3.3 Utilização diária



Para utilizar a gaveta de aquecimento, proceda da seguinte forma:

- Coloque os alimentos num prato ou recipiente de louça.
- Deixe livres as ranhuras do aquecedor eléctrico. O ar quente deve estar completamente livre para sair do grelhador. Isto permite uma distribuição ótima do calor dentro da gaveta.
- Ligue a gaveta e selecione a temperatura para definir a função desejada. Se necessário, selecione o temporizador ou o arranque retardado.
- Feche a gaveta com cuidado, sem fazer demasiada força. Poderá permanecer aberta.



3.4 Ligar

Prima e mantenha premido o botão  durante pelo menos 1 segundo. A gaveta emite um som acústico.



3.5 Defina a temperatura de aquecimento

No arranque é possível definir a temperatura de aquecimento, variando o valor entre 30 °C e 85 °C com os botões  , a seleção tem intervalos de 5° C. Quando a gaveta atinge a temperatura definida, emite três sinais sonoros.

3.6 Definição do TEMPORIZADOR

Uma vez definida a temperatura, prima o botão  até o ícone  se iluminar. O temporizador pode ser definido de 30 minutos a 24 horas com intervalos de seleção de 15 minutos para as primeiras 10 horas e com intervalos de 1 hora das 10 horas às 24 horas. Se a temperatura for superior a 65 °C, a gaveta desliga-se automaticamente após 10 horas de funcionamento.

3.7 Definição do arranque retardado

É possível definir um arranque retardado da gaveta de aquecimento de 1h a 24h em intervalos de 1h, premindo o botão  até que o ícone  seja ativado. No final do tempo selecionado, a gaveta ativa-se automaticamente com a função definida.



4 Funções de aquecimento

Símbolo	°C	Função
	30 °C 35 °C	Fermentação
	40 °C 45 °C	Descongelação
	50 °C 55 °C	Aquecimento copo
	60 °C 65 °C	Aquecimento louça
	70 °C 75 °C	Aquecimento alimentos
	80 °C 85 °C	Cozedura a baixa temperatura

4.1 Tempo de aquecimento

Vários factores influenciam o tempo de aquecimento dos pratos:

- Espessura e material da louça.
- Tamanho dos alimentos.
- Disposição da louça.
- Definição da temperatura.
- Abertura e fecho repetidos da gaveta de aquecimento.

Assim, não é possível fornecer dados exatos relativamente ao tempo de aquecimento. Através de uma utilização regular do aparelho, será

possível identificar as definições mais adequadas para alcançar os resultados desejados. Para obter melhores resultados, pré-aqueça a gaveta de aquecimento durante 15 minutos à temperatura desejada.

4.2 Início do aquecimento

A ausência de interação com o visor durante 10 segundos consecutivos permite ativar o aquecimento. O LED (9) permanece aceso durante a duração da função selecionada.

Se não interagir com o ecrã ao ligar, a gaveta regula automaticamente para 30 °C durante 30 minutos.

4.3 Durante o aquecimento

Quando a função de «arranque retardado» está definida, o ícone acende-se, o LED (9) começa a piscar e o ecrã mostra o tempo que falta para a ligação.

Uma vez terminada a função de «arranque retardado», a gaveta é ativada, o LED (9) fica fixo e o ícone acende-se, enquanto o visor mostra a temperatura de aquecimento.


4.4 Desligar

Para desligar, basta tocar no botão durante cerca de 1 segundo. Uma vez desligada, a gaveta volta à




configuração predefinida. A regulação do temporizador permite desligar automaticamente a gaveta uma vez terminado o ciclo de aquecimento.

4.5 Alteração dos parâmetros durante o aquecimento

Toque no botão  durante o funcionamento para escolher o parâmetro a alterar entre a temperatura e o temporizador. Para ativar a função de «**arranque retardado**» desligue e volte a ligar a gaveta a partir do botão

4.6 Função Sabbath

É possível ativar a função Sabbath nos primeiros 10 segundos após a ligação da gaveta de aquecimento.

Para a ativar, prima os botões **+**  durante cerca de 4 segundos. O ecrã irá apresentar **SAb**.

Durante esta função, nenhum parâmetro pode ser alterado e a temperatura é automaticamente regulada para um valor de cerca de 45 °C durante 80 horas consecutivas. Para voltar às configurações iniciais, desligue a gaveta de aquecimento. Após 80 horas de funcionamento, a gaveta desliga-se automaticamente.

4.7 Cozedura a baixa temperatura

Esta definição é utilizada para a cozedura a baixa temperatura e para a cozedura posterior de peças pequenas a médias de alta qualidade, como carne de vaca, vitela, porco e borrego, com um diâmetro máximo de 6 cm. Para cortes maiores, recomendamos a preparação num forno combinado ou numa panela a vapor.

Com um tempo de cozedura prolongado de cerca de 2/3 h a baixa temperatura, a carne mantém-se suculenta e tenra.

Preparação: antes de cozer a carne a baixa temperatura, esta deve ser alourada.




- Utilize utensílios de mesa de vidro, porcelana ou cerâmica adequados
- Pré-aqueça a gaveta com os pratos no interior durante 15 minutos
- Aqueça óleo ou manteiga numa frigideira e aloure a carne em lume forte.



4.8 Sugestões

O quadro seguinte apresenta as instruções de cozedura para alguns

alimentos de uso corrente. Especificamente, são relatados os processos de fermentação do pão, fermentação do iogurte e o processo de secagem.

Símbolo	Prato	°C	Função	Qtd.	Nota	Tempo de cozedura
	Focaccia	30 °C 35 °C	Massa a levedar	500g	Coloque a focaccia sobre papel de alumínio	1,5 h
	Iogurte	40 °C 45 °C	Fermentação	Leite gordo 1,5 l, iogurte de leite 375 g, 9 taças de vidro	Deite o leite e o iogurte numa tigela, misture bem com um misturador de imersão e deite em frascos de vidro. Feche-os com as tampas e coloque-os no interior da gaveta.	8 h
	Tomate	60 °C 65 °C	Secagem	250 g	Utilize folhas de papel em contacto direto com o vidro, corte os tomates em dois, salgue. Vire os tomates ao contrário de 3 em 3 horas	8/10 h
	Ervas aromáticas: alecrim, salva, salsa			200 g	Utilize folhas de papel em contacto direto com o vidro	
	Maça			1 maçã, ½ limão, água	Corte a maçã em fatias finas. Aqueça numa tigela com água e limão durante 5 minutos. De seguida, coloque sobre papel vegetal.	



5 Limpeza e manutenção

5.1 Advertências



Utilização não correta
Riscos de danos nas
superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize detergentes corrosivos ou que contenham cloro, amónia ou lixívia (ex: produtos em pó, removedores de nódoas, etc).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

5.2 Limpeza do aparelho

Para uma boa conservação das superfícies, estas devem ser limpas regularmente após cada utilização, depois de arrefecerem.

Evite que os resíduos de alimentos sequem no interior da gaveta, pois podem estragar o esmalte.

Para limpar a gaveta:

1. Retire a base antideslizante.
2. Verta o detergente não-abrasivo num pano húmido e passe sobre as superfícies.
3. Enxagúe cuidadosamente.
4. Seque com um pano macio ou um pano de microfibras.

Para limpar a base antideslizante:

1. Retire a base antideslizante.

2. Limpe com água morna ou detergente não abrasivo.
3. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um pano de microfibras.
4. Posicione o fundo de gaveta perfeitamente seco na gaveta.

5.3 O que fazer se...

Segue-se uma lista de possíveis soluções para eventuais problemas de funcionamento.



Se o problema não tiver sido resolvido ou para outros tipos de problemas, contacte o Serviço de Assistência técnica.

A louça não aquece:

- Verifique se o aparelho está ligado à rede elétrica doméstica.
- Verifique se o interruptor principal da instalação doméstica está ligado.
- Verifique se as aberturas de ventilação estão desobstruídas.
- Verifique se o ruído da ventoinha pode ser ouvido e contactar o Serviço de Assistência técnica.
- Deixe a louça na gaveta durante mais tempo.

A gaveta não abre:

- Agarre na parte inferior da gaveta e puxe até desbloquear.

O interruptor principal ou o disjuntor da instalação doméstica dispara repetidamente:



- Contacte o Serviço de Assistência técnica ou um electricista.

6 Instalação

6.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- A ligação elétrica deve ser efetuada por um técnico qualificado.
- É obrigatória uma ligação à terra em conformidade com os regulamentos de segurança das instalações elétricas.
- Desligue a alimentação elétrica geral.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

- Verifique se o material do móvel é resistente ao calor.
- Verifique se o móvel tem as aberturas necessárias.



Pressão sobre a gaveta aberta Risco de danos no aparelho

- Não utilize a gaveta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na gaveta aberta.

Informações gerais:

Verifique se as características da rede elétrica são adequadas aos dados da chapa de identificação.

A chapa de identificação com os dados técnicos, o número de série e a marcação é colocada de forma visível no aparelho.

A chapa de identificação nunca deve ser retirada. O aparelho funciona a 230 V. Utilize o cabo de alimentação fornecido com o aparelho.

Ligação fixa:

Preveja um dispositivo de corte omnipolar na linha de alimentação, de acordo com as normas de instalação. O dispositivo de interrupção deve estar localizado numa posição facilmente acessível e próximo do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo. Evite a utilização de redutores, adaptadores ou derivações, pois podem provocar sobreaquecimento ou queimaduras.

6.2 Colocação



Equipamento pesado Perigo de lesões por esmagamento

- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.

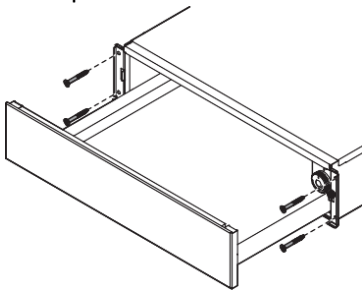


Indicações gerais:

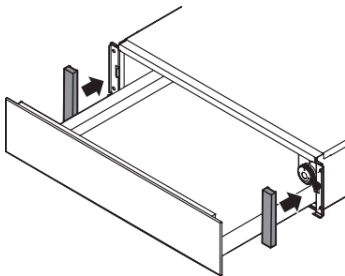
- Posicione a gaveta sobre uma prateleira estável.
- A prateleira de suporte deve ter uma abertura posterior de 20 mm.
- O móvel que hospeda a gaveta não deve possuir um painel traseiro.

Montagem do aparelho

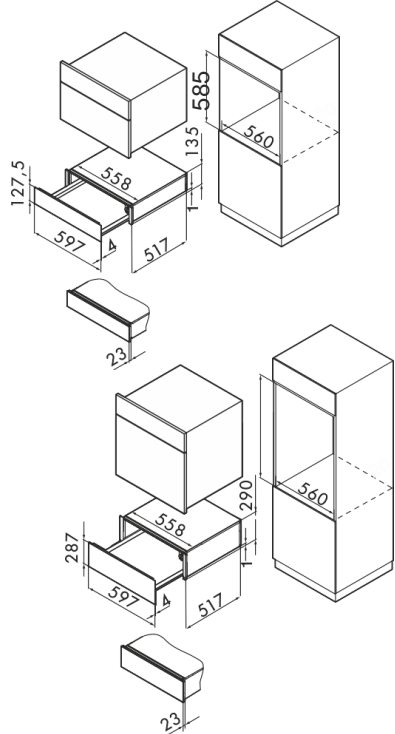
1. Centre e alinhe a gaveta no encaixe. Assegure-se de que o canto está perfeitamente aderente ao móvel.
2. Abra a gaveta.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Posicione as tampas laterais



Dimensões do aparelho (mm)



PT

7 Proteção do ambiente



Recicle materiais com o símbolo.

Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.



Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus piezas de fácil acceso se calientan mucho durante el uso.
- No toque las resistencias durante el uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después del uso.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Haga realizar la instalación, el

mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.

- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No introduzca recipientes de plástico ni objetos inflamables.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto inmediatamente con el servicio de asistencia técnica que se encargará de sustituir el cable.

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y estropajos de metal).
 - No se siente sobre el aparato.
 - No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
 - No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y evacuación del calor.
 - El aparato no debe utilizarse en ningún caso para calentar la estancia.
- Para este aparato:
- No se apoye ni se siente sobre el cajón abierto.
 - Compruebe que no queden objetos atascados en el cajón.



1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- Uso del aparato distinto al previsto;
- Incumplimiento de las prescripciones del manual de uso
- Alteración incluso de una sola parte del aparato;
- Utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

- Este aparato está destinado a calentar alimentos y vajilla en un entorno doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- El aparato no está concebido para el funcionamiento con temporizadores externos o sistemas de control remoto.
- El panel delantero del cajón cuenta con una luz que permite visualizar desde diferentes ángulos si el dispositivo está encendido o apagado.

1.4 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos

(directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica.



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la red eléctrica

Retire el cable y el enchufe.

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno. Se hace notar que embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.



- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.6 Este manual de uso

Se recomienda leer atentamente este manual, que contiene todas las instrucciones para conservar las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Este manual de uso es parte integrante del aparato y debe conservarse íntegro y al alcance del usuario durante toda la vida útil del aparato.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de uso.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



Advertencias, información general sobre este manual de uso



Descripción de los aparatos y accesorios



Información sobre el uso del aparato y los accesorios.
Consejos de cocción



Limpieza y mantenimiento, información para la limpieza y el mantenimiento correctos



Advertencia de seguridad



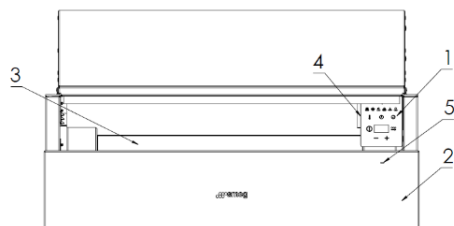
Sugerencia



Información

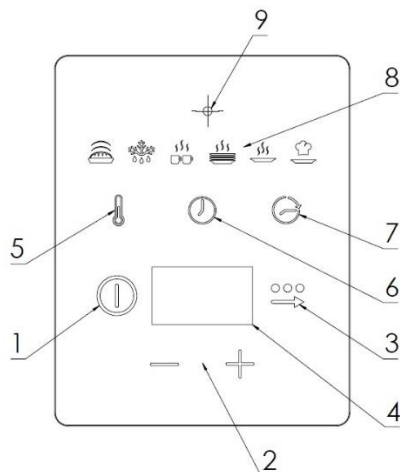
2 Descripción

2.1 Descripción general



1. Panel de mando
2. Panel frontal con mecanismo de empuje
3. Base antideslizante
4. Ventilador calefactor
5. Luz testigo de funcionamiento

2.2 Panel de mando



1. Encendido/apagado del cajón calentador.
2. Aumenta o disminuye el valor seleccionado «+ -».
3. Configuración del menú. Permite configurar la temperatura de calentamiento (5), temporizador (6), inicio retardado (7).
4. Pantalla, muestra los valores configurados.
5. Representa la función de selección de «temperatura de calentamiento» activa.
6. Representa la función «temporizador» activa.
7. Representa la función «inicio retardado» activa.
8. Muestra las funciones de calentamiento configuradas.
9. ON/OFF LED. Se ilumina cuando el cajón está funcionando o está programado con inicio retardado.



3 Uso

Este aparato dispone de un sistema de circulación de aire caliente. Un ventilador distribuye el calor de la resistencia de forma óptima dentro del cajón.

A través de la pantalla se puede controlar la temperatura adecuada de la vajilla y de los alimentos introducidos. Gracias a la circulación del aire, la vajilla y los alimentos se calientan de forma rápida y uniforme.

Una rejilla protectora impide el contacto con el calentador y el ventilador. La base del cajón cuenta con una alfombrilla de material antideslizante para impedir que la vajilla se desplace cuando se abre o cierra el cajón.

Capacidad:



Uso incorrecto
Riesgo de daños
al aparato

- No cargue el cajón con más de 15 Kg.

3.1 Advertencias



Advertencias del cajón calentador durante el uso.

- Mantenga el cajón cerrado durante el funcionamiento.
- Protéjase las manos con guantes térmicos al manipular la vajilla y los alimentos dentro del cajón.
- No toque las resistencias del interior del cajón.
- No permita que los niños se acerquen al cajón durante el funcionamiento.
- Temperatura elevada en el interior del cajón durante el uso, peligro de incendio o explosión
- No rocíe productos en aerosol en las proximidades del cajón.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del cajón.
- No utilice vajilla o recipientes de plástico para calentar los alimentos.
- No introduzca recipientes de metal ni recipientes cerrados dentro del cajón.

3.2 Primer uso

- Quite las posibles películas de protección exteriores e interiores del aparato.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa de identificación)
- Limpie el aparato con un paño



húmedo.


- Seque cuidadosamente el aparato.
- Para eliminar cualquier residuo de fabricación, caliente el aparato vacío durante al menos dos horas a la temperatura máxima.

3.3 Uso diario



Para utilizar el cajón calentador, proceda de la siguiente manera:

- Coloque los alimentos en un plato o vajilla.
- Deje libres las ranuras del calentador eléctrico. El aire caliente debería poder salir libremente por la rejilla. Esto permite una distribución óptima del calor en el interior del cajón.
- Encienda el cajón y seleccione la temperatura para configurar la función deseada. En su caso, seleccione el temporizador o el inicio retardado.
- Cierre el cajón cuidadosamente, sin ejercer demasiada fuerza. Podría permanecer abierto.



3.4 Encendido

Mantenga pulsada la tecla  durante al menos 1 segundo. El cajón emitirá una señal acústica.



3.5 Configuración de la temperatura de calentamiento

En el arranque se puede configurar la temperatura de calentamiento, variando el valor entre 30 °C y 85 °C con las teclas  , la selección tiene intervalos de 5 °C. Una vez alcanzada la temperatura configurada, el cajón emitirá tres señales acústicas.

3.6 Configuración del TEMPORIZADOR







Una vez configurada la temperatura, pulse la tecla  hasta que se ilumine el icono . El temporizador se puede programar de 30 minutos a 24 h con intervalos de selección de 15 minutos durante las primeras 10 h y con intervalos de 1 h de 10 h a 24 h. Si la temperatura configurada es superior a 65 °C, el cajón se apagará automáticamente tras 10 h de funcionamiento.

3.7 Configuración del inicio retardado

Se puede configurar un inicio retardado del cajón calentador de 1 h a 24 h con intervalos de 1 h, pulsando la tecla  hasta que se active el icono . Al final del tiempo seleccionado, el cajón pasa automáticamente a la función configurada.



4 Funciones de calentamiento

Símbolo	°C	Función
	30 °C 35 °C	Fermentación
	40 °C 45 °C	Descongelación
	50 °C 55 °C	Calentamiento de tazas
	60 °C 65 °C	Calentamiento de vajilla
	70 °C 75 °C	Rehidratación de alimentos
	80 °C 85 °C	Cocción a baja temperatura

4.1 Tiempo de calentamiento

En el tiempo de calentamiento de los alimentos influyen varios factores:

- Grosor y material de la vajilla.
- Tamaño de los alimentos.
- Disposición de la vajilla.
- Configuración de la temperatura.
- Repetidas aperturas y cierres del cajón calentador.

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos. Mediante el uso


habitual del aparato, será posible identificar la configuración más adecuada para alcanzar el resultado deseado. Para obtener mejores resultados, precaliente el cajón calentador durante 15 minutos a la temperatura deseada.


4.2 Inicio del calentamiento

La falta de interacción con la pantalla durante 10 segundos consecutivos permite activar el calentamiento. El LED (9) permanece encendido durante toda la función seleccionada.


Si no se interactúa con la pantalla al encenderlo, el cajón se ajusta automáticamente a 30 °C durante 30 minutos.

4.3 Durante el calentamiento

Cuando la función de “inicio retardado” está configurada, el icono  se ilumina, el LED (9) empieza a parpadear y la pantalla indica el tiempo restante para el encendido.

Una vez finalizada la función de “inicio retardado”, el cajón se activa, el LED (9) se vuelve fijo y se ilumina el icono  mientras en la pantalla se muestra la temperatura de calentamiento.


4.4 Apagado

El apagado se efectúa tocando la tecla  durante aproximadamente 1 segundo. Una vez apagado, el cajón vuelve a la configuración



preestablecida. La configuración del temporizador prevé el apagado automático del cajón una vez finalizado el ciclo de calentamiento.



4.5 Cambio de parámetros durante el calentamiento

Toque la tecla  durante el funcionamiento para seleccionar el parámetro que desea modificar, entre la temperatura y el temporizador.

Para activar la función “**inicio retardado**”, apague y vuelva a encender el cajón con la tecla

4.6 Función Sabbath

Se puede activar la función Sabbath en los primeros 10 segundos después de encender el cajón calentador.

Para activarla, pulse a la vez las teclas   durante aproximadamente 4 segundos. En la pantalla aparece el mensaje **SAb**.

Durante esta función no se puede modificar ningún parámetro y la temperatura se ajusta automáticamente a un valor de aprox. 45 °C durante 80 horas consecutivas. Para volver a la configuración inicial, apague el cajón calentador. Tras 80 horas de funcionamiento, el cajón se apaga automáticamente.

4.7 Cocción a baja temperatura

El ajuste se utiliza para la cocción a baja temperatura y la cocción posterior de cortes pequeños y medianos de primera calidad, como carne de vacuno, ternera, cerdo y cordero, con un diámetro máximo de 6 cm. Para cortes más grandes, se recomienda la preparación al horno o en una vaporera combinada. Con un tiempo de cocción prolongado de unas 2/3 h a baja temperatura, la carne queda jugosa y tierna.

Preparación: antes de cocinar la carne a baja temperatura, hay que dorarla.




- Utilice una vajilla adecuada de vidrio, porcelana o cerámica
- Precaliente el cajón con la vajilla en el interior durante 15 minutos
- Caliente aceite o mantequilla en una sartén y dore la carne a fuego vivo.



4.8 Sugerencias

En la siguiente tabla se muestran las instrucciones de cocción de algunos

alimentos de uso común. En concreto, se presentan los procesos de fermentación del pan y del yogur y el proceso de secado.

Símbolo	Alimento	°C	Función	Cant.	Notas	Tiempo de cocción
	Focaccia	30 °C 35 °C	Fermentación de la pasta	500 g	Coloque la focaccia sobre papel de plata	1,5 h
	Yogur	40 °C 45 °C	Fermentación	Leche entera 1,5 l, yogur de leche 375 g, 9 recipientes de cristal	Vierta la leche y el yogur en un recipiente, mézclelos bien con una batidora de mano y viértalos en los tarros de cristal. Cíérrelos con las tapas e introdúzcalos en el cajón.	8 h
	Tomates	60 °C 65 °C	Secado	250 g	Utilice hojas de papel en contacto directo con el cristal, corte los tomates en dos y eche sal. Dé la vuelta a los tomates cada 3 horas	8/10 h
	Hierbas: romero, salvia, perejil			200 g	Utilice hojas de papel en contacto directo con el cristal	
	Manzana			1 manzana, ½ limón, agua	Corte la manzana en rodajas finas. Caliéntela en un recipiente con agua y limón durante 5 minutos. A continuación, colóquela sobre papel de horno.	



5 Limpieza y mantenimiento

5.1 Advertencias



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos o que contengan cloro, amoníaco o lejía (p. ej. productos en polvo, quitamanchas, etc.).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

5.2 Limpieza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, deben limpiarse regularmente después de cada uso, una vez que se hayan enfriado.

Procure que no se sequen restos de alimentos en el interior del cajón, ya que podrían estropear el esmalte.

Para limpiar el cajón:

1. Retire la base antideslizante.
2. Vierta el detergente no abrasivo en un paño húmedo y páselo por la superficie.
3. Enjuague cuidadosamente.
4. Seque con un paño suave o de microfibra.

Para limpiar la base antideslizante:

1. Retire la base antideslizante.

2. Límpiela con agua tibia y detergente no abrasivo.
3. Seque cuidadosamente con un paño suave o de microfibra.
4. Coloque la base del cajón completamente seca en el cajón.

5.3 Qué hacer si...

A continuación se presenta una lista de posibles soluciones a posibles fallos de funcionamiento.



Si el problema no se ha resuelto o para otro tipo de problemas, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

ES

La vajilla no se calienta:

- Compruebe que el aparato esté conectado a la red eléctrica doméstica.
- Compruebe que esté conectado el interruptor general de la instalación doméstica.
- Compruebe que las aberturas de ventilación no estén obstruidas.
- Compruebe que se oiga el ruido del ventilador y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
- Deje la vajilla en el cajón durante más tiempo.

El cajón no se abre:

- Sujete la parte inferior del cajón y tire de él hasta desbloquearlo.

El interruptor general o el interruptor magnetotérmico de la



instalación doméstica se disparan repetidamente:

- Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia o con un electricista.

6 Instalación

6.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Encargue la conexión eléctrica a personal técnico cualificado.
- Es obligatorio realizar una conexión a tierra de acuerdo con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.



Presión sobre el cajón
abierto
Riesgo de daños al aparato

- No haga palanca sobre el cajón abierto para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre el cajón abierto.



Generación de calor
durante el
funcionamiento
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble disponga de las aberturas exigidas.

Información general:

Compruebe que las características de la red eléctrica se ajusten a los datos de la placa de identificación. La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está colocada de forma visible en el aparato.

No quite nunca la placa. El aparato funciona a 230 V.

Utilice el cable de alimentación suministrado con el aparato.

Conexión fija:

Disponga un interruptor omnipolar en la línea de alimentación de acuerdo con las normas de instalación.

El interruptor debe estar colocado en una posición de fácil acceso y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma

Compruebe que el enchufe y la toma sean del mismo tipo. Evite el uso de reductores, adaptadores o derivadores, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o quemaduras.

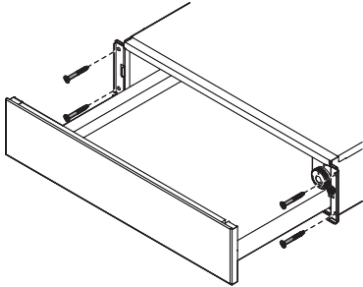


6.2 Colocación



Aparato pesado Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



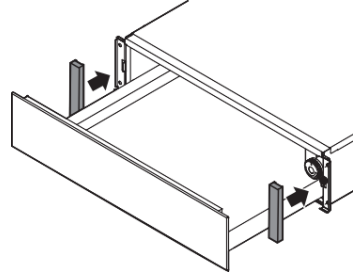
Información general:

- Coloque el cajón sobre una superficie estable.
- La encimera de apoyo debe tener una abertura trasera de 20 mm.
- El mueble que albergue el cajón no debe tener ningún panel trasero.

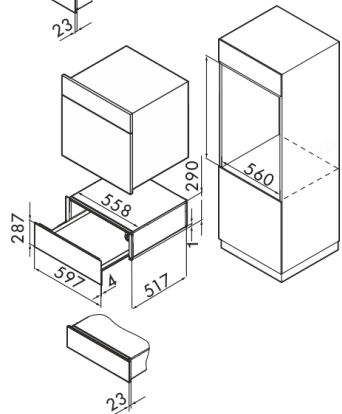
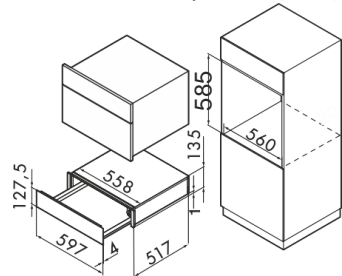
Montaje del aparato

1. Centre y alinee el cajón en su alojamiento. Asegúrese de que el marco esté perfectamente adherido al mueble.
2. Abra el cajón.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.

4. Posicione las tapas laterales



Dimensiones del aparato (mm)





7 Protección medioambiental



Recicle los materiales con el símbolo. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos normales.

Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik zeer heet.
- Raak de verwarmingselementen tijdens het gebruik niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Schakel het apparaat na gebruik uit.
- Probeer nooit een vlam/brand te blussen met water: schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen

- niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Plaats geen plastic houders of ontvlambare voorwerpen in het apparaat.
- Als de voedingskabel beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de technische dienst, die de kabel zal vervangen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, vlekverwijderaars of metaalsponsjes).
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Belemmer de openingen, ventilatie- en warmteafvoerleuven niet.
- In geen geval mag het apparaat worden gebruikt om de ruimte te verwarmen.



Voor dit apparaat:

- Ga niet steunen of zitten op de geopende lade.
- Controleer of er geen voorwerpen in de lade vastzitten.

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- Een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- Het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing
- Het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- Het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Doel van het apparaat

- Dit apparaat is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en gerechten in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen

die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.
- Het voorpaneel van de lade is voorzien van een lichtgeleider waarmee u vanuit verschillende hoeken kunt zien of het apparaat aan of uit staat.

1.4 Verwijdering



Dit apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijn 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Knip de voedingskabel door.



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrocutie

- Schakel de algemene stroomvoorziening uit
- Koppel de voedingskabel los van het lichtnet



- Verwijder de kabel samen met de stekker.
- Lever het apparaat in bij de daarvoor bestemde inzamelcentra voor elektrisch en elektronisch afval, of lever het in bij de winkelier bij aankoop van een gelijkwaardig apparaat. Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.
 - Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

kwaliteiten van het door u aangeschafte apparaat te behouden.

Deze gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker worden bewaard.

Voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Lees deze handleiding voor gebruik aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken.



Plastic verpakking
Verstikkingsgevaar

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Wij raden u aan deze handleiding aandachtig te lezen. Zij bevat alle informatie die u nodig heeft om de esthetische en functionele

1.7 Hoe de gebruiksaanwijzing te lezen

Deze gebruiksaanwijzing maakt gebruik van de volgende leesconventies:



Waarschuwingen, algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing



Beschrijving van het apparaat en de accessoires



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires. Aanwijzingen voor het koken



Reiniging en onderhoud, informatie over een correcte reiniging en onderhoud



Veiligheidswaarschuwing



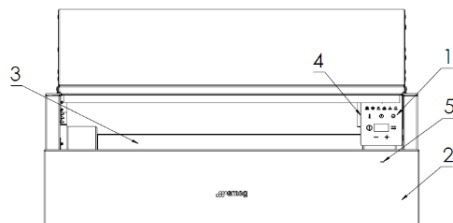
Informatie



Suggestie

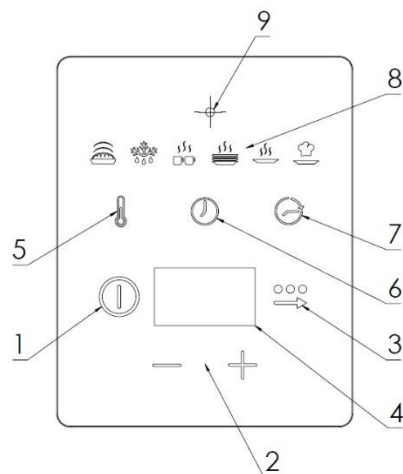
2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Voorpaneel met push-push mechanisme
3. Antislipbodem
4. Verwarmingsventilator
5. Controlelampje voor de werking

2.2 Bedieningspaneel



1. In-/uitschakelen van de servieswarmer.
2. Verhoogt of verlaagt de geselecteerde waarde „+ -”.
3. Instellen menu. Maakt het mogelijk de verwarmingstemperatuur in te stellen (5), timer (6), uitgestelde start (7).
4. Display, geeft ingestelde waarden weer.
5. Geeft aan dat de selectiefunctie „verwarmingstemperatuur” actief is.
6. Geeft aan dat de functie „timer” actief is.
7. Geeft aan dat de functie „uitgestelde start” actief is.
8. Geeft de ingestelde verwarmingsfuncties weer.
9. AAN/UIT LED. Licht op wanneer de lade in werking is of is geprogrammeerd met een uitgestelde start.



3 Gebruik

Dit apparaat is met een heteluchtstelsel uitgerust. Een ventilator verdeelt de warmte van het verwarmingselement optimaal binnen de lade.

Met behulp van het display kan de juiste temperatuur van het serviesgoed en de ingebrachte gerechten worden gecontroleerd. Het serviesgoed en de gerechten warmen dankzij de heteluchtcirculatie snel en gelijkmatig op.

Zowel de weerstand als de ventilator worden door een metalen rooster beschermd. Op de bodem van de lade ligt een antislipmatje om te voorkomen dat het serviesgoed verschuift bij het openen of sluiten van de lade.

Capaciteit:



Onjuist gebruik
Risico van schade
aan het apparaat

- Laad de lade met maximaal 15 Kg.

3.1 Waarschuwingen



Waarschuwingen voor de servieswarmer tijdens het gebruik.

- Houd de lade tijdens het gebruik gesloten.
- Bescherm uw handen met thermische handschoenen wanneer u gerechten en voedsel in de lade hanteert.
- Raak de verwarmingselementen in de lade niet aan.
- Laat kinderen tijdens het gebruik niet in de buurt van de lade komen.
- Hoge temperatuur in de lade tijdens gebruik Brand- en explosiegevaar
- Spuit geen producten in de buurt van de lade.
- Gebruik geen brandbare materialen in de buurt van de lade en laat deze ook niet achter.
- Gebruik geen plastic schalen of recipiënten om voedsel te verwarmen.
- Plaats geen metalen of gesloten recipiënten in de lade.

3.2 Eerste gebruik

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het identificatieplaatje)
- Maak het apparaat schoon met



een vochtige doek.


- Maak het apparaat nauwgezet droog.
- Om eventuele fabricageresten te verwijderen, verwarmt u het lege apparaat minstens twee uur op maximale temperatuur.

3.3 Dagelijks gebruik

Ga als volgt te werk om de servieswarmer te gebruiken:

- Plaats het voedsel op een bord of serviesgoed.
- Laat de sleuven van het elektrische verwarmingselement vrij. De warme lucht moet volledig vrij uit het rooster kunnen lopen. Dit zorgt voor een optimale warmteverdeling in de lade.
- Schakel de lade in en selecteer de temperatuur om de gewenste functie in te stellen. Selecteer eventueel de timer of uitgestelde start.
- Sluit de lade voorzichtig, zonder te veel kracht. De lade zou open kunnen blijven staan.



3.4 Inschakelen

Houd de knop  minstens 1 seconde ingedrukt. De lade zal een geluidssignaal afgeven.



3.5 Instellen van de verwarmingstemperatuur

Bij het opstarten is het mogelijk om de verwarmingstemperatuur in te stellen door met de toetsen $-$ $+$ een waarde tussen 30°C en 85°C in te stellen, met intervallen van 5°C. Zodra de lade de ingestelde temperatuur bereikt, klinken er drie pieptonen.

3.6 De TIMER instellen







Zodra de temperatuur is ingesteld, drukt u op de toets  s tot het pictogram  oplicht. De timer kan worden ingesteld van 30 minuten tot 24 uur met tijdsintervallen van 15 minuten voor de eerste 10 uur en met intervallen van 1 uur van 10 tot 24 uur. Als de temperatuur boven 65°C is ingesteld, wordt de lade na 10 uur automatisch uitgeschakeld.

3.7 Uitgestelde start instellen

Het is mogelijk om een uitgestelde start van de servieswarmer in te stellen van 1 tot 24 uur in intervallen van 1 uur door op de toets  te drukken tot het pictogram  wordt geactiveerd. Aan het einde van de geselecteerde tijd wordt de lade automatisch geactiveerd op de ingestelde functie.



4 Verwarmingsfuncties

Symbol	°C	Functie
	30°C 35°C	Rijzen
	40°C 45°C	Ontdooien
	50°C 55°C	Kopjes opwarmen
	60°C 65°C	Servies opwarmen
	70°C 75°C	Temperen voedsel
	80°C 85°C	Koken bij lage temperatuur

4.1 Opwarmtijd

Verschillende factoren beïnvloeden de opwarmtijd van gerechten:

- Dikte en materiaal van het serviesgoed.
- Omvang van het voedsel.
- Schikking van het serviesgoed.
- Instellen van de temperatuur.
- Herhaaldelijk openen en sluiten van de servieswarmer.

Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de


opwarmtijd. Door regelmatig gebruik van het apparaat zal het mogelijk zijn de meest geschikte instellingen te bepalen om het gewenste resultaat te bereiken. Voor het beste resultaat verwarmt u de servieswarmer gedurende 15 minuten voor op de gewenste temperatuur.


4.2 Start van de verwarming

Als er gedurende 10 opeenvolgende seconden geen interactie is met het display, start de verwarming. De led (9) blijft branden voor de duur van de geselecteerde functie.


Als er bij het inschakelen geen interactie is met het display, wordt de lade automatisch ingesteld op 30°C gedurende 30 minuten.

4.3 Tijdens het verwarmen

Wanneer de functie „uitgestelde start” is ingesteld, licht het pictogram  op, begint de led (9) te knipperen en toont het display de resterende tijd tot de inschakeling.

Wanneer de functie „uitgestelde start” is ingesteld, wordt de lade geactiveerd, de led (9) brandt continu en het pictogram  licht op, en op het display verschijnt de verwarmingstemperatuur.

4.4 Uitschakelen


Uitschakelen gebeurt door de toets  ongeveer 1 seconde aan te raken.

Na het uitschakelen keert de lade




terug naar de vooraf ingestelde configuratie. De timerinstelling zorgt voor automatische uitschakeling van de lade na afloop van de verwarmingscyclus.

4.5 Parameters wijzigen tijdens het verwarmen

Raak tijdens de werking de toets  aan om de te wijzigen parameter te kiezen tussen temperatuur en timer. Om de functie „**uitgestelde start**” te activeren, schakelt u de lade uit en weer in met de toets

4.6 Sabbatfunctie

Het is mogelijk de Sabbatfunctie te activeren binnen de eerste 10 seconden na het inschakelen van de servieswarmer.

Om deze te activeren, drukt u de toetsen **+**  tegelijkertijd gedurende ongeveer 4 seconden in. Op het display verschijnt de melding **SAb**. Tijdens deze functie kunnen geen parameters worden gewijzigd en wordt de temperatuur automatisch ingesteld op een waarde van ongeveer 45°C gedurende 80 opeenvolgende uren. Om terug te keren naar de begininstellingen schakelt u de servieswarmer uit. Na 80 bedrijfsuren wordt de lade automatisch uitgeschakeld.

4.7 Koken bij lage temperatuur

De stand wordt gebruikt voor het op lage temperatuur garen en verder garen van kleine tot middelgrote stukken van hoge kwaliteit, zoals rund-, kalfs-, varkens- en lamsvlees met een maximale diameter van 6 cm. Voor grotere stukken adviseren wij de bereiding in een gecombineerde oven of stoomoven. Met een langere kooktijd van ongeveer 2/3 uur bij lage temperatuur blijft het vlees sappig en mals.

Bereiding: alvorens vlees op lage temperatuur te bereiden, moet het worden gebruind.




- Gebruik geschikt servies van glas, porselein of keramiek
- Verwarm de lade met het serviesgoed erin 15 minuten voor
- Verhit olie of boter in een koekenpan en bak hierin het vlees op hoog vuur bruin.



4.8 Suggesties

De volgende tabel toont kookinstructies voor enkele

veelgebruikte levensmiddelen. Specifiek worden de processen van het rijzen van brood, het fermenteren van yoghurt en de droogprocessen gegeven.

Symbol	Maaltijd	°C	Functie	Hoeveelheid	Opmerkingen	Kooktijd
	Focaccia	30°C 35°C	Deeg laten rijzen	500g	Leg de focaccia op aluminiumfolie	1,5 h
	Yoghurt	40°C 45°C	Fermentatie	Vette melk 1,5 l, melkyoghurt 375 g, 9 glazen schaaltes	Giet de melk en de yoghurt in een kom, meng goed met een staafmixer en giet ze in glazen potjes. Sluit ze af met de doppen en zet ze in de lade.	8 h
	Tomaten	60°C 65°C	Drogen	250g	Gebruik papieren vellen direct op het glas, snijd de tomaten in tweeën, voeg zout toe. Draai de tomaten om de 3 uur om	8/10 h
	Kruiden: rozemarijn, salie, peterselie			200g	Gebruik papieren vellen direct op het glas	
	Appel			1 appel, ½ citroen, water	Snijd de appel in dunne plakjes. Verwarm in een kom met water en citroen gedurende 5 minuten. Leg vervolgens op bakpapier.	



5 Reiniging en Onderhoud

5.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging
van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of producten die ammoniak, bleekmiddel of chloor bevatten (bijv. poeders, vlekverwijderaars, enz.).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

5.2 Reiniging van het apparaat

Voor een goed behoud van het oppervlak moeten de oppervlakken na elk gebruik regelmatig worden gereinigd, nadat ze zijn afgekoeld. Vermijd dat etensresten aan de binnenkant van de lade opdrogen, want die kunnen het glazuur beschadigen.

Om de lade te reinigen:

1. Verwijder de antislipbodem.
2. Breng niet-schurend reinigingsmiddel aan op een vochtige doek en haal de doek over de oppervlakken.
3. Spoel nauwgezet af.
4. Droogwrijven met een zachte doek of microvezeldoek.

Om de anti-slipbodem te reinigen:

1. Verwijder de antislipbodem.
2. Reinig met behulp van lauwwarm water of niet-schurend reinigingsmiddel.
3. Goed drogen met een zachte doek of microvezeldoek.
4. Plaats de volledig gedroogde ladebodem in de lade.



5.3 Wat te doen als...

Hieronder vindt u een lijst met mogelijke oplossingen voor mogelijke storingen.



Als het probleem niet is opgelost of voor andere soorten problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice.

Het serviesgoed warmt niet op:

- Controleer of het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de hoofdschakelaar van het elektriciteitsnet ingeschakeld is.
- Controleer of de ventilatieopeningen vrij zijn.
- Controleer of het geluid van de ventilator hoorbaar is en neem contact op met de klantenservice.
- Laat het serviesgoed langer in de lade staan.

De lade gaat niet open:

- Pak het onderste deel van de lade vast en trek eraan totdat deze ontgrendelt.

De hoofdschakelaar of de stroomonderbreker van de huishoudelijke installatie schakelt herhaaldelijk uit:

- Neem contact op met de klantenservice of een elektricien.



6 Installatie

6.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrocutie

- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een gekwalificeerde technicus.
- Het is verplicht een aardverbinding te maken volgens de veiligheidsvoorschriften van de elektrische installatie.
- Schakel de algemene stroomvoorziening uit.



Warmteontwikkeling tijdens de werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van de kast hittebestendig is.
- Controleer of de kast de vereiste openingen heeft.



Druk op de geopende lade
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de open lade niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende lade.

Algemene informatie:

Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet overeenkomen met de gegevens op het identificatieplaatje.

Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de markering bevindt zich zichtbaar op het apparaat.

Het identificatieplaatje mag nooit worden verwijderd. Het apparaat werkt op 230 V.

Gebruik de bij het apparaat geleverde voedingskabel.

Vaste aansluiting:

Zorg voor een meerpolige schakelaar op de voedingslijn volgens de installatievoorschriften.

De schakelaar moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats en dicht bij het apparaat worden geplaatst.

Aansluiting van stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn. Vermijd het gebruik van verloopstekkers, adapters of shunts, omdat deze oververhitting of verbranding kunnen veroorzaken.

6.2 Plaatsing



Zwaar apparaat Gevaar voor verwondingen door beknelling

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.

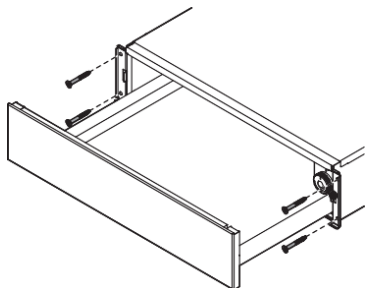


Algemene aanwijzingen:

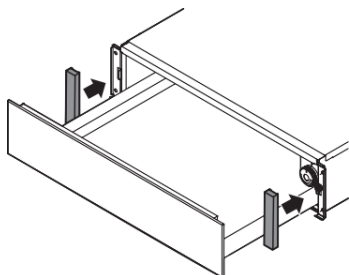
- Plaats de lade op een stevige ondergrond.
- Het steunoppervlak moet aan de achterkant een uitsparing van 20 mm hebben.
- Het meubel waar de lade in wordt aangebracht mag geen achterwand bevatten.

Het apparaat monteren

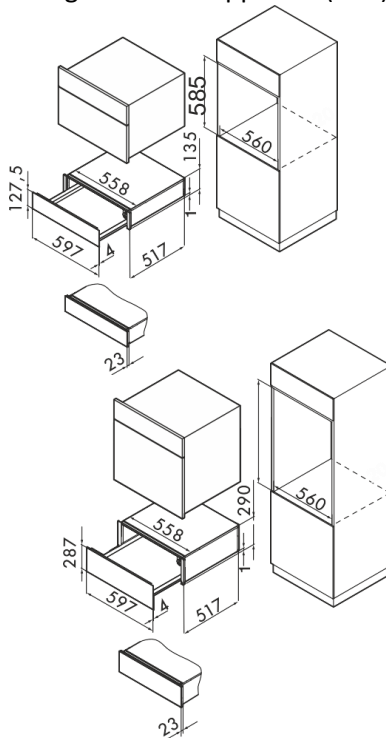
1. Centreer de lade in de inbouwruimte en lijn hem uit. Verzekert u ervan dat de lijst perfect op het meubel is aangebracht.
2. Open de lade.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



4. Breng de afdichtingen aan de zijkanten aan



Afmetingen van het apparaat (mm)



7 Milieuoverwegingen



Recycle de materialen met het symbool. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.



Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijke afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Denna apparat och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning.
- Rör inte värmelementen under användning.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på apparaten när den används.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Försök aldrig släcka en låga/eld med vatten: stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i

- enlighet med gällande lagstiftning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Placera aldrig kärl i plast eller brännbara föremål i lådan.
- Om elkabeln är skadad, kontakta genast den tekniska kundtjänsten för utbyte av kabeln.

Skador på apparaten

- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, springor för ventilation och avledning av värme.
- Använd inte i något fall apparaten för att värma omgivningen.

För denna apparat:

- Se till att inte luta dig mot eller sitta på lådan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i lådan.



1.2 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- icke-efterlevnad av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

1.3 Syfte med apparaten

- Denna apparat är avsedd att värma livsmedel och kärl i hushållsmiljö. All annan användning är olämplig.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten är inte ämnad att fungera med utvändiga timers eller med fjärrstyrda reglagesystem.
- Lådans frontpanel har en ljusledare som från olika vinklar visar om anordningen är på eller avstängd.

1.4 Bortskaffning



Denna apparat ska bortskaffas separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter. Vid bortskaffning av apparaten:

- Skär av elkabeln. Ta bort kabeln tillsammans med stickkontakten.



Elspänning
Fara för elchock

- Slå från strömförsörjningen
 - Dra ut stickkontakten från elnätet
- Överlämna apparaten till lämpliga uppsamlingsstationer för elektriskt och elektroniskt avfall, eller lämna tillbaka apparaten till återförsäljaren vid inköp av en motsvarande apparat. Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.
 - Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Emballage av plast Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

1.5 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finner man tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.6 Denna bruksanvisning

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som återger alla anvisningar för att bevara de estetiska och funktionella egenskaperna hos den inköpta apparaten oförändrade.

Denna bruksanvisning utgör integrerande del av apparaten och ska bevaras i ett gott skick och inom räckhåll för användaren under hela apparatens livslängd.

För ytterligare information om produkten: www.smeg.com

Innan du använder apparaten ska du först läsa denna bruksanvisning noga.

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Denna bruksanvisning använder följande sätt för läsning:



Allmänna anvisningar, information om denna bruksanvisning



Beskrivning av apparater och tillbehör



Information om användning av apparaten och dess tillbehör. Tips för matlagning



Rengöring och underhåll, information för korrekt rengöring och underhåll



Säkerhetsanvisningar



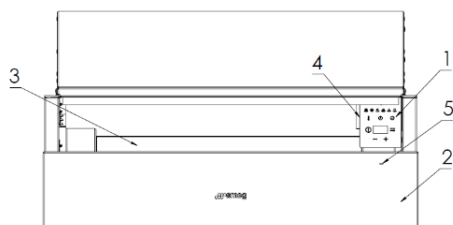
Förslag



Information

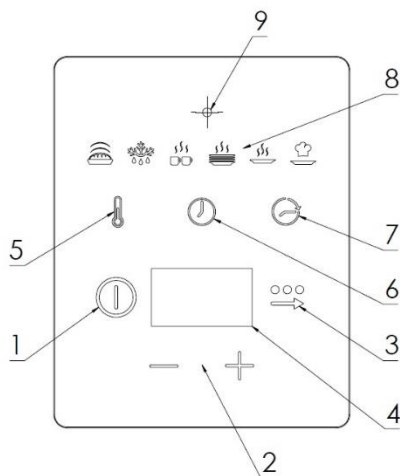
2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1. Kontrollpanel
2. Frontpanel med tryckmekanism
3. Bas med glidskydd
4. Värmebläsk
5. Varningslampa för funktion

2.2 Kontrollpanel



1. Slå på/stäng av värmelådan.
2. Öka eller minska det valda värdet "+ -".
3. Inställningsmeny. Här kan du ställa in värmetemperaturen (5), timer (6) och fördröjd start (7).
4. Display, visar de inställda värdena.
5. Representerar funktionen för val av "värmetemperatur" aktiv.
6. Representerar funktionen "timer" aktiv.
7. Representerar funktionen "fördröjd start" aktiv.
8. Visar de inställda värmefunktionerna.
9. PÅ/AV-lampa. Denna lampa lyser när lådan är i funktion eller har programmerats med fördröjd start.



3 Användning

Denna apparat är utrustad med ett ventilationssystem med varmluft. En fläkt sprider värmen från värmeelementet på optimalt sätt inuti lådan.

På displayen kan du kontrollera tillräcklig temperatur på kärl och maträtter som satts i. Luftens cirkulation värmer kärl och maträtter snabbt och jämnt.

Ett skyddsgaller förhindrar att man oavsiktligt rör vid värmeelement eller fläkt. Lådans botten är beklädd med glidskyddande material som förhindrar att kärnen glider runt när lådan öppnas och stängs.

Kapacitet:



Felaktig användning Risk för skada på apparaten

- Placera maximalt 15 kilos vikt i lådan.

3.1 Anvisningar



Anvisningar för värmelådan under användning.

- Håll lådan stängd under funktion.
- Skydda händerna med skyddshandskar när du hanterar kärl och livsmedel i lådan.
- Rör inte värmeelementen i lådan.
- Låt inte barn närma sig lådan under dess funktion.
- Hög temperatur i lådan under användning leder till fara för brand eller explosion
- Spraya inte produkter i närheten av lådan.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av lådan.
- Använd inte behållare av plast för att värma maten.
- Sätt inte in metallkärl och slutna behållare i lådan.

3.2 Första användningstillfället

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida.
- Avlägsna eventuella etiketter (med undantag för identifikationsdekalen)
- Rengör apparaten med en fuktig trasa.
- Torka apparaten noga.
- För att ta bort eventuella rester från tillverkningen, värm apparaten tom i minst två timmar på högsta temperatur.




3.3 Daglig användning

Använd värmelådan på följande sätt:

- Placera maten på en tallrik eller behållare.
- Lämna öppningarna på elvärmaren fria. Varmluften ska vara helt fri att gå ut ur gallret. Detta ger en optimal distribution av värmen i lådan.
- Slå på lådan och välj temperatur för att ställa in önskad funktion. Välj eventuellt timer eller fördröjd start.
- Stäng lådan ordentligt utan för mycket kraft. Annars kan den förbli öppen.



3.4 Påslagning

Håll knappen  intryckt i minst 1 sekund. Lådan avger en ljudsignal.

3.5 Inställning av värmemetemperatur



Vid start går det att ställa in värmemetemperaturen på ett värde mellan 30 °C och 85 °C med knapparna **-** **+**, valet har intervaller på 5 °C. När lådan nått inställd temperatur avger den tre ljudsignaler.

3.6 Inställning av TIMER

Då temperaturen ställts in, trycker du på knappen  tills ikonen  tänds. Det går att ställa in timern på en tid på mellan 30 minuter och 24 timmar med intervaller på 15 minuter för de första 10 timmarna och intervaller på 1 timme från 10-24







timmar. Om temperaturen har ställts in på över 65 °C, stängs lådan av automatiskt efter 10 timmars funktion.

3.7 Inställning av fördröjd start

Det går att ställa in en fördröjd start på värmelådan på 1-24 timmar med intervaller på 1 timme genom att trycka på knappen  tills ikonen  aktiveras. När vald tid har gått ut, aktiveras lådan automatiskt med inställd funktion.



4 Värmefunktioner

Symbol	°C	Funktion
	30 °C 35 °C	Jäsning
	40 °C 45 °C	Upptining
	50 °C 55 °C	Uppvärmning av koppar
	60 °C 65 °C	Uppvärmning av kärl
	70 °C 75 °C	Uppfräschning av livsmedel
	80 °C 85 °C	Tillagning vid låg temperatur

4.1 Uppvärmningstid

Flera faktorer påverkar maträtternas uppvärmningstid:

- Kärlets tjocklek och material.
- Livsmedlets dimension.
- Uppställning av kärlet.
- Inställning av temperatur.
- Upprepad öppning och stängning av värmelådan.


Därför går det inte att ge några exakta uppvärmningstider. Genom regelbunden användning av apparaten, lär du dig snabbt att identifiera de mest lämpliga


inställningarna för att uppnå önskat resultat. För att få ett bättre resultat bör värmelådan förvärmas i 15 minuter till önskad temperatur.

4.2 Uppvärmningens början


Om displayen lämnas orörd i 10 sekunder aktiveras uppvärmningen. LED-lampan (9) fortsätter att lysa så länge den valda funktionen är aktiv. Om du lämnar displayen orörd ställs lådan automatisk in på 30 °C i 30 minuter.

4.3 Under uppvärmningen

När funktionen "fördröjd start" ställs in, tänds ikonen , LED-lampan (9) börjar blinka och displayen visar den återstående tiden.



När funktionen för "fördröjd start" avslutas, aktiveras lådan, LED-lampan (9) lyser med fast ljus och ikonen  tänds medan displayen visar värmemetemperaturen.

4.4 Avstängning

Lådan stängs av genom att trycka in knappen  i cirka 1 sekund. Då lådan stängts av går konfigurationen tillbaka till den förinställda. Inställningen av timern stängs av värmelådan automatiskt när värmecykeln är klar.





4.5 Parameterbyte under uppvärmning

Tryck på  knappen  under uppvärmningen för att välja temperaturen eller timern som ska ändras. För att aktivera funktionen **“fördröjd start”**, ska lådan stängas av och slås på igen med knappen

4.6 Funktionen Sabbath

Funktionen Sabbath kan aktiveras inom de första 10 sekunderna efter påslagning av värmelådan.

För att aktivera denna trycker du på knapparna   samtidigt i cirka 4 sekunder. På displayen visas texten **SAb**.

Under denna funktion kan ingen parameter ändras och temperaturen ställs in automatiskt på cirka 45 °C i 80 timmar. För att gå tillbaka till ursprungliga inställningar, stäng av värmelådan. Efter 80 timmars funktion stängs lådan av automatiskt.

4.7 Tillagning vid låg temperatur

Inställningen används för matlagning vid låg temperatur och för att fortsätta tillagningen av finare och små till medelstora köttbitar, , såsom nötkött, kalv, fläsk och lamm med en maximal diameter på 6 cm. För större köttbitar rekommenderar vi att förbereda i ugn eller kombinerad ångugn.

Med en längre tillagningstid på cirka 2-3 timmar vid låg temperatur förblir köttet mörkt och saftigt.

Förberedelse: innan köttet lagas vid låg temperatur ska det brynas.




- Använd lämpliga kärl av glas, porslin eller keramik
- Förvärm värmelådan med kärlet inuti i 15 minuter
- Värm olja eller smör i en stekpanna och bryn köttet på stark låga.



4.8 Förslag

I följande tabell innehåller tillagningsanvisningar för några

livsmedel som används dagligen. Dessutom anges jäsningsprocesser för bröd, fermentering av yoghurt och torkningsprocesser.

Symbol	Maträtt	°C	Funktion	Mgd	Anmärkningar	Koktid
	Focaccia	30 °C 35 °C	Jäsning av deg	500 g	Placera focaccian på aluminiumpapper	1,5 timme
	Yoghurt	40 °C 45 °C	Fermentering	Helmjök 1,5 l, yoghurt med mjök 375 g, 9 glasskålar	Häll mjök och yoghurt i en skål, vispa ordentligt med en visp och häll allt i de små glasskålarna. Tillslut med locken och sätt in i värmelådan.	8 timmar
	Tomater	60 °C 65 °C	Torkning	250 g	Använd papper för direkt kontakt med glaset, skär tomaterna på hälften och salta. Vänd på tomaterna var tredje timme	8/10 timmar
	Örter: rosmarin salvia och persilja			200 g	Använd papper i direkt kontakt med glaset	
	Äpple			1 äpple, ½ citron, vatten	Skär äpplet i tunna skivor. Värm en skål med vatten och citron i 5 minuter. Placera sedan på ugnspapperet.	



5 Rengöring och Underhåll

5.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstrålar
- Använd inte rengöringsmedel som är repande, frätande eller som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel (t.ex. pulverprodukter eller fläckborttagare med mera).
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

5.2 Rengöring av apparaten

För att bevara ytorna väl måste de rengöras regelbundet efter varje användning, och efter att de svalnat. Undvik att låta rester inuti värmelådan torka eftersom de kan förstöra emaljen.

För att rengöra lådan:

1. Avlägsna basen med glidskydd.
2. Häll ett icke repande rengöringsmedel på en fuktad trasa och torka av ytorna.
3. Skölj sedan noga.
4. Torka med en mjuk trasa eller mikrofibertrasa.

För att rengöra den glidskyddade botten:

1. Avlägsna basen med glidskydd.
2. Rengör med ljummet vatten eller med ett icke repande rengöringsmedel.
3. Torka noga med en torr trasa eller mikrofibertrasa.
4. Placera den helt torra botten i lådan.

5.3 Vad gör man om...

Nedan följer en lista över möjliga lösningar på eventuella problem.



Om problemet inte lösts eller i fall av andra typer av problem, kontakta kundtjänst.

Kärnen värms inte:

- Kontrollera att apparaten är ansluten till elnätet.
- Kontrollera att huvudströmbrytaren är tillkopplad.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna är fria.
- Kontrollera om du hör ljud från fläkten och kontakta kundtjänst.
- Lämna kärnen i lådan en längre tid.

Lådan öppnas inte:

- Ta tag i lådans nedre del och dra tills den ger med sig.

Huvudbrytaren eller dvärgbrytaren till hushållssystemet utlöses upprepade gånger:

- Kontakta kundtjänst eller en elektriker.



6 Installation

6.1 Elanslutning



Elspänning Fara för elchock

- Låt kunnig teknisk personal utföra elanslutningen.
- Det är obligatoriskt med jordanslutning enligt gällande säkerhetsstandarder för elsystem.
- Koppla från huvudeltillförseln.



Värme utvecklas under apparatens funktion
Brandrisk

- Kontrollera att möbels material är värmebeständig.
- Kontrollera att möbeln har de öppningar som krävs.



Tryck på den öppna lådan
Risk för skador på apparaten

- Använd inte den öppna lådan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte den öppna lådan för överdrivet tryck.

Allmän information:

Kontrollera att elnätets egenskaper passar för de data som återges på skylten.

Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning sitter synligt på apparaten.

Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas. Apparaten fungerar vid 230 V. Använd elkabeln som medföljer apparaten.

Fast anslutning:

Installera en allpolig brytanordning i överensstämmelse med installationsförfordningarna på elledningen.

Frånkopplingsanordningen ska installeras på en åtkomlig plats och i närheten av apparaten.

Anslutning med stickkontakt och uttag

Kontrollera att stickkontakt och uttag är av samma typ. Undvik att använda reducerare, adaptrar eller grenuttag eftersom de kan orsaka överhettning eller brand.

6.2 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.

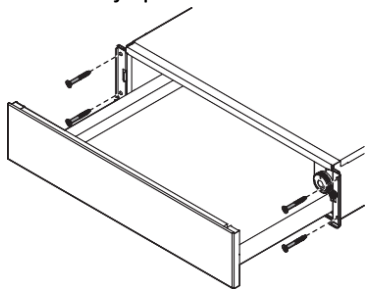


Allmänna anvisningar:

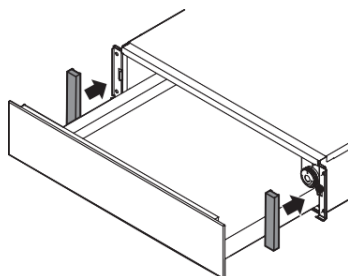
- Placera lådan på en stabil yta.
- Stödytan ska ha en bakre öppning på 20 mm.
- Den möbel i vilken lådan installeras får inte ha en bakdel.

Montering av apparaten

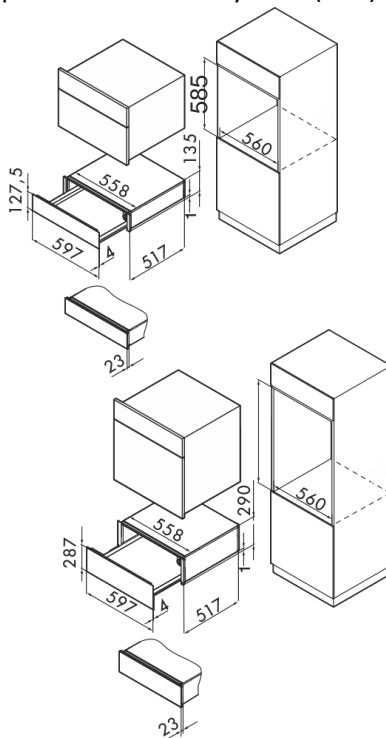
1. Centra och placera lådan jämnt i utrymmet. Se till att ramen sitter perfekt mot möbeln.
2. Öppna lådan.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Sätt på sidoskydden



Apparatens rörelseutrymme (mm)



7 Miljöskydd



Återvinna material som är försett med symbolen. Återvinn emballaget genom att lägga det i därtill avsedda soptunnor.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.



Släng inte apparater märkta med denna symbol tillsammans med hushållsavfall. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brug.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Under brugen må man ikke lægge metalobjekter såsom knive, gafler, skeer og låg på apparatet.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de

gældende standarder.

- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Indsæt ikke plastikbeholdere eller brandfarlige genstande.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

Skader på apparatet

- Anvend ikke skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere og stålsvampe).
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.

Til dette apparat:

- Læn eller sæt dig ikke på den åbne skuffe.
- Kontrollér at der ikke sidder fastklemte genstande i skuffen.



1.2 Fabrikantens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- En anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- Manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- Manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- Anvendelse af uoriginale reservedele.

1.3 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til opvarmning af fødevarer og service i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Apparatet er ikke designet til betjening ved hjælp af eksterne timere eller fjernbetjeningsystemer.
- Skuffens frontpanel er udstyret med en lysguide, så man fra forskellige vinkler kan se, om enheden er tændt eller slukket.

1.4 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (Direktiv 2002/95/EF,

2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver. For bortskaffelse af apparatet:

- Klip strømforsyningsledningen over.



Elektrisk spænding
Fare for elektrisk stød

- Deaktivér hovedstrømforsyningen
- Kobl strømforsyningskablet fra elnettet

Fjern kablet sammen med stikket.

- Aflever apparatet på et egnet indsamlingscenter, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat. Det præciseres, at der til emballagen anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.
- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

1.5 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

1.6 Denne brugermanual Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat

i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted under hele apparatets levetid.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Læs denne brugermanual grundigt inden du bruger apparatet.

1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender følgende læsekonventioner:



Bemærkninger, generelle informationer om denne brugermanual



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret



Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret. Gode råd under tilberedningen



Rengøring og vedligeholdelse, informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse



Sikkerhedsanvisninger



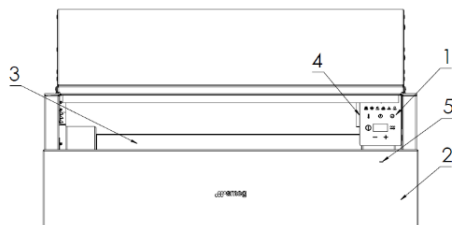
Information



Forslag

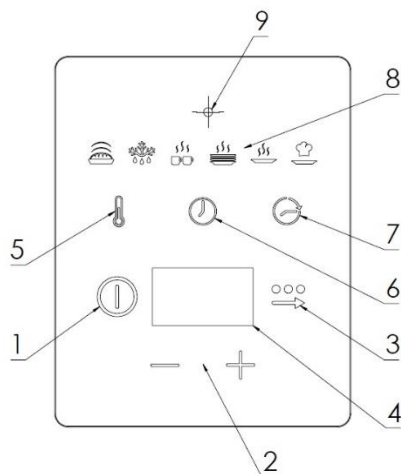
2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



1. Kontrolpanel
2. Frontpanel med push-push-mekanisme
3. Skridsikker bund
4. Varmeventilator
5. Kontrollampe for funktion

2.2 Kontrolpanel



1. Tænd/sluk af servicevarmeren.
2. Øg eller sænk den valgte værdi „+ -“.
3. Menuindstilling. Giver mulighed for at indstille opvarmningstemperaturen (5), timer (6), forsinket start (7).
4. Display, viser de indstillede værdier.
5. Viser, at valgfunktionen „opvarmningstemperatur“ er aktiv.
6. Viser, at funktionen „timer“ er aktiv.
7. Viser, at funktionen „forsinket start“ er aktiv.
8. Viser de indstillede opvarmningsfunktioner.
9. ON/OFF LED. Tænder, når skuffen er i funktion eller er programmeret med en forsinket start.

DA



3 Anvendelse

Dette apparat er udstyret med et cirkulationssystem til varm luft. En ventilator fordeler varmen fra varmemodstanden optimalt inde i skuffen.

Ved hjælp af displayet er det muligt at kontrollere den rette temperatur for det indsatte service og retter. Den cirkulerende varme luft opvarmer servicet og retterne hurtigt og jævnt.

Et beskyttelsesgitter forhindrer utilsigtet kontakt med varmeelementet og blæseren. På skuffens bund er der placeret en glidesikker måtte, som forhindrer tallerkner og fade i at glide rundt, når skuffen åbnes og lukkes.

Kapacitet:



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på
apparatet

- Last skuffen til maksimalt 15 kg.

3.1 Bemærkninger



Bemærkninger til
servicevarmeren under brugen.

- Hold skuffen lukket under funktionen.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under håndtering af service og madvarer inde i skuffen.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i skuffen.
- Lad ikke børn nærme sig skuffen under funktionen.
- Forhøjet temperatur inde i skuffen under brugen Fare for brand eller eksplosion
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af skuffen.
- Anvend eller efterlad ikke brandfarlige materialer i nærheden af skuffen.
- Anvend ikke service eller beholdere i plastik til opvarmning af maden.
- Sæt ikke metaldåser eller lukkede beholdere ind i skuffen.

3.2 Første anvendelse

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt på apparatet.
- Fjern eventuelle mærkater (undtaget identifikationskiltet)
- Rengør apparatet med en fugtig klud.
- Tør apparatet grundigt.
- For at fjerne eventuelle fabrikationsrester skal man opvarme apparatet i tom tilstand i mindst 2 timer ved maksimal temperatur.




3.3 Daglig brug



Gør følgende for at bruge servicevarmeren:

- Anbring maden på en tallerken eller et fad.
- Tildæk ikke sprækkerne i det elektriske varmeelement. Den varme luft skal kunne strømme helt frit ud gennem risten. Det giver optimal varmfordeling i skuffen.
- Tænd skuffen, og vælg temperaturen for at indstille den ønskede funktion. Vælg om nødvendigt timer eller forsinket start.
- Luk skuffen omhyggeligt, uden for meget kraft. Den kan forblive åben.


3.4 Tænding


Hold knappen  trykket i mindst 1 sekund. Skuffen udsender et lydsignal.

3.5 Indstilling af opvarmningstemperaturen



Ved opstart kan opvarmningstemperaturen indstilles ved at variere værdien mellem 30°C og 85°C med knapperne  , valget har 5°C-intervaller. Når skuffen når den indstillede temperatur, afgiver den tre lydsignaler.

3.6 Indstilling af TIMER

Når temperaturen er indstillet, skal man trykke på knappen 







indtil ikonet  tænder. Timeren kan indstilles fra 30 minutter op til 24 timer med valgintervaller på 15 minutter i de første 10 timer og med intervaller på 1 time fra 10. time til 24. time. Hvis temperaturen er indstillet til over 65 °C, slukker skuffen automatisk efter 10 timer.

3.7 Indstilling af forsinket start

Man kan indstille forsinket start af servicevarmeren fra 1 time til 24 timer i intervaller på 1 time ved at trykke på knappen , indtil ikonet  aktiveres. Ved udløbet af den valgte tid aktiveres skuffen automatisk med den indstillede funktion.



4 Opvarmningsfunktioner

Symbol	°C	Funktion
	30°C 35°C	Hævning
	40°C 45°C	Optøning
	50°C 55°C	Opvarmning af kopper
	60°C 65°C	Opvarmning af service
	70°C 75°C	Væskeoptagelse i fødevarer
	80°C 85°C	Tilberedning ved lav temperatur

4.1 Opvarmningstid

Faktorer, der påvirker retternes opvarmningstid:

- Servicets tykkelse og materiale.
- Fødevarens størrelse.
- Servicets placering.
- Temperaturindstilling.
- Gentagen åbning og lukning af servicevarmeren.



Derfor er det ikke muligt at angive nøjagtige opvarmningstider. Ved regelmæssig brug af apparatet er det muligt at identificere de mest hensigtsmæssige indstillinger for at

opnå det ønskede resultat. Forvarm servicevarmeren til den ønskede temperatur i 15 minutter for at opnå et bedre resultat.


4.2 Start af opvarmning

Hvis man ikke interagerer med displayet i 10 sekunder i træk, er det muligt at aktivere opvarmningen. Lysdioden (9) forbliver tændt i hele den valgte funktions varighed. Hvis man ikke interagerer med displayet ved tændingen, indstilles skuffen automatisk til 30 °C i 30 minutter.

4.3 Under opvarmningen


Når funktionen „forsinket start“ er indstillet, lyser ikonet , lysdioden (9) begynder at blinke, og displayet viser den resterende tid til tænding. Når funktionen „forsinket start“ er indstillet, aktiveres skuffen, lysdioden (9) lyser konstant og ikonet  lyser, mens displayet viser opvarmningstemperaturen.

4.4 Slukning


Man slukker skuffen ved at trykke på knappen  i ca. 1 sekund. Når skuffen er slukket, vender den tilbage til den forudindstillede konfiguration. Timerindstillingen slukker automatisk for skuffen, når opvarmningscyklussen er afsluttet.



4.5 Ændring af parametre under opvarmning

Tryk på knappen  under funktionen for at vælge den parameter, der skal ændres mellem temperatur og timer. For at aktivere funktionen „**forsinket start**“ skal skuffen slukkes og tændes igen ved at trykke på knappen

4.6 Sabbath-funktion

Det er muligt at aktivere Sabbath-funktionen inden for de første 10 sekunder efter tænding af servicevarmer. Tryk samtidigt på tasterne  i ca. 4 sekunder for at aktivere den. På displayet vises teksten **SAb**.

Under denne funktion kan der ikke ændres parametre, og temperaturen indstilles automatisk til en værdi på ca. 45 °C i 80 timer i træk. Sluk for servicevarmeren for at vende tilbage til de oprindelige indstillinger. Efter 80 timers drift slukker skuffen automatisk.

4.7 Tilberedning ved lav temperatur

Denne indstilling anvendes til lavtemperaturtilberedning og videre tilberedning af små til mellemstore udskæringer af høj kvalitet som f.eks. okse-, kalve-, svine- og lammekød med en diameter på højst 6 cm. Til større udskæringer anbefaler vi tilberedning i ovn eller kombineret dampovn.

Ved en forlænget tilberedningstid på ca. 2/3 timer ved lav temperatur forbliver kødet saftigt og mørt.

Tilberedning: Før kødet tilberedes ved lav temperatur, skal det brunes.




- Brug egnede fade af glas, porcelæn eller keramik
- Forvarm skuffen med fadet i 15 minutter
- Varm olie eller smør op i en stegepande, og brun kødet her ved høj varme.



4.8 Forslag

Følgende tabel indeholder tilberedningstips for nogle

almindeligt anvendte fødevarer. Mere specifikt angives processerne for hævning af brød, fermentering af yoghurt og tørringsprocesserne.

Symbol	Ret	°C	Funktion	Mængde	Note	Tilberedningstid
	Focaccia	30°C 35°C	Hævning af dej	500g	Placer focacciaen på staniol	1,5 t
	Yoghurt	40°C 45°C	Gæring	Sødmælk 1,5 l, yoghurt 375g, 9 glas	Hæld mælk og yoghurt i en skål, blend det hele godt med en stavblender og hæld det i glassene. Luk dem med lågene, og sæt dem i skuffen.	8 t
	Tomater	60°C 65°C	Tørring	250g	Brug papirark i direkte kontakt med glasset, skær tomaterne i to, tilsæt salt. Vend tomaterne på hovedet hver 3. time	8-10 t
	Krydderurter: rosmarin, salvie, persille			200g	Brug papirark i direkte kontakt med glasset	
	Æble			1 æble, ½ citron, vand	Skær æblet i tynde skiver. Opvarm det i en skål med vand og citron i 5 minutter. Placer det derefter på bagepapiret.	



5 Rengøring og vedligeholdelse

5.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på
overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet
- Brug ikke skurepulver eller ætsende rengøringsmidler, eller midler der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere, etc.).

5.2 Rengøring af apparatet

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

Undgå at lade madrester tørre inden i skuffen, da det kan ødelægge emaljen.

Sådan rengøres skuffen:

1. Fjern den skridsikre bund.
2. Hæld det slibefri rengøringsmiddel på en fugtig klud og tør overfladerne af.
3. Skyl grundigt.
4. Tør efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.

Sådan rengøres den skridsikre bund:

1. Fjern den skridsikre bund.

2. Vask med lunkent vand eller et slibefrit rengøringsmiddel.
3. Tør grundigt efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.
4. Placér den helt aftørrede bund i skuffen.

5.3 Hvad bør man gøre hvis...

I det følgende angiver vi en liste over mulige løsninger på eventuelle funktionsfejl.



Såfremt problemet ikke er løst, eller ved øvrige typer problemer, bedes du kontakte det tekniske servicecenter.

Servicecenteret bliver ikke opvarmet:

- Kontrollér at apparatet er tilsluttet husholdningens strømforsyning.
- Kontrollér at hovedafbryderen på husets HFI-relæ er tilkoblet.
- Kontrollér at ventilationsåbningerne er fritlagte.
- Kontrollér at man kan fornemme støjen fra ventilatoren og kontakt det tekniske servicecenter.
- Lad servicecenteret ligge i skuffen i længere tid. Skuffen kan ikke åbnes:
 - Tag fat i den nederste del af skuffen, og træk indtil den frigøres. Hovedafbryderen eller husets HFI-relæ slår fra konstant:
 - Kontakt det tekniske servicecenter eller en elektriker.



6 Installation

6.1 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding Fare for elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.



Varmeudslip under apparatets funktion
Brandfare

- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér, at køkkenelementet har de påkrævede åbninger.



Tryk på den åbne skuffe
Risiko for skader på apparatet

- Brug ikke den åbne skuffe til at løfte og placere apparatet i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne skuffe.

Generelle informationer:

Kontrollér at el-nettets egenskaber passer til de data, der er angivet på skiltet.

Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Typeskiltet må aldrig fjernes. Apparatet fungerer ved 230 V.

Brug det forsyningskabel, der leveres med apparatet.

Fast tilslutning:

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne. Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type. Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

6.2 Placering



Tungt apparat Fare for kvæstelser ved knusning

- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.

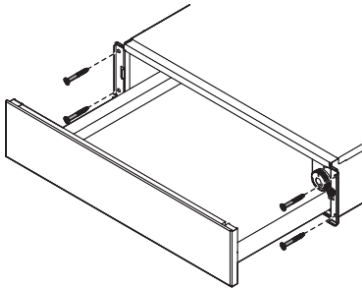


Generelle anvisninger:

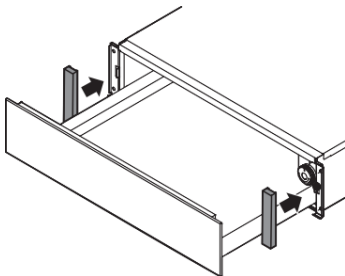
- Placér skuffen på en stabil hylde.
- Støttehylden skal have en åbning bagtil på 20 mm.
- Køkkenelementet, som skuffen sidder i, skal være uden bagpanel.

Montering af apparatet

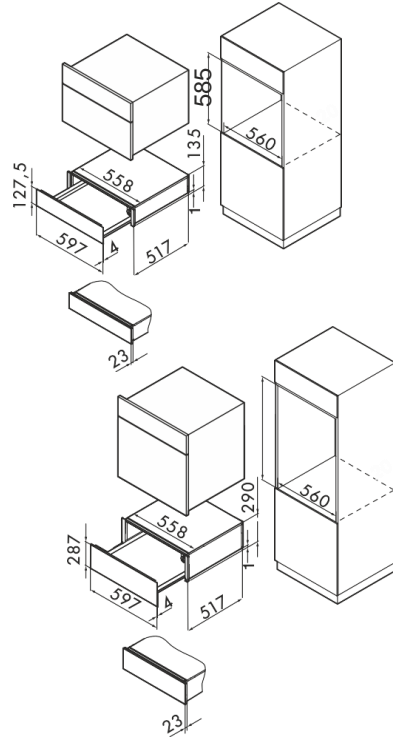
1. Centrér og tilpas skuffen i indbygningen. Sørg for at rammen slutter helt tæt til køkkenelementet.
2. Åbn skuffen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruerne.



4. Anbring sideskærmene



Apparatets pladsbehov (mm)



7 Miljøhensyn



Genbrug materialer med symbolet.

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.



Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet, sammen med normalt husholdningsaffald.

Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.
- Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Under bruk må du aldri legge metallgjenstander slik som kniver, gafler, skjeer eller lokk på produktet.
- Slå av produktet etter bruk.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Installasjon og service må utføres av autorisert teknisk personale i samsvar med gjeldende standarder.

- Ikke foreta endringer på produktet.
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autorisert teknisk personale.
- Ikke putt inn plastbeholdere eller brennbare gjenstander.
- Hvis strømkabelen er skadet, må du øyeblikkelig kontakte teknisk service som vil sørge for å skifte den ut.

Skader på produktet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålsvamper).
- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.
- Produktet må ikke under noen omstendigheter brukes til å varme opp rom.

For dette produktet:

- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne skuffen.
- Forsikre deg om at ingen gjenstander klemmes fast i skuffen.



1.2 Produsentens ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av produktet som avviker fra den som er beskrevet,
- manglende overholdelse av kravene i brukerhåndboken,
- tukling med selv en enkelt del av produktet,
- bruk av uoriginale reservedeler.

1.3 Formålet med produktet

- Dette produktet er beregnet til oppvarming av mat og servise i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Produktet er ikke beregnet på bruk med eksterne tidsbrytere, eller med fjernstyringssystemer.
- Skuffens frontpanel er utstyrt med et lys som gjør det mulig å se fra ulike vinkler om apparatet er slått på eller av.

1.4 Kassering



Dette produktet må kasseres atskilt fra annet avfall (direktiver 2002/95/EF,

2002/96/EF, 2003/108/EF). I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.

For kassering av produktet:

- Kutte den elektriske strømkabelen. Fjern kabelen sammen med støpselet.



Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen
 - Koble strømkabelen fra strømforsyningen
- Lever apparatet til en egnet gjenbruksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall, eller lever det tilbake til en forhandler som tilbyr tjenesten ved kjøp av et nytt tilsvarende produkt. Som emballasje for våre produkter benytter vi gjenbrukbare materialer som ikke forurensrer miljøet.
 - Lever emballasjen til en gjenbruksstasjon.



Plastemballasje Fare for kvelning

- Ta vare på emballasjen på en forsvarlig måte.
- Ikke la barn leke med plastemballasjen.

1.5 Typeskilt

Tekniske data, serienummeret og merkingen er oppført på typeskiltet. Typeskiltet må ikke fjernes.

1.6 Denne bruksanvisningen

Vi anbefaler å lese denne bruksanvisningen grundig, da den inneholder all informasjon for å bevare det kjøpte produktets estetiske og tekniske egenskaper. Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares intakt og på et sted som er lett tilgjengelig for brukeren, under hele produktets levetid. For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com
Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.

1.7 Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen benytter følgende symboler:



Advarsler og generell informasjon i denne bruksanvisningen



Beskrivelse av produktet og tilbehøret



Informasjon om bruk av produktet og tilbehøret. Råd om tilberedning



Rengjøring og vedlikehold, informasjon for riktig rengjøring og vedlikehold



Sikkerhetsregler



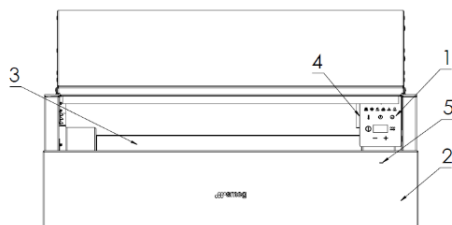
Informasjon



Råd

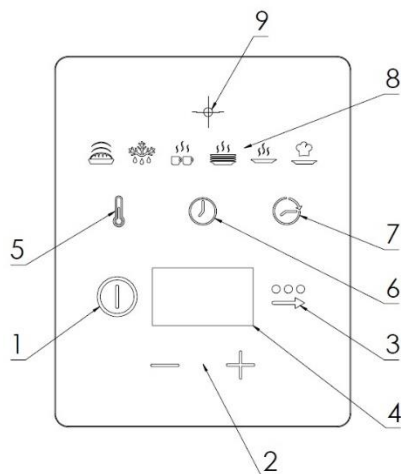
2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1. Kontrollpanel
2. Frontpanel med push-push-mekanisme
3. Sklisikker bunn
4. Varmeovne
5. Funksjonslampe

2.2 Kontrollpanel



1. Slå på/slå av varmeskuffen.
2. Øker eller reduserer valgt verdi "+ -".
3. Menyinnstilling. Gjør det mulig å stille inn oppvarmingstemperaturen (5), timer (6), utsatt start (7).
4. Display, viser de innstilte verdiene.
5. Angir at funksjonen valg av "oppvarmingstemperaturen" er aktivert.
6. Angir at funksjonen "timer" er aktivert.
7. Angir at funksjonen "utsatt start" er aktivert.
8. Viser innstilte oppvarmingsfunksjoner.
9. ON/OFF LED. Lyser når skuffen er i drift eller er programmert med en utsatt start.



3 Bruk

Enheten er utstyrt med et system med varmluftsventilasjon. En vifte fordeler varmen fra varmeelementet på optimal måte inne i skuffen.

Via displayet er det mulig å kontrollere den egnede temperaturen av serviset og matrettene som har blitt satt inn. Luftsirkulasjonen varmer serviset og matretten på en jevn og rask måte.

En beskyttelsesrist hindrer at man utilsiktet skal kunne berøre varmeelementet eller viften. På bunnen i skuffen er det festet et sklisikkert materiale, for å hindre at serviset skal kunne bevege seg når du åpner og lukker skuffen.

Kapasitet:



Uriktig bruk
Fare for skade
på produktet

- Du må maksimalt laste skuffen med opptil 15 kg.

3.1 Advarsler



Advarsler ved bruk av varmeskuffen.

- Hold skuffen lukket når den er i funksjon.
- Beskytt hendene med grytevotter når mat og servise flyttes inne i skuffen.
- Ikke berør varmeelementene inne i skuffen.
- Ikke la barn komme i nærheten av skuffen under bruk.
- Høy temperatur inne i skuffen under bruk, fare for brann eller eksplosjon
- Ikke spray noen sprayprodukter i nærheten av skuffen.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av skuffen.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for å varme maten.
- Ikke sett metallbeholdere eller lukkede beholdere inn i skuffen.

3.2 Første gangs bruk

- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet.
- Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet)
- Rengjør produktet med en fuktig klut.
- Tørk produktet grundig.
- For å fjerne eventuelle produksjonsrester, varmer du opp tomt produkt i minst to timer ved maksimal temperatur.



3.3 Daglig bruk



For å bruke varmeskuffen, gå frem som følger:

- Plasser maten på en tallerken.
- Ikke dekk til åpningene på det elektriske varmeapparatet. Varm luft må stå helt fritt til å sive ut av risten. Det muliggjør en optimal fordeling av varmen inne i skuffen.
- Slå på skuffen og velg temperaturen for å stille inn ønsket funksjon. Velg eventuelt å slå på timeren eller utsatt start.
- Lukk skuffen ordentlig, uten å bruke for mye kraft. Det er fare for at den forblir åpen.



3.4 Slå på

Hold inne knappen  i minst 1 sekund. Skuffen vil lage en lyd.

3.5 Innstilling av temperatur for oppvarming



Når man slår på produktet er det mulig å stille inn temperaturen for oppvarming. Verdien kan varieres mellom 30°C og 85°C ved bruk av tastene  , med intervaller på 5°C. Når skuffen når innstilt temperatur, vil man høre en lyd.

3.6 Innstilling av TIMER

Når du har stilt inn temperaturen, trykk på knappen  inntil ikonet  lyser. Det er mulig å stille inn timeren med en varighet som går fra 30

minutter opptil 24 timer med valgintervaller på 15 min for de første 10 timene og med intervaller på 1 time fra 10 til 24 timer. Dersom skuffen har blitt stilt inn på en temperatur over 65°C, vil skuffen automatisk slå seg av etter 10 timers drift.

3.7 Innstilling av utsatt start

Du kan stille inn utsatt start av varmeskuffen fra 1-24 timer med intervaller på 1 time, ved å trykke på tasten  inntil ikonet  aktiveres. Skuffen aktiveres automatisk ved innstilt funksjon når den valgte tiden er over.



4 Funksjoner for oppvarming

Symbol	°C	Funksjon
	30°C 35°C	Heving
	40°C 45°C	Tining
	50°C 55°C	Oppvarming av små kopper
	60°C 65°C	Oppvarming av tallerkener
	70°C 75°C	Oppfriskning av mat
	80°C 85°C	Tilberedning på lav varme

4.1 Oppvarmingstid

Forskjellige faktorer påvirker oppvarmingstidene til matrettene:

- Tykkelse og materiale til seriset.
- Matens dimensjoner.
- Hvordan seriset er plassert.
- Innstilling av temperaturen.
- Gjentatt åpning og lukking av varmeskuffen.

Det er derfor ikke mulig å gi nøyaktige oppvarmingstider. Ved regelmessig bruk av apparatet kan du finne de beste innstillingene for å oppnå



ønsket resultat. For å oppnå et bedre resultat, forvarm varmeskuffen i 15 minutter til ønsket temperatur.

4.2 Start av oppvarming


Dersom man ikke trykker på displayet i 10 sammenhengende sekunder, vil oppvarmingen aktiveres. LED-lampen (9) forblir tent hele varigheten til den valgte funksjonen.

Hvis man ikke foretar seg noe når displayet slås på, vil skuffen automatisk stille seg inn på 30°C i 30 minutter.

4.3 Under oppvarmingen

Når funksjonen "Utsatt start" er stilt inn, tennes ikonet , LED-lampen (9) begynner å blinke og displayet viser tiden som gjenstår til apparatet slår seg på. Når funksjonen "utsatt start" har blitt fullført, aktiveres skuffen og LED-lampen (9) lyser konstant og det tennes et ikon  mens displayet viser oppvarmingstemperaturen.


4.4 Slå av

For å slå av berører man tasten  i omtrent 1 sekund. Når skuffen har blitt slått av vil skuffen gå tilbake til den forhåndsinnstilte




konfigurasjonen. Ved innstillingen av timeren vil skuffen slås av automatisk, når oppvarmingssyklusen er ferdig.

4.5 Endring av parametre under oppvarming

Berør tasten  under driftsfasen, for å velge parameteren du vil endre mellom temperatur og timer. For å aktivere funksjonen **“utsatt start”** slå av og deretter på skuffen ved bruk av tasten

4.6 Funksjonen Sabbath

Det er mulig å aktivere funksjonen Sabbath innen de 10 første sekundene etter påslåing av varmeskuffen. For å aktivere den trykk samtidig på tastene  i omtrent 4 sekunder. På displayet vises teksten **SAb**. Under denne funksjonen kan ingen parametre endres og temperaturen stilles automatisk inn til en verdi på omtrent 45°C i 80 påfølgende timer. For å gå tilbake til de opprinnelige innstillingene, slå av varmeskuffen. Etter de 80 driftstimene vil skuffen slå seg av automatisk.

4.7 Tilberedning på lav varme

Innstillingen brukes for å tilberede på lav temperatur og for å tilberede verdifulle små eller mellomstore kjøttstykker, som okse, kalv, svin og lam med en diameter på maksimalt 6 cm. For større stykker anbefaler vi tilberedning i ovn eller dampovn. Den forlengede tilberedningstiden på omtrent 2/3 timer ved lav temperatur gjør at kjøttet blir saftig og mørt. Tilberedning: før du tilbereder kjøttet ved lav temperatur må du brune det.




- Bruk egnet servise av glass, porselen eller keramikk
- Forvarm skuffen med serviset inni i 15 minutter
- Varm opp olje eller smør i en stekepanne og bruk kjøttet her på høy varme.



4.8 Råd

vanlige matvarer. Mer spesifikt oppgis prosessene for heving av brød, syring av yoghurt og tørkeprosesser.

I den følgende tabellen oppgis indikasjoner for tilberedning av noen

Symbol	Matrett	°C	Funksjon	Mengde	Merknader	Tilberedningstid
	Focaccia	30°C 35°C	Heving av deig	500g	Plasser focacciaen på aluminiumsfolie	1,5 t
	Yoghurt	40°C 45°C	Syrning	Helmelk 1,5 l, melkebasert yoghurt 375 g, 9 glasskåler	Hell melk og yoghurt i en skål, bland godt sammen med en stavmikser og hell alt oppi glassbeholderne. Lukk dem med lokkene og plasser dem inne i skuffen.	8 t
	Tomater	60°C 65°C	Tørking	250g	Bruk bakepapir direkte mot glasset, del tomatene i to og ha på salt. Snu tomatene hver 3. time	8/10 t
	Urter: rosmarin, salvie, persille			200g	Bruk bakepapir direkte mot glasset	
	Eple			1 eple, ½ sitron, vann	Skjær eplet i tynne skiver. Varm dem opp i en skål med vann og sitron i 5 minutter. Legg dem deretter på bakepapiret.	



5 Rengjøring og vedlikehold

5.1 Advarsler



Feilaktig bruk
Fare for skader på
overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet
- Ikke bruk slipende eller etsende vaskemidler, eller produkter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemidler, (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere, etc.).

5.2 Rengjøring av produktet

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter hver bruk. La dem kjøle seg ned først.

Unngå at matrester størkner inne i skuffen, da det vil kunne ødelegge emaljen.

Slik rengjør du skuffen:

1. Fjern den sklisikre bunnen.
2. Hell et ikke-slipende vaskemiddel på en fuktig klut og vask overflatene.
3. Skyll grundig.
4. Tørk med en myk klut eller en mikrofiberklut.

Slik rengjør du den sklisikre bunnen:

1. Fjern den sklisikre bunnen.

2. Vask den i lunkent vann eller med et ikke-slipende vaskemiddel.
3. Tørk grundig med en myk klut eller en mikrofiberklut.
4. Legg skuffens bunn i skuffen først når den er helt tørr.

5.3 Hva gjør du hvis...

Nedenfor er det oppført en liste med mulige løsninger ved eventuelle problemer under bruk.



Dersom det ikke ble funnet en løsning for problemet, eller for andre typer problemer, må du henvende deg til teknisk service.

Service varmes ikke:

- Kontroller at produktet er koblet til strømforsyningen.
- Kontroller at hovedbryteren på strømkretsen ikke er avslått.
- Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke er hindret.
- Kontroller om du kan høre lyden fra viften og ta kontakt med serviceverkstedet.
- La serviset stå lenger i skuffen.

Skuffen åpnes ikke:

- Ta tak i den nedre delen av skuffen og dra til den løsner.

Hovedbryteren eller magnetbryteren i strømmettet utløses gjentatte ganger:

- Kontakt teknisk service eller en elektriker.



6 Installasjon

6.1 Strømtilkobling



Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personale.
- Jordkoblingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Slå av hovedstrømforsyningen.



Varmeproduksjon under bruk av produktet
Brannfare

- Kontroller at møbelmaterialet er varmebestandig.
- Kontroller at møbelet er utstyrt med alle nødvendige åpninger.



Trykk på åpen skuff
Fare for skade på produktet

- Bruk aldri den åpne skuffen som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på skuffen når den er åpen.

Generell informasjon:

Kontroller at strømnettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkenavn er plassert synlig på produktet. Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes. Produktet fungerer ved 230 V. Bruk strømledningen som følger med produktet.

Fast tilkobling:

Se til at tilførselsledningen er utstyrt med en allpolet skillebryter i samsvar med forskriftene for installasjon. Skillebryteren må være i nærheten av produktet og i en lett tilgjengelig posisjon.

Tilkobling med kontakt og støpsel

Påse at pluggen og kontakten er av samme type. Unngå bruk av reduksjonsstykker, adaptere eller shunter, da de kunne forårsake oppvarming eller brannskader.

6.2 Plassering



Tungt apparat Fare for klemming

- Plasser produktet inn i møbeldelen ved hjelp av en annen person.

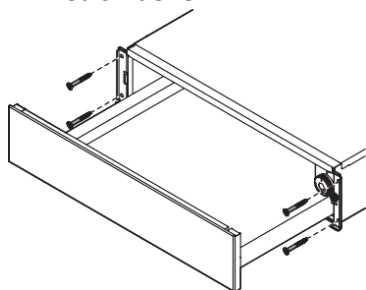


Generelle indikasjoner:

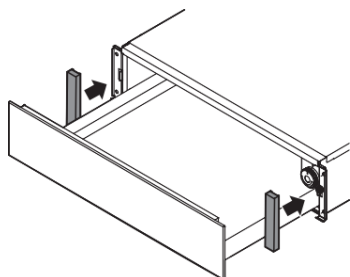
- Plasser skuffen på en stabil overflate.
- Plasseringsflaten må ha en bakre åpning på 20 mm.
- Møbelet der skuffen skal plasseres må være uten bakvegg.

Montering av produktet

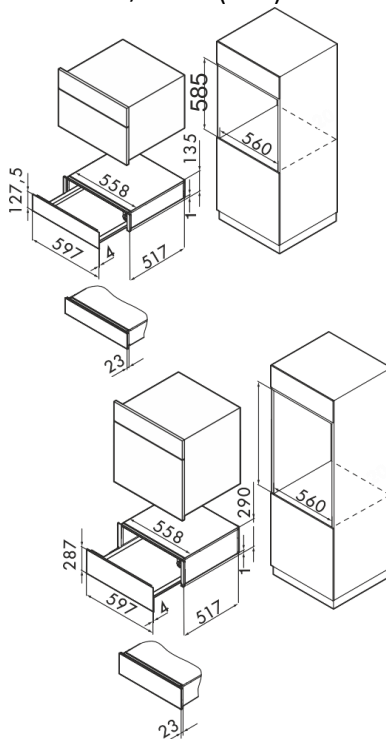
1. Sentrer og reguler skuffen inne i innfellingen. Kontroller at rammen er perfekt festet til møbelet.
2. Åpne skuffen.
3. Fest produktet til møbelet med skruene.



4. Plasser sidedekslene



Produktets størrelse (mm)



7 Miljøvern



Resikuler materialer som er merket med symbolet. Legg emballasjen i riktige beholdere for resikulering.

Bidra til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resikulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.



Ikke kast apparater som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfall. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen.



1 Avvertenze

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Этот прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или огнеупорным полотном.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Действия по установке и обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Не вставляйте пластиковые емкости или горючие предметы.
- В случае повреждения кабеля электропитания, сразу же обратитесь в службу техподдержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Не садитесь на прибор.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не загораживайте вентиляционные, теплоотводящие и другие отверстия.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.

Для этого прибора:

- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытый ящик.
- Убедитесь, что в ящике не застряло никаких предметов.

1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний из руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо детали прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для подогрева пищи и посуды в бытовых условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-

летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.

- Прибор не предназначен для работы с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Передняя панель ящика оснащена световодом, который позволяет видеть с разных углов, включен или выключен прибор.

1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами. Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель



электропитания.
Извлеките кабель вместе с вилкой.



Напряжение
Опасность поражения электрическим током а

- Отключите общее электропитание
- Отключите кабель электропитания от электросети

- Сдайте прибор в соответствующий центр раздельного сбора электрических и электронных отходов или передайте продавцу в момент покупки аналогичного прибора по принципу один к одному. Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.
- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковая упаковка
Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.5 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.



1.6 Данное руководство по эксплуатации

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все инструкции по сохранению эстетических и функциональных характеристик приобретенного вами прибора.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора и должно храниться в целости и сохранности в доступном для пользователя месте в течение всего срока службы прибора.

Для получения дополнительной информации об изделии: www.smeg.com

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:



Предупреждения, общая информация по данному руководству по эксплуатации



Описание приборов и принадлежностей



Информация об использовании прибора и принадлежностей. Рекомендации по приготовлению пищи



Чистка и уход, информация о правильной чистке и уходе



Меры безопасности



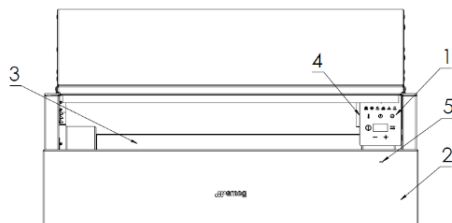
Информация



Рекомендации

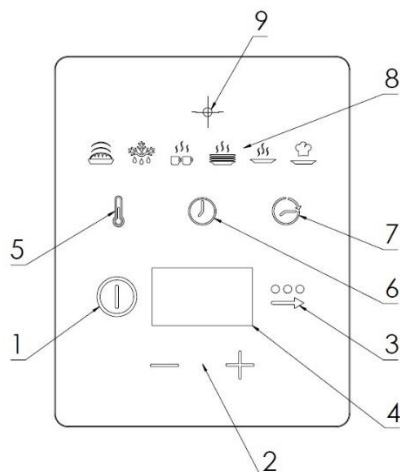
2 Описание

2.1 Общее описание



1. Панель управления
2. Передняя панель с механизмом двойного нажатия
3. Противоскользящая основа
4. Вентилятор нагревания
5. Рабочий индикатор

2.2 Панель управления



1. Включение/выключение подогревателя посуды.
2. Увеличение или уменьшение выбранного значения: «+ -».
3. Настройка меню. Позволяет установить температуру нагрева (5), таймер (6), пуск с задержкой (7).
4. Дисплей, показывает заданные значения.
5. Отображает активное состояние функции выбора «температуры нагрева».
6. Отображает активное состояние функции «таймер».
7. Отображает активное состояние функции «пуск с задержкой».
8. Отображает заданные функции нагрева.
9. ВКЛ./ВЫКЛ. СВЕТОДИОДА. Загорается, когда подогреватель работает или запрограммирован его пуск с задержкой.



3 Использование

Устройство оборудовано системой циркуляции теплого воздуха.

Вентилятор оптимально распределяет тепло внутри ящика от нагревательного элемента.

С помощью дисплея можно проверить соответствующую температуру загруженных блюд и посуды. Циркуляция теплого воздуха позволяет равномерно и быстро нагреть посуду и блюда.

Защитная решетка предотвращает случайное прикосновение к нагревательному элементу и вентилятору. В основании ящика находится противоскользящий коврик, предотвращающий скольжение посуды при выдвигании/задвигании ящика.

Вместительность:



Неправильное использование . Опасность повреждения прибора

- Загружайте ящик не более, чем на 15 кг.

3.1 Меры предосторожности



Предупреждения при использовании подогревателя посуды.

- Во время работы ящик должен быть закрытым.
- Защищайте руки термостойкими перчатками при обращении с посудой и продуктами внутри ящика.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри ящика.
- Не позволяйте детям находиться рядом с ящиком во время его работы.
- Высокая температура внутри ящика во время работы. Опасность пожара или взрыва
- Не распыляйте аэрозоли в непосредственной близости от ящика.
- Не используйте и не оставляете горючие материалы вблизи или внутри ящика.
- Не используйте пластиковую посуду или контейнеры для разогрева пищи.
- Не ставьте в ящик металлические и закрытые емкости.

3.2 Первое использование

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора.
- Снимите при наличии этикетки (кроме идентификационной таблички)




- Протрите прибор влажной салфеткой.
- Тщательно вытрите насухо прибор.
- Для удаления производственных остатков не менее двух часов нагревайте пустой прибор при максимальной температуре.

3.3 Ежедневное использование



Чтобы использовать подогреватель посуды, выполните следующие действия:

- Поместите продукт на тарелку или посуду.
- Отверстия электрического нагревателя должны оставаться свободными. Горячий воздух должен беспрепятственно выходить из решетки. Это обеспечивает оптимальное распределение тепла внутри ящика.
- Включите ящик и выберите температуру для настройки требуемой функции. При необходимости выберите таймер или пуск с задержкой.
- Аккуратно закройте ящик, не прилагая чрезмерных усилий. Он может остаться открытым.



3.4 Включение

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку  не менее 1 секунды. Ящик подаст звуковой сигнал.



3.5 Установка температуры нагрева

При запуске можно настроить температуру нагрева в пределах от 30 до 85 °С с помощью кнопок  , выбор осуществляется с интервалом в 5 °С. Когда ящик достигнет заданной температуры, будут поданы три звуковых сигнала.

3.6 Настройка таймера

После установки температуры нажимайте кнопку  до тех пор, пока не загорится иконка . Длительность работы таймера задается в диапазоне от 30 минут до 24 часов с интервалом выбора 15 минут в течение первых 10 часов и с интервалом 1 час с 10 часов до 24 часов. Если заданная температура выше 65 °С, ящик автоматически выключится через 10 часов работы.

3.7 Настройка пуска с задержкой

Можно задать задержку пуска подогревателя посуды от 1 ч до 24 ч с интервалом 1 ч путем нажатия кнопки  до активации иконки . По истечении выбранного времени подогреватель автоматически включается и переходит к заданной функции.



4 Функции нагрева

Символ	°С	Функция
	30 °С 35 °С	Подъем теста
	40 °С 45 °С	Размораживание
	50 °С 55 °С	Подогрев чашек
	60 °С 65 °С	Подогрев посуды
	70 °С 75 °С	Подогрев пищи
	80 °С 85 °С	Приготовление на низкой температуре

4.1 Длительность нагрева

На длительность нагрева блюда влияют различные факторы:

- Толщина и материал посуды.
- Размер пищи.
- Расположение посуды.
- Заданная температура.
- Частые открывания и закрывания подогревателя посуды.

Поэтому невозможно указать точные временные значения. При регулярном использовании прибора можно определить наиболее подходящие настройки



для достижения требуемого результата. Для достижения наилучших результатов предварительно разогрейте подогреватель в течение 15 минут, установив требуемую температуру.

4.2 Начало нагрева


Если в течение 10 секунд подряд не выполняется никаких действий с дисплеем, можно активировать нагрев. Светодиод (9) остается включенным на протяжении всего времени действия выбранной функции.

Если после включения не выполняется никаких действий с дисплеем, ящик автоматически устанавливается на 30 °С на 30 минут.

4.3 Во время нагрева

При установке функции «пуск с задержкой» загорается иконка , начинает мигать светодиод (9) и на дисплее отображается время, остающееся до включения. После завершения функции «пуск с задержкой», выдвижной ящик активируется, светодиод (9) загорается немигающим светом, включается иконка  и на дисплее отображается температура нагрева.


4.4 Выключение

Для выключения нажимайте на кнопку  примерно 1 секунду. После выключения ящик



возвращается к предварительно заданной конфигурации. При настройке таймера предусматривается автоматическое отключение ящика по завершении цикла нагрева.

4.5 Изменение параметров во время нагрева

Нажмите на кнопку  во время работы, чтобы выбрать параметр для изменения (температура, таймер). Чтобы активировать функцию «**пуск с задержкой**», выключите и снова включите ящик с помощью кнопки

4.6 Функция «шаббат»

Функцию «шаббат» можно активировать в первые 10 секунд после включения подогревателя посуды. Для активации функции одновременно нажимайте на кнопки  примерно 4 секунды. На дисплее появится сообщение **SAF**. Во время этой функции нельзя изменять никакие параметры. Температура автоматически устанавливается примерно на 45 °C и остается на этом значении в течение 80 часов подряд. Чтобы вернуться к исходным настройкам, выключите подогреватель. После 80 часов

работы ящик автоматически выключается.

4.7 Приготовление на низкой температуре

Данная настройка используется для низкотемпературного режима приготовления и дальнейшей готовки небольших и средних отборных кусков мяса, таких как говядина, телятина, свинина и баранина с максимальным диаметром 6 см. Более крупные куски рекомендуется готовить в духовке или комбинированной пароварке.

Увеличивая продолжительность приготовления на низкой температуре примерно на 2/3 ч мясо остается сочным и нежным. Приготовление: перед тем как приготовить мясо на низкой температуре его необходимо подрумянить.




- Используйте подходящую посуду из стекла, фарфора или керамики
- Запустите нагрев посуды в ящике на 15 минут
- Разогрейте растительное или сливочное масло в сковороде и обжарьте мясо на сильном огне.



4.8 Рекомендации

В следующей таблице приведены инструкции по приготовлению некоторых широко

распространенных продуктов питания. В частности, в ней указаны процессы расстойки хлеба, ферментации йогурта и процессы сушки.

Символ	Блюдо	°C	Функция	Кол.	Прим.	Время приготовления
	Фокачча	30 °C 35 °C	Расстойка теста	500 г	Разместите фокаччу на фольге	1,5 ч
	Йогурт	40 °C 45 °C	Ферментация	Жирное молоко 1,5 л, йогурт из молока 375 г, 9 стеклянных банок	Вылейте молоко и йогурт в миску, хорошо смешайте погружным блендером и разлейте в стеклянные банки. Закройте их крышками и поставьте в ящик.	8 ч
	Помидоры	60 °C 65 °C	Сушка	250 г	Используйте бумажные листы для непосредственного контакта со стеклом, разрежьте помидоры на две части и посолите их. Переворачивайте помидоры каждые 3 часа	8/10 ч
	Травы: розмарин, шалфей, петрушка			200 г	Используйте бумажные листы для непосредственного контакта со стеклом	
	Яблоко			1 яблоко, ½ лимона, вода	Тонко нарежьте яблоко. Разогрейте в миске с водой и лимоном в течение 5 минут. Затем выложите на бумагу для выпечки.	



5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Меры



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара
- Не используйте абразивные моющие средства, вызывающие коррозию или содержащие хлор, аммиак или отбеливатель (напр., порошковые средства, пятновыводители и пр.).
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

1. Снимите противоскользящее основание.
2. Смочите неабразивным моющим средством влажную салфетку и протрите поверхности.
3. Тщательно ополосните.
4. Протрите насухо мягкой ветошью или салфеткой из микрофибры.

Для очистки противоскользящего основания выполните следующее:

1. Снимите противоскользящее основание.
2. Промойте его в горячей воде с неабразивным моющим средством.
3. Тщательно насухо протрите мягкой ветошью или салфеткой из микрофибры.
4. Поместите сухое основание в ящик.

5.2 Очистка прибора

Для хорошей сохранности поверхностей прибора их необходимо очищать после каждого использования, дав остыть.

Не допускайте высыхания остатков пищи на внутренней поверхности ящика, так как они могут испортить эмаль.

Для очистки выдвижного ящика выполните следующее:



5.3 Действия в случае...

Ниже приведен список возможных способов устранения неисправностей.



Если проблема не разрешается или возникают иные неисправности, обращайтесь в службу техподдержки.

Посуда не нагревается:

- Проверьте, подключен ли прибор к бытовой электросети.
- Убедитесь, что главный выключатель бытовой электросети включен.
- Проверьте, что вентиляционные отверстия свободные.
- Проверьте, слышен ли шум вентилятора. Обратитесь в службу техподдержки.
- Оставьте посуду в ящике на более длительное время.

Ящик не открывается:

- Возьмитесь за нижнюю часть ящика и потяните его для разблокировки.

Главный выключатель или терромагнитный выключатель бытовой электросети неоднократно срабатывает:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.



6 Установка

6.1 Электрическое подключение



Напряжение.
Опасность поражения электрическим током

- Электрическое подключение должно осуществляться квалифицированным специалистом.
- Необходимо обязательно выполнить заземление в соответствии с требованиями по безопасности электросети.
- Отключите общее электропитание.



Выделение тепла при работе прибора
Опасность возгорания

- Проверьте, чтобы материал корпуса был термостойким.
- Проверьте, чтобы в мебели были необходимые отверстия.



Давление на открытый ящик
Опасность повреждения прибора

- Запрещается использовать открытый ящик в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытый ящик.

Общая информация:

Проконтролируйте, чтобы характеристики электросети соответствовали данным на идентификационной табличке. Идентификационная табличка с техническими данными, серийным номером и маркировкой находится на видном месте на приборе. Никогда не снимайте табличку с прибора. Прибор работает при напряжении 230 В.

Используйте кабель питания, поставляемый с прибором.

Стационарное подключение:

Установите на линии питания многополюсное отсечное устройство в соответствии с правилами установки.

Отсечное устройство должно располагаться в легкодоступном месте и рядом с прибором.

Соединение с вилкой и розеткой

Проверьте, чтобы вилка и розетка были одного типа. Не используйте редукторы, адаптеры или шунты, так как они могут вызвать перегрев или возгорание.



6.2 Встраивание



Тяжелый прибор. Опасность получения травм при раздавливании

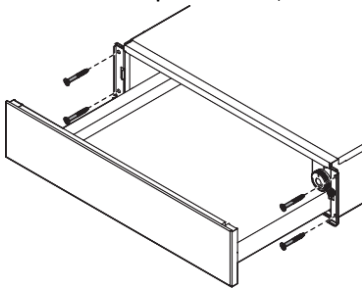
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

Общие указания:

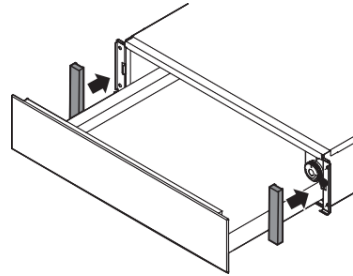
- Расположить ящик на устойчивой поверхности.
- Сзади опорной поверхности должен иметься паз в 20 мм.
- Мебель, в которую встраивается ящик, не должна иметь задней стенки.

Установка прибора

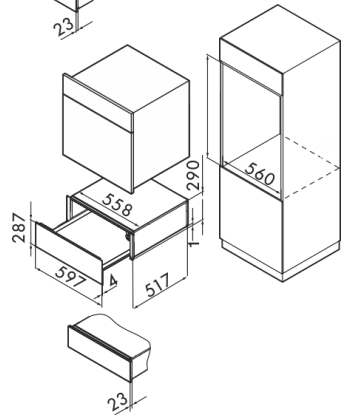
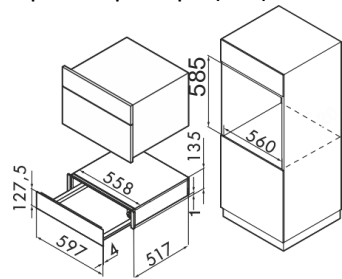
1. Расположите по центру и выравнивайте ящик в мебели. Убедитесь в том, что рамка идеально прилегает к мебели.
2. Откройте ящик.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Разместите боковые крышки



Габариты прибора (мм)





7 Защита окружающей среды



Материалы с этим символом необходимо сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для вторичной переработки.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.



Не выбрасывайте оборудование с этим символом вместе с обычными бытовыми отходами. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nie wkładać plastikowych pojemników i łatwopalnych przedmiotów.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.



- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
Informacje na temat omawianego urządzenia:
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartej szufladzie.
- Sprawdzić, czy w szufladzie nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- Użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- Nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania
- Naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- Używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania potraw i naczyń w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych

zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Panel przedni szuflady wyposażony jest w światłowod, który pozwala zobaczyć pod różnymi kątami, czy urządzenie jest włączone czy wyłączone.



1.4 Utylizacja



To urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (Dyrektywa

2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć przewód zasilania



Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

elektrycznego.

Usunąć przewód wraz z wtyczką.

- Oddać urządzenie do odpowiednich punktów zbiórki selektywnej odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia. Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i

nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne
- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego od sieci elektrycznej

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.



1.6 Niniejsza instrukcja obsługi

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Dodatkowe informacje o produkcie: www.smeg.com
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



Ostrzeżenia, informacje ogólne dotyczące niniejszej instrukcji



Opis urządzeń i akcesoriów



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów. Porady dotyczące przyrządzania potraw



Czyszczenie i konserwacja, informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



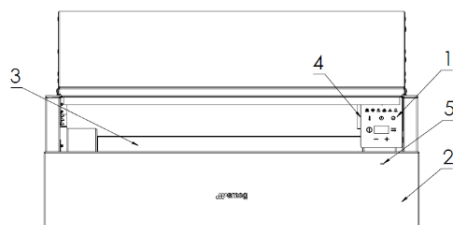
Informacja



Porada

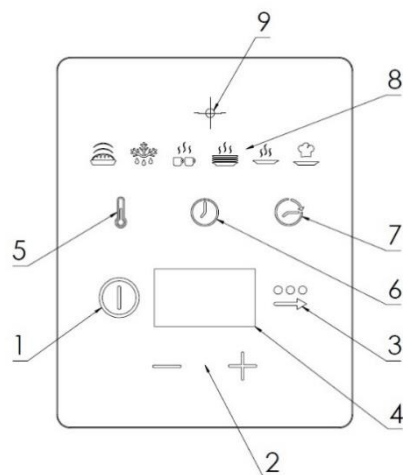
2 Opis

2.1 Opis ogólny



1. Panel sterowania
2. Panel przedni z mechanizmem typu push-push
3. Podstawa antypoślizgowa
4. Wentylator podgrzewania
5. Lampka działania

2.2 Panel sterowania



1. Włączanie/wyłączenie szuflady grzewczej.
2. Zwiększanie lub zmniejszanie wybranej wartości „+ -“.
3. Menu ustawień. Możliwość ustawienia temperatury grzania (5), minutnika (6), uruchamiania opóźnionego (7).
4. Wyświetlacz: wyświetlanie ustawionych wartości.
5. Wskazuje aktywną funkcję wyboru „temperatury grzania“.
6. Wskazuje aktywną funkcję „minutnika“.
7. Wskazuje aktywną funkcję „uruchamiania opóźnionego“.
8. Wyświetla ustawione funkcje grzania.
9. Dioda Wł./WYł. Zaświeca się, gdy szuflada działa lub zaprogramowano uruchamianie opóźnione.



3 Użytkowanie

Urządzenie jest wyposażone w system nawiewu gorącego powietrza. Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę w sposób równomierny w całej szufladzie.

Za pomocą wyświetlacza można sprawdzić odpowiednią temperaturę włożonych naczyń i potraw. Obieg powietrza podgrzewa naczynia i potrawy szybko i równomierny sposób.

Specjalna kratka zabezpieczająca uniemożliwia przypadkowe dotknięcie grzałki i wentylatora. Na spodzie szuflady znajduje się mata z materiału antypoślizgowego uniemożliwiającego przesuwanie się naczyń podczas jej otwierania lub zamykania.

Pojemność:



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
urządzenia

- Można naładować szufladę do maksymalnie 15 kg.

- Podczas funkcjonowania szuflady musi być zamknięta.
- Podczas przekręcania naczyń i żywności w szufladzie należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz szuflady.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżyły się do szuflady podczas funkcjonowania.
- Wysoka temperatura wewnątrz szuflady podczas użytkowania niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu
- W pobliżu szuflady nie rozpylać produktów w sprayu.
- Nie używać w jej pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do podgrzewania żywności.
- Nie wkładać do szuflady metalowych zbiorników i zamkniętych pojemników.

3.1 Ostrzeżenia



Ostrzeżenia szuflady grzewczej podczas użytkowania.

3.2 Pierwsze użycie

- Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia.
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki znamionowej)




- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką.
- Dokładnie wytrzeć.
- W celu usunięcia ewentualnych resztek z produkcji, podgrzać puste urządzenie przez przynajmniej dwie godziny z maksymalną temperaturą.

3.3 Codzienne użytkowanie



Aby użyć szuflady grzewczej, należy wykonać następujące czynności:

- Umieścić jedzenie na talerzu lub naczyniu.
- Pozostawić wolne szczeliny podgrzewacza elektrycznego. Gorące powietrze powinno swobodnie wydostawać się z kratki. Pozwala to na optymalne rozprzodzenie ciepła wewnątrz szuflady.
- Włączyć szufladę i wybrać temperaturę, aby ustawić żadaną funkcję. Ewentualnie wybrać minutnik lub uruchamianie opóźnione.
- Zamknąć ostrożnie szufladę, bez użycia zbyt dużej siły. Mogła pozostać otwarta.



3.4 Włączenie

Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez co najmniej 1 sekundę. Szuflada wyemituje sygnał akustyczny.



3.5 Ustawianie temperatury podgrzewania

Przy uruchamianiu można ustawić temperaturę podgrzewania, zmieniając wartość w zakresie od 30°C do 85°C za pomocą przycisków  , wybór ma odstępy 5°C. Gdy szuflada osiągnie ustawioną temperaturę, wyemituje trzy sygnały akustyczne.

3.6 Ustawianie MINUTNIKA






Po ustawieniu temperatury naciskając przycisk  aż zaświeci się ikona . Istnieje możliwość ustawienia minutnika na czas od 30 minut do 24h z interwałami wyboru co 15 minut dla pierwszych 10h oraz z interwałami co 1h od 10h do 24h. W przypadku ustawienia temperatury powyżej 65°C, szuflada wyłączy się automatycznie po 10h działania.

3.7 Ustawianie uruchamiania opóźnionego

Uruchamianie opóźnione szuflady grzewczej można ustawić w zakresie od 1h do 24h w odstępach co 1h, naciskając przycisk  do momentu zaświecenia się ikony . Po upływie wybranego czasu szuflada automatycznie uruchamia się zgodnie z ustawioną funkcją.



4 Funkcje grzania

Symbol	°C	Funkcja
	30°C 35°C	Wyrastanie ciasta
	40°C 45°C	Rozmrażanie
	50°C 55°C	Podgrzewanie filiżanek
	60°C 65°C	Podgrzewanie naczyń
	70°C 75°C	Uwadnianie żywności
	80°C 85°C	Gotowanie w niskiej temperaturze

4.1 Czas podgrzewania

Na czas podgrzewania potraw wpływają różne czynniki:

- Grubość i materiał naczyń.
- Rozmiar żywności.
- Rozmieszczenie naczyń.
- Ustawienie temperatury.
- Częste otwieranie i zamykanie szuflady grzewczej.

Z tego względu nie można podać precyzyjnego czasu podgrzewania.

Regularnie używając urządzenia, będzie można określić


najodpowiedniejsze ustawienia w celu osiągnięcia pożądanego rezultatu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podgrzać szufladę grzewczą przez 15 minut do żądanej temperatury.


4.2 Początek podgrzewania

Brak interakcji z wyświetlaczem przez 10 kolejnych sekund, pozwala na włączenie podgrzewania. Dioda LED (9) pozostaje zapalona przez cały czas trwania wybranej funkcji.


Jeśli podczas włączania nie dotknie się wyświetlacza, szuflada automatycznie ustawi się na 30°C przez 30 minut.

4.3 Podczas podgrzewania

Gdy funkcja „uruchamianie opóźnione” jest ustawiona, zapala się ikona , dioda LED (9) zaczyna migać, a na wyświetlaczu pojawia się czas pozostały do włączenia.

Po zakończeniu działania funkcji „uruchamiania opóźnionego”, szuflada aktywuje się, dioda LED (9) zmienia kolor na stały i zapala się ikona , natomiast na wyświetlaczu pojawia się temperatura podgrzewania.


4.4 Wyłączenie

Wyłączenie odbywa się poprzez dotknięcie przycisku  przez około 1 sekundę. Po wyłączeniu szuflada powraca do wstępnie ustawionej





konfiguracji. Ustawienie minutnika zapewnia automatyczne wyłączenie szuflady po zakończeniu cyklu podgrzewania.

4.5 Zmiana parametrów podczas podgrzewania

Dotknąć przycisku  w fazie działania, aby wybrać parametr do zmiany pomiędzy temperaturą a minutnikiem. Aby aktywować funkcję „uruchamiania opóźnionego” wyłączyć i ponownie włączyć szufladę przyciskiem

4.6 Funkcja Sabbath

Funkcję Sabbath można aktywować w ciągu pierwszych 10 sekund po włączeniu szuflady grzewczej.

Aby ją aktywować, należy nacisnąć przyciski   jednocześnie przez około 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się napis **SAb**.

Podczas tej funkcji nie można zmieniać żadnych parametrów, a temperatura jest automatycznie ustawiana na wartość około 45°C przez kolejnych 80 godzin. Aby powrócić do ustawień początkowych, wyłączyć szufladę grzewczą. Po 80 godzinach działania szuflada automatycznie wyłącza się.

4.7 Gotowanie w niskiej temperaturze

To ustawienie służy do gotowania w niskiej temperaturze i dalszego gotowania drobnych kawałków, od małych do średnich, takich jak wołowina, cielęcina, wieprzowina i jagnięcina o maksymalnej średnicy 6 cm. W przypadku większych kawałków zaleca się przygotowanie w piekarniku lub parowarze.

Przy wydłużonym czasie gotowania wynoszącym ok. 2/3 h w niskiej temperaturze, mięso pozostaje soczyste i miękkie.

Przygotowanie: przed gotowaniem mięsa w niskiej temperaturze należy je zrumienić.




- Używać odpowiednich szklanych, porcelanowych lub ceramicznych naczyń
- Rozgrzać szufladę z naczyniami w środku przez 15 minut
- Na patelni rozgrzać olej lub masło i zrumienić na niej mięso na dużym ogniu.



4.8 Porady

Poniższa tabela przedstawia wskazówki gotowania dla niektórych powszechnie używanych produktów

spożywczych. W szczególności opisano procesy zakwaszania chleba, fermentacji jogurtowej i procesy suszenia.

Symbol	Potrawa	°C	Funkcja	Il.	Uwagi	Czas gotowania
	Focaccia	30°C 35°C	Zakwaszanie ciasta	500g	Umieścić focaccię na srebrnym papierze	1,5 h
	Jogurt	40°C 45°C	Fermentacja	Mleko tłuste 1,5 l, jogurt mleczny 375g, 9 szklanych misek	Mleko i jogurt wlać do miski, dobrze wymieszać za pomocą blendera zanurzeniowego i przelać do szklanych słoików. Zamknąć je korkami i umieścić wewnątrz szuflady.	8 h
	Pomidory	60°C 65°C	Suszenie	250g	Użyć arkuszy papieru w bezpośrednim kontakcie ze szkłem, przekroić pomidory na pół, posolić. Przewracać pomidory co 3 godziny	8/10 h
	Zioła: rozmaryn, szalwia, pietruszka			200g	Użyć arkuszy papieru w bezpośrednim kontakcie ze szkłem	
	Jabłko			1 jabłko, ½ cytryny, woda	Jabłko pokroić na cienkie plasterki. Podgrzewać w misce z wodą i cytryną przez 5 minut. Następnie ułożyć na papierze do pieczenia.	



5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia
- Nie stosować detergentów ściernych, żrących lub zawierających chlor, amoniak lub wybielacze (np. produktów w proszku, odplamiaczy itp.).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

5.2 Czyszczenie urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić. Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz szuflady resztek żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Aby wyczyścić szufladę:

1. Wyjąć podstawę antypoślizgową.
2. Wylać nieścierny detergent na wilgotną szmatkę i wytrzeć powierzchnie.
3. Dokładnie wytrzeć.
4. Wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Aby wyczyścić podstawę antypoślizgową:

1. Wyjąć podstawę antypoślizgową.

2. Wymyć w ciepłej wodzie lub użyć nieściernego detergentu.
3. Dokładnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.
4. Umieścić idealnie suchą podstawę szuflady w szufladzie.

5.3 Co zrobić, gdy...

Poniżej przedstawiono spis możliwych rozwiązań w przypadku ewentualnych nieprawidłowości funkcjonowania.



Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Naczynia nie podgrzewają się:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdzić, czy główny przełącznik domowej instalacji jest włączony.
- Sprawdzić, czy wyloty wentylacyjne są wolne.
- Sprawdzić, czy słychać hałas wentylatora i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Pozostawić naczynia w szufladzie na dłuższy okres czasu.

Szuflada nie otwiera się:

- Chwycić za dolną część i pociągnąć, aż do momentu odblokowania.

Wyłącznik główny lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wyzwalają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.



6 Montaż

6.1 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.



Wydzielanie ciepła
podczas działania
urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.



Nacisk na otwartą szufladę
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać otwartej szuflady jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwartą szufladę.

Informacje ogólne:

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej.

Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Urządzenie jest zasilane prądem 230 V.

Użyć kabla zasilającego dostarczonego z urządzeniem.

Podłączenie stałe:

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny. Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu. Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub zapalenie.



6.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

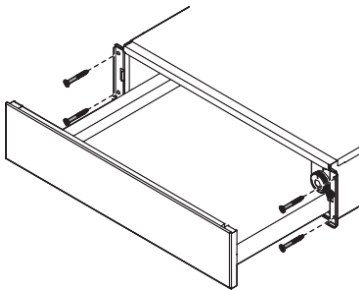
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.

Ogólne wskazówki:

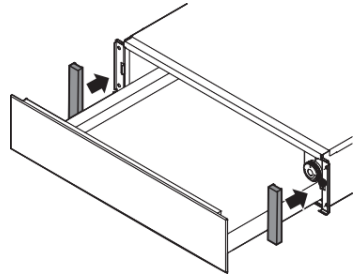
- Umieścić szufladę na stabilnej płaszczyźnie.
- Płaszczyzna musi posiadać tylny otwór równy co najmniej 20 mm.
- W meblu, w którym zostanie zamontowana szuflada nie może być tylnego panelu.

Zamontować urządzenie

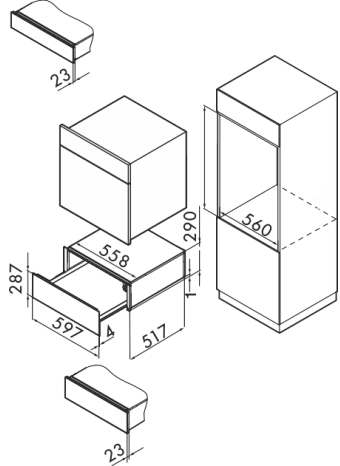
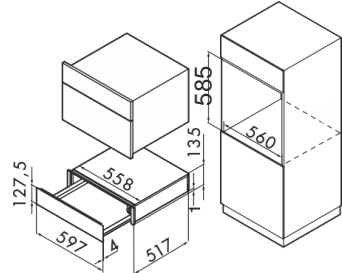
1. Wyśrodkować i wyrównać szufladę w otworze. Upewnić się, że ramka idealnie przylega do mebla.
2. Otworzyć szufladę.
3. Przymocować je śrubami.



4. Umieścić boczne pokrywy



Gabaryty urządzenia (mm)





7 Ochrona środowiska



Poddać recyklingowi materiały oznaczone symbolem. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.



Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych tym symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



1 Varoituksia

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Käytön aikana älä aseta laitteen päälle metallisia esineitä kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan

suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.

- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä laita muoviosia tai syttyviä esineitä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
 - Älä istu laitteen päälle.
 - Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
 - Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
 - Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Laitteeseen liittyen:
- Älä nojaa tai istu avatun laatikon päälle.
 - Tarkista, ettei laatikkoon jää kiinni esineitä.



1.2 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- Käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä;
- Käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- Jonkin laitteen osan muuttamisesta;
- Muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu ruokien ja astioiden lämmittämiseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Laatikon etupaneelissa on valo-ohjain, jonka avulla näet eri kulmista, onko laite päällä vai pois päältä.

1.4 Hävittäminen



Laite tulee hävittää erillään kotitalousjätteistä (direktiivit 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY). Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.
Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto.
Irrota johto ja pistorieppä.



Sähkövirta
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä
- Irrota virtajohto sähköverkosta
- Toimita laite käyttöään loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä. Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovisia
pakkausmateriaaleja
Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä

1.5 Tyyppikilpi

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

1.6 Käyttöohje

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla koko laitteen käyttöiän ajan.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy: www.smeg.com
Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



Varoituksia, yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen



Laitteiden ja lisävarusteiden kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden käyttöön liittyvää tietoa. Paistoon liittyviä vinkkejä



Puhdistus ja huolto, tiedot asianmukaisista puhdistus- ja huoltotoimenpiteistä



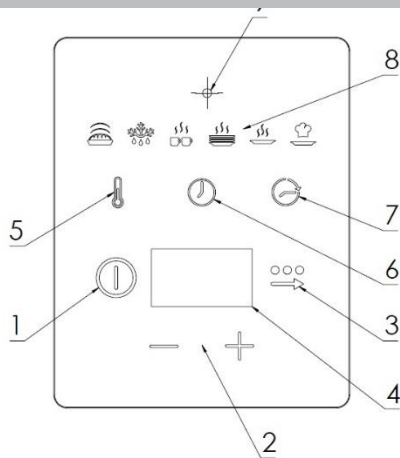
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Neuvo

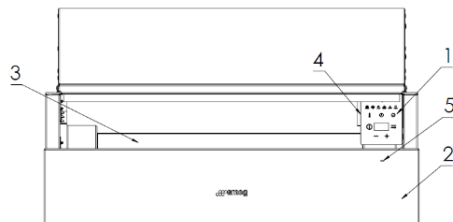


Tietoa



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1. Ohjauspaneeli
2. Etupaneeli push-push -mekanismilla
3. Liukumista estävä pohja
4. Lämmitystuuletin
5. Toiminnan merkkivalo

1. Astialämmittimen käynnistäminen/sammuttaminen.
2. Lisää tai vähentää valittua arvoa "+ -".
3. Valikon ohjelmointi. Mahdollistaa lämmityslämpötilan (5), ajastimen (6) ja viivästetyn käynnistymisen (7) asettamisen.
4. Näyttö näyttää asetetut arvot.
5. Osoittaa, että "lämmityslämpötila"-valintatoiminto on aktiivinen.
6. Osoittaa, että "ajastin"-toiminto on aktiivinen.
7. Osoittaa, että "viivästetty käynnistys" -toiminto on aktiivinen.
8. Näyttää asetetut lämmitystoiminnot.
9. LED-VALO ON / OFF. Syttyy, kun astialämmitin on toiminnassa tai siihen on ohjelmoitu viivästetty käynnistys.



3 Käyttö

Laitte on varustettu kuumalla ilmalla toimivalla tuuletusjärjestelmällä. Tuuletin jakelee lämmitysvastuksen lämmön ihanteellisella tavalla laatikon sisällä.

Näytön avulla on mahdollista tarkistaa asetettujen astioiden ja ruoan sopiva lämpötila. Ilmankierto lämmittää astiat ja ruoat tasaisesti ja nopeasti.

Suojaritilä estää lämmitysvastukseen ja tuulettimeen koskemista vahingossa. Laatikon pohjalle on asetettu liukumista estävää materiaalista valmistettu matto, joka estää astioiden siirtymistä kun laatikkoa avataan tai suljetaan.

Kapasiteetti:



Väärä käyttö
Laitteelle
syntyvien
vahinkojen vaara

- Älä lastaa laatikkoa yli 15 kg.

3.1 Varoituksia



Astianlämmittintä koskevat varoitukset käytön aikana.

- Pidä laatikkoa kiinni sen toiminnan aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla astioiden liikuttamisen aikana laatikon sisällä.
- Älä koske laatikon sisällä oleviin lämmityselementteihin.
- Älä anna lasten mennä laatikon lähelle sen toiminnan aikana.
- Korkea lämpötila laatikon sisällä käytön aikana, tulipalon- tai räjähdysvaara
- Älä suihkuta suihkeita laatikon läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laatikon läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien lämmittämisessä.
- Älä aseta laatikkoon metallisia purkkeja ja suljettuja astioita.

3.2 Ensimmäinen käyttö

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovut.
- Poista mahdolliset tarrat (tunnistustarraa lukuun ottamatta)
- Puhdista laite kostealla liinalla.
- Kuivaa laite huolella.
- Poistaaksesi mahdolliset valmistusjäämät, lämmitä laitetta vähintään kaksi tuntia tyhjänä maksimaalisella lämpötilalla.




3.3 Päivittäinen käyttö

Jos haluat käyttää astianlämmittintä, toimi seuraavasti:

- Aseta ruoka lautaselle tai astialle.
- Jätä sähkölämmittimen aukot vapaiksi. Kuuman ilman on päästävä esteettömästi ulos ritilän kautta. Tämä mahdollistaa optimaalisen lämmön jakautumisen laatikossa.
- Kytke laatikko päälle ja valitse lämpötila halutun toiminnon asettamiseksi. Valitse tarvittaessa ajastin tai viivästetty käynnistys.
- Sulje laatikko varovasti, käyttämättä liikaa voimaa. Se voi jäädä auki.



3.4 Käynnistys

Pidä näppäintä  painettuna vähintään 1 sekunnin ajan. Laatikosta kuuluu äänimerkki.



3.5 Lämmityslämpötilan asetus

Käynnistuksen yhteydessä on mahdollista asettaa lämmityslämpötila säätämällä arvoa 30 °C:n ja 85 °C:n välillä painikkeilla — +, valinnassa on 5 °C:n porrastus. Kun laatikko saavuttaa asetetun lämpötilan, se antaa kolme äänimerkkiä.

3.6 AJASTIMEN asetus







Kun lämpötila on asetettu, paina näppäintä , kunnes kuvake  syttyy. Ajastin voidaan asettaa 30 minuutista 24 tuntiin 15 minuutin välein ensimmäisten 10 tunnin ajaksi ja 1 tunnin välein 10 tunnista 24 tuntiin. Jos lämpötila on yli 65 °C, laatikko kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 tunnin toiminnan jälkeen.

3.7 Viivästetyn käynnistuksen asetus

Astialämmittimen viivästetty käynnistys on mahdollista asettaa 1 tunnista 24 tuntiin 1 tunnin välein, painamalla näppäintä , kunnes kuvake  aktivoituu. Valitun ajan päätyttyä astialämmitin siirtyy automaattisesti asetettuun toimintoon.



4 Lämmitystoiminnot

SYMBOLI	°C	Toiminto
	30 °C 35 °C	Kohotus
	40 °C 45 °C	Sulatus
	50 °C 55 °C	Kuppien lämmitys
	60 °C 65 °C	Astioiden lämmitys
	70 °C 75 °C	Ruokien regenerointi
	80 °C 85 °C	Kypsennys alhaisessa lämpötilassa

4.1 Kuumennusaika

Monet tekijät vaikuttavat ruokien kuumennusaikoihin:

- Astioiden paksuus ja materiaali.
- Ruoan koko.
- Astioiden asettelu.
- Lämpötilan asetus.
- Astianlämmittimen jatkuva avaaminen ja sulkeminen.


Tästä syystä on mahdotonta antaa tarkkoja lämmitysaikoja. Laitteen säännöllisen käytön avulla on mahdollista tunnistaa sopivimmat asetukset halutun tuloksen


saavuttamiseksi. Parhaan tuloksen saat, kun esilämmität astianlämmittintä 15 minuuttia haluttuun lämpötilaan.

4.2 Lämmityksen aloitus


Lämmitys aktivoituu, jos näyttöä ei käytetä 10 sekunnin ajan peräkkäin. LED (9) palaa valitun toiminnon ajan. Jos et ole vuorovaikutuksessa näytön kanssa käynnistyksen yhteydessä, laatikko asettuu automaattisesti 30 °C:een 30 minuutiksi.

4.3 Lämmityksen aikana

Kun ”viivästetty käynnistyksen” -toiminto on asetettu, kuvake  syttyy, LED (9) alkaa vilkkua ja näytössä näkyy käynnistykseen jäljellä oleva aika.


Kun ”viivästetty käynnistyksen” -toiminto on päättynyt, laatikko aktivoituu, LED (9) palaa kiinteänä ja kuvake  syttyy samalla kun näytössä näkyy lämmityslämpötila.

4.4 Sammutus


Sammutus tapahtuu koskettamalla näppäintä  noin 1 sekunnin ajan. Kun laite kytketään pois päältä, se palaa esiasetettuun kokoonpanoon. Ajastimen asetus mahdollistaa laatikon automaattisen sammuttamisen, kun lämmitysjakso on päättynyt.



4.5 Parametrien muuttaminen lämmityksen aikana

Kosketa  näppäintä käytön aikana valitaksesi muutettavan parametrin lämpötilan ja ajastimen välillä. Jos haluat aktivoida **”viivästetty käynnistys”** -toiminnon, kytke laatikko pois päältä ja uudelleen päälle

4.6 Sapattitoiminto

Sapattitoiminto on mahdollista aktivoida ensimmäisten 10 sekunnin kuluessa astianlämmittimen käynnistyksestä. Sen aktivoimiseksi, paina samanaikaisesti näppäimiä **+**  noin 4 sekuntia. Näytössä näkyy **SAb**.

Tämän toiminnon aikana parametreja ei voi muuttaa, ja lämpötila asetetaan automaattisesti noin 45 °C:een 80 peräkkäisen tunnin ajaksi. Palaa alkuasetuksiin kytkemällä astianlämmitin pois päältä. Astianlämmitin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 80 käyttötunnin jälkeen.

4.7 Kypsennys alhaisessa lämpötilassa

Asetusta käytetään pienten ja keskikokoisten korkealaatuisten palojen, kuten naudan-, vasikan-, sian- ja karitsanlihan, joiden halkaisija on enintään 6 cm, matalassa lämpötilassa kypsennykseen ja jatkokypsennykseen. Suuremmille paloille suosittelemme kypsennystä uunissa tai yhdistelmähöyrytimessä. Kun kypsennysaikaa pidennetään noin 2/3 tuntia alhaisessa lämpötilassa, liha säilyy mehukkaana ja mureana.

Valmistelu: Ennen kuin liha kypsennetään matalassa lämpötilassa, se on ruskistettava.




- Käytä sopivia lasi-, posliini- tai keraamisia astioita
- Esikuumenna astianlämmitintä astiat sen sisällä 15 minuutin ajan
- Kuumenna öljy tai voi paistinpannussa ja ruskista liha korkealla lämpötilalla.



4.8 Neuvoja

Seuraavassa taulukossa esitetään joidenkin yleisesti käytettyjen

elintarvikkeiden kypsennysohjeet. Erityisesti osoitetaan leivän kohotukseen, jogurtin käymiseen ja kuivausprosesseihin liittyvät menetelmät.

SYMBOLI	Ruoka	°C	Toiminto	Määrä	Huomautuksia	Kypsennysaika
	Focaccia-leipä	30 °C 35 °C	Taikinan kohotus	500 g	Aseta focaccia alumiinipaperille	1,5 h
	Jogurtti	40 °C 45 °C	Käyminen	Täysmaitoa 1,5 l, maitojogurttia 375 g, 9 lasipurkkia	Kaada maito ja jogurtti kulhoon, sekoita hyvin tehosekoittimella ja kaada lasipurkkeihin. Sulje ne korkilla ja aseta ne laatikkoon.	8 h
	Tomaatit	60 °C 65 °C	Kuivaus	250 g	Käytä paperiarkkeja suorassa kosketuksessa lasin kanssa, leikkaa tomaatit kahtia, suolaa. Käännä tomaatit ylösalaisin 3 tunnin välein	8/10 h
	Yrtit: rosmariini, salvia, persilja			200 g	Käytä paperiarkkeja suorassa kosketuksessa lasin kanssa	
	Omena			1 omena, ½ sitruunaa, vettä	Leikkaa omena ohuiksi viipaleiksi. Kuumenna kulhossa vettä ja sitruunan kanssa 5 minuuttia. Aseta viipaleet sitten leivinpaperin päälle.	



5 Puhdistus ja huolto

5.1 Varoituksia



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien
vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi
- Älä käytä hankaavia, korrosoivia tai klooria, ammoniakkia tai kloritetta sisältäviä pesuaineita (esim. pesujauheita, tahrannoistoaaineita jne.).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

5.2 Laitteen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laatikon sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Laatikon puhdistamiseksi:

1. Irrota liukumista estävä pohja.
2. Kaada hankaamatonta pesuainetta kosteaan rättiin ja pese pinnat.
3. Huuhtelee huolellisesti.
4. Kuivaa pehmeällä rätillä tai mikrokuituliinalla.

Liukumista estävän pohjan puhdistamiseksi:

1. Irrota liukumista estävä pohja.
2. Puhdista haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella.
3. Kuivaa huolella pehmeällä rätillä tai mikrokuituliinalla.
4. Aseta täysin kuivunut pohja laatikkoon.

5.3 Mitä tehdä, jos...

Seuraavassa annetaan luettelo mahdollisiin toimintahäiriöihin liittyvistä ratkaisuista.



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen ongelma, ota yhteys huoltokeskukseen.

Astiat eivät kuumene:

- Tarkista, että laite on kytketty kotitalouden sähköverkkoon.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmä pääkatkaisin on kytketty päälle.
- Tarkista, että tuuletusaukot ovat vapaat.
- Tarkista, että voidaan kuulla tuulettimen ääni ja ota yhteys huoltopalveluun.
- Jätä astiat laatikkoon pidemmäksi aikaa.

Laatikko ei aukea:

- Tartu kiinni laatikon alareunasta ja vedä sitä, kunnes se vapautuu.

Kodin sähköjärjestelmän pääkatkaisin tai vikavirtasuojakytyn laukeavat toistuvasti:

- Ota yhteys huoltopalveluun tai sähkömieheen.



6 Asennus

6.1 Sähköliitäntä



Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksen mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö
Tulipalovaara

- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.



Paine avoinna olevaan laatikkoon Laitteen vaurioitumisriski

- Älä käytä laatikkoa vipuna kun se asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistaa avattuun laatikkoon liiallista painetta.

Yleisiä tietoja:

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin. Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa. Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa. Laite toimii 230 V:n jännitteellä. Käytä laitteen mukana toimitettua virtajohtoa.

Pysyvä kytkentä:

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinafainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan. Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Kytkentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä. Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.

6.2 Asemointi



Painava laite Litistymisestä
syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.

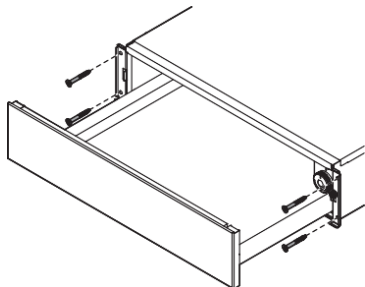


Yleisiä ohjeita:

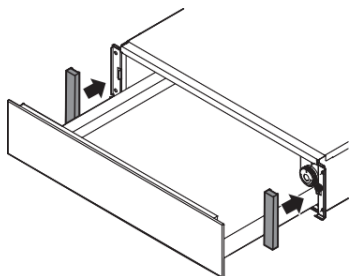
- Aseta laatikko vakaalle pinnalle.
- Tukipinnassa on oltava 20 mm:n aukko takana.
- Jos laatikko asetetaan kalusteeseen, siinä ei saa olla takapaneelia.

Asenna laite

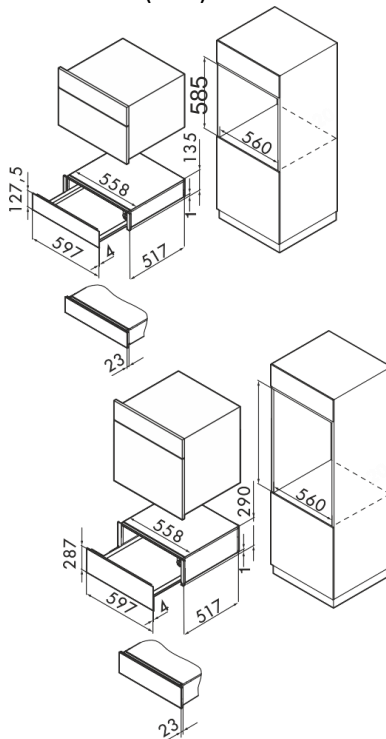
1. Keskitä ja kohdista laatikko asennusaukkoon. Varmista, että kehys tarttuu täysin kalusteeseen.
2. Avaa laatikko.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.



4. Aseta sivukannet



Laitteen mitat (mm)



7 Ympäristönsuojelu



Kierrätä kaikki materiaalit, joissa on tämä merkki. Hävitä pakkaus asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkalaitteet.

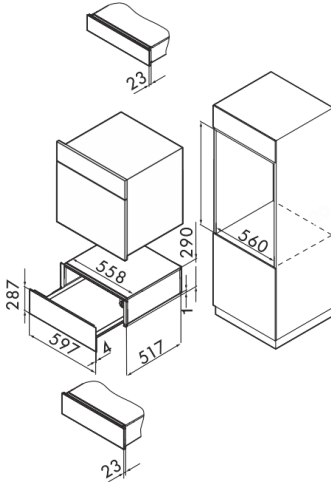
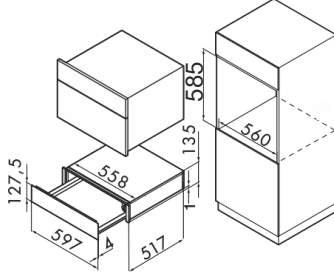


Älä hävitä tällä merkillä varustettuja laitteita tavallisen kotitalousjätteen mukana. Vie tuote kierrätyskeskukseen. Tarkempia tietoja saat jäteasioita hoitavilta paikallisviranomaisilta.



التركيب

أبعاد الجهاز (مم)

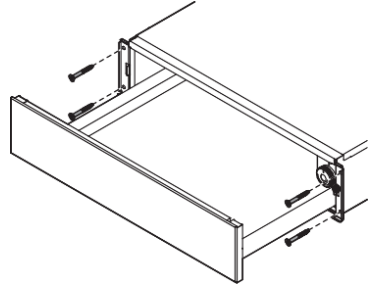


تعليمات عامة:

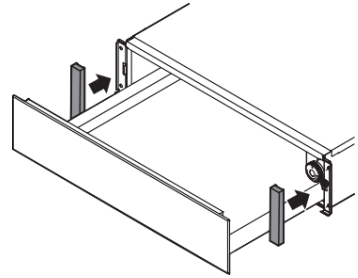
- ضع الدرج على رف ثابت.
- يجب أن يحتوي السطح الحامل على مسافة فتح خلفية تساوي 20 مم.
- يجب ألا تحتوي الوحدة المركب بها الدرج على لوحة خلفية.

تركيب الجهاز

1. قم بتوسيط ومحاذاة الدرج في الفتحة. تأكد من محاذاة الإطار تمامًا مع وحدة الأثاث.
2. افتح الدرج.
3. اربط الجهاز بالهيكل باستخدام البراغي.



4. ضع الأغصية الجانبية.



7 حماية البيئة

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع العبوة في حاويات إعادة التدوير المقابلة. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان وأعد تدوير النفايات الناتجة من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

تجنب التخلص من الأجهزة التي تحمل الرمز التالي مع النفايات العادية. خذ المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بالسلطة المحلية لديك.





6 التركيب

6.1 التوصيل الكهربائي

المكونات المتصلة بالتيار الكهربائي
خطر الصعق بالكهرباء



- ينبغي أن يتولى التوصيل الكهربائي فني مؤهل.
- ينبغي تأريض الجهاز وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية.
- أفضل المصدر الرئيسي للإمداد بالطاقة.

معلومات عامة:
تأكد من توافق خصائص المصدر الرئيسي للإمداد بالطاقة مع المواصفات الموضحة على اللوحة.

توجد لوحة التعريف التي تحمل البيانات الفنية والرقم المسلسل والاسم التجاري في مكان واضح على الجهاز.

لا تنزع اللوحة لأي سبب. يعمل الجهاز بطاقة تبلغ حوالي 230 فولت.

استخدم كبل الطاقة المرفق بالجهاز.

التوصيل الثابت:

ركب قاطع دائرة كهربائية لجميع الأقطاب في وصلة الكهرباء وفقاً للوائح التركيب.

ينبغي وضع قاطع الدائرة الكهربائية بالقرب من الجهاز وفي موضع يمكن الوصول إليه بسهولة.

التوصيل باستخدام قابس ومقبس

تأكد أن القابس والمقبس من نفس النوع. تجنب استخدام المحولات ومجزئات التيار لأنها قد تتسبب في ارتفاع درجة الحرارة والحروق.

تتولد الحرارة أثناء تشغيل الجهاز



خطر الحريق

- تأكد من أن الأثاث مقاوم للحرارة.
- تأكد من أن الأثاث يحتوي على الفتحات المطلوبة.

6.2 تعيين موضع الجهاز

الأجهزة الثقيلة
خطر السحق



- ضع الجهاز في كابينة القاطع بمساعدة من شخص آخر.

الضغط على الدرج المفتوح
خطر إلحاق الأضرار بالجهاز



- تجنب استخدام الدرج المفتوح لرفع الجهاز ووضعه في موضعه عند التركيب.
- تجنب الضغط بشكل زائد على الدرج عند فتحه.



5 التنظيف والصيانة

5.1 تحذيرات

سوء الاستخدام
خطر تلف الأسطح



- تجنب استخدام أجهزة التنظيف البخار لتنظيف الجهاز
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل أو تلك التي تحتوي على الكلور أو النشادر أو مواد التبييض (كالمساحيق ومزيلات البقع وما إلى ذلك).
- لا تستخدم المواد الخشنة أو الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة.

5.2 تنظيف الجهاز

للحفاظ على الأسطح بحالة جيدة، يجب تنظيفها بصفة منتظمة بعد الاستخدام. دعها تبرد أولاً. تجنب ترك بقايا الطعام تجف داخل الدرج حيث قد يتسبب ذلك في إتلاف طبقة المينا. تنظيف الدرج:

1. أزل القاعدة غير الانزلاقية.
 2. ضع بعضًا من المواد غير الكاشطة على قطعة قماش مبللة وامسح الأسطح.
 3. واشطفها جيدًا.
 4. وجففه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو ليفية.
- تنظيف القاعدة غير الانزلاقية:
1. أزل القاعدة غير الانزلاقية.
 2. استخدم ماء دافئ أو منظف غير كاشط للتنظيف.
 3. قم بتجفيفها جيدًا باستخدام قطعة قماش ناعمة أو ليفية.
 4. ضع القاعدة مرة أخرى في الدرج بعدما تجف تمامًا.

5.3 بعض المشاكل وحلولها...

توجد فيما يلي قائمة بالحلل الممكنة للأعطال المحتملة.

إذا لم تحل المشكلة أو للمشكلات الأخرى؛ اتصل بالدعم الفني.



عدم تسخين الأطباق:

- تأكد من توصيل الجهاز بالمصدر الرئيسي للإمداد بالطاقة.
 - تأكد من تشغيل مفتاح المصدر الرئيسي للإمداد بالطاقة.
 - تأكد من عدم وجود عوائق في فتحات التهوية.
 - تأكد من إمكانية سماع صوت المروحة واتصل بالدعم الفني.
 - اترك الأطباق في الدرج لفترة أطول.
- الدرج لا يفتح:
- أمسك الدرج من الأسفل واسحبه حتى يتحرر.
 - توقف المفتاح الرئيسي أو قاطع دائرة المصدر الرئيسي للإمداد بالطاقة بشكل متكرر:
 - اتصل بالدعم الفني أو فني كهربائي.



الاستخدام

الأكلات اليومية الشائعة. كما يشار إلى عمليات تخمير الخبز وتخمير الزبادي والتجفيف.

4.8 الاقتراحات

يوضح الجدول التالي تعليمات تحضير بعض

الرمز	الطبق	درجة مئوية	الوظيفة	الكمية	ملاحظات	وقت الطهي
	خبز الفوكاشيا	30 درجة مئوية 35 درجة مئوية	تخمير العجين	500 جم	ضع الفوكاشيا على ورق الألمنيوم	1.5 ساعة
	الزبادي	40 درجة مئوية 45 درجة مئوية	التخمير	1.5 لتر حليب كامل الدسم، 375 جم لبن زبادي، 9 أوعية زجاجية	اسكب الحليب واللبن في وعاء، وامزج الخليط جيداً باستخدام خلاط غاطس ثم اسكبه في برطبانات زجاجية. بعد ذلك أغلقها باغطية وضعها في الدرج.	8 ساعات
	الطماطم	60 درجة مئوية 65 درجة مئوية	التجفيف	250 جم	استخدم ورق فرن يلامس الزجاج مباشرة، وقطع الطماطم نصفين، وأضف الملح. قلب الطماطم كل 3 ساعات	10/8 ساعة
	الأعشاب: الروزماري، المريمية، البقدونس			200 جم	استخدم ورق فرن يلامس الزجاج مباشرة	
	التفاح			1 تفاحة 1/2 ليمونة، ماء	قطع التفاحة إلى شرائح رقيقة. سخنها في وعاء به ماء وليمون لمدة 5 دقائق. ثم ضعها على ورق الفرن.	



4.7 الطهي على درجة حرارة منخفضة

يستخدم هذا الإعداد للطهي البطيء على درجة حرارة منخفضة والاستمرار في طهي القطع الصغيرة والمتوسطة الحجم، مثل لحم البقر والعجول ولحم الخنزير ولحم الضأن التي يبلغ أقصى قطر لها 6 سم، أما القطع الأكبر حجمًا، نوصي بتحضيرها في فرن عادي أو فرن بخار وشواية.

مع الطهي لوقتٍ أطول حوالي 3/2 ساعات في درجة حرارة منخفضة، يظل اللحم طريًا وعصاريًا.

طريقة التحضير: حمّر اللحم قبل طهيهِ ببطء.

- احرص على استخدام أطباق مصنوعة من الزجاج أو الخزف أو السيراميك
- سخّن الدرج مسبقًا مع وضع الأطباق داخله لمدة 15 دقيقة
- سخن الزيت أو الزبدة في مقلاة وحمّر اللحم على درحة حرارة عالية.

الزر لمدة ثانية واحدة تقريبًا. بعد إيقاف التشغيل، يعود الدرج إلى التكوين الافتراضي. عند ضبط المؤقت، يتوقف تشغيل الدرج تلقائيًا بمجرد انتهاء دورة التسخين.

4.5 تعديل المعلمات أثناء التسخين

المس الزر أثناء $\Rightarrow \circ \circ$ تشغيل الدرج واختر معلمة درجة الحرارة أو المؤقت لتعديلها. لتنشيط وظيفة "التسخين المتأخر"، أوقف تشغيل الدرج وأعد تشغيله مرة أخرى باستخدام الزر

4.6 وظيفة السبت

يمكن تنشيط وظيفة السبت خلال أول 10 ثوانٍ بعد تشغيل درج التسخين.

لتنشيط هذا الوظيفة، اضغط مطولاً على الأزرار $\Rightarrow \circ \circ +$ معاً لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا. يظهر SAB على الشاشة.

لا يمكن تعديل أي معلمات أثناء هذه الوظيفة وتضبط درجة الحرارة تلقائيًا على قيمة 45 درجة مئوية تقريبًا لمدة 80 ساعة متتالية. للرجوع إلى الإعدادات الأولية، أوقف تشغيل درج التسخين. يتوقف تشغيل الدرج تلقائيًا بعد 80 ساعة تشغيل.


4 وظائف التسخين

لذا لا يمكن تحديد أوقات تسخين دقيقة. يتيح استخدام الجهاز بانتظام تحديد الإعدادات الملائمة لتحقيق النتائج المطلوبة. للحصول على أفضل النتائج، سخن درج التسخين مسبقاً على درجة الحرارة المطلوبة لمدة 15 دقيقة.

4.2 بدء التسخين

يبدأ التسخين إذا لم تتفاعل مع الشاشة لمدة 10 ثوانٍ متتالية. يظل مؤشر (9) LED مضاءً طوال مدة الوظيفة المحددة. إذا لم تتفاعل مع الشاشة عند تشغيل الجهاز، يضبط الدرج تلقائياً على 30 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

4.3 أثناء التسخين

عند ضبط وظيفة "التسخين المتأخر"، يضيء الرمز، ويبدأ مؤشر (9) LED في الوميض وتشير الشاشة إلى الوقت المتبقي قبل التشغيل. بعد انتهاء وظيفة "التسخين المتأخر"، يتم تنشيط الدرج، ويصبح مؤشر (9) LED ثابتاً ويضيء الرمز  وتعرض الشاشة درجة حرارة التسخين.

4.4 إيقاف التشغيل

يتوقف تشغيل الجهاز عن طريق لمس ①

الوظيفة	درجة مئوية	الرمز
الاختبار	30 درجة مئوية 35 درجة مئوية	
إذابة الثلج	40 درجة مئوية 45 درجة مئوية	
تسخين الأكواب	50 درجة مئوية 55 درجة مئوية	
تسخين أطباق العشاء	60 درجة مئوية 65 درجة مئوية	
إعادة تسخين الطعام	70 درجة مئوية 75 درجة مئوية	
الطهي على درجة حرارة منخفضة	80 درجة مئوية 85 درجة مئوية	

4.1 أوقات التسخين

العوامل المختلفة التي تؤثر على أوقات تسخين الطعام:

- مادة الأطباق المستخدمة وسمكها.
- كمية الطعام.
- طريقة رص الأطباق.
- ضبط درجة الحرارة.
- فتح الدرج وإغلاقه بشكل متكرر.



3.3 الاستخدام اليومي

لاستخدام درج التسخين، اتبع الخطوات التالية:

- ضع الطعام في طبق أو وعاء.
- تجنب سد فتحات السخان الكهربائي. ينبغي أن يكون الهواء الساخن حراً في الخروج من الشبكة. وهذا يجعل توزيع الحرارة أفضل داخل الدرج.
- شغل الدرج وحدد درجة الحرارة لضبط الوظيفة المطلوبة. حدد المؤقت أو التشغيل المتأخر، عند اللزوم.
- أغلق الدرج بحرص، مع تجنب القوة المفرطة. يمكن أن يظل مفتوحاً.

3.4 التشغيل

اضغط مطولاً على الزر ① لمدة ثانية واحدة على الأقل. يصدر الدرج صوت صفارة.

3.5 ضبط درجة حرارة التسخين

عند بدء تشغيل الجهاز، يمكن استخدام أزرار + - لضبط درجة الحرارة من 30 درجة مئوية وحتى 85 درجة مئوية على خطوات قدرها 5 درجات مئوية، وسيصدر الدرج صوت صفارة ثلاث مرات عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

3.6 ضبط المؤقت

بعد ضبط درجة الحرارة، اضغط مطولاً على الزر حتى يضيء الرمز. ① يمكن ضبط مؤقت بمدة تتراوح بين 30 دقيقة إلى 24 ساعة، بفواصل زمنية مدتها 15 دقيقة لأول 10 ساعات ومن ساعة واحدة بعد 10 ساعات إلى 24 ساعة. إذا كانت درجة الحرارة التي تم ضبطها أعلى من 65 درجة مئوية، يتوقف الدرج تلقائياً بعد 10 ساعات من التشغيل.

3.7 ضبط تشغيل متأخر

يمكن ضبط التشغيل المتأخر لدرج التسخين خلال ساعة إلى 24 ساعة، على فواصل زمنية مدتها ساعة، بالضغط مطولاً على الزر حتى تنشيط الرمز. ② يمكن الدرج الوظيفة التي تم ضبطها تلقائياً عند انقضاء الوقت المحدد.



3 الاستخدام

- حافظ على الدرج مغلقًا أثناء التشغيل.
- ارتدِ قفازات الفرن لحماية اليدين عند التعامل مع الأطباق والطعام داخل الدرج.
- تجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الدرج.
- لا تدع الأطفال يقتربون من الدرج أثناء الاستخدام.
- ارتفاع درجة الحرارة داخل الدرج أثناء الاستخدام؛ خطر نشوب حريق أو وقوع انفجار
- تجنب رش أي منتجات رذاذ بالقرب من الدرج.
- تجنب استخدام مواد قابلة للاشتعال أو تركها بالقرب من الدرج.
- لا تستخدم الأطباق أو الأواني المصنوعة من البلاستيك لتسخين الطعام.
- تجنب وضع أواني معدنية أو مغلقة في الدرج.

تم تجهيز هذا الجهاز بنظام تدوير الهواء الدافئ. حيث تُوزع المروحة الحرارة الناتجة عن عنصر التسخين في جميع أنحاء الدرج بشكل موحد. يمكن استخدام الشاشة للتحقق من أن درجة الحرارة المحددة للأطباق والطعام في الدرج مناسبة. ويعمل الهواء الساخن الذي يدور داخل الفرن على تسخين الطعام بسرعة وبشكلٍ متساوٍ. تمنع شبكة واقية ملامسة عنصر التسخين والمروحة على نحوٍ غير مقصود. يمنع غطاء مقاوم للانزلاق موجود في الجزء السفلي من الدرج الأطباق من الحركة عند فتح الدرج أو إغلاقه.

القدرة:

سوء الاستخدام

خطر إلحاق

الأضرار بالجهاز



- لا يتحمل الدرج وزنًا يتجاوز 15 كجم.

3.2 أول استخدام

- أزل أي شريط حماية من داخل الجهاز أو سطحه الخارجي.
- انزع جميع ملصقات (عدا ملصق التعريف)
- نظّف الجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة.
- جفف الجهاز بالكامل.
- سخن الجهاز الفارغ على أقصى درجة حرارة لمدة ساعتين على الأقل لإزالة أي بقايا من عملية التصنيع.

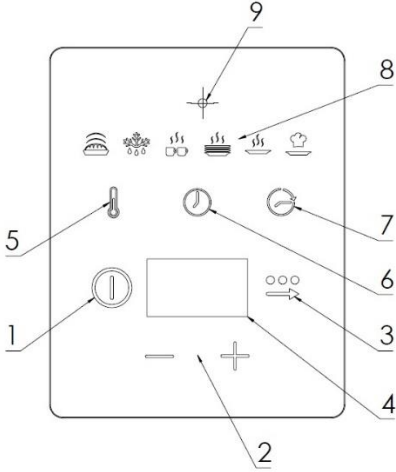
3.1 تحذيرات

تحذيرات بخصوص درج التسخين عند استخدامه.





2.2 لوحة التحكم



تحذيرات السلامة



معلومات

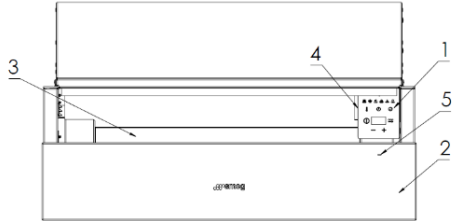


الاقتراح



2 الوصف

2.1 الوصف العام



1. تشغيل/إيقاف تشغيل درج التسخين
2. زيادة أو خفض القيمة المحددة "+ -"
3. إعدادات القائمة. تُستخدم لضبط درجة حرارة التسخين (5) والمؤقت (6) والتشغيل المتأخر (7).
4. الشاشة؛ تعرض القيم المحددة
5. تشير إلى تمكين وظيفة تحديد "درجة حرارة التسخين".
6. تشير إلى تمكين وظيفة "المؤقت".
7. تشير إلى تمكين وظيفة "التشغيل المتأخر".
8. تعرض وظائف التسخين التي تم ضبطها.
9. تشغيل/إيقاف تشغيل مؤشر LED. يضيء عندما يكون الدرج قيد التشغيل أو مبرمجًا على التشغيل المتأخر.

1. لوحة التحكم
2. اللوحة الأمامية مع الألية
3. قاعدة غير انزلاقية
4. مروحة تسخين
5. مؤشر التشغيل



1.6 نبذة عن دليل المستخدم هذا

ننصح بقراءة هذا الدليل جيداً حيث يحتوي على جميع التعليمات المطلوبة للحفاظ على المظهر الجمالي للجهاز وصيانة خصائصه الوظيفية.

يعد دليل المستخدم الذي بين أيدينا جزءاً لا يتجزأ من الجهاز ويجب أن يظل سليماً ومتاحاً للمستخدم طوال عمر الجهاز. لمزيد من المعلومات حول

المنتج يُرجى زيارة: www.smeg.com
اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز.

1.7 كيفية قراءة هذا الدليل

يستخدم هذا الدليل أعراف القراءة التالية:

تحذيرات ومعلومات عامة حول دليل المستخدم هذا

وصف الجهاز وملحقته.

معلومات حول استخدام الجهاز وملحقته. نصائح الطبخ

التنظيف والصيانة، معلومات حول كيفية تنظيف الجهاز وصيانته بطريقة صحيحة



- قم بتسليم الجهاز إلى مركز إعادة التدوير المختص بجمع النفايات الكهربائية والإلكترونية أو قم بإعادته إلى بائع التجزئة عند شراء منتج مماثل، علماً بأن ذلك يكون لمرة واحدة. تُعبأ الأجهزة التي تُنتجها في مواد غير ملوثة وقابلة للتدوير.
- قم بتسليم مواد التغليف إلى مركز إعادة التدوير المختص.

العبوات البلاستيكية
خطر الاختناق



- تجنب ترك عبوة الجهاز أو أي جزء منها دون عناية.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالأكياس البلاستيكية.

1.5 لوحة التعريف

تحتوي لوحة التعريف على البيانات الفنية والرقم المسلسل والاسم التجاري للجهاز. لا تنزع لوحة التعريف لأي سبب.

1.4 التخلص من الجهاز

يجب التخلص من هذا الجهاز
بمعزل عن النفايات الأخرى
(وفقاً لتوجيهات
2002/95/EC،



2002/96/EC، 2003/108/EC). لا
يحتوي الجهاز على مواد بكميات كافية يمكن
اعتبارها خطرة على الصحة والبيئة وفقاً
للتوجيهات الأوروبية المعمول بها حالياً.
للتخلص من الجهاز:

- اقطع كبل الطاقة.
- انزع كبل الطاقة باستخدام القابض.

المكونات المتصلة بالتيار الكهربائي
خطر الصعق بالكهرباء



- أفضل المصدر الرئيسي للإمداد
بالطاقة
- انزع كبل الطاقة من مأخذ التيار
الكهربائي

1.2 المسؤولية القانونية لجهة التصنيع

لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن
الأضرار التي تلحق بالأشخاص أو الممتلكات
نتيجة:

- استخدام الجهاز في غير الأغراض
المقصودة؛
- عدم مراعاة التعليمات الواردة في دليل
المستخدم.
- العبث بأي جزء من أجزاء الجهاز.
- استخدام قطع غيار غير أصلية.

1.3 الاستخدامات المقصودة

- هذا الجهاز مصمم لتسخين الطعام في
المنزل. وبالتالي تعتبر جميع الاستخدامات
الأخرى غير مناسبة.
- قد يستخدم الأطفال من سن 8 أعوام على
الأقل هذا الجهاز وكذلك الأشخاص المصابون
بعجز في قدراتهم البدنية أو الحسية أو الذهنية
أو من يعوزهم الخبرة في استخدام الأجهزة
الكهربائية، شريطة أن يخضع مثل هذا
الاستخدام لإشراف أو توجيه البالغين
المسؤولين عن سلامتهم.
- هذا الجهاز غير مصمم للعمل مع أجهزة
التوقيت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بُعد.
- اللوحة الأمامية للدرج مزودة بدليل ضوئي
لمعرفة ما إذا كان الجهاز قيد التشغيل أو
متوقف من زوايا مختلفة.

1 تحذيرات

خطر إلحاق الأضرار بالجهاز

- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل (مثل المساحيق أو مزيلات البقع أو مواد التنظيف المعدنية).
- تجنب الجلوس على الجهاز.
- تجنب استخدام النفاثات البخارية لتنظيف الجهاز.
- تجنب سد الفتحات وفتحات التهوية وفتحات تبديد الحرارة.
- لا تستخدم الجهاز في تدفئة الغرفة مهما كان السبب.
- فيما يخص هذا الجهاز:
- تجنب وضع أي ثقل على الدرج المفتوح أو الجلوس عليه.
- احرص على ألا تكون هناك أجسام عالقة بالدرج.

1.1 تحذيرات السلامة العامة

خطر التعرض لإصابة جسدية

- يصبح الجهاز ساخناً جداً وكذلك أجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.
- تجنب لمس عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- أبعد الأطفال دون سن الثامنة بمسافة آمنة في حال عدم وجود إشراف مستمر من شخص بالغ.
- يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز نهائياً.
- قد يستخدم الأطفال من سن 8 أعوام على الأقل هذا الجهاز وكذلك الأشخاص المصابون بعجز في قدراتهم البدنية أو الحسية أو الذهنية أو من يعوزهم الخبرة في استخدام الأجهزة الكهربائية، شريطة أن يخضع مثل هذا الاستخدام لإشراف أو توجيه البالغين المسؤولين عن سلامتهم.
- تجنب وضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على الجهاز أثناء الاستخدام.
- أوقف تشغيل الجهاز بعد الانتهاء من الاستخدام.
- تجنب إخماد النار أو ألسنة اللهب بالماء: أوقف تشغيل الجهاز وأخمد اللهب بغطاء أو بطانية حريق.
- يحظر قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة بدون إشراف من شخص بالغ.
- ينبغي ألا يتولى التركيب والصيانة إلا موظف مؤهل بما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.
- تجنب إجراء أي تعديلات على هذا الجهاز.
- تجنب إدخال أشياء معدنية حادة (أدوات المائدة أو الأواني) في فتحات الجهاز.
- تجنب إصلاح الجهاز بنفسك أو بدون الاستعانة بفني مؤهل.
- تجنب وضع حاويات بلاستيكية أو مواد قابلة للاشتعال في الدرج.
- في حال تلف كبل الكهرباء، اتصل بأقرب مركز للدعم الفني على الفور لاستبداله.



IT	Cassetto riscaldante touch	Istruzioni di montaggio e d'uso
EN	Touch warming drawer	Instruction on mounting and use
FR	Tiroir chauffant tactile	Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE	Warmeschublade mit Touchfunktion	Montage und Gebrauchsanweisung
PT	Gaveta de aquecimento tátil	Instruções para montagem e utilização
ES	Cajón calentador táctil	Montaje y modo de empleo
NL	Touch servieswarmer	Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
SV	Värmelåda med touch-reglage	Monterings- och bruksanvisningar
DA	Touch servicevarmer	Bruger- og monteringsvejledning
NO	Varmeskuff med touchbetjening	Instrukser for montering og bruk
RU	Сенсорный подогреватель посуды	Инструкции по монтажу и эксплуатации
PL	Dotykowa szuflada grzewcza	Instrukcja montażu i obsługi
FI	Touch-astianlämmitin	Kokoamis- ja käyttöohjeet
AR	درج تسخين باللمس	تعليمات التركيب والاستخدام



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
+ LIVRETS
+ NOTICES



À séparer et à déposer dans le bac de tri