

Bedienungsanleitung

WS 60 144 | WS 60 162 | WS 60 220 | WS 60 283 |
WS 60 312

Wärmeschublade

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Modell-Nr.
WS 60 144, WS 60 144c	34017
WS 60 162, WS 60 162c	34018
WS 60 220, WS 60 220c	34019
WS 60 283, WS 60 283c	34020
WS 60 312, WS 60 312c	34021

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	10	Stichwortverzeichnis	22
1.1	Verwendete Symbole	4	11	Service & Support	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4			
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5			
1.4	Gebrauchshinweise	5			
2	Allgemeine Gerätebeschreibung	8			
2.1	Aufbau	8			
2.2	Bedien- und Anzeigeelemente	8			
2.3	Öffnen und Schliessen der Schublade.....	9			
2.4	Bereitschafts-Modus.....	10			
2.5	Bedienung.....	10			
2.6	Startaufschub	11			
2.7	Sabbat-Modus	11			
2.8	Beladungsbeispiele.....	12			
2.9	Gitterrost.....	13			
3	Betriebsarten	13			
3.1	Servier- und Essgeschirr wärmen.....	13			
3.2	Tassen wärmen.....	14			
3.3	Speisen warmhalten.....	15			
3.4	Joghurt Zubereitung.....	15			
3.5	Favorit	15			
4	Anwendungen	16			
4.1	Anwendungsmöglichkeiten.....	16			
4.2	Niedertemperaturgaren	18			
5	Pflege und Wartung	19			
5.1	Vorgehen	19			
5.2	Aussenreinigung	19			
5.3	Innenraum reinigen	20			
6	Störungen selbst beheben	20			
6.1	Was tun wenn	20			
7	Zubehör und Ersatzteile	21			
8	Technische Daten	21			
8.1	Aussenabmessungen	21			
8.2	Elektrischer Anschluss	21			
9	Entsorgung	21			

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

1.4 Gebrauchshinweise

Geräteinstallation



- Die Installation darf nur durch fachkundiges Personal ausgeführt werden.
- Alle Arbeitsschritte müssen der Reihe nach vollständig ausgeführt und kontrolliert werden.
- Elektrische Anschlüsse sind durch fachkundiges Personal nach den Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und nach den Bestimmungen der örtlichen Elektrizitätswerke auszuführen.
- Ein steckerfertiges Gerät darf nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. In der Hausinstallation ist eine allpolige Netz-Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen. Schalter, Steckvorrichtungen, LS-Automaten und Schmelzsicherungen, die nach der Geräteinstallation frei zugänglich sind und alle Polleiter schalten, gelten als zulässige Trenner. Eine einwandfreie Erdung und getrennt verlegte Neutral- und

Schutzleiter sorgen für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Nach dem Einbau dürfen spannungsführende Teile und betriebsisolierte Leitungen nicht berührbar sein. Alte Installationen überprüfen.

- Angaben über erforderliche Netzspannung, Stromart und Absicherung dem Typenschild entnehmen.
- Eine einwandfreie Reparatur kann nur gewährleistet werden, wenn jederzeit eine zerstörungsfreie Deinstallation des kompletten Gerätes möglich ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät kann für die Zubereitung von Speisen im Haushalt gebraucht werden. In der Wärmeschublade darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gewärmt werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Be-

triebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.

- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere in der Wärmeschublade befinden.
- Bewahren Sie in der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., in der Wärmeschublade.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiss und kühlt langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl in der Wärmeschublade für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen oder dörren. Bei Über-trocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder in der Wärmeschublade beobachten, halten Sie die Schublade geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird in der Wärmeschublade heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern in der Schublade verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Schublade etwas offenlassen, bis das Gerät abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aus-sen mit Wasser ab. Eindringendes Was-ser verursacht Schäden.
- Schublade nicht aufreissen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Schublade greift. Beim Bewegen der Schublade besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Bei geöffneter Schublade besteht Stol-per- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Schublade und benutzen Sie diese nicht als Ab-stellfläche.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Sty-ropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungs-teile von Kindern fernhalten.

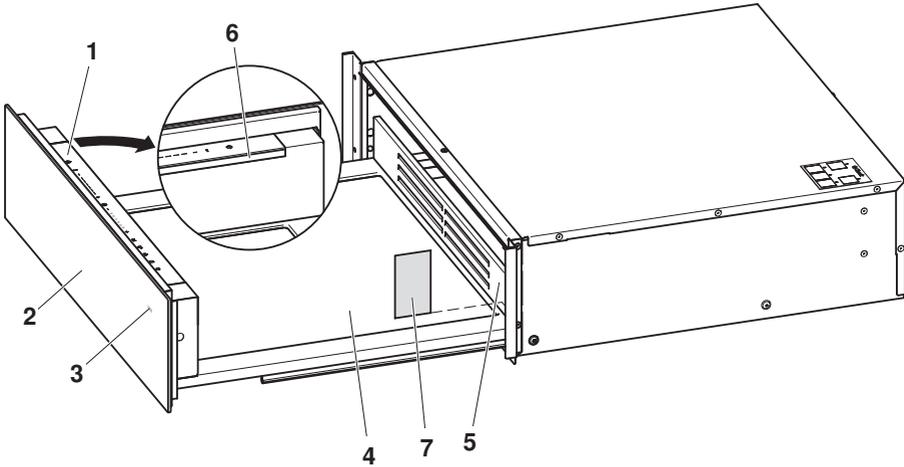
Geräteschäden vermeiden

- Benutzen Sie in der Wärmeschublade keine Gegenstände, die rosten können.

2 Allgemeine Gerätebeschreibung

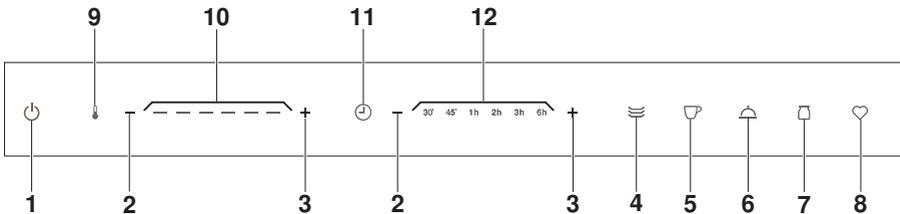
2.1 Aufbau

In der Wärmeschublade kann Geschirr gewärmt und Speisen warmgehalten werden.



- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Bedienblende | ▶ zum Einschalten  antippen |
| 2 Schubladenfront | ▶ Schublade lässt sich durch leichtes Drücken auf die Schubladenfront öffnen und schliessen (Push/Pull System) |
| 3 Leuchte Betriebsanzeige | ▶ leuchtet im Betrieb bei geschlossener Schublade
▶ blinkt regelmässig, im Betrieb bei geöffneter Schublade, beziehungsweise bei geschlossener Schublade in aktiven Startaufschub
▶ ist ausgeschaltet bei Bereitschafts-Modus |
| 4 Wärmeplatte | ▶ wird im Betrieb heiss |
| 5 Lüfterblech | ▶ Austrittsöffnungen für erwärmte Luft |
| 6 Innenbeleuchtung | ▶ leuchtet bei geöffneter Schublade |
| 7 Typenschild | ▶ Technische Daten |

2.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Bedienung

- 1 Ein / Aus
- 2 Verringern von Temperatur oder Dauer
- 3 Erhöhen von Temperatur oder Dauer
- 4 Betriebsart Servier- und Essgeschirr wärmen
- 5 Betriebsart Tassen und Gläser wärmen
- 6 Betriebsart Speisen warmhalten
- 7 Betriebsart Joghurt zubereiten
- 8 Betriebsart Favorit

Anzeige

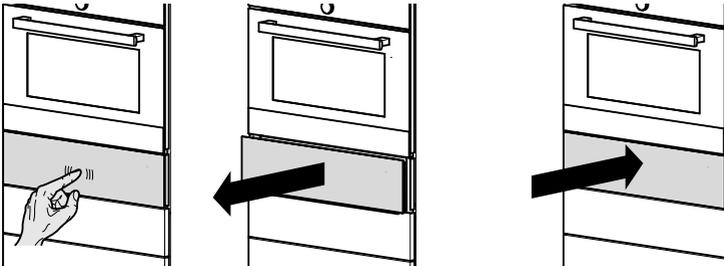
- 9 Temperatur
- 10 Temperatur, aktuelle Einstellung wird angezeigt
- 11 Dauer
- 12 Dauer, aktuelle Einstellung wird angezeigt



Die Temperaturen beziehen sich auf die Oberfläche der Wärmeplatte im leeren Gerät. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Das Gerät heizt nur, wenn die Wärmeschublade vollständig geschlossen ist.

2.3 Öffnen und Schliessen der Schublade

**Öffnen**

- ▶ Mit einer Hand mittig die Schubladenvorderfront drücken.
 - Die Schublade öffnet sich.

Schliessen

- ▶ Mit einer Hand mittig die Schubladenvorderfront zudrücken.
 - Die Schublade rastet ein und ist geschlossen.



Niemals die Schublade aufreissen.

Die Schliessvorrichtung (Push/Pull-System) nimmt Schaden.

2.4 Bereitschafts-Modus

Der Bereitschafts-Modus ist der Zustand der Schublade, in dem die Funktion vorübergehend deaktiviert ist, aber jederzeit und ohne Vorbereitungen oder längere Wartezeiten wieder aktiviert werden kann. Nach Öffnen der Schublade, ist sie bereit für die Bedienung. Dies wird durch die gedimmte Anzeige der Taste  angezeigt. Nach Antippen der Taste  ist das Gerät eingeschaltet und es kann der gewünschte Betrieb gewählt werden.

Betrieb

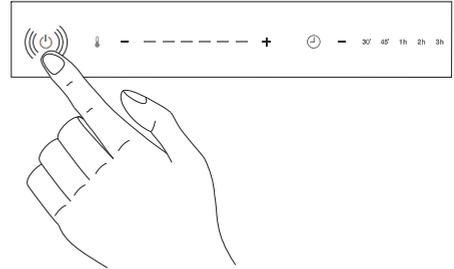
Ihre Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgestattet, die nach maximal zwölf Stunden Dauerbetrieb die Schublade in den Bereitschafts-Modus umschaltet.

Ausschalten des «Bereitschafts-Modus»

Die Taste  ist gedimmt.

- ▶  antippen.
 - Taste  leuchtet.
 - Der Vorschlagswert leuchtet.
 - [---] +

Der gewünschte Betrieb kann eingestellt werden.



2.5 Bedienung



Die Bedienblende muss frei von Verschmutzung und Flüssigkeiten bleiben. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände. Die Tasten reagieren andernfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen.

- ▶ Schalten Sie die Schublade durch Antippen der Taste  ein.
- ▶ Tippen Sie  oder  so oft an, bis die gewünschte Temperatur und Dauer eingestellt ist, oder nutzen Sie eine der vorgegebene vier Betriebsarten (siehe Seite 13) mit veränderbaren Voreinstellungen von Temperatur und Dauer.



Wenn Sie keine Einstellungen vornehmen, wird die zuletzt benutzte Einstellung (Temperatur und Dauer) während letzten Betriebes, übernommen.

- ▶ Schliessen Sie die Schublade.
 - Betriebsbeginn, die Betriebsanzeige leuchtet bei geschlossener Schublade.
- ▶ Durch Öffnen der Schublade wird der Betrieb unterbrochen.
 - Die Betriebsanzeige blinkt bei geöffneter Schublade.
 - Schliessen Sie die Schublade, um das Programm fortzusetzen.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein Signalton.
 - Die Taste  ist im Bereitschafts-Modus gedimmt.



Lassen Sie die Wärmeschublade im Dauerbetrieb nicht längere Zeit unbeaufsichtigt. Lange Warmhaltezeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstzündung der Lebensmittel.

Ihre Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgestattet, die nach maximal zwölf Stunden Dauerbetrieb die Wärmeschublade in den Bereitschafts-Modus umschaltet.

2.6 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart, die Einschaltdauer und zusätzlich eine Dauer des Aufschubes eingestellt ist.

Das Gerät schaltet nach der Dauer des Startaufschubes ein und nach Ablauf der Einschaltdauer wieder aus.

Vor dem Einstellen des Startaufschubes

- ▶ Geschirr oder Gargut in Wärmeschublade stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Temperatur und Dauer einstellen.

Startaufschub einschalten

- ▶ Taste **+** bei Dauer angetippt halten (5s).

–  blinkt.

- ▶ Mit Taste **-** oder **+** den gewünschten Startaufschub einstellen.
 - Anzeige des gewählten Startaufschubes blinkt.
- ▶ Schublade schliessen.
 - Bis Betriebsbeginn blinkt die Betriebsanzeige bei aktiviertem Startaufschub. Nach automatischem Betriebsbeginn leuchtet die Betriebsanzeige.



2.7 Sabbat-Modus

Mit dem Sabbat-Modus kann eine Betriebsdauer von bis zu 72 Stunden eingestellt werden. Während des Sabbat-Modus sind Sicherheitsschaltung sowie Leuchten deaktiviert ausser im Störfall. Die Speisen in der Wärmeschublade werden erwärmt und bleiben warm, ohne dass das Gerät bedient werden muss.

Sabbat-Modus einschalten

- ▶  Taste angetippt halten (10s).
 - Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3x kurz auf.
 - Sabbat-Modus ist aktiviert.

Sabbat-Modus ausschalten

- ▶  Taste angetippt halten (10s).
 - Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3× kurz auf.
 - Sabbat-Modus ist deaktiviert.

2.8 Beladungsbeispiele

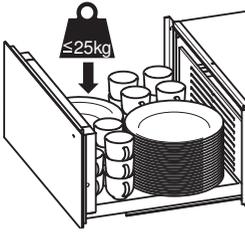
Die maximale Beladung ist abhängig von Ihren Geschirrmassen und dem Geschirrgewicht.

Gerätehöhe	Teller		Menügeschirr		Gedecke	
	A	40 Stk.	A, B, C	je 20 Stk.	A, B, C D, E F	je 12 Stk. je 1 Stk. 2 Stk.
283/312 mm						
	A	30 Stk.	A, B, C	je 15 Stk.	A, B, C D, E F	je 10 Stk. je 1 Stk. 2 Stk.
220 mm						
	A	20 Stk.	A, B, C	je 10 Stk.	A, B, C D, E F	je 8 Stk. je 1 Stk. 1 Stk.
162 mm						
	A	14 Stk.	A, B, C	je 6 Stk.	A, B, C D, E, F	je 4 Stk. je 1 Stk.
144 mm						

- | | | | |
|---|--------------------|---|----------------|
| A | Teller 27 cm | D | Schüssel 17 cm |
| B | Suppenteller 23 cm | E | Schüssel 19 cm |
| C | Tasse 9 cm | F | Platte 34 cm |

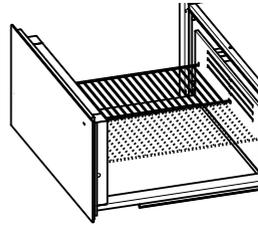
Maximale Beladung

 Die Wärmeschublade darf mit maximal 25 kg belastet werden. Wird dieses Lastgewicht überschritten, können Schäden am Gerät entstehen.

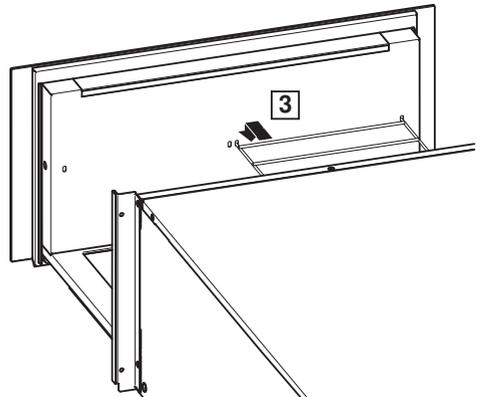
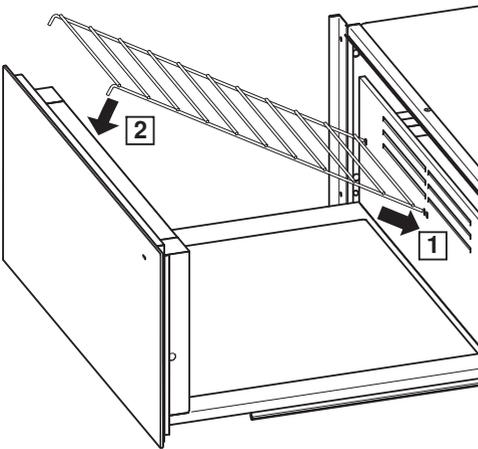


2.9 Gitterrost

Für die Modelle 283 und 312 kann die Beladungsfläche durch den mitgelieferten Gitterrost vergrößert werden. Dies kann beim Warmhalten von Lebensmitteln in mehreren Geschirrtellen hilfreich sein. Der Gitterrost kann links oder rechts eingesetzt werden.



Sie können einen weiteren Gitterrost beim Kundendienst oder auf www.vzug.com erwerben.



3 Betriebsarten

3.1 Servier- und Essgeschirr wärmen

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Wärmeplatte. Die Wärmdauer richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs und nach der Menge, der Höhe und der Anordnung. Hohe Tellerstapel werden langsamer erwärmt als einzelne Geschirrtelle.

Stellen Sie keine grossen Platten hochkant vor die Lüftungsschlitze. Sie verdecken die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft. Das Geschirr wird nicht gleichmässig erwärmt.

3 Betriebsarten

- ▶ Geschirr in Schublade stellen.
- ▶ Taste  antippen.

– Die Vorschlagswerte leuchten.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Schublade schliessen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet.
- Das Gerät wärmt.



Bei Geschirr für 6 Personen dauert das Wärmen ungefähr 45 Minuten.

Geschirr entnehmen

Erwärmtes Geschirr kühlt schnell aus. Entnehmen Sie es daher erst kurz vor dem Gebrauch.

- ▶ Nach Ende der Betriebsart Schublade öffnen.
- ▶  antippen um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Geschirr mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.



Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Wärmeplatte ist heiss. Die äusseren Geschirrtile werden heisser als die mittleren. Das Geschirr immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

3.2 Tassen wärmen

Die Wärmdauer richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs und nach der Menge, der Höhe und der Anordnung. Hohe Tassen- und Gläserstapel werden langsamer erwärmt als einzelne Tassen beziehungsweise Gläser.

Stellen Sie kein Geschirr vor die Lüftungsschlitze. Sie verdecken die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft. Das Geschirr wird nicht gleichmässig erwärmt.



Verbrennungsgefahr! Wählen Sie für Tassen und Gläser maximal die Betriebsart  um Verbrennungen zu vermeiden.

- ▶ Tassen beziehungsweise Gläser in die Wärmeschublade stellen.
- ▶ Taste  antippen.

– Die Vorschlagswerte leuchten.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Schublade schliessen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet.
- Das Gerät wärmt.



Bei Tassen für 6 Personen dauert das Wärmen ungefähr 30 Minuten.

- ▶ Nach Ende der Betriebsart Schublade öffnen.
- ▶  antippen um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Geschirr mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.



Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Wärmeplatte ist heiss. Die äusseren Geschirrtile werden wärmer als die mittleren. Das Geschirr immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

3.3 Speisen warmhalten



Diese Betriebsart dient zum Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung und nicht zum Wiedererwärmen von gekühlten Speisen. Heisse Töpfe und Pfannen nie direkt vom heissen Kochfeld auf die Wärmeplatte stellen. Die Wärmeplatte kann beschädigt werden. Wählen Sie zum Warmhalten ausschliesslich die Betriebsart .

- ▶ Geschirr in Schublade stellen.
- ▶  antippen und Gerät 15 Minuten vorheizen.
- ▶ Speisen in vorgewärmtes Geschirr geben.



Geschirr so füllen, damit nichts überschwappt.

Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie zudecken. Nicht zugedeckte Speisen trocknen an der Oberfläche.

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

- ▶ Schublade schliessen.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet.
 - Das Gerät wärmt.
- ▶ Nach Ende der Betriebsart Schublade öffnen.
- ▶  antippen um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Geschirr mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.



Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Wärmeplatte ist heiss. Die äusseren Geschirrtteile werden wärmer als die mittleren. Das Geschirr immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.



Geeignete Speisen

Beilagen, Geflügel, Gemüse, Fisch, Fleisch, Saucen, Suppen

3.4 Joghurt Zubereitung

- ▶ Vorbereitete Milch mit Joghurt in Gläser oder Schüssel in Wärmeschublade stellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Vorschlagswerte leuchten.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Schublade schliessen.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet.
 - Das Gerät wärmt.
 - Nach Ende der Betriebsart Schublade öffnen
 -  antippen um das Gerät auszuschalten.
 - Joghurt mehrere Stunden in der Schublade auskühlen lassen und anschliessend im Kühlschrank aufbewahren.

3.5 Favorit

Falls Sie eine bestimmte Temperatur und Dauer häufig brauchen, können Sie diese Einstellungen als Favorit speichern.

Favoriten einstellen

- ▶  antippen.
 - Die Vorschlagswerte leuchten.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Gewünschte Temperatur und Dauer durch Antippen von  beziehungsweise  wählen.
- ▶  Taste angetippt halten (5s).
 - Die Einstellungen werden gespeichert.

Favoriten starten

- ▶  antippen.
 - Eingestellte Werte leuchten.
- ▶ Wärmeschublade schliessen.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet.
 - Das Gerät wärmt.
 - Nach Ende der Betriebsart Schublade öffnen
-  antippen um das Gerät auszuschalten.

 **Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Wärmeplatte ist heiss. Die äusseren Geschirrtteile werden wärmer als die mittleren. Das Geschirr immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.**

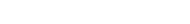
4 Anwendungen

4.1 Anwendungsmöglichkeiten

In der Tabelle sind verschiedene Anwendungsmöglichkeiten für die Wärmeschublade aufgeführt.

- ▶ Gewünschte Stufe einstellen.
- ▶ Geschirr gemäss untenstehender Tabelle vorwärmen.

Stufe	Ungefähre Dauer	Speisen/Geschirr	Hinweis
 –  +	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + – max.  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Hefeteig gehen lassen	Mit feuchtem Tuch zudecken, in geeignetem Geschirr
 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	–  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Empfindliche Tiefkühlspeisen antauen z. B. Rahmtorten, Butter, Wurst, Käse	In Verpackung belassen

Stufe	Ungefähre Dauer	Speisen/Geschirr	Hinweis
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Joghurt zubereiten	In mehreren kleinen oder einem grossen Gefäss möglich, nicht zudecken
	Gegebenenfalls verlängern bis max.		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Eier warmhalten	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	-	z. B. gekochte Eier, Rührei	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Tiefkühlgut antauen	In Verpackung belassen
	z. B. Fleisch, Kuchen		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Trinkgefässe vorwärmen,	Nur geeignetes Geschirr verwenden
	-	z. B. Espressotassen	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Schokolade schmelzen	In geeignetem Geschirr, nicht zudecken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Gelatine auflösen	In geeignetem Geschirr, nicht zudecken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Empfindliche Speisen warmhalten,	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	- max.	z. B. niedertemperaturgegartes Fleisch	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Speisen warmhalten	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	- max.	z. B. Omeletten, Crêpes, Pfannkuchen, Tacos, Tortillas, Fajitas	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Speisen warmhalten	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	- max.	z. B. Braten, Sauce	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Getränke warm halten	Geschirr ggf. vorwärmen,
	- max.		
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Brot warm halten	Lebensmittel direkt auf Wärmepalette, nicht zudecken
	z. B. Toastbrot, Brötchen		
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Trockene Kuchen erwärmen	Geschirr ggf. vorwärmen
	z. B. Streuselkuchen, Muffins		

4 Anwendungen

Stufe	Ungefähre Dauer	Speisen/Geschirr	Hinweis
- ██████████ +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Serviergeschirr erwärmen z. B. Suppenteller, Essteller, Schüsseln, Platten, Saucieren	Geschirr möglichst flächig verteilen, so wird es am schnellsten warm
- ██████████ +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Getränke heiss halten	Geschirr vorwärmen, Getränke ggf. zudecken
- ██████████ +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Gegebenenfalls verlängern bis max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Trocknen, Dörren	Vorbereitetes, zerkleinertes Obst auf Gitterrost legen und nach Bedarf wenden
- ██████████ +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Niedertemperaturgaren	Geschirr vorwärmen.
- ██████████ + - - ██████████ +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Feuchtwarme Tücher für Wellnessanwendungen	Handtuch anfeuchten, zusammenlegen oder rollen und direkt auf Wärmeplatte legen. Nur Handtücher aus pflanzlichen Fasern verwenden, keine Kunstfasern!

4.2 Niedertemperaturgaren

Die Einstellung - ██████████ + eignet sich zum Niedertemperaturgaren und Nachgaren von angebratenen, kleinen bis mittleren, hochwertigen Fleischstücken von Rind, Kalb, Schwein und Lamm mit einem maximalen Durchmesser bis 6 cm. Für grössere Fleischstücke empfehlen wir die Zubereitung in einem Backofen oder Combi-Steamer. Durch die längere Gardauer bei niedriger Temperatur bleibt das Fleisch saftig und zart.

Vorbereitung

Vor dem Niedertemperaturgaren muss das Fleisch angebraten werden.

- ▶ Geschirr aus geeignetem Glas, Porzellan oder Keramik verwenden.
- ▶ Schublade mit Geschirr auf Stufe - ██████████ + vorwärmen.
- ▶ Etwas Fett in Pfanne stark erhitzen.
- ▶ Fleisch scharf anbraten.

Die nachfolgende Anbratdauer gilt für das Einlegen in das heisse Fett.

Gericht	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren im Gerät
Kleine Fleischstücke		
Kleine Schnitzel	Rundherum 2–3 min.	- ██████████ + für - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

Gericht	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren im Gerät
Kleine Fleischstücke		
Steaks Medaillons	Pro Seite 1-2 min.	 - ██████████ + für  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Mittlere Fleischstücke		
Lammnierstück (ca. 150–300g)	Pro Seite 2-3 min.	 - ██████████ + für  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Schweinsfilet (400–600g)	Rundherum 4–6 min.	 - ██████████ + für  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Rinds-/Kalbsfilet, Schweinsnierstück, (bis 900 g)	Rundherum 12-15 min.	 - ██████████ + für  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Fleisch in vorgewärmtes Geschirr in Schublade zum Nachgaren geben.
- ▶ Deckel auf Geschirr legen.



Das niedertemperaturgearte Fleisch ist nicht so heiss wie konventionell gebratenes Fleisch. Saucen sollen sehr heiss serviert werden. Die Teller in den letzten 45–60 Minuten mit in die Wärmeschublade stellen.

Um niedertemperaturgeartes Fleisch warm zu halten, nach dem Niedertemperaturgaren auf Stufe  - ██████████ + zurückschalten. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, grosse Stücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

5 Pflege und Wartung

5.1 Vorgehen



Die Schublade nur im ausgeschalteten Zustand bei Bereitschaftsmodus reinigen.

Keine Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte verwenden.

Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

5.2 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

5.3 Innenraum reinigen

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmer Schublade feucht entfernen.
- ▶ Wärmeplatte, Lüftungsgitter und Bedienblende mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch reinigen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

6 Störungen selbst beheben

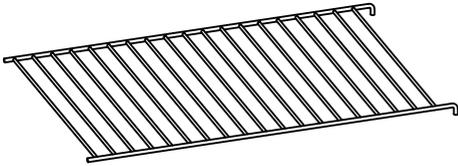
Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

6.1 Was tun wenn ...

Problem	mögliche Ursache	Behebung
Das Geschirr bzw. die Speisen kalt bleiben	▪ Das Gerät ist nicht eingeschaltet	▶ Gerät einschalten.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung prüfen.
	▪ Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	▶ Schublade schliessen.
Das Geschirr bzw. die Speisen nicht ausreichend warm sind	▪ Zu kurze Erwärmungsdauer.	▶ Erwärmungsdauer verlängern.
	▪ Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	▶ Schublade schliessen.
	▪ zu geringe Temperatureinstellung gewählt.	▶ Höhere Temperatureinstellung wählen.
Die Betriebsanzeige bei geschlossener Schublade regelmässig blinkt	▪ Bei vollständig geschlossener Schublade ist der Startaufschub eingestellt und wird durch die blinkende Betriebsanzeige signalisiert.	▶ Schublade schliessen. Ggf. Startaufschub beenden.
Die Betriebsanzeige bei offener Schublade schnell blinkt	▪ Der Startaufschub ist aktiv.	▶ Schublade schliessen und anschliessend Betrieb mit Startaufschub. Startaufschub durch Antippen Taste  beenden.
Die Betriebsanzeige während des Betriebs nicht leuchtet	▪ Betriebsanzeige defekt.	▶ Kundendienst anrufen.
Die Betriebsanzeige bei offener/ geschlossener Schublade schnell blinkt	▪ Wärmeschublade wurde nicht beendet	▶  antippen
Die Schublade kann nicht geöffnet oder geschlossen werden	▪ Push/Pull-Mechanik defekt	▶ Kundendienst anrufen.

7 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.



Gitterrost für Modelle 283 / 312 mm

8 Technische Daten

8.1 Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

8.2 Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild (siehe Seite 23)

9 Entsorgung

9.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

9.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

9.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

10 Stichwortverzeichnis

A		
Anwendungsarten	16	
Anwendungsmöglichkeiten	16	
Anzeigeelemente	8	
Aufbau	8	
Aussenabmessungen	21	
Aussenreinigung	19	
B		
Bedienelemente	8	
Beladungsbeispiele	12	
Belastungsschäden	12	
Bereitschafts-Modus	10	
Betriebsarten	13	
E		
Elektrischer Anschluss	21	
Entsorgung	21	
F		
Favorit		
Einstellen	16	
Speichern	16	
Starten	16	
G		
Garantieverlängerung	23	
Gebrauchshinweise	5	
Gerät entsorgen	21	
Gerätebeschreibung	8	
Geräteinstallation	5	
Geschirr		
Einräumen	14	
Vorwärmen	13	
Gitterrost	21	
Gültigkeitsbereich	2	
I		
Inbetriebnahme	6	
Innenraum		
Reinigen	20	
J		
Joghurt Zubereitung	15	
M		
Modellnummer	2	
N		
Niedertemperaturgaren	18	
Anbratdauer	18	
Nachgaren	18	
P		
Pflege	19	
Produktfamilie	2	
R		
Reinigung	19	
S		
Sabbat-Modus	11	
Schublade		
Reinigen	20	
Service & Support	23	
Servier- und Essgeschirr wärmen	13	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine	4	
Bestimmungsgemäße Verwendung	6	
Geräteinstallation	5	
Gerätespezifische	5	
Vor der ersten Inbetriebnahme	6	
Sicherheitsschaltung	10	
Speisen		
warmhalten	15	
Startaufschub	11	
Störungen selbst beheben	20	
Symbole	4	
T		
Tassen wärmen	14	
Technische Daten	21	
Technische Fragen	23	
Typ	2	
Typenschild	21	
W		
Wartung	19	
Z		
Zubehör und Ersatzteile	21	

11 Service & Support



Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

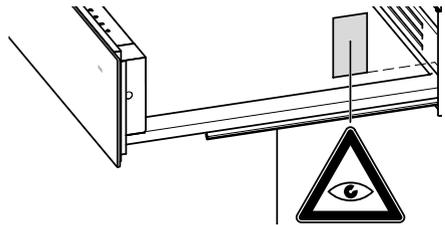
Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät:** _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

- ▶ Wärmeschublade öffnen.
 - Das Typenschild befindet sich rechts innerhalb der Schublade.



Ihr Reparaturauftrag

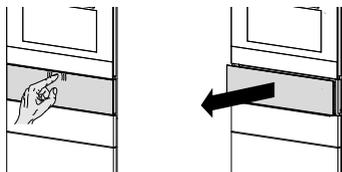
Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

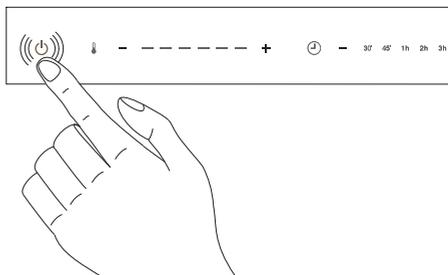
Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge.

Kurzanleitung

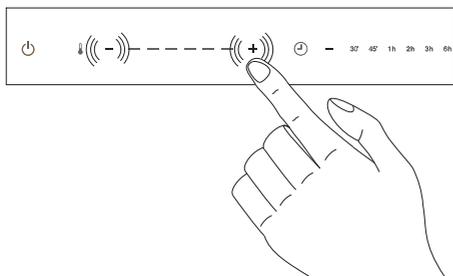
Gerät öffnen



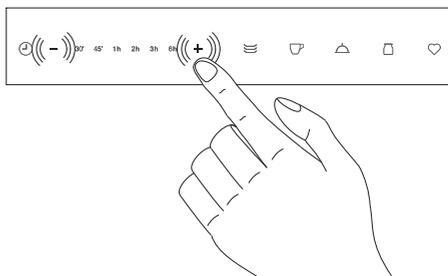
Gerät einschalten



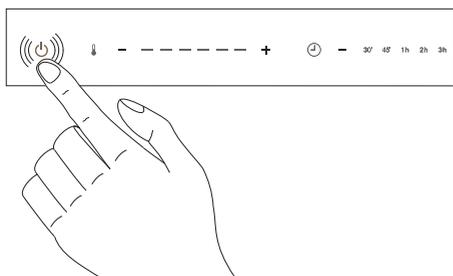
Bedienung Temperatur



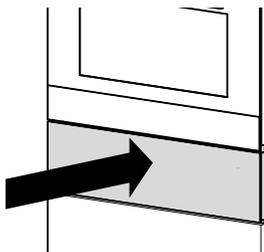
Bedienung Dauer



Gerät ausschalten



Gerät schliessen



1044761-R02