

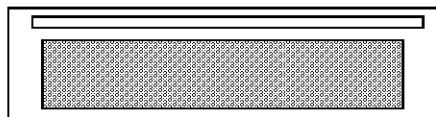
DIE WÄRMESCHUBLADE

WARMER DRAWER

VÄRMEFACK

GEBRAUCHSANLEITUNG
USER MANUAL
BRUKSANVISNING

GWS 2152 X
GWS 2152 B



AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Grundig-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

	Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.
	Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.
	Warnung vor Stromschlägen.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor heißen Flächen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

1.1 Allgemeine Sicherheit	4
1.1.1 Elektrische Sicherheit	4
1.1.2 Produktsicherheit	5
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.3 Sicherheit von Kindern	7
1.4 Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	7
1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben	
1.6 Verpackungsmaterialien entsorgen	

2 Allgemeine Informationen 8

2.1 Geräteübersicht	8
2.2 Technische Daten	9

3 Installation 10

3.1 Einbauen und Anschließen	14
3.1.1 Anschließen an das Stromnetz	14

4 So Bedienen Sie Die Wärmeschublade 15

4.1 Geschirr warmhalten	15
4.2 Speisen warmhalten	15

5 Reinigung und Wartung 17

5.1 Allgemeine Hinweise	17
5.2 Edelstahlflächen	17
5.2.1 Geräte mit Edelstahloberfläche	17
5.2.2 Heizplatte	17
5.2.3 Gerät innen	17
5.3 Einbau	17

8 Problemlösungen 18

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autori-

sierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

1.1.1 Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker nie-

- niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
 - Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
 - Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
 - Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
 - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
 - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
 - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- ### 1.1.2 Produktsicherheit
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder fernhalten, sofern sie nicht kontinuierlich beaufsichtigt werden.
 - Bei Sprüngen, Absplitterungen und Brüchen der Heizplatte besteht akute Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung des Stromkreises ab, über den die Schublade versorgt wird.
 - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
 - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
 - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß

werden können.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren der Wärmeschublade berühren.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße erwärmen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Zur Reinigung Wärmeschublade keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus des heißen Wärmeschublade hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine

Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

1.3 Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

1.4 Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:

- Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU).

Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können.

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

außerhalb des Reichweite von Kindern.

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

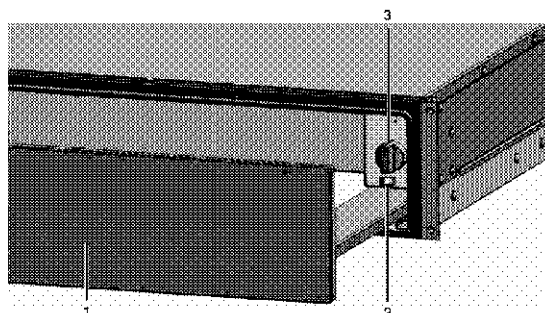
- Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

1.6 Verpackungsmaterialien entsorgen

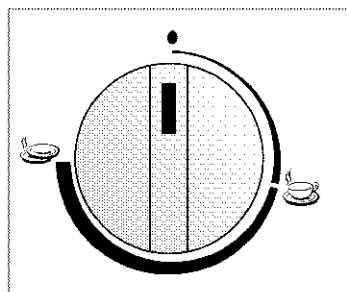
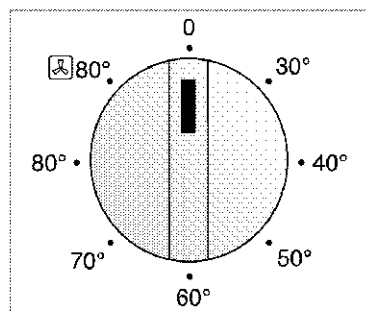
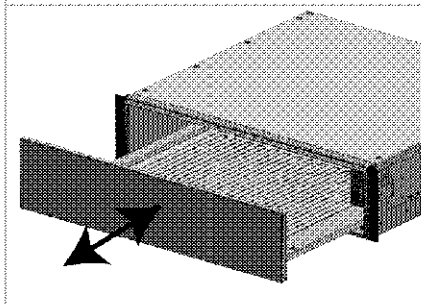
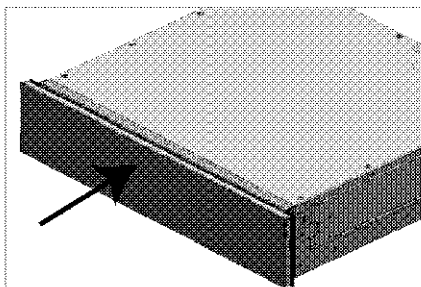
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Lagern Sie sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und

2 Allgemeine Informationen

2.1 Geräteübersicht



1. Wärmeschublade
2. An- / Ausschalter (mechanische Modelle)
3. Control Knob



	Funktionswähler bei elektronischen Modellen
0	Aus-Stellung
40-50	Hefeig gehen lassen Brot warm halten, Antauen, Trinkeläße vorwärmen
60-70	Hefeig gehen lassen Brot warm halten, Antauen, Trinkeläße vorwärmen
80	Speisen warm halten
80°	Geschirr vorwärmen

	Funktionswähler bei mechanischen Modellen
0	Aus-Stellung
	Tassen anwärmen
	Teller anwärmen

2.2 Technische Daten

	Elektronische Modelles	Mechanische Models
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	800 W	400 W
Absicherung	min. 6 A	min. 6 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Kabellänge	max. 2 m	max. 2 m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) bei 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) bei 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe) bei 14 cm	* 142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm	* 142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe) bei 29 cm	* 292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm	* 292 or 295 mm /560 mm /minimum. 550 mm



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



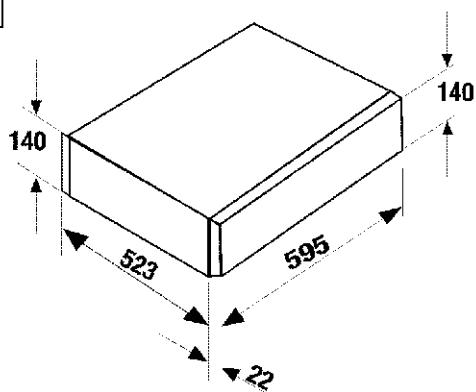
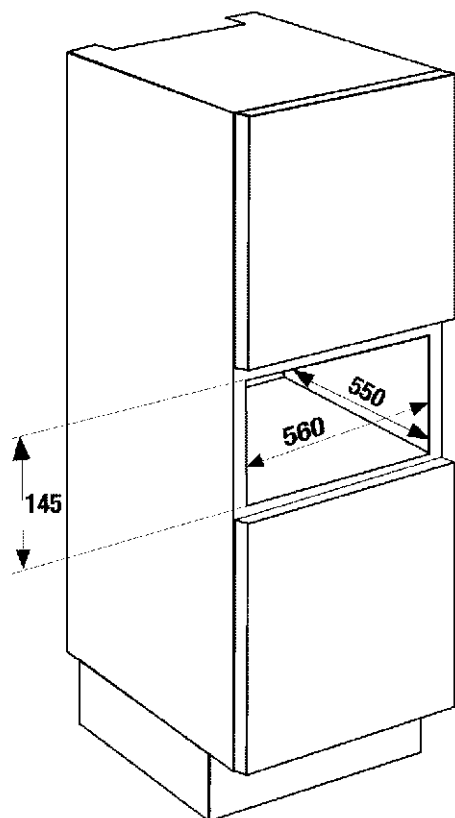
Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

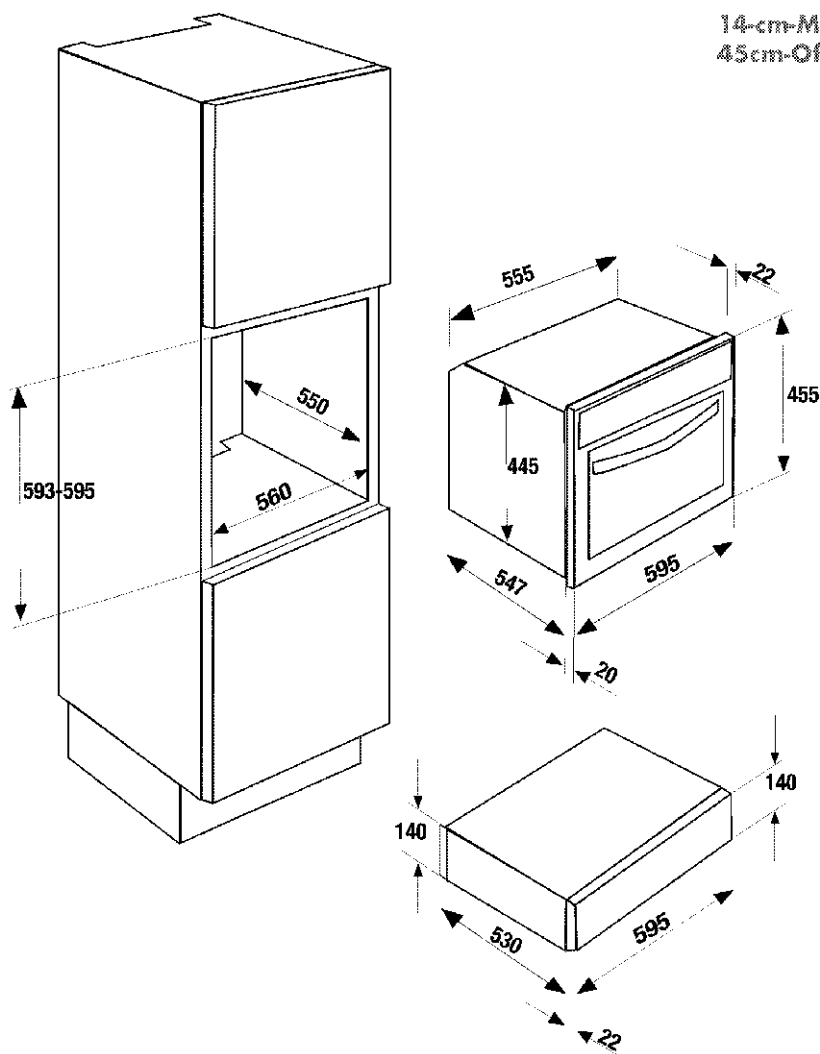
- * Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- * Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.

14 cm Modell

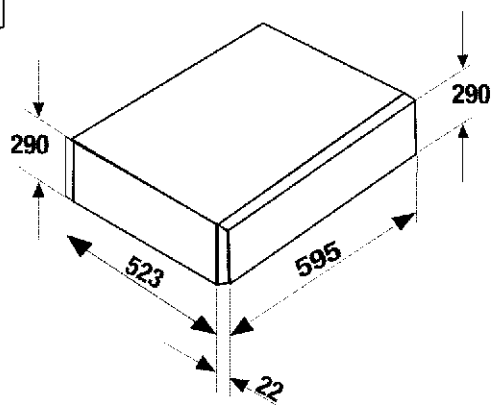
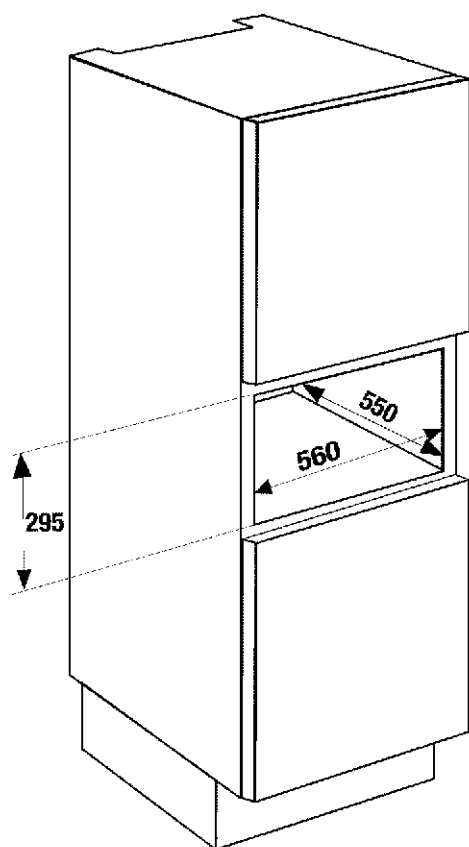


(*) min

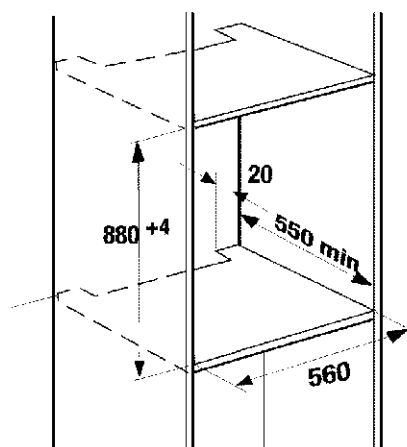
14-cm-Modelle mit
45cm-Ofen verwenden



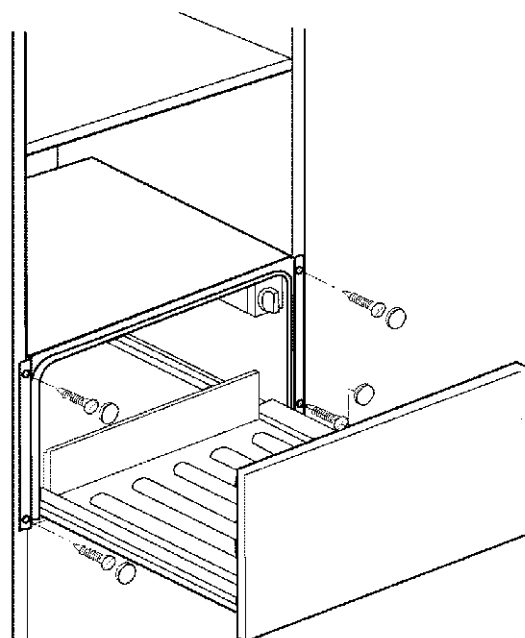
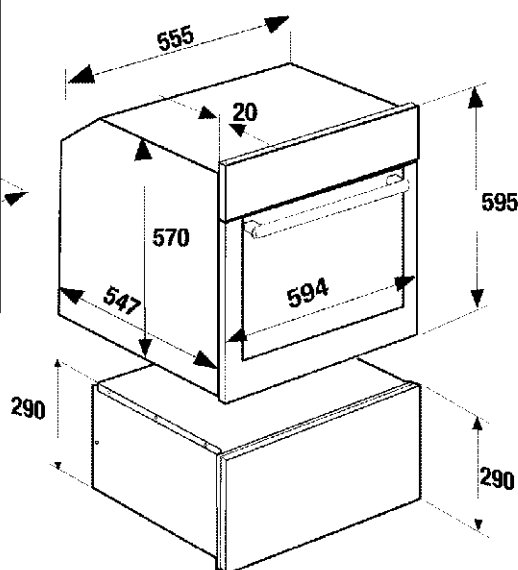
10000



(*) min



29-cm-Modelle mit 60-cm-Ofen verwenden



3.1 Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

3.1.1 Anschließen an das Stromnetz



Dieses Gerät muss geerdet werden!

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen



Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.



Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Gerätanschlusskabels!

Das Gerätanschlusskabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Gerätedaten auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe Technische Daten, Seite 9/18



Stromschlaggefahr!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

4 So bedienen Sie die Wärmeschublade

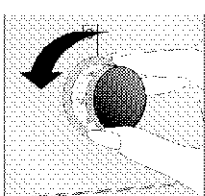
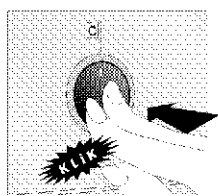
4.1 Geschirr warmhalten



Der Türgriff darf nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.

Die Knöpfe lassen sich versenken.

1. Drücken Sie den Knopf. Nachdem er herausgekommen ist bringen Sie ihn auf die gewünschte Einstellung.



» Nach dem Beenden des Aufwärmens bringen Sie den Knopf auf 0 und drücken Sie den Knopf ins Gehäuse.

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

Geschirr vorwärmen

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

Geschirr allgemein

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

Niedrige Schublade, 14 cm hoch

6 Menüteller Ø 24 cm

6 Suppentassen Ø 10 cm

1 Schüssel Ø 19 cm

1 Schüssel Ø 17 cm

1 Fleischplatte 32 cm.

Niedrige Schublade, 29 cm hoch

12 Menüteller Ø 24 cm

12 Suppentassen Ø 10 cm

1 Schüssel Ø 22 cm

1 Schüssel Ø 19 cm

1 Schüssel Ø 17 cm

2 Fleischplatte 32 cm.

Geschirr einräumen

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

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B.

Espressotassen immer mit Stufe .

Bei Stufe  oder  80°C, werden die Trinkgefäße sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.

2. Funktionswähler auf Stufe  oder  80°C.

Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe  oder 60-70°C.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

3. Wärmeschublade schließen. Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen?

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

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.

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

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

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

So Bedienen Sie Die Anwärmschublade

Schublade.



Das Oberteil der Heizplatte erhitzt sich stark. Der Boden des Kochgeschirrs erhitzt sich stärker als der obere Teil.

4.2 Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden. Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.

4.3 Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade.

Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab. Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen

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

So gehen Sie vor

- 1- Geschirr in die Schublade stellen.
- 2- Funktionswähler auf Stufe **80°C** stellen und das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- 3- Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.

Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe.

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

Stufe	Speisen/Geschirr	Hinweis
40 - 50°C	Empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	auftauen
40 - 50°C	Hefeteig gehen lassen	abdecken
60 - 70°C	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	auftauen
60 - 70°C	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
60 - 70°C	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
60 - 70°C	Trinkgefäße vorwärmen	z.B. Espressotassen
60 - 70°C	Empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
80°C	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
80°C	Fladen erwärmen z.B. Fladenkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
80°C	Bitterschokolade oder Schokoladenkugeln schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerhacken
80°C	Gelatine auflösen	Offen, ca. 20 Minuten
 80°C	Geschirr vorwärmen	Nicht geeignet für Trinkgefäße

5 Reinigung und Wartung

5.1 Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

5.2 Edelstahlf Flächen

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

5.2.1 Geräte mit Edelstahloberfläche

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

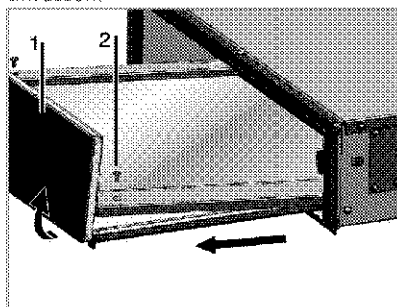
5.2.2 Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmen Wasser und etwas Spülmittel.

5.2.3 Gerät innen

Falls Sie die niedrige Schublade innen reinigen müssen, können Sie die Schublade ausbauen.

- Schublade ganz herausziehen.
- Lösen Sie die beiden Schrauben an der Vorderseite.
- Die Schublade links und rechts vorn anlassen.



- Schublade
- Schrauben
- Schublade vorsichtig nach oben herausziehen und abstellen (1,5°). Jetzt können Sie das Gerät innen mit Wasser und Spülmittel reinigen.



Nie die ausgebaute Schublade in Wasser tauchen.

5.3 Einbau

Die Schublade in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Dazu die Schublade auf die Schienen stellen. Die Schienen links und rechts nach vorne ziehen bis die Schrauben in der Ausbuchtung sitzen. Die Schrauben wieder befestigen.

8 Problemlösungen

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte.

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt.

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

Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm

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

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

- Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist. Falls das Schließen nicht möglich sein sollte, prüfen Sie den Sitz der Spannhaken, wie im „Installation“-Abschnitt des Kapitels „Wartung und Reinigung“ beschrieben.

Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe aggressiv.

- Rufen Sie den Kundendienst

Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.

- Die Anzeigelampe ist defekt. Verständigen Sie den Kundendienst

Sicherung im Sicherungskasten löst aus

- Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.



Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Reparatur!

Beauftragen Sie für Reparaturen am Gerät den Kundendienst oder eine autorisierte Elektrofachkraft.

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

	Important information or useful hints about usage.
	Warning of hazardous situations with regard to life and property.
	Warning of electric shock.
	Warning of risk of fire.
	Warning of hot surfaces..

1 Important instructions and warnings for safety and environment	4
1.1 General safety.....	4
1.1.1 Electrical safety.....	4
1.1.2 Product safety.....	5
1.2 Intended use.....	6
1.3 Safety for children.....	6
1.4 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:.....	7
1.5 Compliance with RoHS Directive:.....	7
1.6 Package information.....	7
2 General information	8
2.1 Overview.....	8
2.2 Technical specifications.....	9
3 Installation	10
3.1 Installation and connection.....	14
3.1.1 Connection to the mains supply.....	14
4 How to operate the warmer drawer	15
4.1 Keeping ovenware warm.....	15
4.2 Keeping food warm.....	15
5 Maintenance and care	17
5.1 General information.....	17
5.2 Stainless steel surfaces.....	17
5.2.1 Appliances with an inox surface.....	17
5.2.2 Heating plate.....	17
5.2.3 Warming drawer interior.....	17
5.3 Installation.....	17
8 Troubleshooting	18

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

1.1 General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

1.1.1 Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the

Important instructions and warnings for safety and environment

manufacturer, its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.
- electrocution if there are breaks, chips or cracks in the heating plate. Pull out the plug or switch off the circuit braker for the drawer in the fuse box.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Always use heat resistant oven

1.1.2 Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- There is a danger of

gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- For the reliability of the fire of the product;
- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .

1.2 Intended use

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

1.3 Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product

when it is operating and do not allow them to play with the product.

1.4 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

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

1.5 Compliance with RoHS Directive:

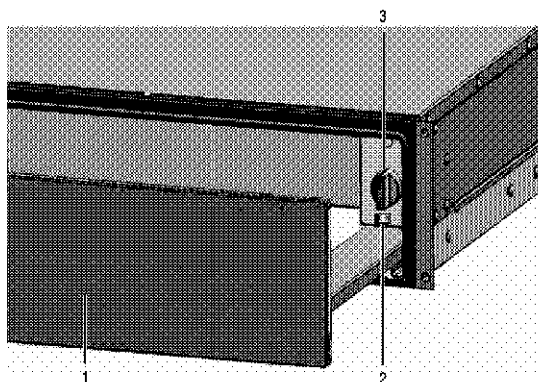
- The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.6 Package information

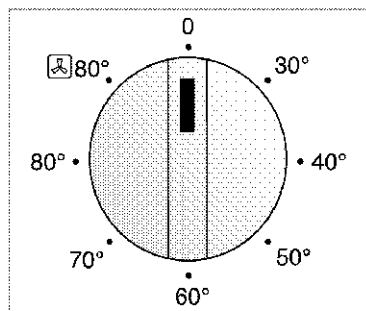
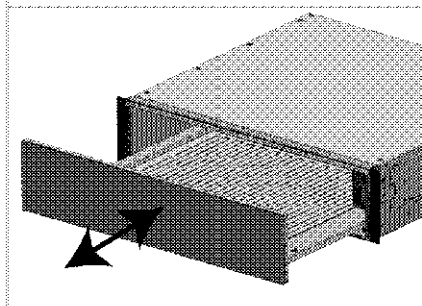
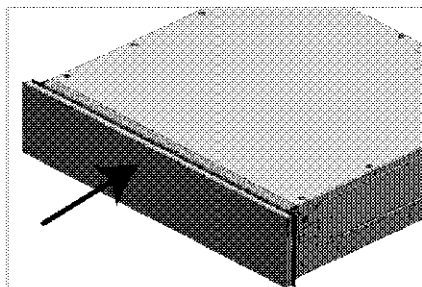
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

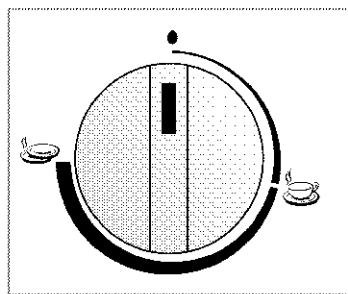
2.1 Overview



1. Warmer drawer
2. On/Off button (mechanical models)
3. Control Knob



	Function selector for Electrical Models
0	Off
40-50	Proving yeast pastry
60-70	Keeping bread warm, defrosting, preheating drinks containers
80	Keeping food warm
 80°	Preheating ovenware



	Function selector for Mechanical Models
0	Off
	Cup heating
	Plate heating

2.2 Technical specifications

	Electrical Models	Mechanical Models
Voltage/frequency	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric consumption	800 W	400 W
Fuse protection	min. 6 A	min. 6 A
Cable type / cross section	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0.75 mm ²
Cable length	max. 2 m	max. 2 m
Outer dimensions (height/ width/depth) for 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Outer dimensions (height/ width/depth) for 14 cm	140 mm/595 mm/555 mm	140 mm/595 mm/555 mm
Installation dimensions for 14 cm (height/width/depth)	* 142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm	* 142 or 145 mm/560 mm /minimum. 550 mm
Installation dimensions for 29 cm (height/width/depth)	* 292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm	* 292 or 295 mm/560 mm /minimum. 550 mm



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



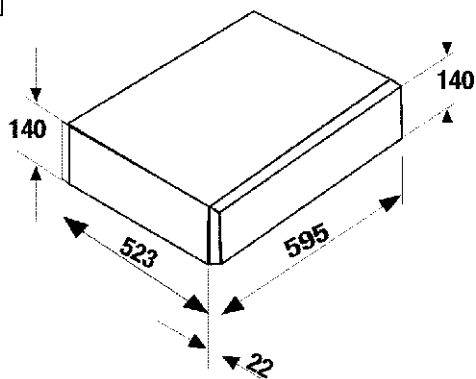
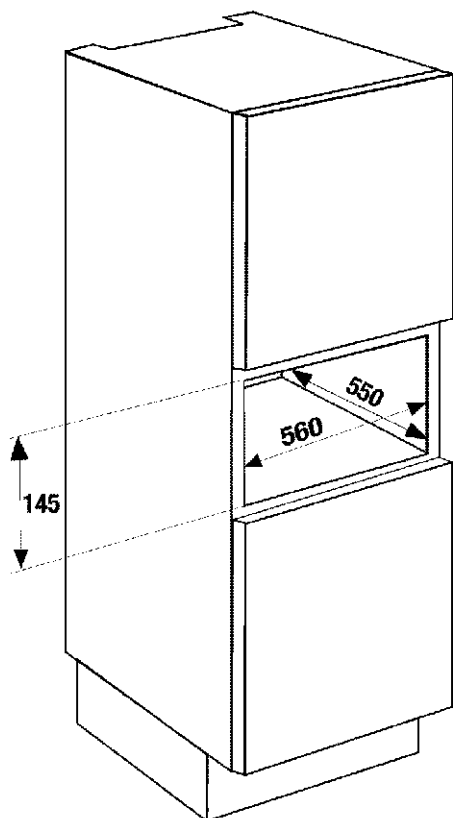
Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the unit and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

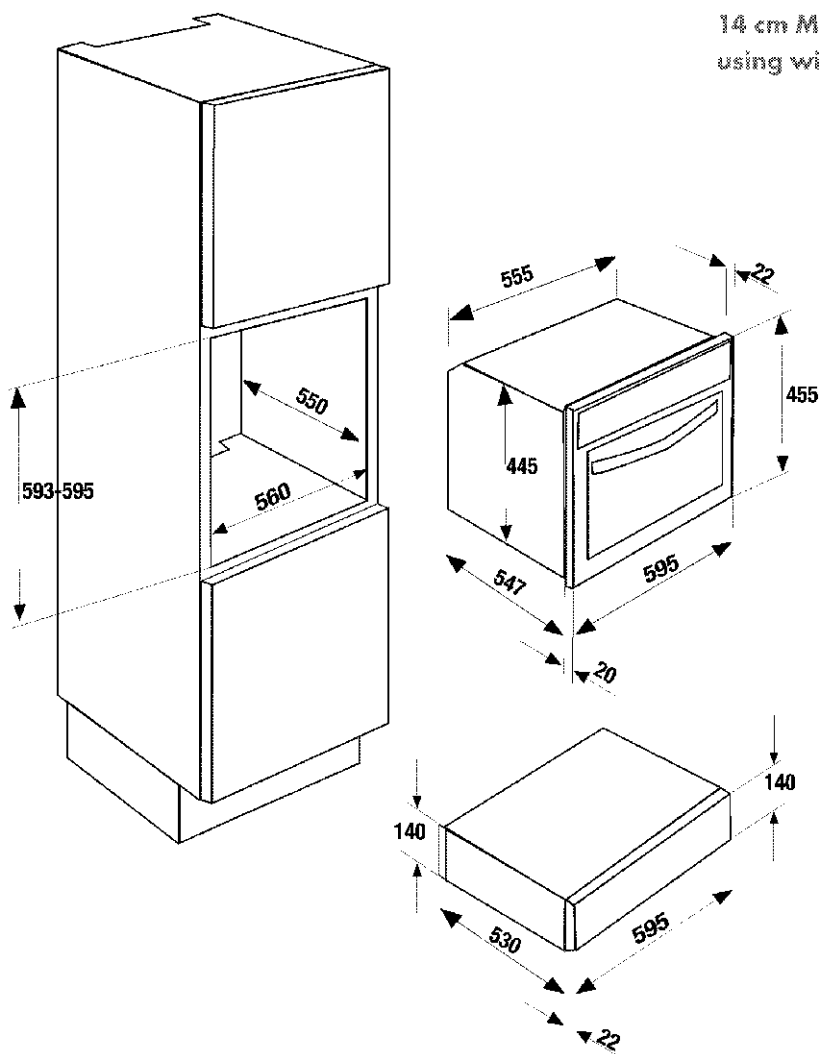
- * Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- * Kitchen cabinets must be set level and fixed

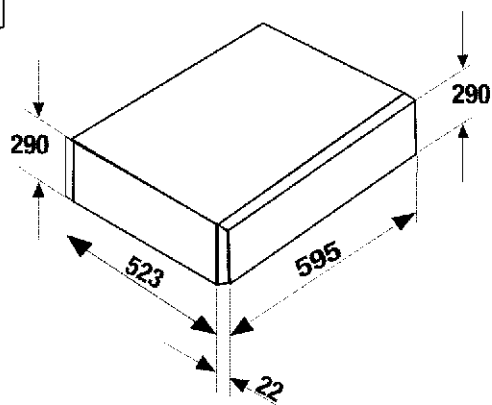
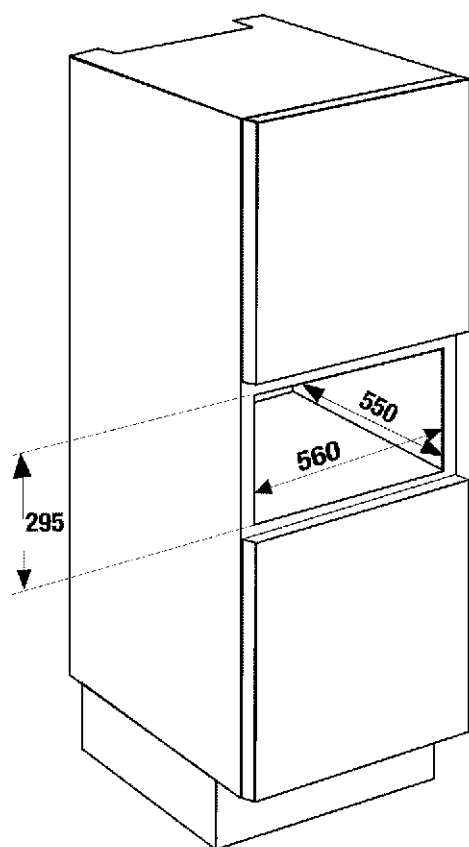
14 cm Models



(*) min

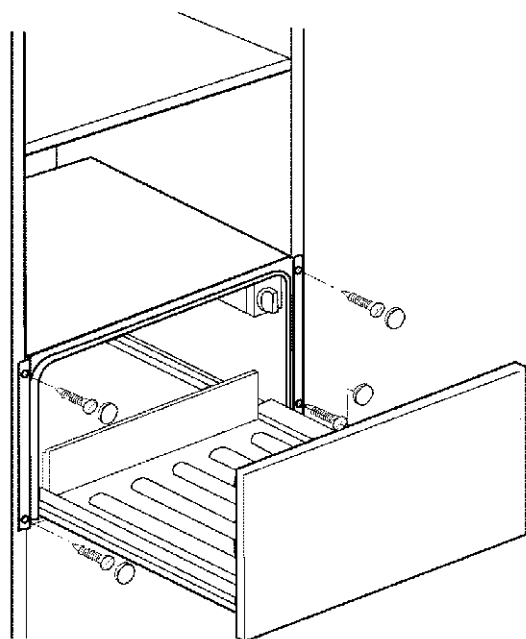
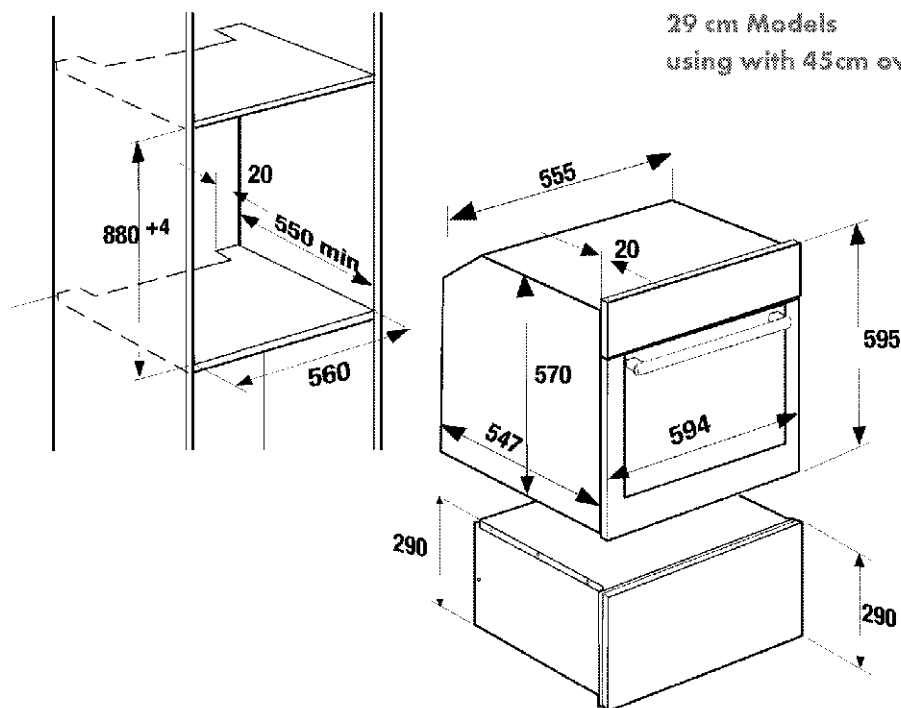
14 cm Models
using with oven





(*) min

29 cm Models
using with 45cm oven



3.1 Installation and connection

- * For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.

3.1.1 Connection to the mains supply

**This appliance must be earthed!**

Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilization of the product without ground socket

**Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!**

The unit may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after the correct installation..

**Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the supply cord!**

The supply cord must not be clamped, bent or squeezed or come into contact with hot parts of the unit. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- * The unit connecting cable must correspond to the specifications and the power consumption; see Technical Data, page 4.
- * The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is located at the rear housing of the appliance.

**Risk of electric shock!**

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the product from the mains

- * Plug the power cable into the socket.

4 How to operate the warmer drawer

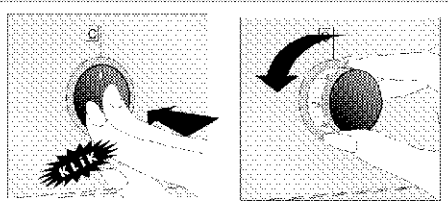
4.1 Keeping ovenware warm



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

Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.

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

Preheating ovenware

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

General ovenware

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

14 cm Models	
6 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm
1 serving dish	Ø 17 cm
1 meat plate	32 cm

29 cm Models	
12 dinner plates	Ø 24 cm
12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 19 cm
1 serving dish	Ø 17 cm
2 serving dish	32 cm

Arranging ovenware

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

pieces of ovenware, e.g. 2 servicing dishes.

Drink containers

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

At setting  or  80° °C, the drinks containers will get very hot. There is a risk of burning!

Method

1. Place the ovenware in the drawer.

2. Set the function selector to setting  or  80° °C.

Always heat drinks containers using setting  or 60-70 °C.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

3. Close the warming drawer. The power on indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take?

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

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

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

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

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



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

4.2 Keeping food warm

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

How to operate the warmer drawer

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

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

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

Suitable foods

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

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting **80° C** and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again. The "power on" indicator light lights up.
The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using on gloves or an oven cloth.

4.3 Uses

The table shows various uses for the warming drawer. Set the function selector to the desired setting.

Preheat the ovenware as indicated in the table

Level	Food/ ovenware	Note
40 - 50°C	Delicate deepfrozen food e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese.	Defrost
40 - 50°C	Leaving yeast dough to rise	Cover
60 - 70°C	Deep-frozen food e.g. meat, cakes, bread	Defrost
60 - 70°C	Keeping eggs warm e.g. hard-boiled eggs, scrambled eggs	Preheat ovenware, cover food
60 - 70°C	Keeping bread warm e.g. toast, bread rolls.	Preheat ovenware, cover food
60 - 70°C	Preheating drinks containers	e.g. espresso cups
60 - 70°C	Delicate food e.g. slow-cooked meat	Cover ovenware
80°C	Keeping food warm	Preheat ovenware, cover food
80°C	Keeping drinks warm	Preheat ovenware, cover drinks
80°C	Warming flat dough-based foods e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheat ovenware, cover food
80°C	Warming dry cakes e.g. crumble cakes, muffins	Preheat ovenware, cover food
80°C	Melting cooking chocolate or chocolate candy	Preheat ovenware, break up food into small pieces
80°C	Dissolving gelatine	Open approximately 20 minutes
 80°C	Preheating ovenware	Not suitable for drinks containers

5 Maintenance and care

5.1 General information

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



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



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

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



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



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

5.2 Stainless steel surfaces

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

5.2.1 Appliances with an inox surface

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

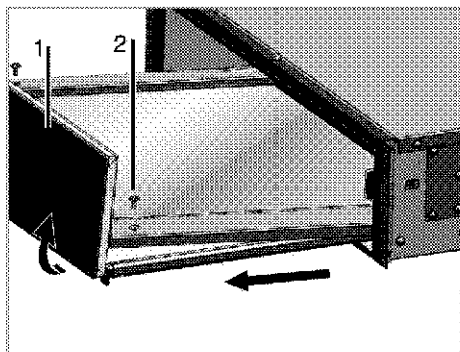
5.2.2 Heating plate

Clean the heating plate using water and a little detergent.

5.2.3 Warming drawer interior

The drawer can be removed if the appliance requires cleaning on the inside.

1. Remove the drawer completely.
2. Remove the two screws in front.
3. Take hold of the front of the drawer on both sides.



1. Drawer
2. Screw
4. Carefully remove the drawer in an upwards direction (approx. 5°) and set it down.
The appliance can now be cleaned on the inside with water and detergent.



Do not immerse the drawer in water once it has been removed.

5.3 Installation

Proceed in the reverse order in water of removal to refit the warming drawer.

To do this, position the drawer on the rails. Pull the left and right rails forward until the screws sit in the recess.

Tighten the screws.

8 Troubleshooting

You can solve the following problems yourself. Before you call the technical service, please check the following points.

The ovenware or food remain cold.

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

The ovenware or food are not warmed sufficiently

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

The "power on" indicator light flashes.

- Check whether the drawer is closed. If it can not be closed, check the position of the tensioning hooks as described under "Installation" in the "Maintenance and cleaning" section.

The indicator light flashes rapidly when the when the warning drawer is closed.

- Call the after sales service

The "power on" indicator light does not light up

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

The fuse in the fuse box has blown.

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



Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!

Repairs on the unit must be carried out by the technical service or a qualified electrician.

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa denna produkt från Grundig. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:

	Viktig information eller användbara användartips.
	Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.
	Varning för elektrisk stöt.
	Varning för brandrisk.
	Varning för heta ytor.

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö4

1.1 Allmän säkerhet	4
1.1.1 Elsäkerhet	4
1.1.2 Produktsäkerhet	5
1.2 Avsedd användning	6
1.3 Barnsäkerhet	6
1.4 Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av den förbrukade produkten:	7
1.5 Efterlevnad av RoHS-direktivet:	7
1.6 Information om förpackningen:	7

2 Allmän information 8

2.1 Översikt	8
2.2 Tekniska specifikationer	9

3 Installation 10

3.1 Installation och anslutning	14
3.1.1 Anslutning till strömkälla	14

4 Använda värmefacket 15

4.1 Hålla ugnensform varm	15
4.2 Hålla mat varm	15

5 Underhåll och skötsel 17

5.1 Allmän information	17
5.2 Ytor i rostfritt stål	17
5.2.1 Enheter med inox-yta	17
5.2.2 Värmeplåt	17
5.2.3 Värme facket invändigt	17
5.3 Installation	17

8 Felsökning 18

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

1.1 Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

1.1.1 Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.

Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.
- Det finns risk för kortslutning om det förekommer sprickor eller andra skador på värmeplattan. Dra ur sladden eller avlägsna säkringen.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Värm inte oöppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slippeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

1.1.2 Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.

- Använd alltid värmetåligna ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

1.2 Avsedd användning

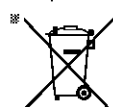
- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning gör att garantin upphör att gälla.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

1.3 Barnsäkerhet

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.

1.4 Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av den förbrukade produkten:

- Den här produkten uppfyller kraven enligt EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten bär den utvalda sorteringssymbolen för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).



Den här produkten har tillverkats med högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och är lämpliga för återvinning. Kasta inte den kasserade produkten eller tillhörande delar i hushållsavfallet vid livslängdens slut. Ta med den till ett insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för information om dessa insamlingsställen.

1.5 Efterlevnad av RoHS-direktivet:

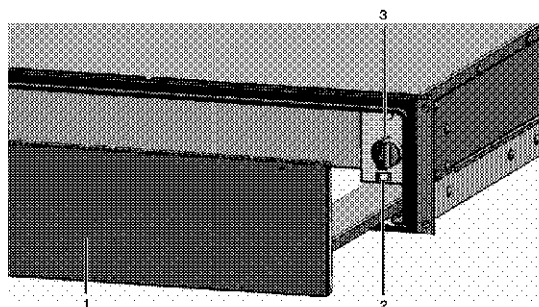
- Produkten du har köpt efterlever kraven enligt EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som specificeras i direktivet.

1.6 Information om förpackningen

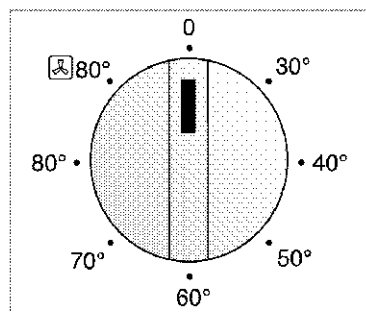
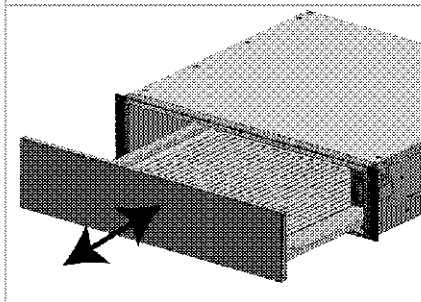
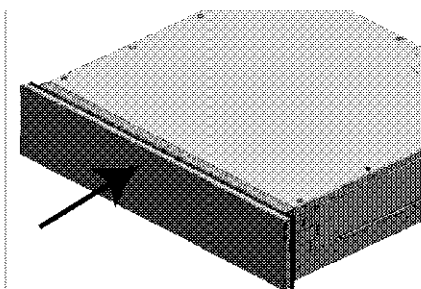
- Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöregler. Kasta inte förpackningsmaterial i hushållsavfallet eller med annat avfall. Ta med dem till insamlingsställena för förpackningsmaterial som anvisas av din kommun.

2 Allmän information

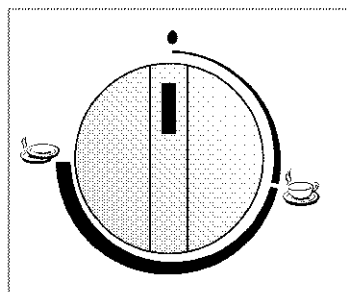
2.1 Översikt



1. Värmefack
2. På-/Av-knapp (mekaniska modeller)
3. Kontrollrätt



	Funktionsväljare för elektriska modeller
0	Av
40-50	Förjäsia bakverk
60-70	Hålla bröd varmt, tina, förvärma dryckeskärl
80	Hålla mat varm
80°	Förvärma ugnsformar



	Funktionsväljare för mekaniska modeller
0	Av
	Koppvärmare
	Tallriksvärmare

Allmän information

2.2 Tekniska specifikationer

	Elektriska modeller	Mekaniska modeller
Spolt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Total elförbrukning	800 W	400 W
Säkringsskydd	min. 6 A	min. 6 A
Kabeltyp/korssektion	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Kabellängd	max. 2 m	max. 2 m
Yttre mått (höjd/bredd/djup) på 29 cm	290 mm/594 mm/555 mm	290 mm/594 mm/567 mm
Yttre mått (höjd/bredd/djup) på 14 cm	140 mm/595 mm/553 mm	140 mm/595 mm/553 mm
Installationsmått på 14 cm (höjd/bredd/djup)	* 142 eller 145 mm/560 mm/minimum. 550 mm	* 142 eller 145 mm/560 mm/minimum. 550 mm
Installationsmått på 29 cm (höjd/bredd/djup)	* 292 eller 295 mm/560 mm/minimum. 550 mm	* 292 eller 295 mm/560 mm/minimum. 550 mm



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



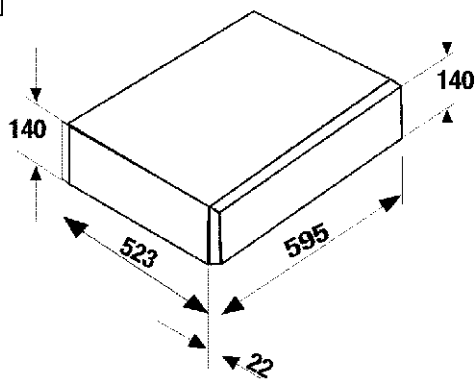
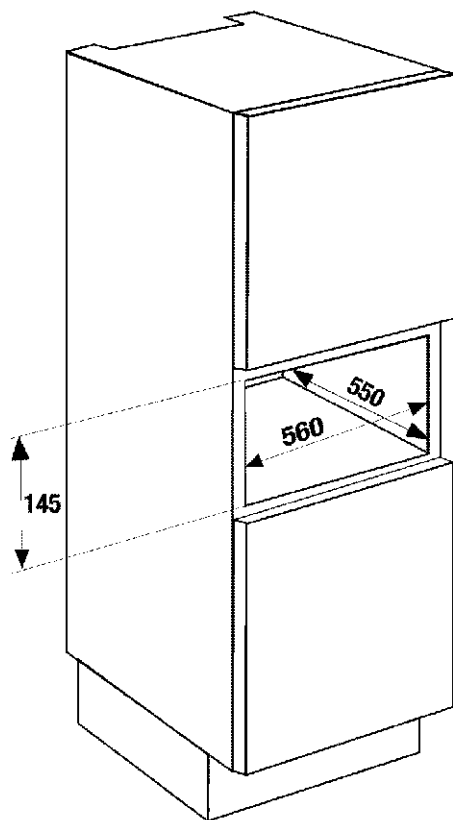
Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och möblerna. Se bilden (värden i mm).

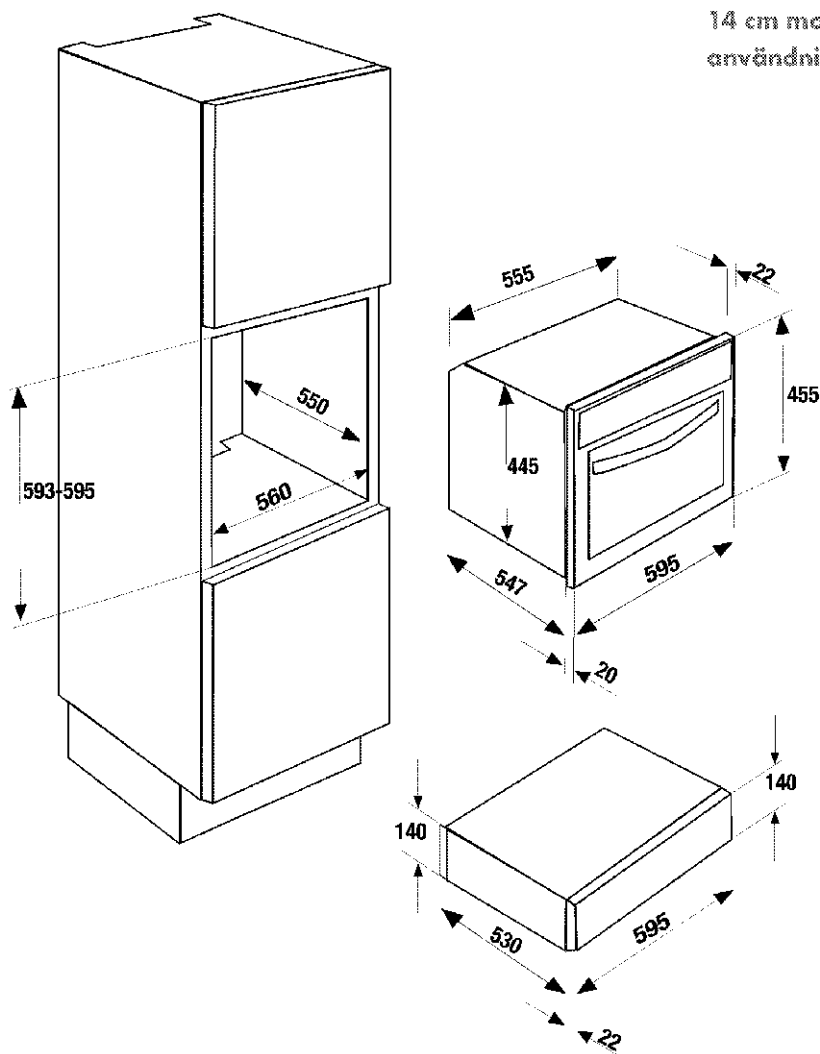
- * Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- * Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.

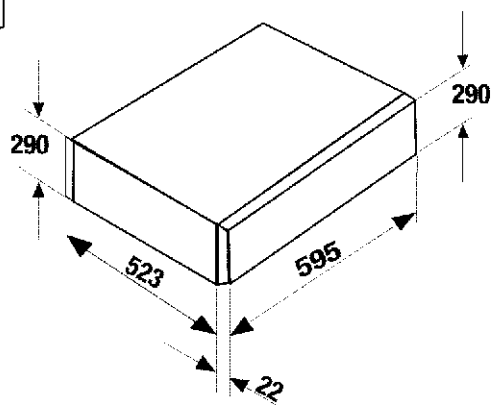
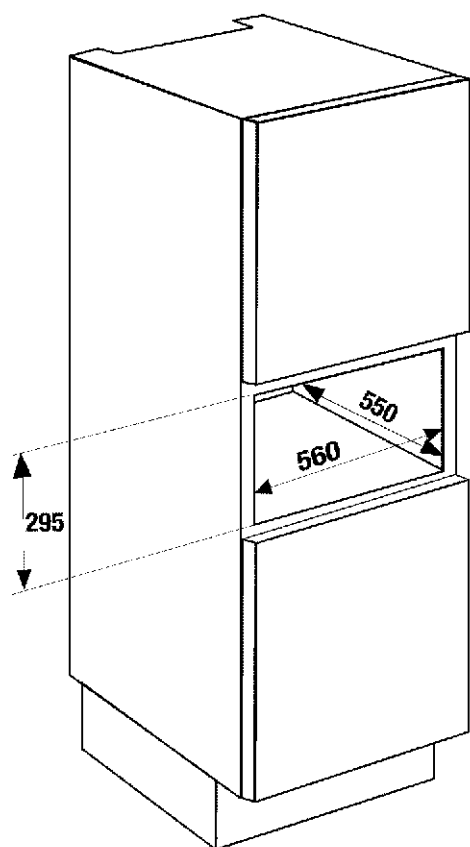
14 cm modeller



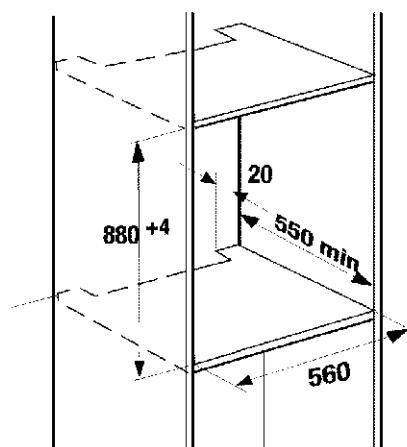
(*) min

14 cm modeller
användning med ugnen

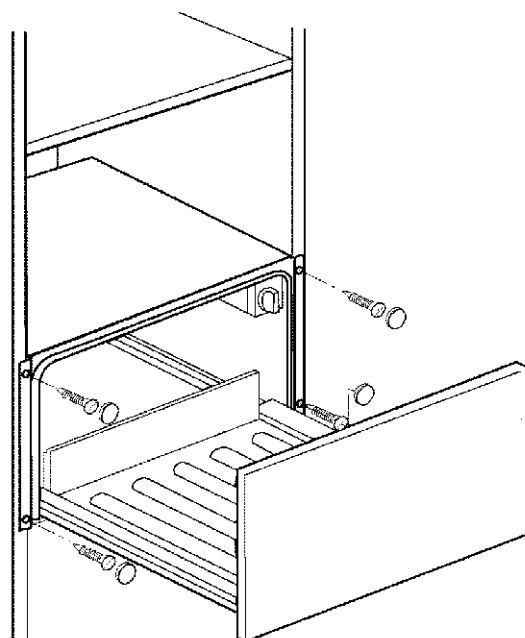
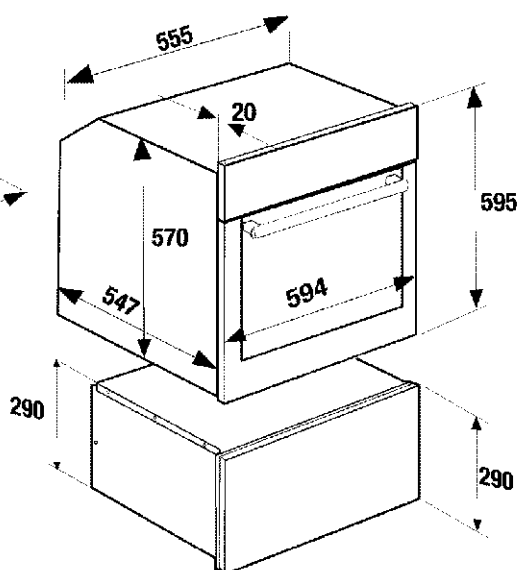




(*) min



29 cm modeller
användning med 45 cm ugn



3.1 Installation och anslutning

- * Installation av enheten måste ske i enlighet med lokala regler avseende el.

3.1.1 Anslutning till strömkälla



Den här enheten måste jordas!

Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för några skador orsakade av användning av produkten utan jordat uttag.



Risk för elektrisk kortslutning, eller brand på grund av felaktig installation!

Enheten kan bara anslutas till strömkällan av en behörig fackman och då garanteras fullgod funktion.



Risk för kortslutning, eller brand till följd av skada på elsladden!

Elsladden får inte klämmas, böjas eller klämmas eller komma i kontakt med enhetens heta delar.
Om elsladden skadas måste den bytas av en kvalificerad elektriker.

- * Enhetens anslutningskabel måste överensstämma med specifikationer och energiförbrukning; se Tekniska data, sidan 4.
- * Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på enheten. Märkplåten finns på enhetens baksida.



Risk för elektrisk stöt!

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.

- * Koppla in strömsladden i vägguttaget.

4 Använda värmefacket

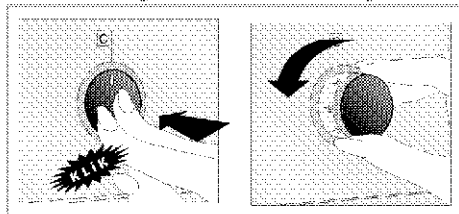
4.1 Hålla ugnens form varm



Enheten värms bara upp om facket är ordentligt stängt.

Ugnen är utrustad med utskjutbara reglage som trycks fram när du trycker på dem.

1. Tryck inåt för att få fram reglaget och vrid sedan för att göra önskad inställning.



2. När tillagningens processen är klar vrid du reglaget till positionen off (av) (övre) och trycker den inåt.

Du kan använda värmefacket för att förvärma ugnens form eller hålla maten varm.

Förvärma ugnens form

Maten håller sig varm längre i en förvärd ugnens form. Drycker håller sig också varma längre.

Vanlig ugnens form

Fyll bara på värmefacket upp till 25 kg. Du kan förvärma exempelvis middag för 6 till 12 personer

14 cm modeller	
6 tallrikar	Ø 24 cm
6 sopptallrikar	Ø 10 cm
1 serveringsform	Ø 19 cm
1 serveringsform	Ø 17 cm
1 köttform	32 cm

29 cm modeller	
12 tallrikar	Ø 24 cm
12 sopptallrikar	Ø 10 cm
1 serveringsform	Ø 22 cm
1 serveringsform	Ø 19 cm
1 serveringsform	Ø 17 cm
2 serveringsform	32 cm

Sortera ugnens form

Så långt möjligt ska ugnens form fördelas jämnt över ytan. Det tar längre tid att värma

högar av tallrikar än separat placerade formar, t.ex. 2 serveringsformar.

Dryckeskärl

Förvärm alltid dryckeskärl, t.ex. espressokoppar med inställningen .

Med inställningen  eller  80° °C blir dryckeskärlen mycket heta. Det finns risk för brännskador!

Metod

1. Placera ugnens form i facket.
2. Ställ in funktionsväljaren på inställningen  eller  80° °C. Värm alltid dryckeskärlen med inställningen  eller 60-70 °C. Funktionslampan blinkar.
3. Stäng värmefacket. Strömindikatorn tänds. Enheten värms upp.

Hur lång tid tar förvärmningen?

Hur lång tid förvärmningen tar beror på vilket material ugnens form är tillverkad av och dess tjocklek, samt mängden, höjden och placeringen av ugnens form.

Så långt möjligt ska ugnens form fördelas jämnt över ytan.

Det tar cirka 15-25 minuter att förvärma middagen för 6 personer.

Stänga av

Öppna facket. Stäng av funktionsväljaren.

Ta bort ugnens form

Plocka bort ugnens form från facket med grythandskar eller en grylapp.



Värmeplåtens ovansida blir mycket het. Ugnens form botten blir hetare än toppen.

4.2 Hålla mat varm

Placera inga kastruller eller pannor på glasytan för värmefacket omedelbart efter att du tagit ut dem från värmefacket. Det kan skada glasytan.

Använda värmefacket

Fyll inte på ugnformen så mycket att maten rinner över.

Täck över maten med ett värmeresistent lock eller aluminiumfolie.

Vi rekommenderar att du inte håller maten varm längre än en timme.

Lämplig mat

Enhelen är avsedd för att hålla kött, kyckling, fisk, såser, grönsaker, sidorätter och soppa varmt.

Metod

1. Placera ugnformen i facket.
2. Ställ in funktionsväljaren på inställningen **80°C** och förvärm i 10 minuter.
3. Lägg in maten i den förvärmade ugnformen.
4. Stäng facket igen. Strömindikators tänds. Enheten värms upp.

Stänga av

Stäng av funktionsväljaren. Plocka ut maten från facket med grythandskar eller en grytlapp.

4.3 Användning

Tabellen visar olika typer av användning av värmefacket. Ställ in funktionsväljaren på önskad inställning.

Förvärm ugnformen enligt anvisningarna i tabellen

Nivå	Mat/ugnform	Obs:
40 - 50°C	Djupfrysade smårätter, t.ex. creme-kakor, smör, kory, ost.	Avfrosning
40 - 50°C	Lämna isdegen att isas	Lock
60 - 70°C	Djupfrysad mat, t.ex. kött, kakor, bröd	Avfrosning
60 - 70°C	Hålla ägg varma, t.ex. hårdkokta ägg, omelett	Förvärm ugnformen, täck över maten
60 - 70°C	Hålla bröd varmt, t.ex. rostad bröd, fröller.	Förvärm ugnformen, täck över maten
60 - 70°C	Förvärma dryckeskärl	T.ex. espressokoppar
60 - 70°C	Ömtålig mat, t.ex. långsamt tillagad mat	Täck över ugnformen
80°C	Hålla mat varm	Förvärm ugnformen, täck över maten
80°C	Hålla drycker varma	Förvärm ugnformen, täck över dryckerna
80°C	Värma platta degbaserade rätter, t.ex. pannkakor, pannbröd, tacos	Förvärm ugnformen, täck över maten
80°C	Värma torra kakor, t.ex. paj, muffins	Förvärm ugnformen, täck över maten
80°C	Smälta choklad eller chokladdopping	Förvärm ugnformen, fördela maten i små delar
80°C	Lösa upp gelatin	Öppna i omkring 20 minuter
 80°C	Förvärma ugnformer	Ej lämpligt för dryckeskärl

5 Underhåll och skötsel

5.1 Allmän information

Produktens servicelevslängd ökar och risken för problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.
Du kan få en elektrisk stöt!



Låt produkten svalna före rengöring.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

- * Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- * Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- * Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuell spill omedelbart torkas torr!
- * Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Använd inte rengöringsmedel med hög slipfekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

5.2 Ytor i rostfritt stål

Ta alltid bort kalkavlagringar, smuts från mjöl och äggvita omedelbart. Det kan bildas korrosion under sådana fläckar.

5.2.1 Enheter med inox-yta

Använd en mild rengöring och en mjuk trasa eller luddfri mikrofibertrasa. Torka av ytan med horisontella rörelser och använd inget tryck.

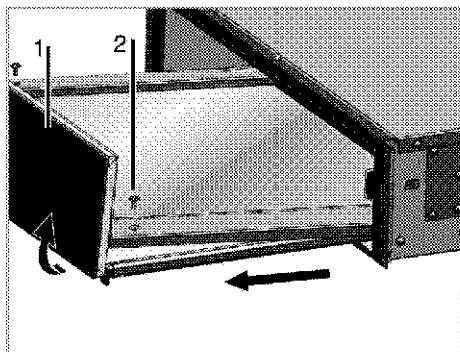
5.2.2 Värmeplåt

Rengör värmeplåten med vatten och lite diskmedel.

5.2.3 Värma facket invändigt

Facket kan plockas bort om enheten behöver rengöras invändigt.

1. Plocka ur facket helt.
2. Skruva ur de två skruvarna fram.
3. Ta tag i båda sidorna på fackets främre del.



1. Fack
2. Skruv
4. Plocka försiktigt ut facket i uppåtgående riktning (cirka 5°) och ställ försiktigt ned det. Enheten kan nu rengöras invändigt med vatten och diskmedel.



Sänk inte ned facket i vatten när det har plockats bort.

5.3 Installation

Gör samma sak i omvänd ordning som vid demontering för att installera värmefacket. För att göra detta ska du placera facket på skenorna. Dra vänsier och höger skena framåt tills skruvarna sitter i försänkningarna. Spänn åt skruvarna.

8 Felsökning

Du kan själv lösa följande problem. Kontrollera följande punkter innan du kallar på teknisk support.

Ugnformen eller maten fortsätter att vara kall.

- Kontrollera att enheten är påslagen
- Kontrollera om det är strömavbrott
- Kontrollera att facket är ordentligt stängt.

Ugnformen eller maten värms inte upp tillräckligt

- Detta kan vara ett tecken på att ugnformen eller maten inte värms upp under tillräckligt lång tid.
- Detta kan vara ett tecken på att facket har lämnats öppet en lång stund.

Strömindikatorn blinkar.

- Kontrollera om facket är stängt. Om den inte kan slängas ska du kontrollera positionen för spänningskrokarna enligt beskrivningen under "Installation" i avsnittet "Skötsel och rengöring".

Indikatorn blinkar snabbt när värmefacket är stängt.

- Kontakta säljsupport

Strömindikatorn tänds inte.

- Fel på indikatorlampan.>>> Kontakta säljsupport.

Säkringen i säkringslådan har gått.

- Koppla ur enheten från strömkällan och kontakta säljsupport



Risk för elektrisk kortslutning, eller brand på grund av felaktiga reparationer!

Reparationer på enheten måste utföras av teknisk service eller en kvalificerad elektriker.

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG