

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Banquetta

Wärmeschublade

Warming Drawer

Cajón calentaplatos

Tiroir chauffe-plat

Cassetto scaldavivande

10035698 10035699

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Einbau in die Küchenzeile 6
 Geräteübersicht 8
 Bedienung 8
 Beladungsmenge 10
 Fehlerbehebung 11
 Hinweise zur Entsorgung 12
 Hersteller 12

English 13
 Español 23
 Français 33
 Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035698, 10035699
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	410 W
Maximale Beladung	20 kg
Einstellbare Temperatur	30-70 °C

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Hitze, Dampf und Feuchtigkeit entstehen bei der Benutzung des Gerätes. Achten Sie darauf, Verletzungen zu vermeiden und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum verwendet wird, kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein.

Allgemeine Hinweise

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt konzipiert und kann in einen Standard-Küchenschrank oder ein Gehäuse eingebaut werden.
- Die angrenzenden Möbel, das Installationsgehäuse und alle in der Installation verwendeten Materialien müssen während des Gebrauchs einer Mindesttemperatur von 85 °C standhalten.
- Bestimmte Arten von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei hohen Temperaturen.
- Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Temperaturgrenze installiert wird, gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Anschlüsse oder Kabel mit Bereichen des Geräts in Berührung kommen, die heiß werden.
- Lehnen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Schublade, die Teleskopschienen werden sonst beschädigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um den Raum, in dem es sich befindet, zu heizen oder Kleidung zu trocknen.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder weichen Möbeln.
- Bewahren Sie keine Kunststoff- oder brennbaren Gegenstände im Inneren des Geräts auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Lebensmitteln oder Getränken. Lebensmittel dürfen nur dann erwärmt oder aufgewärmt werden, wenn Sie sich in einer Servierschüssel oder auf einer Servierplatte befinden und nicht direkt mit der Wärmeschublade in Kontakt kommen.
- Führen Sie keine Gegenstände durch die Schlitz im Schutzgitter, das das Heizelement und den Ventilator abdeckt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Diese Gerät dient dem dem Erwärmen von Geschirr und dem Warmhalten von Speisen
- Die Verwendung dieses Geräts für einen anderen Zweck oder in einer anderen Umgebung ohne die ausdrückliche Zustimmung des Herstellers führt zum Erlöschen jeglicher Haftungsansprüche.

Sicherheit von Kindern

- Achten Sie darauf, dass sich Säuglinge und Kleinkinder nicht in der Nähe des Geräts aufhalten und das Gerät zu keiner Zeit zu berühren.
- Wenn es notwendig ist, dass sich jüngere Familienmitglieder in der Küche aufhalten, stellen Sie sicher, dass sie zu jeder Zeit beaufsichtigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

Hinweise zur Installation

- Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt und unter strikter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers installiert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät fest mit dem Schrank verbunden ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.
- Um das Netzkabel des Ofens anzuschließen, lösen und entfernen Sie die Abdeckung auf dem Klemmenblock, um Zugang zu den Kontakten im Inneren zu erhalten. Wenn Sie das Netzkabel der Wärmeschublade austauschen müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger als die Netzleiter sein.
- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur der Netzzuleitung 50 °C nicht überschreitet.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Hinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Die Reinigung der Wärmeschublade sollte regelmäßig durchgeführt werden.

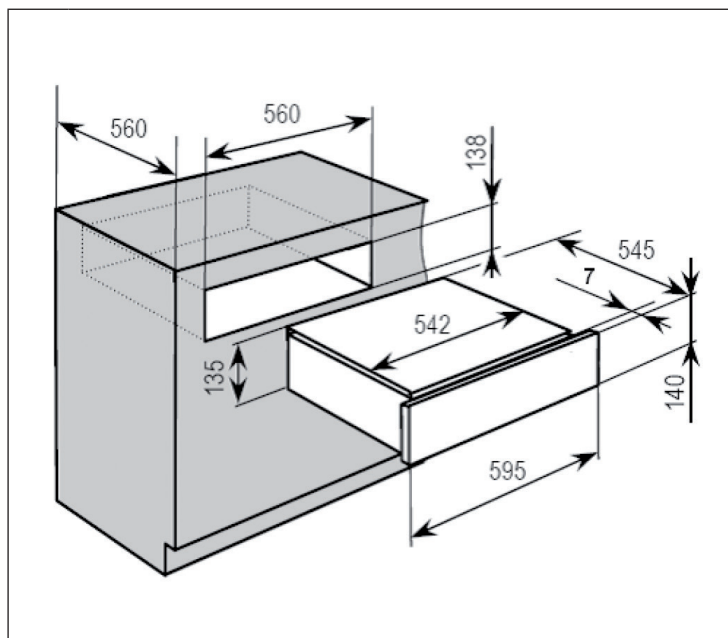


VORSICHT

Kurzschlussgefahr! Bei der Benutzung dieses Geräts und bei der Durchführung der Reinigung ist größte Vorsicht geboten. Wenn Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Innere des Gerätes gelangen, kann dies zu einem Kurzschluss führen.

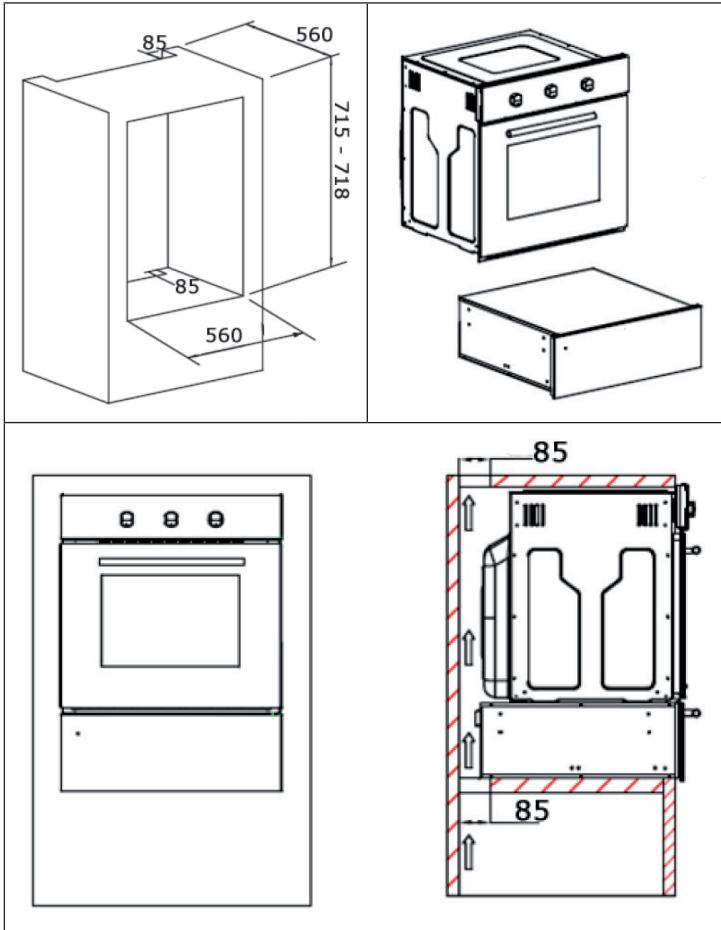
EINBAU IN DIE KÜCHENZEILE

Für Küchenzeilen ohne Ofen



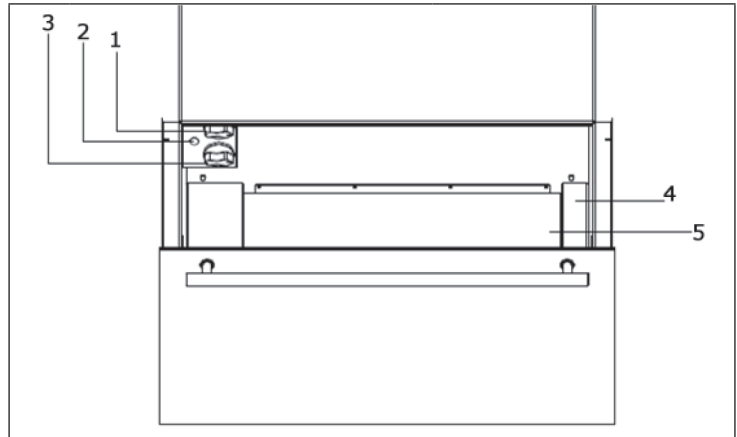
1	Vergewissern Sie sich, dass die Öffnung, in die Sie die Wärmeschublade einbauen werden, die in im Diagrammen angegebene Größe hat.
2	Vergewissern Sie sich, dass die Rückwand des Installationsgehäuses vor dem Einbau der Wärmeschublade entfernt wurde.

Für Küchenzeilen mit Ofen



1	Vergewissern Sie sich, dass die Öffnung, in die Sie die Wärmeschublade einbauen werden, die in im Diagrammen angegebene Größe hat.
2	Vergewissern Sie sich, dass die in den folgenden Diagrammen angegebenen Belüftungsanforderungen eingehalten werden.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Drehregler für Temperaturregelung	4	Schublade für Geschirr
2	Betriebsleuchte	5	Anti-Rutsch-Matte
3	Timer		

- Die Bedienelemente sind nur sichtbar, wenn die Wärmeschublade geöffnet ist.
- Wenn die Schublade geschlossen ist, leuchtet die Betriebsleuchte an der Vorderseite der Schublade, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Der Boden der Schublade ist mit einer Antirutschmatte bedeckt, die verhindert, dass das Geschirr beim Öffnen und Schließen der Schublade verrutscht.

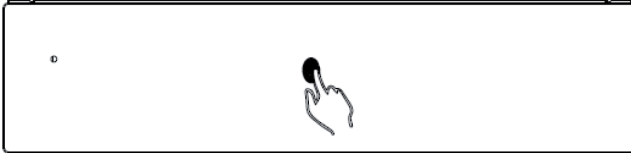
BEDIENUNG

Vor dem ersten Betrieb

- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Um Rückstände aus der Wärmeschublade zu entfernen, die möglicherweise vom Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sollten Sie den Einstellknopf auf die maximale Temperatureinstellung drehen.
- Es ist völlig normal, dass während dieses Vorgangs ein Geruch entsteht.
- Sie sollten darauf achten, dass während dieses Vorgangs alle Fenster im Raum offen bleiben.
- Es ist ratsam, dass Sie während des Abbrennvorgangs nicht im Raum bleiben.
- Sie sollten die Wärmeschublade für 2 Stunden auf der maximalen Einstellung belassen.

Öffnen der Wärmeschublade

Drücken Sie auf die Schubladentür und die Schublade springt automatisch heraus. Drücken Sie erneut auf die Schubladentür, um die Tür der Wärmeschublade zu schließen.



Einstellen der Schublade auf Warmhalten

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Wählen Sie die Temperatur (siehe nächster Abschnitt).
- Stellen Sie die Aufwärmzeit mit dem Timer (3) ein. Die Mindestzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 10 Minuten. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 90 Minuten.
- Die Betriebsleuchte (2) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät an ist.
- Schließen Sie die Wärmeschublade.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt die Umluftheizung.

Einstellen einer bestimmten Temperatur

- Stellen Sie das Geschirr, das Sie erwärmen möchten, in die Schublade.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (1) die gewünschte Temperatur für das Geschirr ein, das Sie erwärmen möchten. Mit dem Temperaturregler können Sie die Temperatur zwischen 30°C und 70°C einstellen.
- Zum Erwärmen von Tassen oder Gläsern sollte die Temperatur auf 40 °C eingestellt werden. Dies ist ideal, um Tassen vor dem Einschenken eines heißen Getränks schonend zu erwärmen, damit der Inhalt länger warm bleibt.
- Zum Erwärmen von Tellern und Geschirr sollte die Temperatur auf 60 °C eingestellt werden. Speisen, die auf vorgewärmten Tellern oder Schüsseln serviert werden, behalten ihre Wärme, können aber trotzdem angefasst werden, ohne dass Verbrennungsgefahr besteht.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Beim Herausnehmen von Gegenständen aus der Wärmeschublade ist Vorsicht geboten, gegebenenfalls sollten Sie beim Herausnehmen von Gegenständen aus der Schublade Ofenhandschuhe verwenden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie Gegenstände aus der Schublade entnehmen.

Aufheizzeit

Die Zeit, die zum Erhitzen von Geschirr benötigt wird, hängt von mehreren Faktoren ab:

- Vom Material, aus dem das Geschirr hergestellt ist, und von der Dicke des Geschirrs.
- Von der Menge, die in die Wärmeschublade geladen wurde.
- Von der Art und Weise, wie die Ladung angeordnet wurde.
- Von der gewählte Temperatureinstellung.

Es ist nicht möglich, eine genaue Heizzeit anzugeben. Sie sollten experimentieren, um herauszufinden, welche Heiztemperatur und -zeit für bestimmte Geschirrarten und -mengen am besten geeignet sind. Als allgemeinen Richtwert für eine Temperatureinstellung von 60 °C zur gleichmäßigen Erwärmung:

- Geschirr für eine Mahlzeit mit sechs Personen dauert etwa 30 Minuten.
- Geschirr für eine Mahlzeit mit zwölf Personen dauert etwa 40 Minuten.

BELADUNGSMENGE

Stk.	Gegenstand	Größe Ø
6	Essteller	28 cm
6	Suppenteller	22 cm
1	Servierteller	22 cm
1	Servierteller	20 cm
1	Servierteller	18 cm
2	Fleischplatten	36 cm
16	Große Teller (gestapelt)	28 cm
8	Schüsseln (gestapelt)	10 cm
24	Suppenteller (gestapelt)	22 cm
40	Schüsseln (gestapelt)	10 cm
60	Tassen/Becher	8 cm

Hinweis: Die Schublade kann einer maximalen Belastung von 20 Kilogramm standhalten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösungsansatz
Die Wärmeschublade erwärmt das Geschirr nicht.	Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.
	Prüfen Sie, ob die Schublade vollständig geschlossen ist.
	Stellen Sie sicher, dass das Geschirr ausreichend lange erwärmt wurde.
	Stellen Sie sicher, dass die Schublade nicht zu lange offen gelassen wurde.
	Prüfen Sie die Stromversorgung.
Die Wärmeschublade schließt nicht.	Prüfen Sie, ob die Schublade durch die Beladung möglicherweise richtig schließen kann.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	14
Installation in the Kitchen Unit	16
Device Overview	18
Operation	18
Loading Quantity	20
Troubleshooting	21
Hints on Disposal	22
Producer	22

TECHNICAL DATA

Item number	10035698, 10035699
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	410 W
Maximum load	20 kg
Adjustable temperature	30-70 °C

SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION

Danger of injury! Heat, steam and moisture are generated when using the device. Take care to avoid injuries and make sure that the room is sufficiently ventilated. If the device is used over a longer period of time, additional ventilation may be necessary.

General notes

- This appliance is designed for household use and can be installed in a standard kitchen cabinet or enclosure.
- Adjoining furniture, the installation cabinet and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C during use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly susceptible to heat damage or discoloration at high temperatures.
- Damage caused by installing the appliance against this temperature limit is at the owner's expense.
- Ensure that no electrical connections or cables come into contact with areas of the appliance that become hot.
- Do not lean or sit on the opened drawer, otherwise the telescopic slides will be damaged.
- Do not use the unit to heat the room in which it is located or to dry clothing.
- Do not install the unit near curtains or soft furniture.
- Do not store plastic or flammable objects inside the unit.
- Do not use the device to cook food or beverages. Do not heat or reheat food unless it is in a serving bowl or platter and does not come into direct contact with the warming drawer.
- Do not insert any objects through the slots in the protective grille that covers the heating element and the fan.

Intended use

- This device is used for heating dishes and keeping food warm
- Use of this device for any other purpose or in any other environment without the express consent of the manufacturer will void any liability.

Safety of children

- Ensure that infants and small children do not stay near the device and do not touch the device at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, make sure that they are supervised at all times.
- Children over 8 years of age may only use the appliance if they have been thoroughly familiarized with the functions and safety precautions by a responsible supervisor and understand the risks involved.

Notes on installation

- This device must be installed correctly by a suitably qualified person in strict compliance with the manufacturer's instructions.
- Make sure that the device is firmly attached to the cabinet.
- Before connecting the equipment, make sure that the supply voltage indicated on the nameplate matches your mains voltage.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be installed in the building installation with at least 3 mm contact spacing upstream.
- To connect the furnace power cable, loosen and remove the cover on the terminal block to gain access to the contacts inside. If you need to replace the power cord of the warming drawer, the grounding conductor (yellow/green) must always be 10 mm longer than the power conductors.
- Make sure that the temperature of the power supply cable does not exceed 50 °C.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company or a similarly qualified person.

Notes on cleaning

- Disconnect the device from the power supply before cleaning.
- The warming drawer should be cleaned regularly.

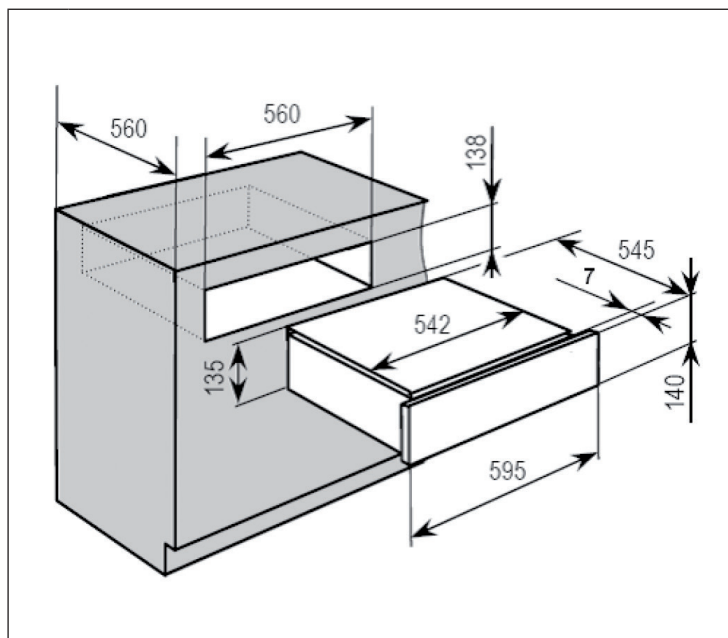


CAUTION

Danger of short circuit! When using this device and when carrying out the cleaning, the utmost care must be taken. If liquids get into the interior of the device through the ventilation slots, this can lead to a short circuit.

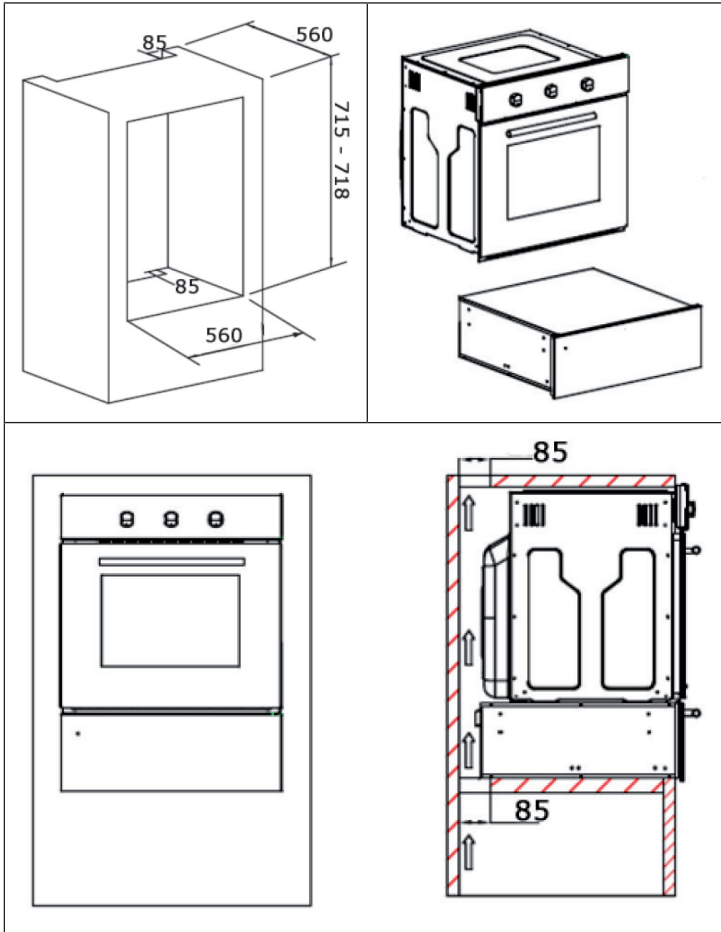
INSTALLATION IN THE KITCHEN UNIT

For kitchen units without oven



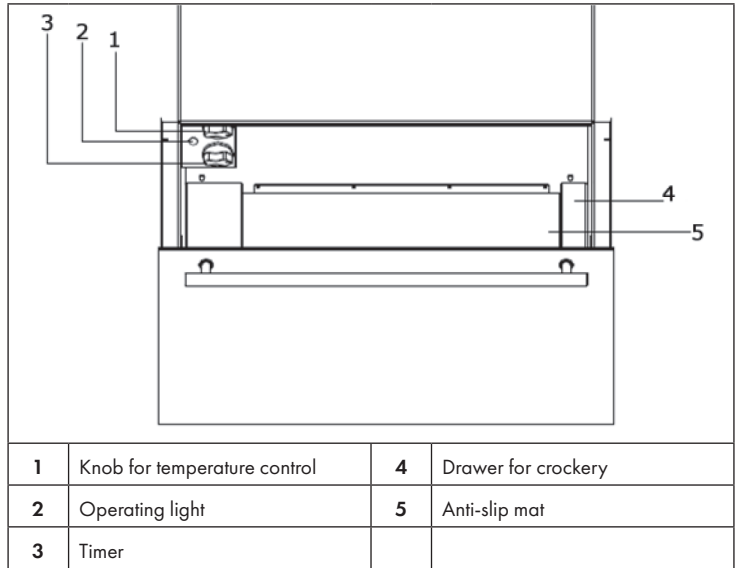
1	Make sure that the opening in which you will install the warming drawer is of the size shown in the diagram.
2	Make sure that the rear panel of the installation housing has been removed before installing the warming drawer.

For kitchen units with oven



1	Make sure that the opening in which you will install the warming drawer is of the size shown in the diagram.
2	Ensure that the ventilation requirements shown in the following diagrams are met.

DEVICE OVERVIEW



- The operating elements are only visible when the warming drawer is open.
- When the drawer is closed, the operation light on the front of the drawer illuminates to indicate that the appliance is in operation.
- The bottom of the drawer is covered with an anti-slip mat that prevents the dishes from slipping when the drawer is opened and closed.

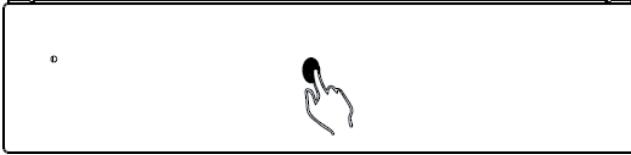
OPERATION

Before the first operation

- Clean the surfaces with a soft, damp cloth.
- To remove any residue from the warming drawer that may have been left over from the manufacturing process, you should turn the adjustment knob to the maximum temperature setting.
- It is perfectly normal for an odor to develop during this process.
- You should make sure that all windows in the room remain open during this process.
- It is advisable not to stay in the room during the burning process.
- You should leave the warming drawer on the maximum setting for 2 hours.

Opening the warming drawer

Press the drawer door and the drawer will automatically pop out. Press the drawer door again to close the warming drawer door.



Setting the drawer to keep warm

- Put the dishes in the drawer.
- Select the temperature (see next section).
- Set the warm-up time with the timer (3). The minimum time that can be set is 10 minutes. The maximum time that can be set is 90 minutes.
- The operation light (2) lights up to indicate that the appliance is on.
- Close the warming drawer.
- When the set time has expired, the circulating air heating stops.

Setting a specific temperature

- Place the dishes you want to heat in the drawer.
- Use the temperature control (1) to set the desired temperature for the dishes you want to heat. Use the temperature control knob to set the temperature between 30°C and 70°C.
- To heat cups or glasses, the temperature should be set to 40°C. This is ideal for gently warming cups before pouring a hot drink so that the contents stay warm longer.
- To warm plates and dishes, the temperature should be set to 60 °C. Food served on preheated plates or bowls retain their heat but can still be touched without risk of burning.



CAUTION

Danger of burns! Take care when removing objects from the warming drawer. If necessary, use oven gloves when removing objects from the drawer. Make sure that the appliance is switched off before removing objects from the drawer.

Heating time

The time required to heat dishes depends on several factors:

- The material from which the tableware is made and the thickness of the tableware.
- The amount of food loaded into the warming drawer.
- The way in which the load was placed.
- The temperature setting selected.

It is not possible to specify an exact heating time. You should experiment to find out which heating temperature and time is best for certain types and quantities of dishes. As a general guideline for a temperature setting of 60 °C for even heating:

- Dishes for a meal with six people will take about 30 minutes.
- Dishes for a meal for twelve people take about 40 minutes.

LOADING QUANTITY

Qty.	Subject	Size Ø
6	Dinner plates	28 cm
6	Soup bowls	22 cm
1	Serving dish	22 cm
1	Serving dish	20 cm
1	Serving dish	18 cm
2	Meat plates	36 cm
16	Large plates (stacked)	28 cm
8	Bowls (stacked)	10 cm
24	Soup bowls (stacked)	22 cm
40	Bowls (stacked)	10 cm
60	Cups/Mugs	8 cm
Note: The drawer can withstand a maximum load of 20 kilograms.		

TROUBLESHOOTING

Problem	Approach
The warming drawer does not heat the dishes.	Check that the device is switched on.
	Check that the drawer is completely closed.
	Make sure that the dishes have been warmed up sufficiently long.
	Make sure that the drawer has not been left open too long.
	Check the power supply.
The warming drawer does not close.	Check if the drawer can possibly close properly due to loading.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

PRODUCER

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	24
Instalación en una encimera	26
Vista general del aparato	28
Funcionamiento	28
Cantidad de carga	30
Resolución de anomalías	31
Retirada del aparato	32
Fabricante	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035698, 10035699
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	410 W
Capacidad de carga máxima	20 kg
Temperatura ajustable	30-70 °C

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! El aparato genera calor, vapor y humedad. Tenga cuidado de evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Si utiliza el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, es posible que deba ventilar la habitación.

Indicaciones generales

- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede instalarse en un armario o gabinete de cocina estándar.
- Los muebles contiguos, el gabinete de instalación y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85°C durante su uso.
- Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son particularmente susceptibles de sufrir daños por calor o decoloración en caso de altas temperaturas.
- La empresa no se hace responsable de los daños ocasionados por instalar el aparato en muebles que no soportan este límite de temperatura.
- Asegúrese de que las conexiones o el cable eléctrico no entren entre en contacto con las zonas del aparato que se calienten.
- No se apoye o se sienta en el cajón abierto, de lo contrario las guías telescópicas se dañarán.
- No utilice el aparato para calentar la habitación en la que se encuentra o para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles suaves.
- No guarde objetos plásticos o inflamables dentro del aparato.
- No utilice el aparato para cocinar alimentos o bebidas. No caliente o recaliente los alimentos a menos que estén en un recipiente o bandeja de servir y no entren en contacto directo con el cajón de calentamiento.
- No introduzca ningún objeto a través de las ranuras de la rejilla protectora que cubre el elemento calefactor y el ventilador.

Uso previsto del aparato

- Este aparato sirve para calentar platos y mantener la comida caliente.
- El uso de este aparato para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el consentimiento expreso del fabricante anulará cualquier responsabilidad.

Indicaciones de seguridad para niños

- Asegúrese de que los bebés y los niños pequeños no permanezcan cerca del aparato y no lo toquen en ningún momento.
- Asegúrese de que los niños estén supervisados en todo momento cuando se encuentran cerca del aparato.
- Los niños mayores de 8 años pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

Indicaciones sobre la instalación

- Este aparato debe ser instalado correctamente por una persona debidamente calificada en estricto cumplimiento de las instrucciones del fabricante.
- Asegúrese de que el aparato esté bien sujeto al armario.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa técnica coincide con la tensión de la red eléctrica.
- Si después de la instalación ya no se puede acceder al enchufe, deberá instalar en el edificio un dispositivo de desconexión multipolar conforme a la categoría de sobretensión II,1 con un espacio de contacto de al menos 3 mm.
- Para conectar el cable de alimentación del horno, afloje y retire la tapa del bloque de terminales para acceder a los contactos del interior. Si necesita reemplazar el cable de alimentación del cajón de calentamiento, el conductor de tierra (amarillo/verde) debe ser siempre 10 mm más largo que el conductor de alimentación.
- Asegúrese de que la temperatura del cable de alimentación no supere los 50 °C.
- Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.

Indicaciones de limpieza

- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie regularmente el cajón calentaplatos.

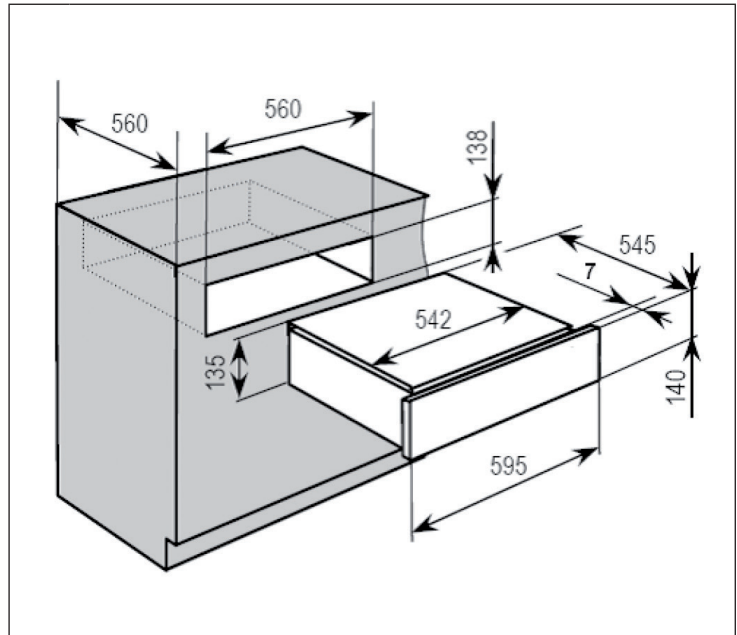


ATENCIÓN

¡Riesgo de cortocircuito! Tenga máximo cuidado cuando utiliza este aparato o cuando lo limpie. Si los líquidos entran en el interior del aparato a través de las ranuras de ventilación, puede producirse un cortocircuito.

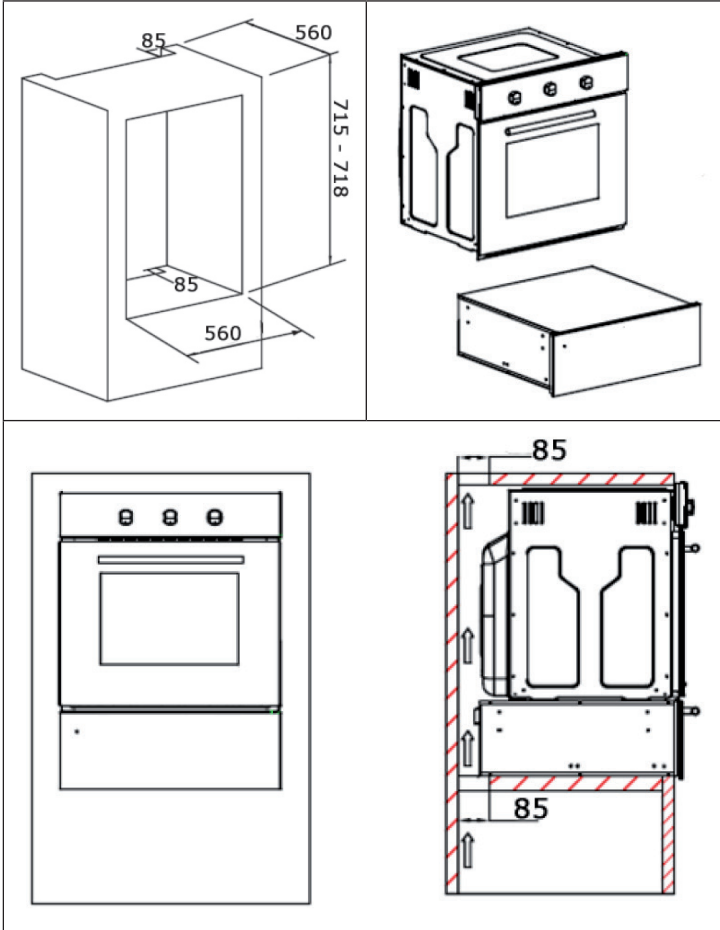
INSTALACIÓN EN UNA ENCIMERA

Para encimeras sin horno



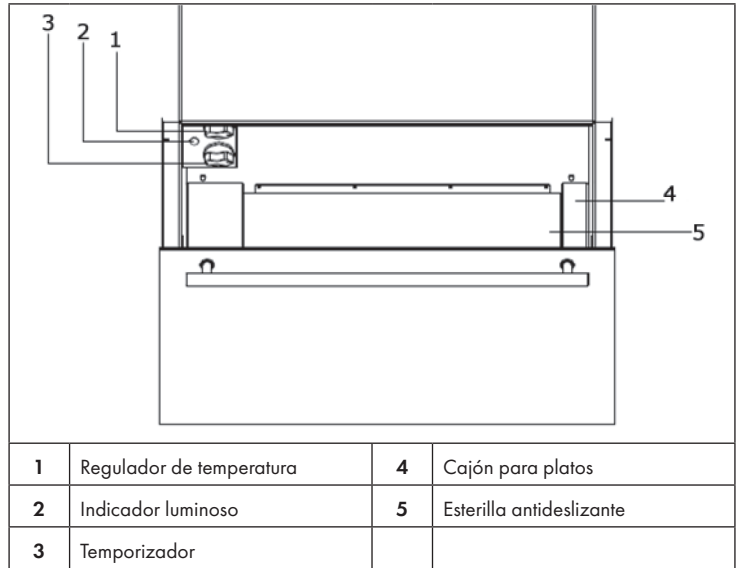
1	Asegúrese de que la abertura en la que va a instalar el cajón calentaplatos es del tamaño que se muestra en el diagrama.
2	Asegúrese de retirar el panel posterior de la carcasa de instalación antes de instalar el cajón calentaplatos.

Para encimeras con horno



1	Asegúrese de que la abertura en la que va a instalar el cajón calentaplatos es del tamaño que se muestra en el diagrama.
2	Asegúrese de que se cumplan los requisitos de ventilación que se muestran en el diagrama.

VISTA GENERAL DEL APARATO



- Los elementos operativos solo son visibles cuando el cajón calentaplatos está abierto.
- Cuando el cajón está cerrado, el indicador luminoso en la parte frontal del cajón se ilumina para indicar que el aparato está en funcionamiento.
- El fondo del cajón está cubierto con una esterilla antideslizante que evita que los platos se muevan cuando el cajón se abre y se cierra.

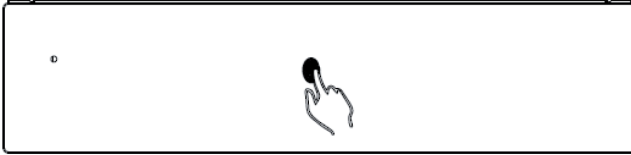
FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Para eliminar cualquier residuo en el cajón calentaplatos que pueda haber quedado del proceso de fabricación, gire el regulador a la temperatura máxima.
- Es perfectamente normal que se emita un olor durante este proceso.
- Asegúrese de abrir todas las ventanas de la habitación durante este proceso.
- Recomendamos no permanecer en la habitación durante el proceso de calentamiento.
- Deje el cajón calentaplatos en la configuración máxima durante 2 horas.

Abrir el cajón calentaplatos

Presione la puerta del cajón y el cajón se abrirá automáticamente. Presione la puerta del cajón de nuevo para cerrar la puerta del cajón calentaplatos.



Configurar el cajón para mantener la temperatura

- Coloque platos en el cajón.
- Seleccione la temperatura (vea el siguiente apartado).
- Configure el tiempo de calentamiento deseado con el temporizador (3). El tiempo mínimo que se puede configurar es de 10 minutos. El tiempo máximo que se puede configurar es de 90 minutos.
- La luz indicadora (2) se ilumina señalando que el aparato está en marcha.
- Cierre el cajón.
- Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la circulación de aire caliente se detendrá.

Configurar una temperatura determinada

- Coloque los platos que desea calentar en el cajón.
- Utilice el regulador de temperatura (1) para elegir la temperatura con la que desea calentar los platos. El regulador de temperatura permite elegir una temperatura entre 30 °C y 70 °C.
- Ajuste la temperatura a 40 °C para calentar tazas o copas. Es ideal para calentar suavemente las tazas antes de servir una bebida caliente para que el contenido se mantenga caliente por más tiempo.
- Ajuste la temperatura a 60 °C para calentar platos o vajilla. La comida servida en platos o cuencos precalentados conserva su calor y puede ser comida sin riesgo de quemarse.



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. Tengan cuidado al sacar objetos del cajón calentaplatos. Si es necesario, use guantes de cocina cuando saque objetos del cajón. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sacar objetos del cajón.

Tiempo de calentamiento

El tiempo necesario para calentar los platos depende de varios factores:

- El material del que está hecha la vajilla y el grosor de la misma.
- La cantidad de objetos colocados en el cajón calentaplatos.
- La forma en la que fueron colocados los platos.
- La temperatura seleccionada.

No se puede especificar un tiempo exacto de calentamiento. Recomendamos experimentar para averiguar qué temperatura y tiempo de calentamiento es mejor para determinados tipos y cantidades de platos. Como valor indicativo general, la temperatura de 60 °C distribuye el calor de forma homogénea:

- Plato para una comida de 6 personas dura 30 minutos.
- Plato para una comida de 12 personas dura 40 minutos.

CANTIDAD DE CARGA

Uds.	Objeto	Tamaño Ø
6	Platos de comida	28 cm
6	Platos soperos	22 cm
1	Bandejas	22 cm
1	Bandejas	20 cm
1	Bandejas	18 cm
2	Platos de carne	36 cm
16	Platos grandes (apilados)	28 cm
8	Cuencos (apilados)	10 cm
24	Platos soperos (apilados)	22 cm
40	Cuencos (apilados)	10 cm
60	Tazas/Copas	8 cm

Nota: El cajón soporta una carga máxima de 20 kg.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalia	Posible solución
El cajón calentaplatos no calienta.	Compruebe que el aparato esté encendido.
	Compruebe que el cajón esté completamente cerrado.
	Asegúrese de que los platos se calienten por tiempo suficiente.
	Asegúrese de que el cajón no esté abierto por demasiado tiempo.
	Compruebe el suministro eléctrico.
El cajón calentaplatos no cierra.	Compruebe si el cajón no cierra por la carga.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	34
Encastrement dans une cuisine intégrée	36
Aperçu de l'appareil	38
Utilisation	38
Quantité de chargement	40
Résolution des problèmes	41
Informations sur le recyclage	42
Fabricant	42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035698, 10035699
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	410 W
Charge maximale	20 kg
Températures réglables	30-70 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de blessure ! La chaleur, la vapeur et l'humidité sont produites lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à éviter les blessures et assurez-vous que la pièce est correctement ventilée. Une ventilation supplémentaire peut être nécessaire si l'appareil est utilisé pendant une longue période.

Consignes générales

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être intégré dans un élément de cuisine ou un placard standard.
- Les meubles adjacents, le boîtier d'installation et tous les matériaux utilisés au cours de l'installation doivent résister à une température minimale de 85 °C en fonctionnement.
- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement sensibles à la chaleur ou à la décoloration à haute température.
- Les dommages causés par l'installation de l'appareil sans respecter cette limite de température sont à la charge du propriétaire.
- Assurez-vous qu'aucune connexion électrique ou aucun câble n'entre en contact avec des zones chaudes de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert, sinon les glissières télescopiques seront endommagées.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher des vêtements.
- N'installez pas le produit à proximité de rideaux ou de meubles souples.
- Ne rangez pas d'objets en plastique ou inflammables à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments ou des boissons. Les aliments ne peuvent être réchauffés que dans un saladier de service ou sur une assiette et qu'ils ne sont pas en contact direct avec le tiroir chauffe-plat.
- N'insérez aucun objet dans les fentes de la grille de protection qui recouvre l'élément chauffant et le ventilateur.

Utilisation conforme

- Cet appareil sert à réchauffer les plats et à garder les aliments au chaud.
- L'utilisation de cet appareil à toute autre fin ou dans un autre environnement sans le consentement exprès du fabricant annulera toutes les réclamations en responsabilité.

Sécurité des enfants

- Assurez-vous que les nourrissons et les jeunes enfants sont éloignés de l'appareil et qu'ils ne le touchent à aucun moment.
- Si des membres plus jeunes de la famille doivent être dans la cuisine, assurez-vous de les surveiller en permanence.
- Les enfants à partir de 8 ans ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par un responsable et s'ils comprennent les risques associés.

Remarques sur l'installation

- Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée et en stricte conformité avec les instructions du fabricant.
- Assurez-vous que l'appareil est solidement fixé au meuble de cuisine.
- Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre secteur.
- Si la fiche secteur n'est plus accessible après l'installation, un disjoncteur omnipolaire de catégorie de surtension III doit être connecté en amont de l'installation domestique avec un espace de contact d'au moins 3 mm.
- Pour connecter le cordon d'alimentation du four, desserrez et retirez le couvercle du bornier pour accéder aux contacts à l'intérieur. Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation du tiroir chauffe-plat, le fil de terre (jaune / vert) doit toujours être 10 mm plus long que le fil de phase.
- Assurez-vous que la température du câble secteur ne dépasse pas 50 °C.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée autorisée ou une personne de qualification similaire.

Remarques sur le nettoyage

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- Le tiroir chauffe-plat doit être nettoyé régulièrement.

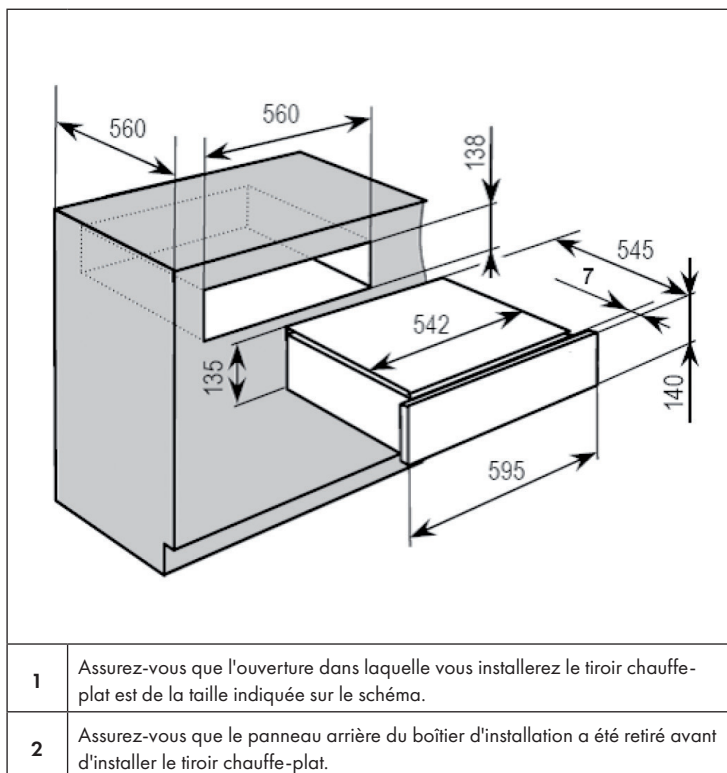


ATTENTION

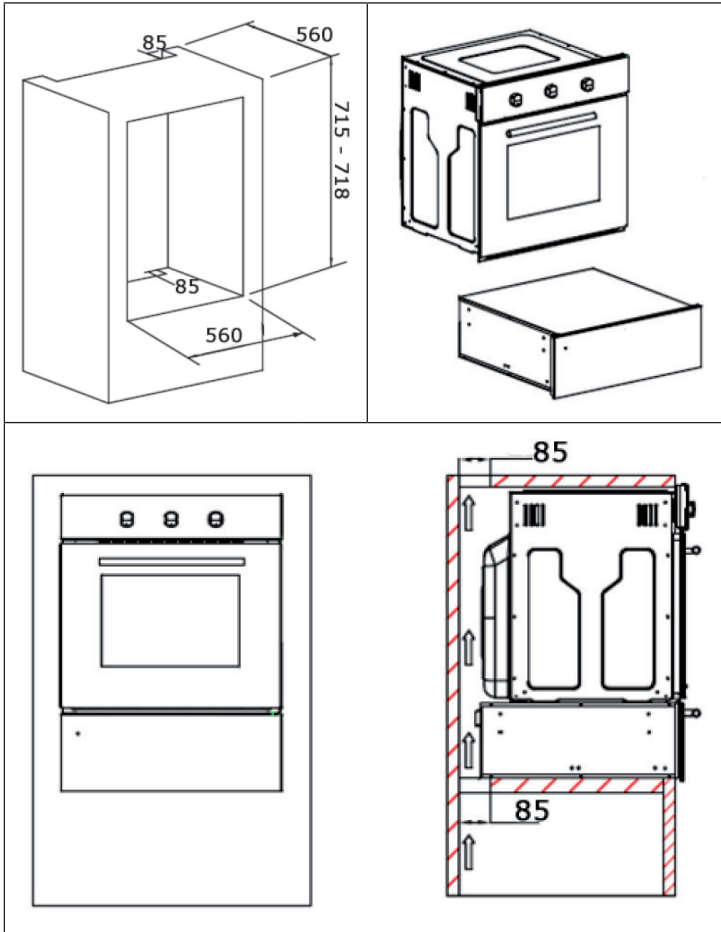
Risque de court-circuit ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez cet appareil et pendant le nettoyage. Si des liquides pénètrent à l'intérieur de l'appareil par les fentes de ventilation, cela peut entraîner un court-circuit.

ENCASTREMENT DANS UNE CUISINE INTÉGRÉE

Pour les cuisines intégrées sans four

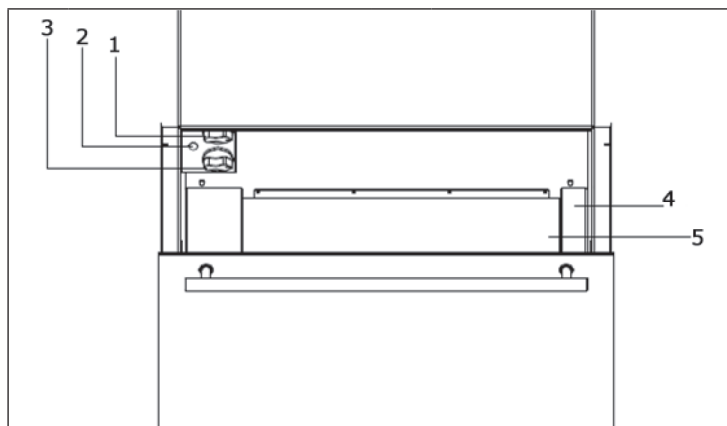


Pour les cuisines intégrées avec four



1	Assurez-vous que l'ouverture dans laquelle vous installerez le tiroir chauffe-plat est de la taille indiquée sur le schéma.
2	Assurez-vous que les exigences de ventilation indiquées dans les schémas suivants sont respectées.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Molette de réglage de la température	4	Tiroir à vaisselle
2	Témoin de marche	5	Tapis antidérapant
3	Minuterie		

- Les commandes ne sont visibles que lorsque le tiroir chauffe-plat est ouvert.
- Lorsque le tiroir est fermé, le voyant d'alimentation à l'avant du tiroir s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.
- Le fond du tiroir est recouvert d'un tapis antidérapant qui empêche la vaisselle de glisser lorsque vous ouvrez et fermez le tiroir.

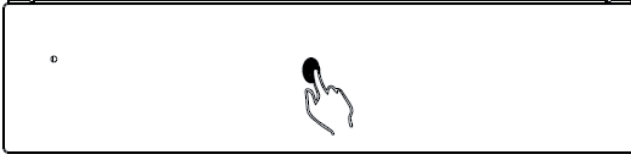
UTILISATION

Avant la première utilisation

- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux et humide.
- Pour éliminer tout résidu du tiroir-chauffant qui pourrait avoir été laissé pendant la fabrication, tournez le bouton de réglage sur la température maximale.
- Il est tout à fait normal qu'une odeur se dégage pendant ce processus.
- Gardez toutes les fenêtres de la pièce ouvertes pendant ce processus.
- Il est conseillé de ne pas rester dans la pièce pendant le processus de pyrolyse.
- Laissez le tiroir chauffe-plat au réglage maximum pendant 2 heures.

Pour ouvrir le tiroir chauffe plat

Appuyez sur la porte du tiroir qui sort alors automatiquement. Appuyez à nouveau sur la porte du tiroir pour fermer le tiroir chauffe-plat.



Réglage du tiroir chauffe-plat en mode maintien au chaud

- Mettez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la température (voir la section suivante).
- Réglez le temps de préchauffage avec la minuterie (3). La durée minimum réglable est de 10 minutes. La durée maximale est de 90 minutes.
- Le voyant de marche (2) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Fermez le tiroir chauffe-plat.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, le chauffage par circulation d'air s'arrête.

Réglage d'une température donnée

- Mettez les plats que vous souhaitez réchauffer dans le tiroir.
- Utilisez le régulateur de température (1) pour régler la température souhaitée pour les plats à chauffer. Le régulateur vous permet de régler la température entre 30 °C et 70 °C.
- Pour réchauffer des tasses ou des verres, réglez la température à 40 °C. Ceci est idéal pour réchauffer doucement les tasses avant de verser une boisson chaude et garder le contenu chaud plus longtemps.
- Pour réchauffer les assiettes et les plats, réglez la température à 60 °C. Les aliments servis dans des assiettes ou des bols préchauffés conservent leur chaleur, mais vous pourrez toujours prendre l'assiette sans risque de brûlure.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du tiroir-réchaud et, si nécessaire, utilisez des gants de cuisine pour retirer des articles du tiroir. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer des objets du tiroir.

Temps de chauffage

Le temps nécessaire pour chauffer les plats dépend de plusieurs facteurs :

- Du matériau dans lequel les plats sont fabriqués et l'épaisseur du plat.
- De la quantité chargée dans le tiroir chauffant.
- De la façon dont la charge a été organisée.
- Du réglage de température sélectionné.

Il n'est pas possible de donner une durée de chauffage exacte. Vous devriez faire des expériences pour savoir quelle température et quelle durée de chauffage conviennent le mieux à certains types et quantités de plats. En règle générale pour un réglage de température de 60 °C pour un chauffage uniforme :

- Les plats pour un repas de six personnes prennent environ 30 minutes.
- Les plats pour un repas de douze personnes prennent environ 40 minutes

QUANTITÉ DE CHARGEMENT

Qté.	Objet	Dimension Ø
6	Assiette	28 cm
6	Assiette creuse	22 cm
1	Assiette de service	22 cm
1	Assiette de service	20 cm
1	Assiette de service	18 cm
2	Plats à viande	36 cm
16	Grand plat (empilé)	28 cm
8	Bols (empilé)	10 cm
24	Assiette creuse (empilé)	22 cm
40	Bols (empilés)	10 cm
60	Tasses/mugs	8 cm

Remarque : Le tiroir peut supporter une charge maximale de 20 kilogrammes.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
Le tiroir chauffe-plat ne chauffe pas la vaisselle.	Vérifiez que l'appareil est allumé.
	Vérifiez que le tiroir est complètement fermé.
	Assurez-vous que la vaisselle a été chauffée suffisamment longtemps.
	Assurez-vous que le tiroir n'a pas été laissé ouvert trop longtemps.
	Vérifiez l'alimentation.
Le tiroir chauffe-plat ne se ferme pas.	Vérifiez que le tiroir peut fermer correctement en raison de la charge.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	44
Montaggio nella cucina componibile	46
Descrizione del prodotto	48
Utilizzo	48
Quantità di carico	50
Correzione degli errori	51
Smaltimento	52
Produttore	52

DATI TECNICI

Codice articolo	10035698, 10035699
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	410 W
Carico massimo	20 kg
Temperatura impostabile	30-70 °C

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Durante l'utilizzo del dispositivo si sviluppano calore, vapore e umidità. Evitare di ferirsi e assicurare un'adeguata ventilazione del locale. Se il dispositivo viene utilizzato per molto tempo può rendersi necessaria una ventilazione aggiuntiva.

Avvertenze generali

- Il dispositivo è concepito per l'uso domestico e può essere montato in un frigorifero standard o in un alloggiamento.
- I mobili limitrofi, l'alloggiamento d'installazione e tutti i materiali usati per il montaggio devono resistere a una temperatura di almeno 85 °C durante l'utilizzo.
- Determinati tipi di mobili in vinile o in formica sono particolarmente soggetti a danni causati dal calore o a scolorirsi alle alte temperature.
- Eventuali danni derivanti dal fatto che il dispositivo è stato montato senza rispettare il limite di temperatura sono a carico del proprietario.
- Assicurarsi che i collegamenti elettrici o i cavi non entrino in contatto con parti del dispositivo che diventano bollenti.
- Non appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto, altrimenti le guide telescopiche si danneggiano.
- Non utilizzare il dispositivo nel locale in cui si trova per riscaldare o per asciugare i vestiti.
- Non installare il dispositivo vicino a tende o mobili teneri.
- Non conservare oggetti di plastica o infiammabili all'interno del dispositivo.
- Non usare il dispositivo per cuocere generi alimentari o bevande. Gli alimenti possono essere riscaldati solo se si trovano in una ciotola o su un piatto da portata e se non entrano in contatto con il cassetto scaldavivande.
- Non introdurre oggetti attraverso le feritoie della griglia, che copre l'elemento riscaldante e la ventola.

Impiego conforme alla destinazione d'uso

- Questo dispositivo serve per riscaldare le stoviglie e a tenere in caldo le vivande.
- L'utilizzo del dispositivo per un altro scopo o in un altro ambiente senza l'esplicita approvazione del produttore comporta l'estinzione della garanzia.

Sicurezza per i bambini

- Assicurarsi che i neonati e i bambini piccoli non si fermino in prossimità del dispositivo e non lo tocchino.
- Se è necessario che i bambini si trattengano in cucina, assicurarsi che siano sempre sorvegliati.
- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.

Avvertenze per l'installazione

- Il dispositivo deve essere montato correttamente da una persona qualificata che segua rigorosamente le istruzioni del produttore.
- Assicurarsi che il dispositivo sia saldamente collegato all'armadio della cucina.
- Prima di collegare il dispositivo assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria rete.
- Se dopo il montaggio la spina non dovesse essere più accessibile, bisogna installare in casa un dispositivo di sezionamento multifase secondo la categoria di sovratensioni III con una distanza di contatto di almeno 3 mm a monte.
- Per allacciare il cavo d'alimentazione del forno, rimuovere la copertura sul blocco del morsetto per poter accedere ai contatti interni. Se il cavo del cassetto scaldavivande va sostituito, la connessione di terra (giallo/verde) deve essere sempre più lungo di 10 mm rispetto a quella di rete.
- Assicurarsi che la temperatura del cavo d'alimentazione non superi i 50 °C.
- Se il cavo o la spina sono danneggiati vanno sostituiti dal produttore, da un'azienda autorizzata o da una persona qualificata.

Avvertenze per la pulizia

- Staccare il dispositivo dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Pulire regolarmente il cassetto scaldavivande.

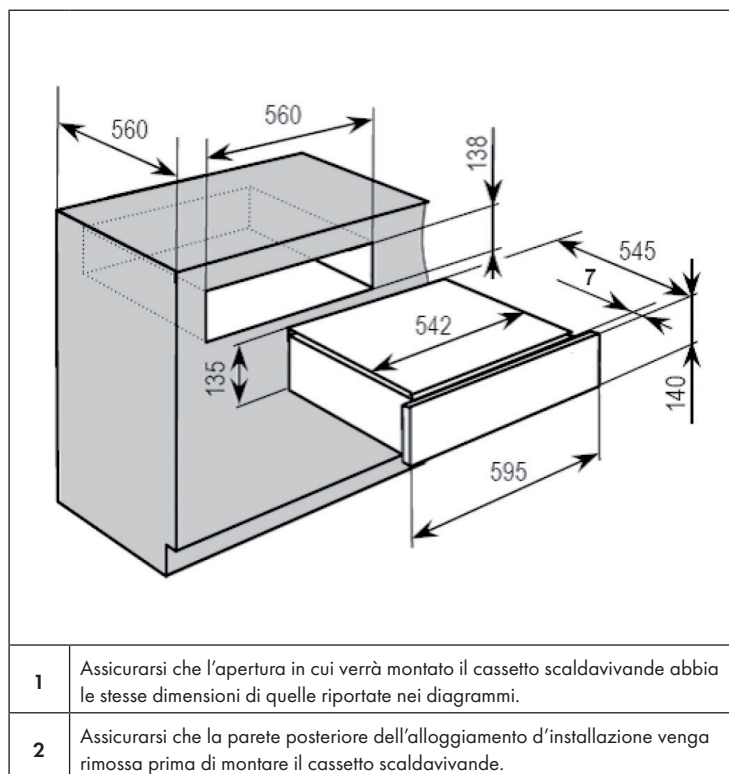


ATTENZIONE

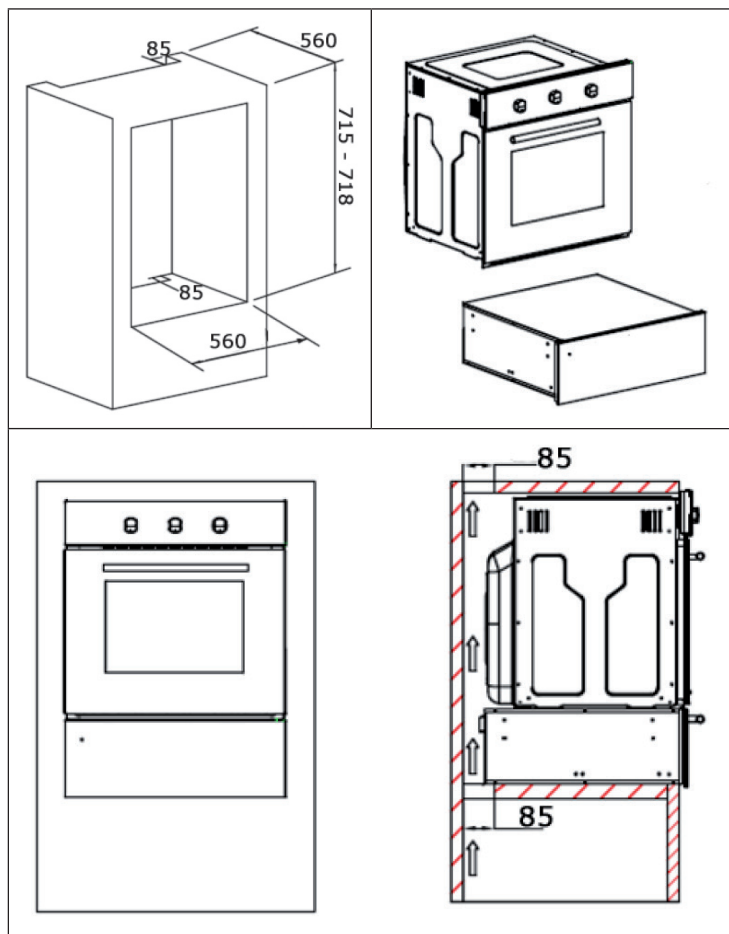
Pericolo di cortocircuito! Si raccomanda di prestare molta attenzione durante l'uso e la pulizia del dispositivo. Se dei liquidi penetrano all'interno del cassetto scaldavivande tramite le feritoie d'aerazione, può verificarsi un cortocircuito.

MONTAGGIO NELLA CUCINA COMPONIBILE

Per cucine componibili prive di forno

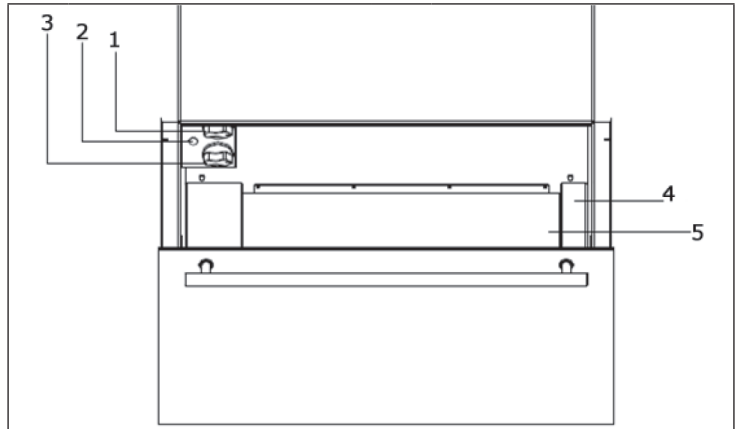


Per cucine componibili con forno



1	Assicurarsi che l'apertura in cui verrà montato il cassetto scaldavivande abbia le stesse dimensioni di quelle riportate nei diagrammi.
2	Assicurarsi che le dimensioni d'aerazione indicate nei diagrammi vengano rispettate.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Manopola per regolare la temperatura	4	Cassetto per stoviglie
2	Spia	5	Tappetino antiscivolo
3	Timer		

- I comandi sono visibili solo quando il cassetto scaldavivande è aperto.
- Quando il cassetto è chiuso, la spia è accesa sulla parte anteriore per dimostrare che il dispositivo è in funzione.
- Il fondo del cassetto è coperto da un tappetino antiscivolo che impedisce alle stoviglie di scivolare durante l'apertura e la chiusura del cassetto.

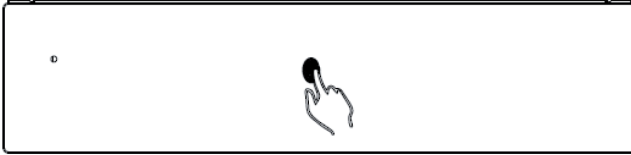
UTILIZZO

Prima del primo utilizzo

- Pulire la superficie con un panno morbido e umido.
- Per rimuovere i residui dal cassetto scaldavivande, che probabilmente sono avanzati dal processo di produzione, girare la manopola di regolazione sulla temperatura massima.
- È assolutamente normale che durante questo processo si sviluppi un odore strano.
- Assicurarsi che tutte le finestre della stanza siano aperte durante questo procedimento.
- È consigliabile non restare nel locale durante il processo di combustione.
- Lasciare il cassetto scaldavivande alla temperatura massima per 2 ore.

Apertura del cassetto scaldavivande

Premere lo sportello del cassetto per farlo scattare automaticamente. Premere nuovamente lo sportello per richiuderlo.



Come regolare il cassetto per la tenuta in caldo

- Inserire le stoviglie nel cassetto.
- Selezionare la temperatura (vedi prossimo capitolo).
- Regolare il tempo di riscaldamento con il timer (3). Il tempo minimo impostabile è 10 minuti, mentre quello massimo 90 minuti.
- La spia (2) lampeggia e indica che il dispositivo è acceso.
- Chiudere il cassetto scaldavivande.
- Quando il tempo impostato è scaduto si ferma il riscaldamento a circolazione d'aria.

Come impostare una determinata temperatura

- Inserire le stoviglie da riscaldare nel cassetto.
- Con la manopola (1) impostare la temperatura desiderata per le stoviglie da riscaldare (1). La temperatura è regolabile da 30 °C a 70 °C.
- Per riscaldare tazze o bicchieri impostare la temperatura a 40 °C, la temperatura perfetta per riscaldare delicatamente le tazze prima di versarvi una bevanda calda e fare in modo che il contenuto resti caldo più a lungo.
- Per riscaldare piatti e stoviglie impostare la temperatura a 60 °C. Le vivande che vengono servite nei piatti o nelle ciotole riscaldate mantengono il loro calore e possono essere toccate senza pericolo di scottarsi.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Si prega di fare attenzione quando si tolgono oggetti dal cassetto scaldavivande. Utilizzare eventualmente dei guanti da forno. Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di estrarre oggetti dal cassetto.

Tempo di riscaldamento

Il tempo impiegato per riscaldare le stoviglie dipende da svariati fattori:

- Dal materiale di cui sono fatte le stoviglie e dallo spessore.
- Dalla quantità caricata nel cassetto scaldavivande.
- Dal modo in cui il carico è stato distribuito.
- Dalla temperatura selezionata.

Non è possibile indicare un tempo di riscaldamento preciso. Bisogna provare per scoprire quale temperatura si adatta meglio per quali e quante stoviglie e quanto tempo ci vuole per riscaldarle. Il valore indicativo alla temperatura di 60 °C per un riscaldamento uniforme:

- Di stoviglie per un pasto di sei persone è di circa 30 minuti.
- Di stoviglie per un pasto di dodici persone è di circa 40 minuti.

QUANTITA' DI CARICO

Qtà.	Oggetto	Dimensioni ø
6	Piatti piani	28 cm
6	Piatti fondi	22 cm
1	Piatti da portata	22 cm
1	Piatti da portata	20 cm
1	Piatti da portata	18 cm
2	Vassoi per carne	36 cm
16	Piatti grandi (impilati)	28 cm
8	Ciotole (impilate)	10 cm
24	Piatti fondi (impilati)	22 cm
40	Ciotole (impilate)	10 cm
60	Tazze/Bicchieri	8 cm

Nota: il cassetto può reggere un carico massimo di 20 kg.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Soluzione
Il cassetto scaldavivande non riscalda le stoviglie.	Controllare che il dispositivo sia acceso.
	Controllare che il cassetto sia completamente chiuso.
	Assicurarsi che le stoviglie siano state riscaldate per un tempo sufficiente.
	Assicurarsi che il cassetto non sia stato lasciato aperto troppo a lungo.
	Controllare l'alimentazione elettrica.
Il cassetto scaldavivande non si chiude.	Controllare che il cassetto si chiuda correttamente con il carico.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE.

Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK