

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

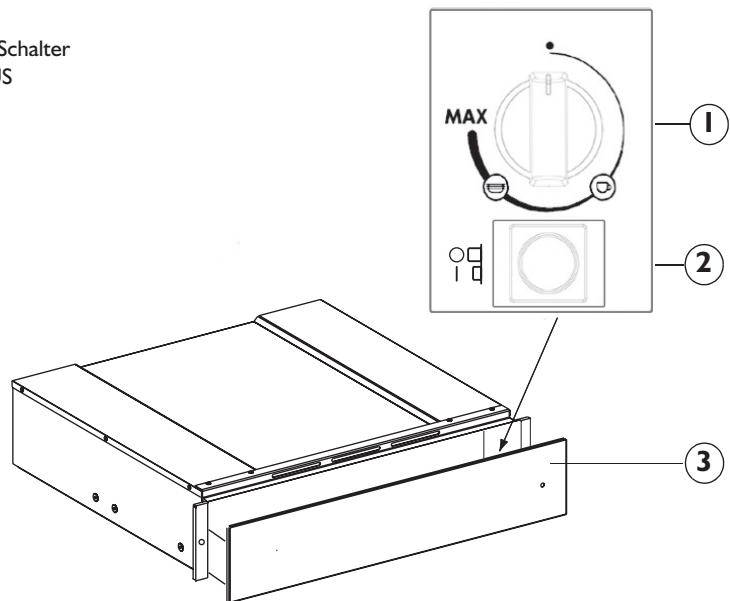
Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

DEUTSCH	Kurzanleitung	Seite 4
ENGLISH	Quick Reference Guide	Page 8
FRANÇAIS	Guide de consultation rapide	Page 12
NEDERLANDS	Beknopte handleiding	Pagina 16
ITALIANO	Guida di consultazione rapida	Pagina 20
ΕΛΛΑΣ	Οδηγός ταχείας ενημέρωσης	Σελίδα 24

BEDIENFELD

1. Temperaturregler
2. Beleuchteter EIN/AUS-Schalter
3. Kontrollleuchte EIN/AUS



WÄRMESCHUBLADE

Es gibt zwei Bedienelemente, den Temperaturregler und den beleuchteten EIN/AUS-Schalter.

Bei eingedrücktem Schalter (Position 1) ist die Wärmeschublade eingeschaltet, bei ausgedrücktem Schalter (Position 0) ist die Wärmeschublade ausgeschaltet.

Diese Bedienelemente sind nur bei geöffneter Wärmeschublade sichtbar.

Bei geschlossener Wärmeschublade kann anhand der Kontrollleuchte auf der Gerätevorderseite kontrolliert werden, ob die Wärmeschublade eingeschaltet ist.

FUNKTIONSWEISE



- Stellen Sie das Geschirr in die Wärmeschublade.
- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Schalten Sie das Gerät ein. Der Schalter leuchtet auf.
- Schließen Sie die Wärmeschublade vorsichtig.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das vorgewärmte Geschirr entnehmen.

TEMPERATURWAHL

Mit dem Temperaturregler können Temperaturen zwischen etwa 30° C und 85° C eingestellt werden. Drehen Sie den Temperaturregler nur im Uhrzeigersinn und bis zum Anschlag, welcher der höchsten Temperatur entspricht, dann im Gegenuhrzeigersinn zurück.

Forcieren Sie den Regler nicht über den Anschlag hinaus, sonst wird der Thermostat beschädigt.

Auf der Temperaturskala werden keine absoluten Temperaturwerte in °C sondern Symbole angezeigt, welche die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrrart darstellen.

Temperatureinstellung	Temperatur	Hinweise zum Gebrauch
 Tassen, Gläser	ca. 40° C	Warme Getränke kühlen in bei dieser Temperatur vorgeheizten Gläsern nicht so schnell ab, dennoch lässt sich der Behälter problemlos anfassen.
 Teller	ca. 60° C	Gerichte, die in dieses Geschirr gegeben werden, bleiben länger warm. Je nach der persönlichen Hitzeempfindlichkeit können die Behälter mit bloßen Händen angefasst werden. Benutzen Sie gegebenenfalls Handschuhe oder Topflappen.
MAX Geschirr	ca. 85° C	Der Thermostat ist auf die maximale Temperatur eingestellt. Die Behälter können NUR mit Handschuhen oder Topflappen angefasst werden.

VORWÄRMZEITEN

Die zum Vorwärmen von großem Geschirr, Gläsern, usw. erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Material und Stärke des Geschirrs
- Eingeladene Geschirrmenge
- Position des Geschirrs
- Temperatureinstellung

Daher können hierzu keine allgemeingültigen Angaben gemacht werden.

Es wird empfohlen, entsprechend den persönlichen Anforderungen die beste Kombination dieser Faktoren festzulegen.

BELADUNGSKAPAZITÄT

Die Beladungskapazität hängt von der Höhe des Gerätes und von den Abmessungen des Geschirrs ab. Die folgenden Beladungsbeispiele dienen nur zur Verdeutlichung.

Bitte beachten Sie, dass die Wärmeschublade mit maximal 25 kg beladen werden darf.

Geschirr für 6 Personen:

6	Teller	ø 28cm
6	Schalen für Fleischbrühe	ø 10cm
1	Tiefer Teller	ø 22cm
1	Tiefer Teller	ø 19cm
1	Tiefer Teller	ø 17cm
2	Fleischplatten	ø 36cm

oder nach Wahl:

20	Teller	ø 26cm
36	Suppenteller	ø 22cm
30	Suppenteller	ø 10cm
10	Teller	ø 27cm
10	Suppenteller	ø 22cm
10	Pizzateller	ø 36cm
80	Espressotassen	
40	Cappuccinotassen	
30	Groggläser	
18	Suppenteller	ø 22cm
2	Fleischplatten	21 x 18 cm

HERAUSZIEHEN DER WÄRMESCHUBLADE

Die Wärmeschublade kann zum leichteren Reinigen herausgezogen werden.

Öffnen Sie die Wärmeschublade ganz (siehe Abbildung 1).

Drehen Sie die 2 vorderen Schrauben (1 pro Seite - Abbildung 2) heraus.

Lösen Sie die 2 Klammern (1 pro Seite - Abbildungen 3-4).

Fassen Sie die Vorderseite der Wärmeschublade an beiden Seiten an, weil die seitlichen Führungsschienen an der Rückseite eingefettet sind.

Ziehen Sie die Wärmeschublade vorsichtig nach oben heraus (Abbildung 5) und stellen Sie sie zur Seite.

Das Geräteinnere kann jetzt mit einer milden Seifenlauge gereinigt werden.

Tauchen Sie die entnommene Wärmeschublade nicht in Wasser.

Wiedereinsetzen der Wärmeschublade

Zum Einsetzen der Wärmeschublade führen Sie die beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Setzen Sie die Wärmeschublade auf die Führungen.

Bitte beachten Sie, dass sich unter der Wärmeschublade auf beiden Seiten ein Sperrhaken befindet.

Die Wärmeschublade kann nur geöffnet werden, wenn sich der Sperrhaken in der korrekten Position befindet.

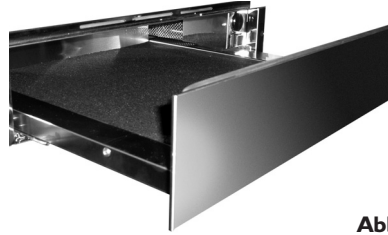


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

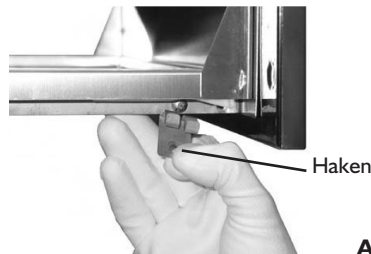


Abbildung 4

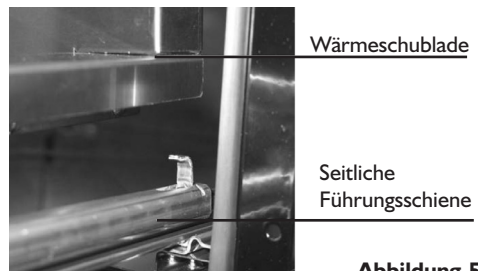
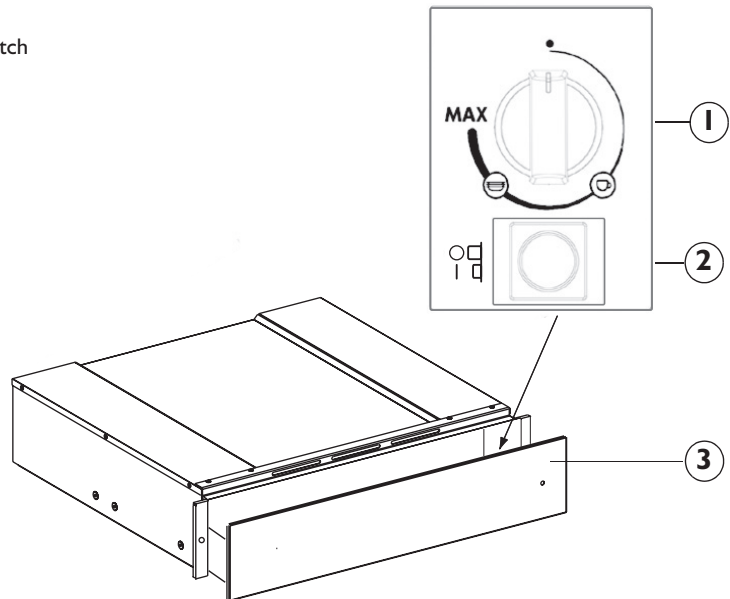


Abbildung 5

CONTROL PANEL

1. Temperature knob
2. Luminous ON-OFF switch
3. ON-OFF light



WARMING DRAWER

The control parts are the temperature knob and the luminous ON-OFF switch.

With the switch pressed (position I) the drawer is on, whereas with the switch released (position 0) the drawer is off.

These parts are visible only when the drawer is open.

When the drawer is closed, a control light on the front of the appliance indicates if the drawer is switched on.

OPERATION

- Place the dishes in the drawer
- Set a temperature
- Switch the appliance on; the switch lights up
- Close the drawer gently
- Switch the appliance off before removing the warmed dishes.



SELECTING THE TEMPERATURE

The temperature knob enables a temperature adjustment of between approx. 30°C and 85°C.

Turn the temperature knob all the way clockwise to max. and then anticlockwise.

Do not force it past the stop, otherwise the thermostat will be damaged.

The temperature scale does not indicate the absolute temperature values in °C, but gives symbols that represent the optimum temperature for the respective dish group.

Temperature adjustment	Temperature	Information regarding use
 cups, glasses	approx. 40°C	Hot drinks in glasses previously warmed at this temperature do not become cool so quickly, and in any case the container can be touched without any risk.
 plates	approx. 60°C	The food on these plates stays hot for a longer time. The containers can be touched without any risk, otherwise use gloves or pot-holders.
MAX crockery	approx. 85°C	The thermostat is set to max. temperature. The containers can be touched with special gloves or pot-holders.

WARMING TIME

The time necessary for warming dishes, glasses, etc. depends on various factors:

- Material and thickness of the dishes
- Load amount
- Load arrangement
- Temperature setting

Therefore exact indications cannot be provided.

It is advisable to find the required optimum settings by practical experience.

LOAD CAPACITY

The load capacity depends on the height of the appliance and the size of the dishes.

The following load examples are only a guide.

Remember that the maximum drawer load is 25kg.

Dishes for 6 persons:

6	plates	ø 28cm
6	broth cups	ø 10cm
1	soup plate	ø 22cm
1	soup plate	ø 19cm
1	soup plate	ø 17cm
2	meat plates	ø 36cm

or as required:

20	plates	ø 26cm
36	soup plates	ø 22cm
30	soup bowls	ø 10cm
10	plates	ø 27cm
10	soup plates	ø 22cm
10	pizza plates	ø 36cm
80	espresso coffee cups	
40	cappuccino cups	
30	glasses (grog)	
18	soup plates	ø 22cm
2	meat plates	21 x 18 cm

REMOVING THE DRAWER

The drawer can be removed in order to clean the inside.

Open the drawer fully (see pic. 1)

Undo the 2 front screws (1 on each side) - (pic. 2)

Lift the 2 hooks (1 on each side) - (pic. 3-4)

Hold the front part of the drawer on both sides, because the rear part of the side guides has been lubricated.

Remove the drawer by carefully lifting it upwards (pic. 5) and put it down.

The inside of the appliance can now be cleaned, using water and detergent.

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

REFITTING the drawer

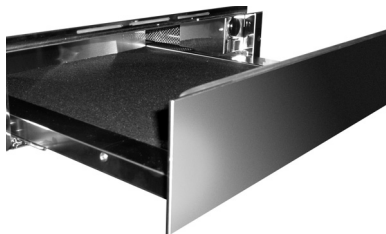
To refit the drawer, carry out the removal procedure in reverse order.

To do this, place the drawer on the guides.

NB:

There is a fixing hook on the left and right side under the warming drawer.

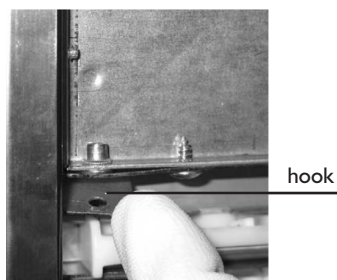
The drawer can be opened only if the fixing hook is in the correct position.



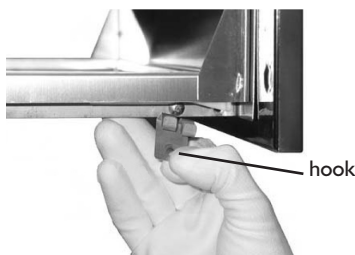
Pic. 1



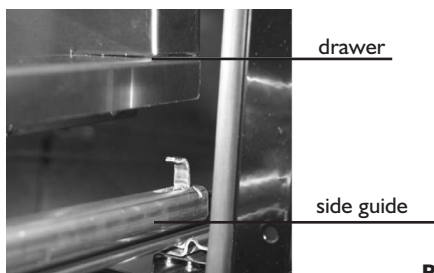
Pic. 2



Pic. 3



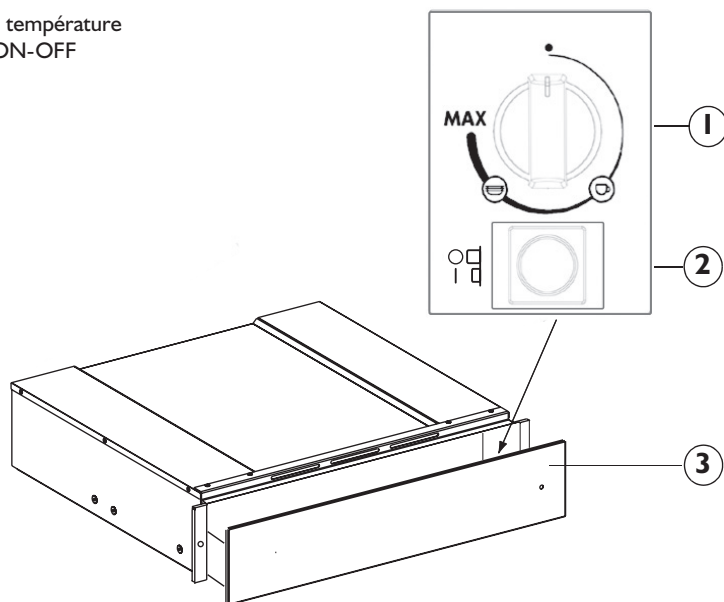
Pic. 4



Pic. 5

BANDEAU DE COMMANDES

1. Bouton de réglage de la température
2. Interrupteur lumineux ON-OFF
3. Témoin ON-OFF



TIROIR CHAUFFANT

Le bouton de réglage de la température et l'interrupteur ON-OFF constituent les éléments de commande de l'appareil.

Le tiroir est allumé lorsque l'interrupteur est enfoncé (position I), éteint lorsque l'interrupteur est relâché (position 0).

Ces éléments sont visibles uniquement lorsque le tiroir est ouvert.

Quand le tiroir est fermé, un témoin situé sur la partie avant de l'appareil permet de contrôler si le tiroir est allumé.

FONCTIONNEMENT

- Déposez les pièces de vaisselle dans le tiroir
- Réglez la température
- Allumez l'appareil ; l'interrupteur s'allume
- Refermez doucement le tiroir en accompagnant le mouvement
- Éteignez l'appareil avant d'extraire la vaisselle réchauffée.



SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

À l'aide du bouton de réglage de la température, il vous est possible de sélectionner une température comprise entre 30°C et 85°C environ.

Tournez le bouton de réglage de la température uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée (valeur maximum), puis dans le sens inverse.

Évitez de forcer au-delà de la butée, sous peine d'endommager le thermostat.

Sur l'échelle de température, vous trouverez non pas des valeurs de température absolues en °C, mais des symboles représentant la température optimale pour le groupe de vaisselle correspondant.

Réglage de la température	Température	Indications relatives à l'utilisation
 tasses, verres	ca. 40°C	Dans les verres chauffés au préalable à cette température, les boissons chaudes se refroidissent moins rapidement, et il n'y a aucun risque de se brûler au contact du récipient.
 assiettes	ca. 60°C	Les mets disposés sur ces assiettes se maintiennent chauds plus longtemps. Bien que le contact avec les récipients ne comporte aucun risque, se munir éventuellement de gants ou de maniques.
MAX plats	ca. 85°C	Le thermostat est réglé à la température maximum. Se munir dans tous les cas de gants ou de maniques pour saisir les récipients.

DURÉES DE RÉCHAUFFEMENT

La durée nécessaire au réchauffement de la vaisselle, des verres, etc. est fonction de différents facteurs :

- Matériau et épaisseur de la vaisselle
- Quantité chargée
- Disposition des pièces
- Réglage de la température

C'est pourquoi il n'est pas possible de fournir des indications absolues.

Nous vous recommandons de définir les réglages adaptés à vos propres exigences sur base d'expériences pratiques.

CAPACITÉ DE CHARGEMENT

La capacité de chargement dépend de la hauteur de l'appareil et des dimensions des pièces de vaisselle.
Les exemples de chargement ci-après sont fournis uniquement à titre indicatif.
Pour rappel : le poids maximum pouvant être supporté par le tiroir est de 25 kg.

Vaisselle pour 6 personnes :

6	assiettes	ø 28cm
6	tasses à bouillon	ø 10cm
1	assiette creuse	ø 22cm
1	assiette creuse	ø 19cm
1	assiette creuse	ø 17cm
2	plats à viande	ø 36cm

ou au choix :

20	assiettes	ø 26cm
36	assiettes à soupe	ø 22cm
30	assiettes à soupe	ø 10cm
10	assiettes	ø 27cm
10	assiettes à soupe	ø 22cm
10	assiettes à pizza	ø 36cm
80	tasses expresso	
40	tasses cappuccino	
30	verres (grog)	
18	assiettes à soupe	ø 22cm
2	plats à viande	21 x 18 cm

EXTRACTION DU TIROIR

Il vous est possible d'extraire complètement le tiroir, s'il s'avère nécessaire de le nettoyer à l'intérieur.

Ouvrez complètement le tiroir (référez-vous à la figure 1)

Desserrez les 2 vis avant (1 par côté) - (figure 2)

Soulevez les 2 crochets (1 par côté) - (figures 3 et 4)

Saisissez la partie avant du tiroir de chaque côté, car la partie arrière des glissières latérales a été lubrifiée.

Dégagez le tiroir précautionneusement en le soulevant (figure 5) et posez-le à terre.

À présent, nettoyez l'intérieur de votre appareil électroménager à l'aide d'une solution d'eau et de détergent.

Une fois que vous l'avez extrait, ne plongez pas le tiroir dans l'eau.

Comment remonter le tiroir

Pour remettre le tiroir en place, effectuer les opérations susmentionnées dans l'ordre inverse. Pour ce faire, placez le tiroir sur les guides.

Il est bon de vous rappeler que :

sous le tiroir chauffant se trouve un crochet de serrage, tant du côté gauche que du côté droit.

Il vous sera possible d'ouvrir le tiroir uniquement si ce crochet sera placé dans la position correcte.

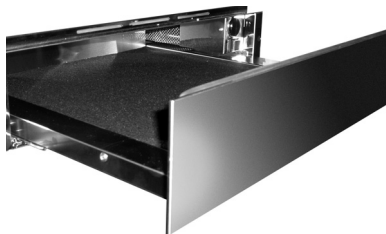


Figure 1



Figure 2

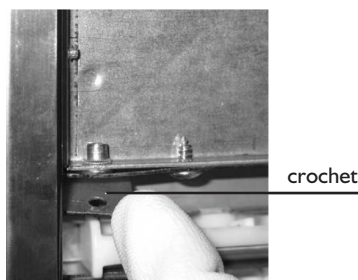


Figure 3

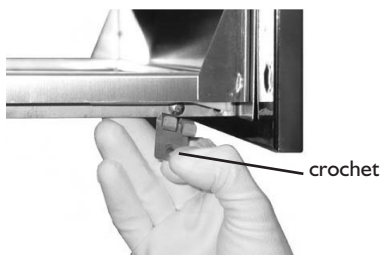


Figure 4

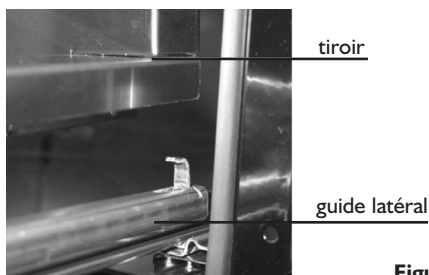
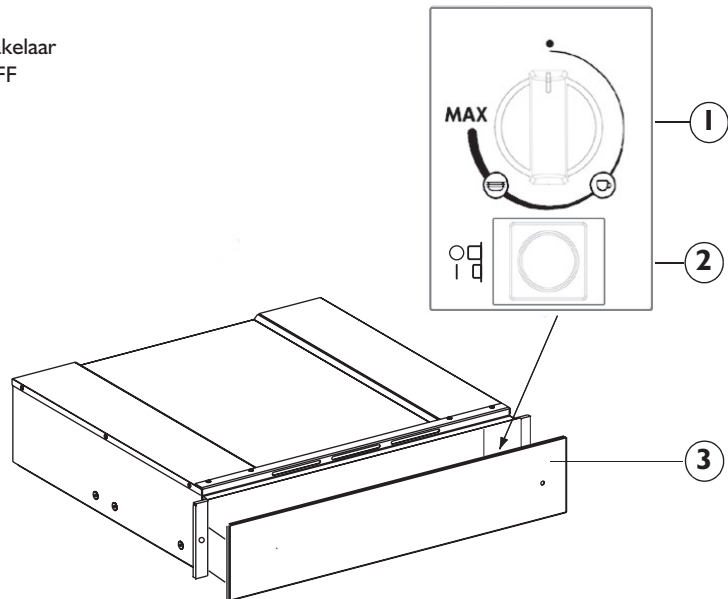


Figure 5

BEDIENINGSPANEEL

1. Temperatuurknop
2. Verlichte ON-OFF-schakelaar
3. Controlelampje ON-OFF



VERWARMINGSLADE

De temperatuurknop en de verlichte ON-OFF-knop vormen de bedieningselementen. Als de schakelaar is ingedrukt (stand I) dan is de lade ingeschakeld, terwijl de lade uitgeschakeld is als de schakelaar losgelaten is (stand 0). Deze elementen zijn alleen zichtbaar als de lade open is. Als de lade dicht is, kunt u aan een controlelampje op de voorkant van het apparaat zien of de lade ingeschakeld is.

WERKING

- Plaats het serviesgoed in de lade
- Stel een temperatuur in
- Schakel het apparaat in; de schakelaar gaat branden
- Sluit de lade, en begeleid hem hierbij voorzichtig
- Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmde serviesgoed eruit haalt.



KEUZE VAN DE TEMPERATUUR

Met de temperatuurknop kan de temperatuur worden ingesteld tussen ongeveer 30°C en 85°C.

Draai de temperatuurknop alleen met de klok mee, tot hij niet verder kan (hetgeen aangeeft dat het maximum bereikt is), en daarna tegen de klok in.

Draai hem niet voorbij de aanslag, want dan wordt de thermostaat beschadigd.

Op de temperatuurschaal worden geen absolute temperaturen in °C aangegeven, maar symbolen die de optimale temperatuur aangeven voor de diverse soorten serviesgoed.

Temperatuurinstelling	Temperatuur	Gebruiksaanwijzingen
 kopjes, glazen	ca. 40°C	Als warme dranken in eerst op deze temperatuur verwarmde glazen zitten, koelen ze niet zo snel af en de houders kunnen toch zonder problemen worden aangeraakt.
 borden	ca. 60°C	Gerechten die in dergelijk serviesgoed worden gedaan, blijven langer warm. Afhankelijk van de individuele gevoeligheid kunnen de schalen of borden zonder gevaar worden aangeraakt, anders dient men gebruik te maken van ovenwanten of pannelappen.
MAX serviesgoed	ca. 85°C	De thermostaat is ingesteld op de maximumtemperatuur. De houders kunnen ALLEEN worden aangeraakt met ovenwanten of pannelappen.

VERWARMINGSTIJDEN

De tijd die nodig is om serviesgoed, glazen enz. op te warmen, is afhankelijk van diverse factoren:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed
- Omvang van de lading
- Rangschikking van de lading
- Temperatuurinstelling

Om deze reden is het niet mogelijk absolute aanwijzingen te geven.

Het wordt aangeraden de optimale instellingen zelf te ontdekken door het apparaat in de praktijk uit te proberen.

LAADCAPACITEIT

De laadcapaciteit is afhankelijk van de hoogte van het apparaat en van de afmetingen van het serviesgoed. De volgende laadvoorbeelden gelden bij benadering.

Denk er bovendien aan dat de lade een gewicht van maximaal 25 kg kan dragen.

Serviesgoed voor 6 personen:

6	borden	ø 28cm
6	bekers voor bouillon	ø 10cm
1	diep bord	ø 22cm
1	diep bord	ø 19cm
1	diep bord	ø 17cm
2	vleeschalen	ø 36cm

of naar keuze:

20	borden	ø 26cm
36	soepborden	ø 22cm
30	soepborden	ø 10cm
10	borden	ø 27cm
10	soepborden	ø 22cm
10	pizzaborden	ø 36cm
80	espressokopjes	
40	cappuccinokoppen	
30	glazen (grog)	
18	soepborden	ø 22cm
2	vleeschalen	21 x 18 cm

NAAR BUITEN TREKKEN VAN DE LADE

Om de lade aan de binnenkant schoon te maken kan hij naar buiten worden getrokken.

Open de lade helemaal (zie afbeelding 1)

Draai de 2 schroeven aan de voorzijde los (1 aan beide kanten) - (afbeelding 2)

Til de 2 haken op (1 aan beide kanten) - (afbeeldingen 3-4)

Pak de lade aan beide zijden aan de voorkant vast, want de achterkant van de zijgeleiders is gesmeerd.

Trek de lade voorzichtig omhoog en naar buiten (afbeelding 5), en leg hem neer.

Nu kan het elektrische apparaat aan de binnenkant worden schoongemaakt. Gebruik hiervoor water en een reinigingsmiddel.

Dompel de naar buiten getrokken lade niet onder in water.

Hermontage van de lade

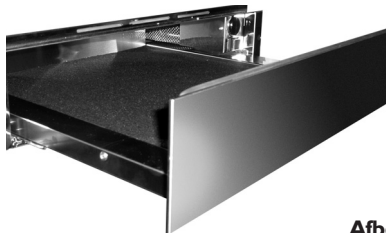
Om de lade terug te plaatsen moeten de handelingen om hem naar buiten te trekken omgekeerd worden uitgevoerd.

Doe dit door de lade op de geleiders te plaatsen.

Het is belangrijk dat u eraan denkt dat:

er onder de verwarmingslade een spanhaak zit, zowel aan de linker- als aan de rechterkant.

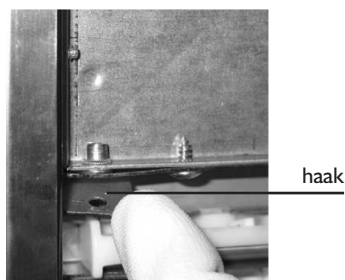
Het is alleen mogelijk de lade te openen als de spanhaak op de juiste plaats zit.



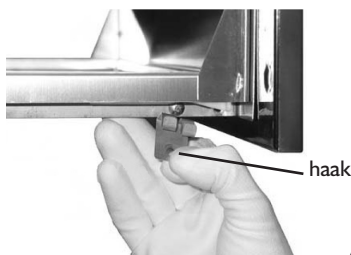
Afbeelding 1



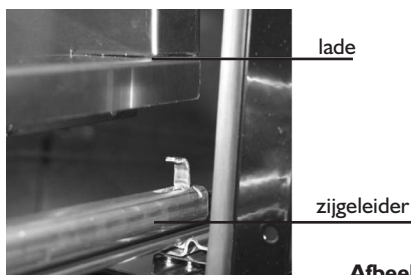
Afbeelding 2



Afbeelding 3



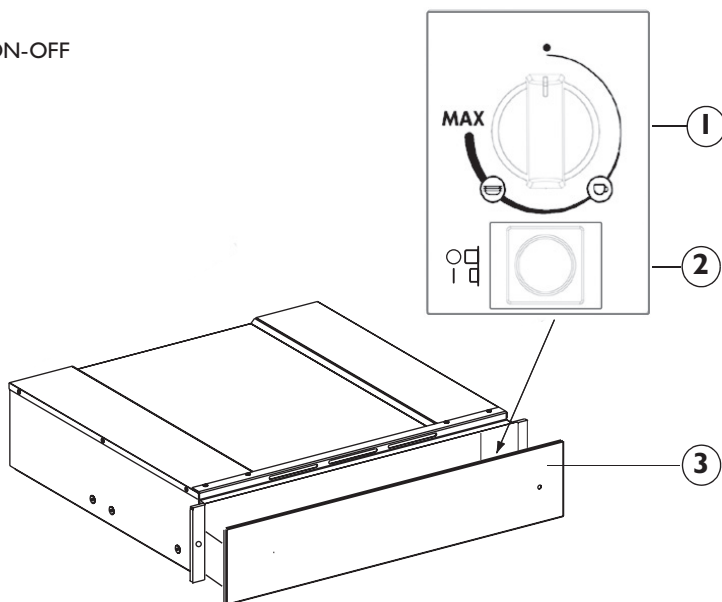
Afbeelding 4



Afbeelding 5

PANNELLO COMANDI

1. Manopola temperatura
2. Interruttore luminoso ON-OFF
3. Spia ON-OFF



CASSETTO RISCALDANTE

Gli elementi di comando sono la manopola della temperatura e l'interruttore luminoso ON-OFF. Con l'interruttore premuto (posizione 1) il cassetto è acceso, mentre con l'interruttore rilasciato (posizione 0) il cassetto è spento.

Questi elementi sono visibili solo quando il cassetto è aperto.

Quando invece il cassetto è chiuso, una spia di controllo situata sul frontale dell'apparecchio consente di controllare se il cassetto è acceso.

FUNZIONAMENTO

- Disporre le stoviglie nel cassetto
- Impostare una temperatura
- Accendere l'apparecchio; l'interruttore si illumina
- Chiudere il cassetto, accompagnandolo piano
- Spegnerne l'apparecchio prima di estrarre le stoviglie riscaldate.



SCELTA DELLA TEMPERATURA

La manopola della temperatura consente una regolazione compresa tra circa 30°C e 85°C.

Ruotare la manopola della temperatura solo in senso orario, fino alla battuta d'arresto che indica il massimo e poi in senso antiorario.

Non forzare oltre la battuta, altrimenti si danneggia il termostato.

Sulla scala della temperatura non sono indicati valori di temperatura assoluti in °C, bensì simboli che rappresentano la temperatura ottimale per il rispettivo gruppo di stoviglie.

Regolazione temperatura	Temperatura	Indicazioni d'uso
 tazze, bicchieri	ca. 40°C	Contenute in bicchieri precedentemente riscaldati a questa temperatura, le bevande calde non si raffreddano così rapidamente e il recipiente può essere comunque toccato senza problemi.
 piatti	ca. 60°C	Le pietanze disposte in queste stoviglie rimangono calde più a lungo. In base alla sensibilità individuale i recipienti possono essere toccati senza alcun pericolo, altrimenti adoperare guanti o presine.
MAX stoviglie	ca. 85°C	Il termostato è impostato alla temperatura massima. I recipienti possono essere toccati SOLO con appositi guanti o presine.

TEMPI DI RISCALDAMENTO

Il tempo necessario al riscaldamento di stoviglie, bicchieri, ecc. è condizionato da diversi fattori:

- Materiale e spessore delle stoviglie
- Quantità di carico
- Disposizione del carico
- Impostazione della temperatura

Per questi motivi non è possibile fornire indicazioni assolute.

Si consiglia di definire le impostazioni ottimali per le proprie esigenze in base alle esperienze pratiche.

SCelta DELLA TEMPERATURA

La capacità di carico dipende dall'altezza dell'apparecchio e dalle dimensioni delle stoviglie.

I seguenti esempi di carico sono indicativi.

Si ricorda inoltre che il cassetto può sostenere un peso massimo di 25Kg.

Stoviglie per 6 persone:

6	piatti	ø 28cm
6	tazze da brodo	ø 10cm
1	fondina	ø 22cm
1	fondina	ø 19cm
1	fondina	ø 17cm
2	piatti per carne	ø 36cm

o a scelta:

20	piatti	ø 26cm
36	piatti per minestra	ø 22cm
30	piatti per minestra	ø 10cm
10	piatti	ø 27cm
10	piatti per minestra	ø 22cm
10	piatti per pizza	ø 36cm
80	tazzine per caffè espresso	
40	tazze per cappuccino	
30	bicchieri (grog)	
18	piatti per minestra	ø 22cm
2	piatti per carne	21 x 18 cm

ESTRAZIONE DEL CASSETTO

È possibile estrarre il cassetto, qualora sia necessario pulirlo internamente.

Aprire il cassetto completamente (vedere figura 1)
Svitare le 2 viti anteriori (1 su entrambi i lati) - (figura 2)

Sollevare i 2 ganci (1 su entrambi i lati) - (figure 3-4)

Afferrare la parte anteriore del cassetto su entrambi i lati, perchè la parte posteriore delle guide laterali è stata lubrificata.

Procedendo con cautela, estrarre il cassetto verso l'alto (figura 5) e deporlo.

Ora è possibile pulire l'elettrodomestico internamente, utilizzando acqua e detergente.
Una volta estratto, non immergere il cassetto nell'acqua.

Come rimontare il cassetto

Per inserire nuovamente il cassetto, eseguire in ordine inverso la procedura di estrazione.

Per fare ciò, disporre il cassetto sulle guide.

È importante ricordare che:

sotto il cassetto riscaldante è presente un gancio di serraggio, sia sul lato di sinistra che su quello di destra.

È possibile aprire il cassetto solo se il gancio di serraggio è nella posizione corretta.

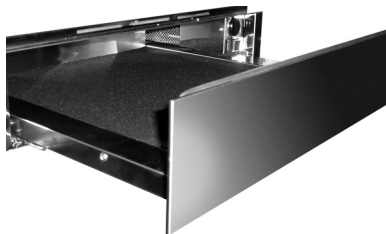


Figura 1



Figura 2

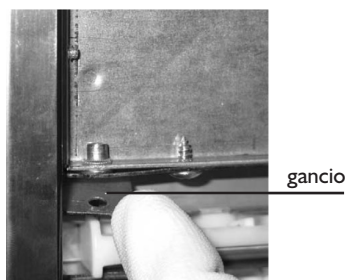


Figura 3

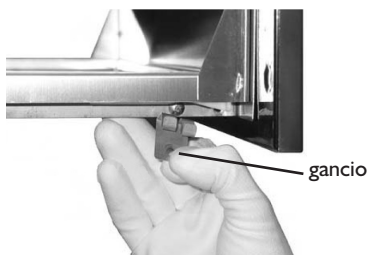


Figura 4

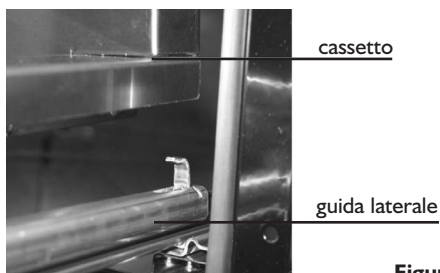
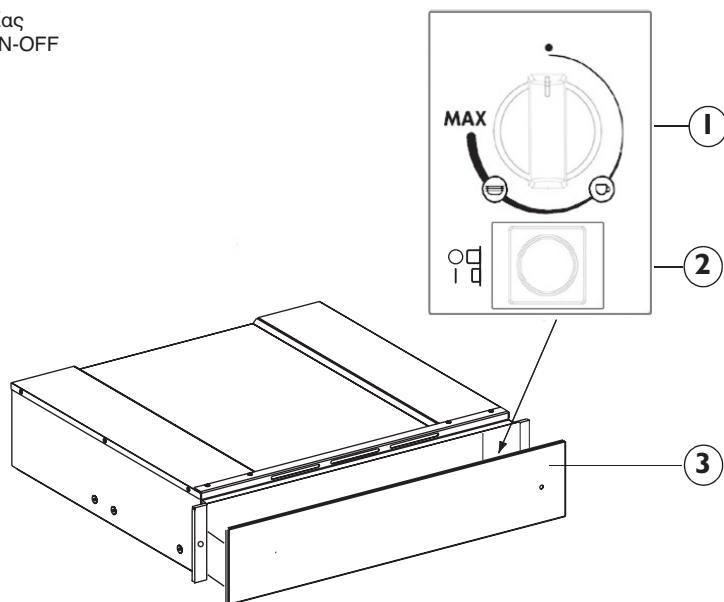


Figura 5

ΠΊΝΑΚΑΣ ΔΙΑΚΟΠΤΉΩΝ

1. Διακόπτης θερμοκρασίας
2. Φωτεινός διακόπτης ON-OFF
3. Λυχνία ON-OFF



ΘΕΡΜΟΘΆΛΑΜΟΣ



Τα στοιχεία ελέγχου περιλαμβάνουν το διακόπτη θερμοκρασίας και το φωτεινό διακόπτη ON-OFF. Όταν πατήσετε το διακόπτη (θέση 1), ο θερμοθάλαμος ενεργοποιείται, ενώ όταν τον αφήσετε (θέση 0), ο θερμοθάλαμος απενεργοποιείται. Οι διακόπτες αυτοί φαίνονται μόνο όταν ο θερμοθάλαμος είναι ανοικτός. Όταν ο θερμοθάλαμος είναι κλειστός, μπορείτε να διαπιστώσετε εάν είναι ενεργοποιημένος ελέγχοντας τη λυχνία στην μπροστινή πλευρά της συσκευής.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ

- Τοποθετήστε τα σκεύη στο θερμοθάλαμο.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ο διακόπτης θα ανάψει.
- Κλείστε προσεκτικά το θερμοθάλαμο.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε τα ζεστά σκεύη.

ΕΠΙΛΟΓΉ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΪΑΣ

Ο διακόπτης θερμοκρασίας παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης μιας τιμής από 30°C έως 85°C. Περιστρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας μόνο δεξιόστροφα μέχρι τη μέγιστη τιμή και, στη συνέχεια, αριστερόστροφα. Μην περιστρέψετε το διακόπτη μετά τη μέγιστη ρύθμιση, καθώς θα προκληθεί ζημιά στο θερμοστάτη. Στο διακόπτη θερμοκρασίας δεν αναγράφονται απόλυτες τιμές θερμοκρασίας σε °C, αλλά μόνο σύμβολα που αντιστοιχούν στη βέλτιστη θερμοκρασία για κάθε είδος σκεύους.

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης
 φλιτζάνια, ποτήρια	περίπου 40°C	Τα ζεστά ροφήματα σε ποτήρια που έχουν ήδη ζεσταθεί στη θερμοκρασία αυτή, δεν κρυώνουν τόσο γρήγορα και μπορείτε να πιάσετε τα ποτήρια χωρίς πρόβλημα.
 πίατα	περίπου 60°C	Το περιεχόμενο των πιάτων διατηρείται ζεστό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να πιάσετε τα πιάτα χωρίς κανένα κίνδυνο ή να χρησιμοποιήσετε γάντια ή πιάστρες, ανάλογα με την ευαισθησία σας.
MAX σκεύη	περίπου 85°C	Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται στη μέγιστη θερμοκρασία. Μπορείτε να πιάσετε τα σκεύη ΜΟΝΟ με κατάλληλα γάντια ή πιάστρες.

ΧΡΏΝΟΙ ΘΈΡΜΑΝΣΗΣ

Ο απαιτούμενος χρόνος για τη θέρμανση σκευών, ποτηριών, κλπ., εξαρτάται από διάφορους παράγοντες:

- Υλικό και πάχος σκευών
- Ποσότητα περιεχομένου
- Διάταξη περιεχομένου
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Για το λόγο αυτό, οι παρεχόμενες τιμές είναι σχετικές. Συνιστάται ο καθορισμός των βέλτιστων ρυθμίσεων σύμφωνα με την εμπειρία και τις απαιτήσεις σας.

ΧΩΡΗΤΙΚΌΤΗΤΑ

Η χωρητικότητα εξαρτάται από το ύψος της συσκευής και τις διαστάσεις των σκευών.
Τα παρακάτω παραδείγματα χωρητικότητας είναι ενδεικτικά.
Υπενθυμίζεται ότι η μέγιστη ικανότητα φορτίου του θερμοθαλάμου είναι 25Kg.

Σερβίτσιο για 6 άτομα:

6	πάτα	ø 28cm
6	μπολ	ø 10cm
1	βαθύ πάτο	ø 22cm
1	βαθύ πάτο	ø 19cm
1	βαθύ πάτο	ø 17cm
2	πάτα κρεατικών	ø 36cm

ή κατ' επιλογή:

20	πάτα	ø 26cm
36	πάτα σούπας	ø 22cm
30	πάτα σούπας	ø 10cm
10	πάτα	ø 27cm
10	πάτα σούπας	ø 22cm
10	πάτα πίτσας	ø 36cm
80	φλιτζάνια για espresso	
40	φλιτζάνια για cappuccino	
30	ποτήρια (grog)	
18	πάτα σούπας	ø 22cm
2	πάτα κρεατικών	21 x 18 cm

ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ

Μπορείτε να αφαιρέσετε το θερμοθάλαμο, για να καθαρίσετε το εσωτερικό του.

Ανοίξτε τέρμα το θερμοθάλαμο (βλ. εικόνα 1)
Ξεβιδώστε τις 2 μπροστινές βίδες (1 σε κάθε πλευρά) - (εικόνα 2)

Ανασηκώστε τους 2 γάντζους (1 σε κάθε πλευρά) - (εικόνες 3-4)

Κρατήστε το θερμοθάλαμο από το μπροστινό μέρος και στις δύο πλευρές, καθώς το πίσω μέρος των πλευρικών οδηγών έχει λιπανθεί.

Ανασηκώστε προσεκτικά το θερμοθάλαμο (εικόνα 5) και αφαιρέστε τον.

Στη συνέχεια, μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό της ηλεκτρικής συσκευής με νερό και απορρυπαντικό.

Μη βυθίζετε το θερμοθάλαμο σε νερό.

Επανατοποθέτηση θερμοθαλάμου

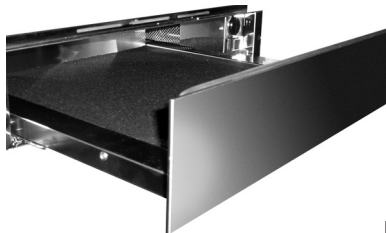
Για να τοποθετήσετε ξανά το θερμοθάλαμο, ακολουθήστε τη διαδικασία αφαίρεσης με αντίστροφη σειρά.

Τοποθετήστε το θερμοθάλαμο πάνω στους οδηγούς.

Μην ξεχνάτε ότι:

κάτω από το θερμοθάλαμο υπάρχει ένας γάντζος στερέωσης τόσο στην αριστερή όσο και στη δεξιά πλευρά.

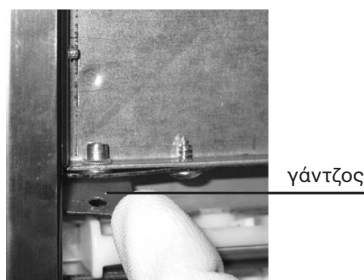
Μπορείτε να ανοίξετε το θερμοθάλαμο μόνο όταν ο γάντζος στερέωσης βρίσκεται στη σωστή θέση.



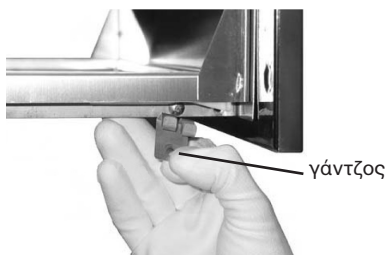
Εικόνα 1



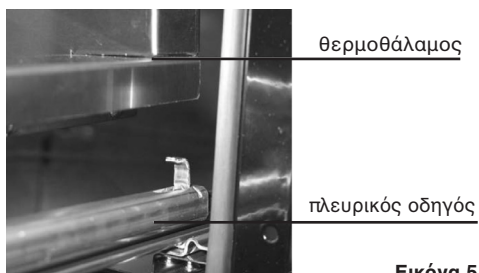
Εικόνα 2



Εικόνα 3



Εικόνα 4



Εικόνα 5

5019 344 01012
12300135410



07/09