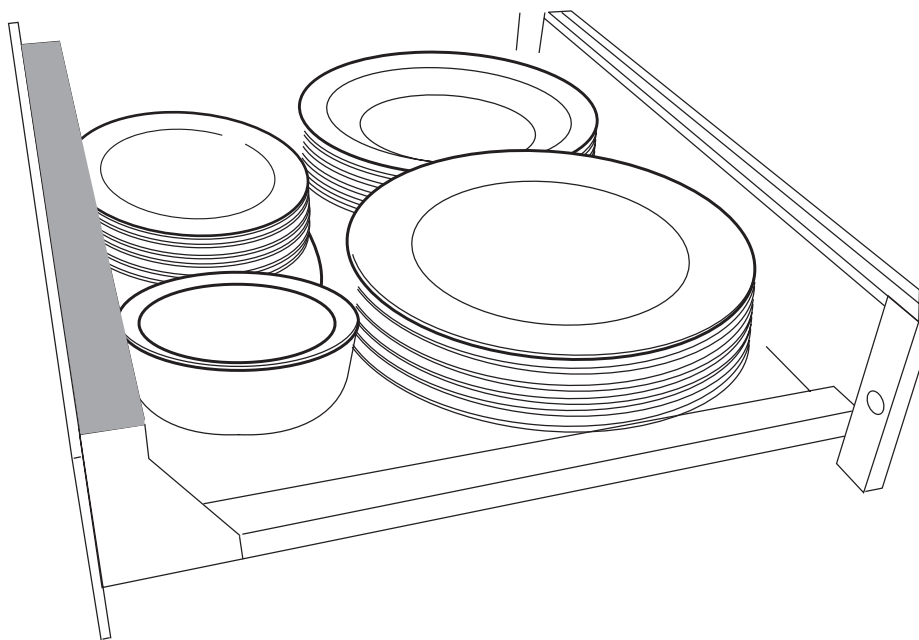


SCHNEIDER



TIROIR CHAUFFANT 14CM

SCWD15BK

NOTICE D'UTILISATION

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.



Avertissements et consignes de sécurité

Cet appareil est conforme à toutes les exigences de sécurité applicables. Un usage inapproprié peut, néanmoins, provoquer des blessures corporelles et des dommages matériels.

Pour prévenir le risque d'accidents et de détérioration de l'appareil, lisez les présentes instructions attentivement avant de l'installer et de l'utiliser pour la première fois. Elles comportent d'importantes informations concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et la maintenance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des adultes, avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers encourus.

Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.

Conservez cette notice dans un endroit sûr et veillez à ce que les utilisateurs soient familiarisés avec son contenu. Transmettez-la à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Utilisation correcte

- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial. Il est conçu pour un usage domestique et dans les environnements résidentiels ou de travail similaires.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur.
- Il est conçu exclusivement pour un usage domestique tel que décrit dans cette notice d'installation et d'utilisation. Tout autre usage n'est pas autorisé par le fabricant et peut être dangereux.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées pendant son utilisation ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques inhérents.

- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques.

Sécurité des enfants

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont constamment surveillés.
- Les enfants de 8 ans et plus ne peuvent utiliser l'appareil que si on leur a montré comment l'utiliser de manière sûre et s'ils comprennent les dangers inhérents.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet !
Pour prévenir le risque de blessures, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou ses commandes.

- Cet appareil devient très chaud pendant l'utilisation et reste très chaud pendant un certain après avoir été éteint. Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi et qu'il n'y ait plus de danger de brûlure.
- L'emballage (par exemple les films en plastique, le polystyrène et les emballages en plastique) doit être maintenu hors de portée des bébés et des enfants car il présente un danger d'étouffement. Jetez ou recyclez tous les éléments d'emballage de manière sûre dès que possible.

Sécurité technique

- L'installation, la maintenance et les réparations ne doivent être effectuées que par une personne ayant les compétences et qualifications requises dans le strict respect des réglementations de sécurité locales et nationales.
L'installation, la maintenance et les

réparations par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

- Un appareil endommagé peut être dangereux. Avant l'installation, inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels signes de détérioration. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il est correctement mis à la terre. Il est extrêmement important que cette exigence de sécurité élémentaire soit respectée et régulièrement testée, et s'il y a le moindre doute, le système de câblage domestique doit être inspecté par un électricien qualifié.
- Pour prévenir le risque de détérioration de l'appareil, vérifiez que les spécifications électriques (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation secteur avant de brancher l'appareil dans une prise secteur. Consultez un électricien qualifié en cas de doute.

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise secteur via une multiprise ou une rallonge électrique. Cela ne garantit pas la sécurité requise de l'appareil (par exemple le risque de surchauffe).
- Par sécurité, cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non stationnaire (par exemple dans un bateau).
- N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil. Modifier les composants ou connexions électriques et les pièces mécaniques est extrêmement dangereux et peut provoquer la panne de l'appareil.
- Quand l'appareil est sous garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par un réparateur, sinon la garantie est annulée.
- Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil que si des pièces de rechange d'origine sont utilisées. Les composants défectueux ne doivent être

remplacés que par des pièces de rechange d'origine.

- Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou si l'appareil est fourni sans fiche, l'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien ayant les qualifications requises.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation secteur pendant l'installation, la maintenance et les réparations. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas rebranché à l'alimentation électrique tant qu'il n'a pas été installé ou tant que l'opération de réparation ou de maintenance n'est pas terminée.
- Dans les zones d'infestation de cafards ou d'autres vermines, soyez particulièrement attentif à maintenir l'appareil et son environnement propres en permanence. Aucun dommage dû à des cafards ou d'autres vermines n'est couvert par la garantie.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire pour éviter un danger.
- Le cordon d'alimentation doit impérativement être positionné dans le trou au fond du meuble pour éviter d'être en contact avec le four.

Usage correct

- **LE TIROIR EST CONÇU POUR MAINTENIR LES ALIMENTS CHAUDS ET NON POUR LES CHAUFFER. VEILLEZ À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT TRÈS CHAUDS QUAND VOUS LES PLACEZ DANS LE TIROIR CHAUFFANT.**
- Vous pouvez vous brûler avec la vaisselle ou le tiroir chaud. Protégez vos mains avec des maniques ou des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à ce qu'ils ne soient pas mouillés ou humides, car cela accélère le transfert

de la chaleur à travers le matériau et vous expose à un risque de brûlure.

- Ne rangez pas d'objet inflammable ou de récipient en plastique dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou s'enflammer quand l'appareil est allumé et créer un risque d'incendie.
- À cause des températures élevées rayonnées, des objets laissés près de l'appareil pendant son utilisation pourraient s'enflammer. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne remplacez jamais le tapis antidérapant fourni avec l'appareil par du papier essuie-tout ou un ustensile similaire.
- Si vous surchargez le tiroir ou si vous vous asseyez ou vous appuyez dessus, cela endommagera les rails télescopiques. Les rails télescopiques peuvent supporter une charge maximale de 25 kg.
- Si l'appareil est installé derrière une porte de meuble de cuisine, il ne doit être utilisé qu'avec la porte du meuble ouverte. Fermez la porte

exclusivement quand l'appareil est éteint.

- Ne chauffez pas des bocaux ou boîtes d'aliments non ouvertes dans le tiroir, car l'augmentation de la pression dans le bocal ou la boîte entraînera son explosion. Cela peut provoquer des blessures, des brûlures et des dommages.
- Le dessous du tiroir devient brûlant quand il est allumé. Prenez garde à ne pas le toucher quand le tiroir est ouvert.
- N'utilisez pas de récipient en plastique ou en aluminium. Les températures importantes pourraient les faire fondre et enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle résistante à la chaleur en verre, porcelaine, etc.
- Quand vous ouvrez ou fermez le tiroir chargé, faites attention à ce que les liquides ne soient pas renversés/projetés et ne pénètrent pas dans les ouvertures de ventilation. Cela pourrait provoquer un court-circuit dans l'appareil.

- Les bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est trop basse. Veillez à régler une température suffisamment élevée pour maintenir les aliments chauds.

Nettoyage et entretien

- Risque de blessures.
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide pendant le nettoyage.

Informations importantes

Branchement électrique

L'appareil est pourvu d'une fiche électrique et ne doit être branché que dans une prise de terre correctement installée. Seul un électricien qualifié respectant les réglementations appropriées est habilité à installer la

prise ou à remplacer le cordon d'alimentation. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, il faut installer sur le côté de l'installation un interrupteur-sectionneur de coupure de tous les pôles comportant un vide de séparation des contacts d'au moins 3mm. La protection de contact doit être garantie par l'installation.



Convient pour aliments

CONSIGNES DE SECURITE POUR L'INSTALLATION

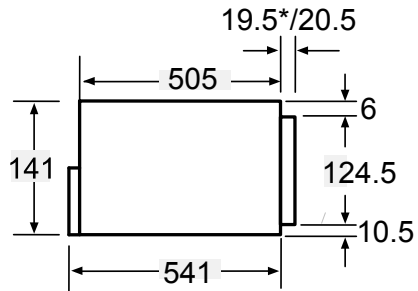
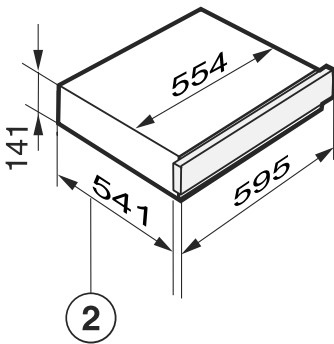
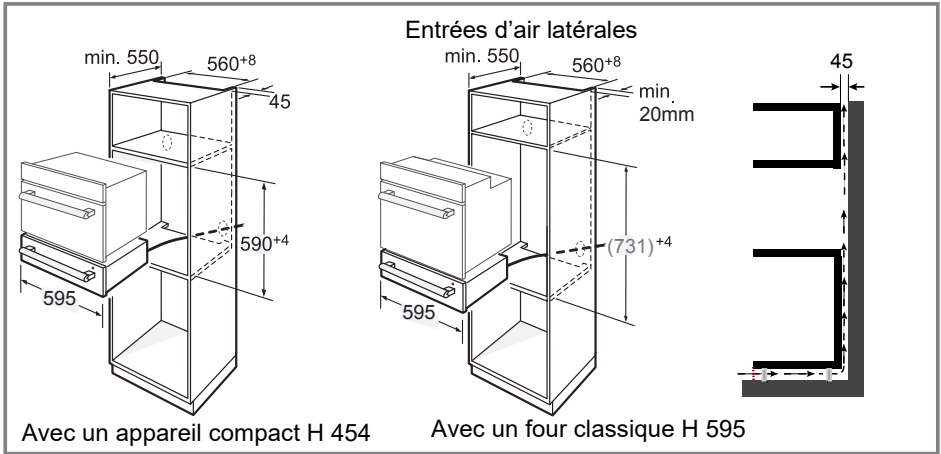
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que les spécifications de branchement électrique indiquées sur la plaque signalétique (tension et fréquence) correspondent à celles de l'alimentation électrique secteur, sinon l'appareil sera endommagé. Consultez un électricien qualifié en cas de doute.
- La prise et l'interrupteur marche/arrêt doivent rester facilement accessibles après l'installation de l'appareil.
- Le tiroir chauffant ne peut être installé qu'en combinaison avec les appareils indiqués comme appropriés par le fabricant. Le fabricant ne garantit pas l'usage sans problème si l'appareil est utilisé en combinaison avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant comme étant appropriés.
- Lors de l'installation du tiroir chauffant en combinaison avec un autre appareil approprié, le tiroir chauffant doit être installé au-dessus d'une étagère intermédiaire fixe dans le meuble. Vérifiez qu'elle puisse supporter le poids combiné du tiroir et de l'autre appareil.
- Comme l'appareil combiné est placé directement au-dessus du tiroir chauffant une fois qu'il est encastré, une étagère intermédiaire n'est pas requise entre les deux appareils.
- L'appareil doit être encastré en sorte que les contenus du tiroir ne puissent pas être visibles. Cela permet d'éviter des brûlures dues à des projections alimentaires très chaudes.
- Il doit y avoir suffisamment d'espace pour pouvoir ouvrir complètement le tiroir.

Les dimensions d'encastrement pour le tiroir chauffant doivent être ajoutées aux dimensions d'encastrement pour l'appareil combiné afin d'établir la taille de niche requise.

Lors de l'installation de l'appareil combiné, il faut impérativement respecter les instructions fournies dans la notice d'installation et d'utilisation fournie avec l'appareil combiné.

Toutes les dimensions fournies dans cette notice sont indiquées en mm.

DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



* Appareils à façade colorée
Une étagère intermédiaire n'est pas requise.

Distances en mm

- (1) Ouverture de ventilation requise si combiné avec un four à pyrolyse.
- (2) Les dimensions d'encastrement incluent la connexion du cordon d'alimentation secteur.

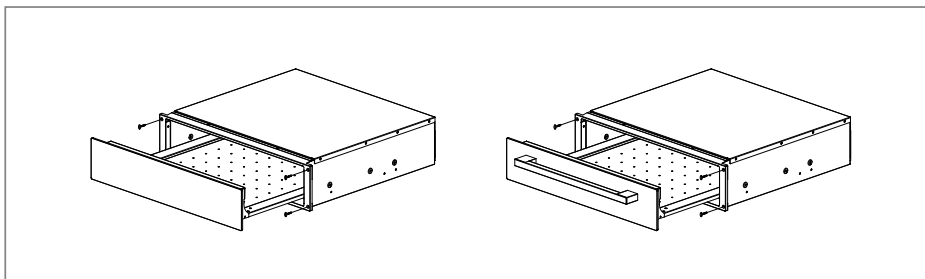
Cordon de connexion L = 1000 mm

Appareils à façade en verre

REMARQUE:

- 1) La puissance maximale des appareils compacts est de 3350 W.





2) Le cordon d'alimentation doit impérativement être positionné dans le trou au fond du meuble pour éviter d'être en contact avec le four.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Un test d'affichage est effectué pendant 10 s après l'installation de l'appareil et après une coupure de courant. Le ventilateur s'allume en même temps. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant cette période.

NETTOYAGE ET INITIALISATION

- Retirez tous les autocollants et films de protection.
- Retirez le tapis antidérapant et, le cas échéant, la grille du tiroir, et nettoyez-les tous les deux avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon doux.
- Remettez le tapis antidérapant et la grille (le cas échéant) dans le tiroir. Chauffez ensuite le tiroir vide pendant au moins deux heures.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton tactile 
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton tactile  jusqu'à ce que la LED s'allume
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile  jusqu'à ce que la LED la plus à droite s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile  jusqu'à ce que «2 h» s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le tiroir chauffant comporte un mécanisme de fermeture automatique douce.

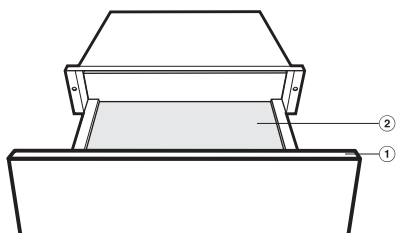
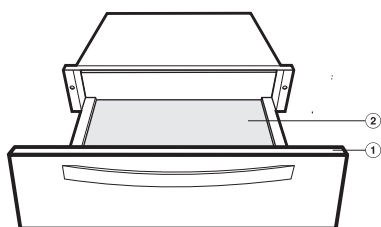
Il est également doté d'un capteur assurant que l'élément chauffant et le ventilateur de l'appareil ne fonctionnent que si le tiroir est fermé.

Les composants métalliques comportent un enduit de protection pouvant dégager une légère odeur quand ils sont chauffés pour la première fois.

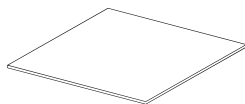
L'odeur et les vapeurs éventuelles se dissipent après un court moment et elles n'indiquent pas que l'appareil ou une connexion est défectueux.

Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée quand l'appareil est chauffé pour la première fois.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Tapis antidérapant : Pour maintenir la vaisselle en place



Pour les appareils sans poignée : Appuyez sur le milieu du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer. À l'ouverture, le tiroir ressort un peu. Vous pouvez ensuite le tirer vers vous.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Pour chauffer les verres et les tasses



Pour chauffer les plats et les assiettes



Pour maintenir les aliments chauds



Pour régler la température



Pour régler la durée



Pour régler la température et la durée



Bouton annuler






Bouton démarrer

L'appareil peut être utilisé pour maintenir les aliments chauds tout en chauffant des assiettes et des plats. Mais les aliments doivent être correctement couverts et il faut sécher les plats une fois terminé.







Faites attention : Les plats et assiettes prennent plus de temps pour chauffer, mais ils peuvent devenir très chauds avec cette fonction.

UTILISATION

Régler les fonctions

- (1) En mode veille, appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la fonction de chauffage des tasses et verres à 40 °C.
- (2) « 40 °C » s'affiche.
- (3) Appuyez sur « **+** » ou « **-** » pour ajuster la température.
- (4) Appuyez sur «  », puis sur « **+** » ou « **-** » pour régler la durée de chauffe.
- (5) Appuyez sur «  » pour valider la température et la durée.
- (6) Veuillez fermer le tiroir. Il émet ensuite un signal sonore et démarre.

Remarque :

- (1) Pendant le réglage des paramètres, vous pouvez changer le mode en appuyant sur les touches «  », «  » ou «  ».
- (2) Avant de fermer le tiroir, vous pouvez appuyer sur «  » pour annuler les réglages. l'appareil retournera au mode veille.
- (3) Si vous souhaitez ajuster les réglages lorsque le tiroir chauffe, veuillez ouvrir le tiroir. Vous pouvez maintenant appuyer sur « **+** » ou « **-** » ou sur «Température» ou «Horloge» afin de sélectionner le paramètre à modifier. Puis appuyez sur «  » pour valider les réglages.
- (4) Après avoir validé ces réglages, vous pouvez appuyer sur «  » afin de revenir en mode veille ou fermer la porte pour mettre l'appareil en marche.




Spécifications

- (1) Quand l'appareil est allumé et vous ouvrez la porte, il émet un signal sonore et entre en mode veille. « 0 » s'affiche.
- (2) Si vous n'effectuez aucune opération dans les 3 minutes qui suivent le réglage de la durée, l'appareil retourne en mode veille.

- (3) L'appareil sonne une fois pour indiquer qu'un bouton a été appuyé.
- (4) L'appareil sonne trois fois pour indiquer que la cuisson est terminée.

Réglage de la température

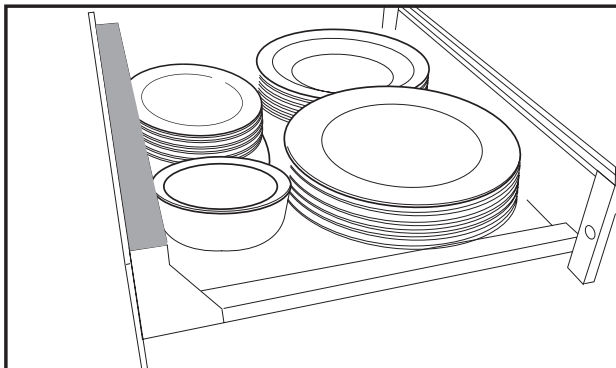
Pour chaque fonction, une plage de température est pré-définie. Les températures recommandées et réglées en usine sont indiquées en gras ci-dessous. La température peut être réglée par incréments de 5°C. Lorsque vous allumez le tiroir, la température réglée lors de l'utilisation précédente est affichée.

Température °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valeurs de température approximatives mesurées au milieu du tiroir quand il est vide.

CAPACITE

La quantité pouvant être chargée dépend en grande partie de la taille et du poids de votre vaisselle. Ne surchargez pas le tiroir. La charge maximale que peut supporter ce tiroir est de 25 kg. Quand la charge maximale est atteinte, le tiroir doit être ouvert ou fermé lentement.




Les exemples de chargement indiqués sont à titre indicatif :

- Préchauffer de la vaisselle à dîner :

6 Assiettes à dîner	Ø 26 cm
6 Assiettes creuses	Ø 23 cm
6 Assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 Plat ovale	Ø 32 cm
1 Bol de service moyen	Ø 16 cm
1 Bol de service petit	Ø 13 cm

MAINTENIR DES ALIMENTS CHAUDS

Paramètres

Aliment	Couvrir le récipient ?	Température pour le réglage 
Steak (saignant)	oui	65
Gratin	oui	80
Viande rôtie	oui	75
Ragoût	oui	80
Bâtonnets de poisson	non	80
Viande en sauce	oui	80
Légumes en sauce	oui	80
Goulash	oui	80
Purée de pommes de terre	oui	75
Plats sur assiette	oui	80
Pommes de terre au four / Pommes de terre nouvelles	oui	75
Escalope panée	non	80
Galettes de pomme de terre / Galettes	non	80
Pizza	non	80
Pommes de terre vapeur	oui	80
Sauce	oui	80
Strudel	non	80
Chauffer du pain	non	65
Chauffer des roulés	non	65

Les données peuvent varier en fonction des récipients utilisés, des aliments, de la quantité et du type de recette.

CUISSON A BASSE TEMPERATURE

Qu'est-ce que c'est ?

Cela correspond à toute procédure de cuisson dans laquelle la température de cuisson est à ou proche de la température à cœur finale désirée. Dans la cuisson traditionnelle, la température de cuisson excède toujours les températures de consommation désirées. La cuisson à basse température permet de cuire la viande à une température basse sur une durée longue. Avec cette méthode, la viande perd moins de liquide (moins de molécules sont cassées), conserve ses caractéristiques organoleptiques (vitamines, protéines, etc.), sa fraîcheur, ses saveurs et son jus.

Cette méthode de cuisson est particulièrement appropriée aux grands morceaux de viande restant ainsi tendres.

Nous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire pour surveiller la température à cœur afin d'améliorer la précision.

Température à cœur

Les aliments peuvent être cuits à une température à cœur pouvant aller jusqu'à 70 °C dans le tiroir chauffant. Les viandes devant être cuites à une température à cœur supérieure à 70 °C ne conviennent pas pour la cuisson dans ce tiroir chauffant.

La valeur de la température à cœur lue indique le niveau de cuisson au centre d'une pièce de viande. Plus la température à cœur est basse, moins la viande est cuite à cœur.

45-50 °C = saignant

55-60 °C = à point

65 °C = bien cuit

Instructions d'utilisation

1. Préchauffez le tiroir chauffant pendant 15 minutes à 70 °C.
2. Couvrez correctement la viande avec du film en plastique.
3. La durée de cuisson dépend de la taille des pièces de viande (consultez le tableau).
4. Placez la viande couverte dans un plat et utilisez un chronomètre pour surveiller la durée.
5. Saisissez la viande pour lui donner de la saveur (consultez le tableau).

TABLEAU DE CUISSON

Bœuf et veau				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Filet entier	50 mm	Saignant	1h 35min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		À point	2h 35min	
	60 mm	Bien cuit	3h 30min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Saignant	1h 45min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
	70 mm	À point	2h 50min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h	
Médallions Faux-filet Bifteck d'ailou Rumsteck	20 mm	Saignant	50min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		À point	1h 30min	
	30 mm	Bien cuit	2h	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Saignant	1h 5min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
	40 mm	À point	1h 50min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 20min	
Rôti l'ailou Rôti de bœuf	60 mm	Saignant	1h 20min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		À point	2h 10min	4 minutes le côté à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	70 mm	Bien cuit	3h	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
		Saignant	2h	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	80 mm	À point	3h	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 40min	
Rôti l'ailou Rôti de bœuf	60 mm	Saignant	2h 20min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		À point	3h 30min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	70 mm	Bien cuit	5h 40min	
		Saignant	2h	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
80 mm	À point	3h	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.	
	Bien cuit	4h 40min		

Porc				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Filet entier	40 mm	À point	2h 20min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 10min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	50 mm	À point	2h 35min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 25min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	60 mm	À point	3h	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 5min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
Jambon à l'os Roulades Rôti de porc Longe de porc entière	30 mm	À point	1h 50min	2 minutes le côté externe à la puissance haute de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 40min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	40 mm	À point	2h 20min	2 minutes le côté externe à la puissance haute de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 10min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	50 mm	À point	2h 35min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 25min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	60 mm	À point	3h	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 5min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	70 mm	À point	3h 20min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 45min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	80 mm	À point	3h 40min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	5h 30min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
Tranche de longe	10 mm	À point	1h 10min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	1h 30min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	20 mm	À point	1h 30min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 10min	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.

Volaille				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Blanc de poulet	25 mm	À point	1h 30min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	35 mm	À point	1h 45min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 20min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
Magret de canard	35 mm	Saignant	1h	4 minutes le côté avec peau à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		À point	1h 30min	
		Bien cuit	2h	
	40 mm	Saignant	1h 45min	4 minutes le côté avec peau à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
À point	2h 20min			
Bien cuit	3h			
Blanc de dinde	40 mm	À point	3h	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	4h	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.
	50 mm	À point	3h 50min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	5h	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.
Médaillon de foie (de canard ou d'oie)	10 mm	À point	30min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	20 mm	À point	40min	
	30 mm	À point	50min	
Foie entier (de canard ou d'oie)	35 mm	À point	48min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
	45 mm	À point	1h	
	55 mm	À point	1h 15min	

Agneau				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée/ Température	Indications et durée de saisie
Carré de côtes d'agneau	40 mm	Saignant	1h 20min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
		À point	2h 10min	Faire saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	50 mm	Bien cuit	3h	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
		Saignant	1h 35min	Faire saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	60 mm	À point	2h 35min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
		Bien cuit	3h 30min	Faire saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Selle d'agneau	60 mm	Saignant	1h 45min	Faire saisir pendant 3 min à feu vif
		À point	2h 50min	Faire saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	70 mm	Bien cuit	4h	Faire saisir pendant 3 min à feu vif
		Saignant	2h	Faire saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	80 mm	À point	3h	Faire saisir pendant 3 min à feu vif
		Bien cuit	4h 40min	Faire saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
Gigot d'agneau avec os	60 mm	Saignant	2h 20min	Faire saisir pendant 3 min à feu vif
		À point	3h 30min	Faire saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	70 mm	Bien cuit	5h 40min	Faire saisir pendant 3 min à feu vif
		Saignant	2h	Faire saisir pendant 2 min à feu vif
	80 mm	À point	3h	Faire saisir pendant 2 min à feu vif
		Bien cuit	4h 40min	Faire saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Côtes d'agneau	10 mm	Saignant	35min	Faire saisir pendant 60 s à feu vif
		À point	1h 10min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
	20 mm	Bien cuit	2h	Faire saisir pendant 60 s à feu vif
		Saignant	50min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
		À point	1h 30min	Faire saisir pendant 60 s à feu vif
		Bien cuit	2h 30min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif

Œufs			
Taille	Poids	Durée	Remarques
Très gros	73 g ou plus	2h 20min 2h 30min 3h 10min	
Gros	63g < 73g	2h 11min 2h 31min 3h 1min	
Moyen	53g < 63g	2h 5min 2h 25min 2h 55min	
Petit	53 g ou moins	2h	
		2h 20min 2h 50min	

AUTRES UTILISATIONS

Type d'aliment	Récipient	Couvrir le récipient	Température pour le réglage	Durée en heures
Décongeler des baies	Plat	non	65°C	1 h
Décongeler des légumes surgelés	Plat	non	65°C	1 h
Faire lever de la pâte	Bol	oui	45°C	1/2 h
Faire du yaourt	Pots de yaourt avec couvercles	oui	45°C	6 h
Faire fondre du chocolat	Bol	non	50°C	1 h
Infusion, huile	Bol couvert avec du film plastique	oui	75°C	4 h
Infusion, eau	Bol couvert avec du film plastique	oui	65°C	4 h
Sécher des tomates	Plat avec papier sulfurisé	non	60°C	20 h
Sécher des légumes	Plat	non	60°C	12 h
Sécher des fruits émincés	Plat	non	60°C	12 h
Sécher des fines herbes	Plat	non	70°C	4 h
Sécher du pain pour faire des miettes de pain	Plat	non	80°C	4 h
Poisson confit dans l'huile	Boîte en plastique compatible micro-ondes	Couvrir et ouvrir l'orifice de ventilation	50°C	Dépend de la taille, de 1 h à 2 h.
Toast Melba blanc	Plat	non	80°C	2 h
Ragoût à cuisson lente	Récipient en pyrex	oui	80°C	Entre 1 h et 12 h

* Dépend du modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Risque de blessures.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Risque de détérioration.

Des agents nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez exclusivement du liquide vaisselle domestique pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez et séchez entièrement l'appareil après chaque utilisation. Attendez toujours que l'appareil ait refroidi jusqu'à une température non dangereuse avant de le nettoyer.

FAÇADE ET INTERIEUR DE L'APPAREIL

Enlevez immédiatement toutes les salissures.

Si cela n'est pas fait, il peut devenir impossible de les enlever et cela peut provoquer l'altération ou la décoloration des surfaces.

Nettoyez toutes les surfaces avec une éponge propre et une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Puis, séchez avec un chiffon doux.

Un chiffon en microfibre humide et propre sans agent nettoyant peut aussi être utilisé.

Toutes les surfaces sont susceptibles d'être rayées. Si les surfaces en verre sont rayées, cela peut même provoquer leur casse.

Le contact avec des agents nettoyants inappropriés peut altérer ou décolorer les surfaces.

Nettoyage et entretien

Pour éviter d'endommager les surfaces de votre appareil, n'utilisez pas :

- Agents nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniaque, des acides ou des chlorures.
- Agents nettoyants contenant des agents détartrants.
- Agents nettoyants abrasifs, par exemple des nettoyants en poudre ou en crème.
- Agents nettoyants à base de solvant.
- Agents nettoyants pour l'inox.
- Nettoyant pour lave-vaisselle.

- Sprays pour four.
- Agents nettoyants pour verre.
- Éponges et brosses abrasives et dures, par exemple des tampons à récurer pour ustensile de cuisson.
- Grattoirs métalliques coupants.

Tapis antidérapant

Retirez le tapis antidérapant du tiroir avant de le nettoyer.

- Nettoyez le patin antidérapant exclusivement à la main avec une solution d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le avec un chiffon.

Ne remettez pas le tapis antidérapant dans le tiroir tant qu'il n'a pas complètement séché.



Ne lavez pas le tapis antidérapant dans un lave-vaisselle ou dans une machine à laver.




Ne placez jamais le tapis antidérapant dans un four pour le sécher.

GUIDE DE DEPANNAGE

Avec l'aide du guide suivant, les problèmes mineurs de fonctionnement de l'appareil, dont certains peuvent être dus à un usage incorrect, peuvent être réglés sans avoir à contacter le service après-vente.

Le travail d'installation et les réparations des appareils électriques ne doivent être effectués que par une personne ayant les qualifications requises et dans le strict respect des réglementations de sécurité locales et nationales en vigueur. Les réparations et les autres opérations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas correctement branché et mis sous tension au niveau de la prise secteur.	Branchez la fiche dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension.
	Le fusible du réseau électrique s'est déclenché.	Réactivez le fusible dans le boîtier des fusibles du réseau électrique (pour connaître le calibre minimal du fusible, consultez la plaque signalétique). Si, après avoir réactivé le fusible du réseau électrique dans le boîtier des fusibles et rallumé l'appareil, celui-ci ne chauffe toujours pas, contactez un électricien qualifié.
Les aliments ne sont pas assez chauds.	La fonction de maintien au chaud des aliments  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop bas.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les ouvertures de ventilation sont couvertes.	Vérifiez que l'air peut circuler librement.
Les aliments sont trop chauds.	La fonction de maintien au chaud des aliments  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop haut.	Sélectionnez une température plus basse.

La vaisselle n'est pas assez chaude.	La fonction de chauffe des plats et assiettes  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop bas.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les ouvertures de ventilation sont couvertes.	Vérifiez que l'air peut circuler librement.
	La durée de chauffe de la vaisselle n'est pas assez longue.	De nombreux facteurs peuvent impacter la durée nécessaire pour chauffer la vaisselle (voir « Chauffer la vaisselle »).
La vaisselle est trop chaude.	La fonction de chauffe des plats et assiettes  ou de chauffe des verres et tasses  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop haut.	Sélectionnez une température plus basse.
Il y a un bruit pendant l'utilisation du tiroir.	Le bruit peut être dû au ventilateur répartissant la chaleur uniformément dans le tiroir. Le ventilateur fonctionne par intermittence pendant l'utilisation des fonctions de maintien au chaud des aliments et de cuisson à basse température.	Ce n'est pas défaut.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque:	SCHNEIDER
Référence commerciale:	SCWD15BK
Modèle:	TCN14J6N-S
Alimentation :	220-240V~ 50/60Hz
Puissance nominale totale :	1000W

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- 1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- 2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- 3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- 4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- 5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

Warnungen und Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt alle geltenden Sicherheitsanforderungen. Eine unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden, lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Installation, Sicherheit, Betrieb und Wartung.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Erwachsenen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Die Reinigung und Wartung des Benutzers sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf und stellen Sie sicher, dass die Benutzer mit seinem Inhalt vertraut sind. Geben Sie es an einen potenziellen zukünftigen Besitzer des Geräts weiter.

Korrekte Verwendung

- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Es ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Wohn- oder Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien vorgesehen.
- Es ist ausschließlich für den Hausgebrauch, wie in dieser Installations- und Bedienungsanleitung beschrieben, bestimmt. Jede andere Verwendung ist vom Hersteller nicht zugelassen und kann gefährlich sein.
- Dieses Gerät kann von Personen

Wenn der Benutzer eine körperliche, sensorische oder geistige Behinderung hat oder ihm Erfahrung und Kenntnisse fehlen, muss er während der Benutzung beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Kindersicherheit

- Kinder unter 8 Jahren sollten sich von dem Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie ihnen gezeigt hat, wie sie es sicher verwenden können und ob sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug!
Um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden, lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Bedienelementen spielen.

- Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass Kinder vom Gerät fernbleiben, bis es abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- Verpackung (z. B. Folie)
Alle Verpackungsmaterialien (z. B. Plastik, Styropor und Kunststoffverpackungen) sollten außerhalb der Reichweite von Babys und Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen. Entsorgen oder recyceln Sie alle Verpackungsmaterialien so bald wie möglich sicher.

Technische Sicherheit

- Installation, Wartung und Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Person unter strikter Einhaltung der örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Installation, Wartung und

Reparaturen durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein.

- Ein beschädigtes Gerät kann gefährlich sein. Vor der Installation, Untersuchen Sie das Gerät auf Anzeichen von Beschädigungen. Verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn sie ordnungsgemäß geerdet ist. Es ist äußerst wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsanforderung eingehalten und regelmäßig geprüft wird. Im Zweifelsfall sollte die Hausinstallation von einer Elektrofachkraft überprüft werden.
- Um das Risiko zu verhindern, dass Wenn das Gerät beschädigt ist, prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Daten (Frequenz und Spannung) mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, bevor Sie das Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.

- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel an eine Steckdose an. Dadurch ist die erforderliche Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet (z. B. Überhitzungsgefahr).
- Aus Sicherheitsgründen sollte dieses Gerät nur im eingebauten Zustand verwendet werden. Dieses Gerät darf nicht an einem nicht ortsfesten Standort (z. B. in einem Boot) verwendet werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts nicht. Verändern Sie die Komponenten oder Elektrische Anschlüsse und mechanische Teile sind extrem gefährlich und können zum Ausfall des Geräts führen.
- Wenn das Gerät unter Garantie steht, sollten Reparaturen nur durchgeführt werden. Ist dies nicht der Fall, erlischt die Garantie.
- Der Hersteller kann die Sicherheit des Gerätes nur gewährleisten, wenn Original-Ersatzteile verwendet

Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

- Wenn der Stecker vom Netzkabel entfernt wird oder das Gerät
Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, muss es von einer entsprechend qualifizierten Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, während Installation, Wartung und Reparatur. Stellen Sie sicher, dass das Gerät erst dann wieder an die Stromversorgung angeschlossen wird, wenn es installiert oder die Reparatur- oder Wartungsarbeiten abgeschlossen sind.
- In Bereichen, in denen Kakerlaken oder anderes Ungeziefer vorhanden sind, müssen Sie Achten Sie besonders darauf, das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Schäden, die durch Kakerlaken oder anderes Ungeziefer verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Reparaturstelle oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Netzkabel muss in der das Loch im Boden des Schrankes, um einen Kontakt mit dem Ofen zu vermeiden.

Korrekte Verwendung

- **DIE SCHUBLADE IST ZUM WARMHALTEN VON SPEISEN, NICHT ZUM ERHITZEN, VORGESEHEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DIE SPEISEN SEHR HEISS SIND, WENN SIE SIE IN DIE WARMESCHUBLADE LEGEN.**
- Sie können sich an dem heißen Geschirr oder der Schublade verbrennen. Schützen Sie Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände bei der Benutzung des Geräts zu schützen. Achten Sie darauf, dass sie nicht nass oder

Dadurch kann die Hitze durch das Material dringen und Sie setzen sich der Gefahr von Verbrennungen aus.

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Heizschublade. Sie könnten beim Einschalten des Geräts schmelzen oder Feuer fangen und eine Brandgefahr darstellen.
- Aufgrund der hohen Temperaturen Gegenstände, die während des Betriebs in der Nähe des Geräts verbleiben, können durch Strahlung in Brand geraten. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Raumbeheizung.
- Ersetzen Sie niemals die Antirutschmatte Ersetzen Sie die mitgelieferte Antirutschmatte niemals durch Papierhandtücher oder ähnliche Utensilien.
- Wenn Sie die Schublade überladen oder Durch Sitzen oder Anlehnen werden die Teleskopschienen beschädigt. Die Teleskopschienen können eine maximale Last von 25 kg tragen.
- Wenn das Gerät hinter einer Wand installiert ist Wenn Sie eine Küchenschranktür

nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Gläser oder Dosen von Lebensmitteln in der Schublade, da der erhöhte Druck im Glas oder Kanister zu einer Explosion führen wird. Dies kann zu Verletzungen, Verbrennungen und Schäden führen.
- Die Unterseite der Schublade wird heiß, wenn sie eingeschaltet ist. Achten Sie darauf, sie nicht zu berühren, wenn die Schublade geöffnet ist.
- Verwenden Sie keinen Behälter aus Kunststoff oder Aluminium. Hohe Temperaturen können diese schmelzen und zur Entzündung führen. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Glas, Porzellan, etc.
- Beim Öffnen oder Schließen des Wenn die Schublade beladen ist, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten verschüttet werden und in die Lüftungsöffnungen gelangen. Dies könnte einen

- Bei zu niedriger Temperatur können sich Bakterien in den Lebensmitteln bilden. Achten Sie darauf, dass die Temperatur hoch genug eingestellt ist, um die Speisen warm zu halten.

Reinigung und Wartung

- Es besteht Verletzungsgefahr. Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf könnte die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Wichtige Informationen

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem elektrischen Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Nur eine qualifizierte Elektrofachkraft, die die entsprechenden Vorschriften einhält, darf den

Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Seite der Installation ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontakttrennstrecke von mindestens 3mm installiert werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Seite der Anlage ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontakttrennstrecke von mindestens 3mm eingebaut werden. Der Berührungsschutz muss durch die Anlage gewährleistet sein.



Geeignet für Lebensmittel

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

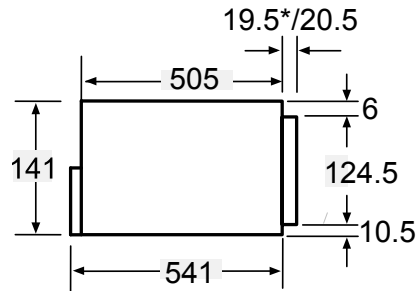
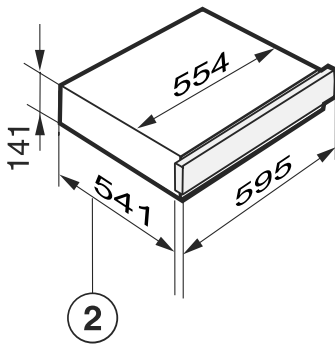
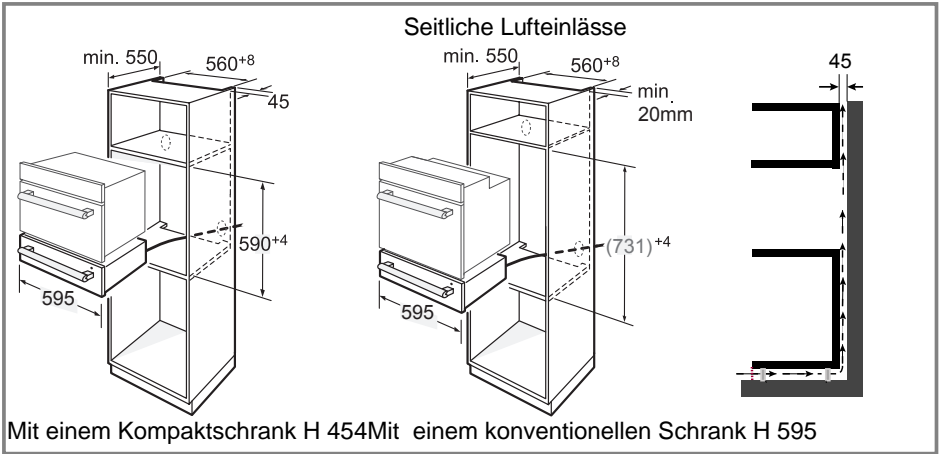
- Prüfen Sie vor dem Einstecken des Geräts in eine Netzsteckdose, ob die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, sonst wird das Gerät beschädigt. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose und der Ein-/Ausschalter müssen nach der Installation des Geräts leicht zugänglich bleiben.
- Die Wärmeschublade darf nur in Kombination mit Geräten installiert werden, die vom Hersteller als geeignet angegeben sind. Der Hersteller übernimmt keine Gewähr für einen störungsfreien Betrieb, wenn das Gerät in Kombination mit anderen als den vom Hersteller als geeignet gekennzeichneten Geräten verwendet wird.
- Wenn Sie die Wärmeschublade in Kombination mit einem anderen geeigneten Gerät installieren, muss die Wärmeschublade über einem festen Zwischenboden im Schrank installiert werden. Prüfen Sie, ob dieser das kombinierte Gewicht der Schublade und des anderen Geräts tragen kann.
- Da das Kombigerät nach dem Einbau direkt über der Wärmeschublade platziert wird, ist ein Zwischenboden zwischen den beiden Geräten nicht erforderlich.
- Das Gerät muss so versenkt werden, dass der Inhalt der Schublade nicht einsehbar ist. Dies verhindert Verbrennungen durch heiße Speisespritzer.
- Es muss genügend Platz vorhanden sein, um die Schublade vollständig zu öffnen.

Die Einbaumaße für die Wärmeschublade müssen zu den Einbaumaßen für das Kombigerät addiert werden, um die erforderliche Nischengröße zu ermitteln.

Bei der Installation des Kombigerätes sind die Hinweise in der dem Kombigerät beiliegenden Installations- und Betriebsanleitung zu beachten.

Alle in dieser Anleitung angegebenen Maße sind in mm.

EINBAUMASSE



* Geräte mit farbigen Fronten
Ein Zwischenboden ist nicht erforderlich.

Abstände in mm

(1) Lüftungsöffnung erforderlich, wenn mit einem Pyrolyseofen kombiniert.

(2) Die Einbaumaße beinhalten den Anschluss des Netzkabels.

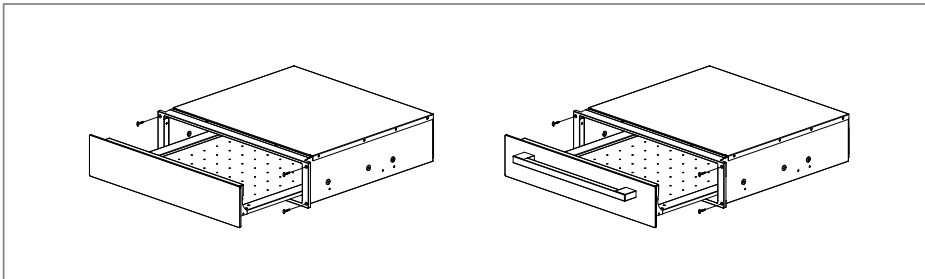
Verbindungskabel L = 1000 mm

Geräte mit Glasfront

HINWEIS:

1) Die maximale Leistung von Kompaktgeräten beträgt 3350 W.





2) Das Netzkabel muss in der Öffnung am Boden des Schrankes verlegt werden, um einen Kontakt mit dem Ofen zu vermeiden.



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Nach der Installation des Geräts und nach einem Stromausfall wird für 10 Sekunden ein Displaytest durchgeführt. Gleichzeitig wird der Lüfter eingeschaltet. Während dieser Zeit darf das Gerät nicht benutzt werden.

REINIGUNG UND INITIALISIERUNG

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien.
- Entfernen Sie die Antirutschmatte und ggf. das Schubladengitter und reinigen Sie beides mit einem Schwamm, heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
- Legen Sie die Antirutschmatte und das Gitter (falls vorhanden) wieder in die Schublade. Heizen Sie anschließend die leere Schublade für mindestens zwei Stunden auf.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des  Touch-Buttons ein
- Drücken Sie die Sensortaste mehrmals  bis die LED leuchtet
- Drücken Sie die Sensortaste  so oft, bis die LED ganz rechts leuchtet. leuchtet.
- Drücken Sie wiederholt die Sensortaste  bis "2 h" leuchtet.
- Schließen Sie die Schublade.

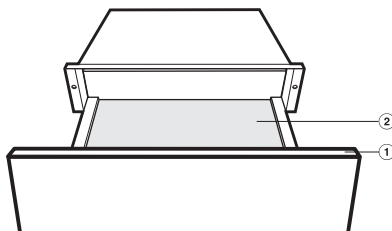
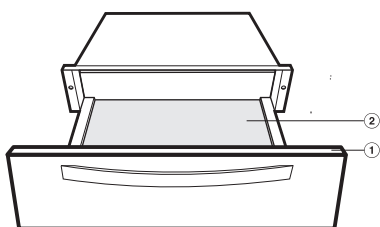
Die Wärmeschublade hat einen automatischen Dämpfungseinzug. Außerdem sorgt ein Sensor dafür, dass Heizung und Gebläse des Geräts nur dann arbeiten, wenn die Schublade geschlossen ist.

Die Metallteile sind mit einer Schutzschicht versehen, die beim ersten Erhitzen einen leichten Geruch abgeben kann.

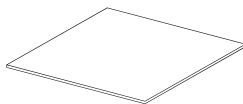
Eventuelle Gerüche oder Dämpfe verflüchtigen sich nach kurzer Zeit und deuten nicht auf ein fehlerhaftes Gerät oder einen fehlerhaften Anschluss hin.

Stellen Sie sicher, dass die Küche beim ersten Aufheizen des Geräts gut belüftet ist.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

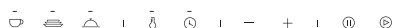


Anti-Rutsch-Matte: Damit das Geschirr an seinem Platz bleibt











Bei Geräten ohne Griffe: Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen. Beim Öffnen springt die Schublade ein wenig heraus. Sie können sie dann zu sich heranziehen.

BEDIENFELD



SCHNEIDER




-  Zum Beheizen von Gläsern und Tassen
-  Zum Erwärmen von Geschirr und Platten
-  Zum Warmhalten von Speisen
-  So stellen Sie die Temperatur ein
-  So stellen Sie die Uhrzeit ein
-  So stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein
-  Schaltfläche Abbrechen
-  Start-Taste

Das Gerät kann zum Warmhalten von Speisen und zum Erwärmen von Tellern und Geschirr verwendet werden. Die Speisen müssen jedoch ordnungsgemäß abgedeckt werden und das Geschirr muss nach Beendigung abgetrocknet werden.







Bitte beachten Sie: Geschirr und Teller brauchen länger zum Aufheizen, können aber mit dieser Funktion sehr heiß werden.

VERWENDEN

Einstellung der Funktionen

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus die Taste «  » um die Funktion zu starten "Tassen- und Glasheizung" bei 40 °C.
- (2) Es wird « 40 °C » angezeigt.
- (3) Drücken Sie « **+** », oder « **-** » um die Heizzeit einzustellen.
- (4) Appuyez sur «  », puis sur « **+** » ou « **-** » um die Heizzeit einzustellen.
- (5) Presse «  » um die Temperatur und die Zeit einzustellen.
- (6) Bitte schließen Sie die Schublade. Danach piept es und startet.

Remarque :

- (1) Während Sie die Parameter einstellen, können Sie den Modus durch Drücken der Tasten «  », «  » oder «  » .
- (2) Bevor Sie die Schublade schließen, können Sie «  » drücken, um die Einstellungen abzubrechen. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- (3) Wenn Sie die Einstellungen anpassen möchten, während die Schublade heizt, bitte öffnen Sie die Schublade. Sie können nun « **+** » oder « **-** » oder «Temperatur» oder «Uhr» drücken, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen. Drücken Sie dann «  » um die Einstellungen zu bestätigen.
- (4) Nachdem Sie diese Einstellungen bestätigt haben, können Sie «  » drücken, um in den Standby-Modus zurückzukehren oder die Tür schließen, um das Gerät auszuschalten.

Spezifikationen

- (1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist und Sie die Tür öffnen, piept es und geht in den Standby-Modus. "0" wird angezeigt.
- (2) Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten nach dem Einstellen der Zeit keinen Vorgang ausführen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.




- (3) Das Gerät piept einmal, um anzuzeigen, dass eine Taste gedrückt wurde.
- (4) Das Gerät piept dreimal, um anzuzeigen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

Einstellen der Temperatur

Für jede Funktion ist ein Temperaturbereich vordefiniert.

Die empfohlenen und werkseitig eingestellten Temperaturen sind im Folgenden fett gedruckt. Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden.

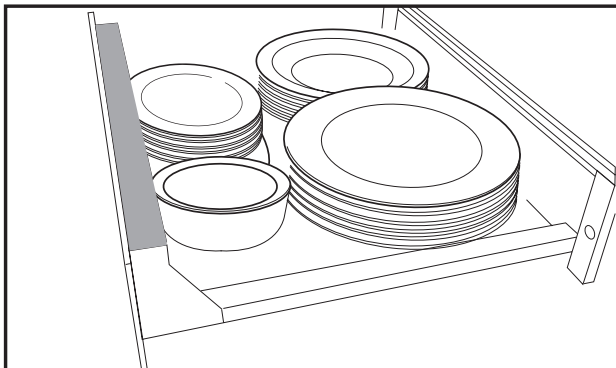
Wenn Sie die Schublade einschalten, wird die bei der letzten Benutzung eingestellte Temperatur angezeigt.

Temperatur °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

Ungefähre Temperaturwerte, gemessen in der Mitte der Schublade im leeren Zustand.

KAPAZITÄT

Die Beladungsmenge hängt weitgehend von der Größe und dem Gewicht Ihres Geschirrs ab. Überladen Sie die Schublade nicht. Die maximale Beladung dieser Schublade beträgt 25 kg. Wenn die maximale Beladung erreicht ist, sollte die Schublade langsam geöffnet oder geschlossen werden.




Die gezeigten Belastungsbeispiele sind indikativ:

- Geschirr vorwärmen:

6 Essteller	Ø 26 cm
6 Suppenteller	Ø 23 cm
6 Dessertteller	Ø 19 cm
1 Ovale Servierplatte	Ø 32 cm
1 Mittlere Servierschüssel	Ø 16 cm
1 Kleine Servierschüssel	Ø 13 cm

WARMHALTEN VON SPEISEN

Parameter

Futtermittel	Abdecken des Behälters?	Temperatur für die Einstellung 
Steak (blutig)	ja	65
Gratin	ja	80
Gebraatenes Fleisch	ja	75
Eintopf	ja	80
Fischstäbchen	nicht	80
Fleisch in Sauce	ja	80
Gemüse in Sauce	ja	80
Gulasch	ja	80
Kartoffelpüree	ja	75
Gerichte auf einem Teller	ja	80
Pellkartoffeln / Neue Kartoffeln	ja	75
Paniertes Schnitzel	nicht	80
Kartoffelkuchen / Pastetchen	nicht	80
Pizza	nicht	80
Gedämpfte Kartoffeln	ja	80
Sauce	ja	80
Strudel	nicht	80
Brot erhitzen	nicht	65
Heizwalzen	nicht	65

Die Daten können je nach den verwendeten Behältern, dem Lebensmittel, der Menge und der Art des Rezepts variieren.

NIEDRIGTEMPERATUR-GAREN

Was ist das?

Damit ist jedes Garverfahren gemeint, bei dem die Gartemperatur bei oder nahe der gewünschten Endkerntemperatur liegt. Beim traditionellen Garen liegt die Gartemperatur immer über den gewünschten Verzehrtemperaturen. Beim Niedertemperaturgaren wird das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart.

Bei dieser Methode verliert das Fleisch weniger Flüssigkeit (es werden weniger Moleküle abgebaut), behält seine organoleptischen Eigenschaften (Vitamine, Proteine, etc.), Frische, Geschmack und Saft.

Diese Garmethode ist besonders für große Fleischstücke geeignet, die zart bleiben.

Wir empfehlen die Verwendung eines Lebensmittelthermometers zur Überwachung der Kerntemperatur, um die Genauigkeit zu verbessern.

Kerntemperatur

Speisen können in der Wärmeschublade bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C gegart werden. Fleisch, das auf eine Kerntemperatur über 70 °C gegart werden muss, ist für das Garen in dieser Wärmeschublade nicht geeignet.

Die Kerntemperatur zeigt den Gargrad in der Mitte eines Fleischstücks an. Je niedriger die Kerntemperatur ist, desto weniger durchgebraten ist das Fleisch.

45-50 °C = selten

55-60 °C = mittel

65 °C = gut durchgebraten

Gebrauchsanweisung

1. Heizen Sie die Wärmeschublade 15 Minuten lang auf 70 °C vor. Decken
2. Sie das Fleisch gut mit Plastikfolie ab.
3. Die Garzeit ist abhängig von der Größe der Fleischstücke (siehe Tabelle).
4. Legen Sie das Fleisch zugedeckt in eine Schale und überwachen Sie die Zeit mit einer Stoppuhr.
5. Braten Sie das Fleisch an, um ihm Geschmack zu geben (siehe Tabelle).

KÜCHENKARTE

Rindfleisch und Kalbfleisch				
Zimmer	Dicke	Grad des Kochens	Dauer	Indikationen und Dauer der Eingabe
Ganz es Filet	50 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 35min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			2h 35min	
	60 mm	Medium blutig Gut gekocht	3h 30min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			1h 45min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
	70 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h 50min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			4h	
Medallions Lendensteak Rumpsteak	20 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			50min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	30 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 30min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			1h 5min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	40 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 50min	2 Minuten auf der Seite bei maximaler Leistung des Herdes.
			2h 20min	4 Minuten pro Seite auf der mittelhohen Einstellung des Herdes.
Lenden braten Roastbeef	60 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 20min	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			2h 10min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
	70 mm	Medium blutig Gut gekocht	3h	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			4h 40min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
	80 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h 30min	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			5h 40min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.

Schweinefleisch				
Zimmer	Dicke	Grad des Kochens	Dauer	Anzeigen und Eingabezeit
Ganz es Filet	40 mm	Medium Gut gekocht	2h 20min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			3h 10min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	50 mm	Medium Gut gekocht	2h 35min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			3h 25min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	60 mm	Medium Gut gekocht	3h	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
			4h 5min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
Schinken am Knochen Rouladen Schweine braten Ganzer Schweine rücken	30 mm	Medium Gut gekocht	1h 50min	2 Minuten an der Außenseite bei hoher Leistung des Herdes.
			2h 40min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	40 mm	Medium Gut gekocht	2h 20min	2 Minuten an der Außenseite bei hoher Leistung des Herdes.
			3h 10min	3 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
	50 mm	Medium Gut gekocht	2h 35min	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			3h 25min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
	60 mm	Medium Gut gekocht	3h	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			4h 5min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
	70 mm	Medium Gut gekocht	3h 20min	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			4h 45min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
	80 mm	Medium Gut gekocht	3h 40min	4 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Herdes.
			5h 30min	6 Minuten auf der Außenseite bei mittlerer Leistung der Herdplatte.
Lendens tück in Scheibe n geschnit ten	10 mm	Medium Gut gekocht	1h 10min	60 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			1h 30min	2 Minuten auf der Seite bei maximaler Leistung des Herdes.
	20 mm	Medium Gut gekocht	1h 30min	90 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			2h 10min	3 Minuten auf der hohen Seite des Herdes.

Geflügel				
Zimmer	Dicke	Grad des Kochens	Dauer	Anzeigen und Eingabezeit
Hühnerbrust	25 mm	Medium Gut gekocht	1h 30min	60 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			2h	90 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
	35 mm	Medium Gut gekocht	1h 45min	60 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			2h 20min	90 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
Entenbrust	35 mm	Selten Gut gemacht	1h 1h 30min 2h	4 Minuten auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Leistung auf dem Herd.
	40 mm	Selten Gut gemacht	1h 45min 2h 20min 3h	4 Minuten auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Leistung auf dem Herd.
Putenbrust	40 mm	Medium Gut gekocht	3h	90 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			4h	3 Minuten auf der hohen Seite des Herdes.
	50 mm	Medium Gut gekocht	3h 50min	90 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
			5h	3 Minuten auf der hohen Seite des Herdes.
Medaillon von der Leber (Ente oder Gans)	10 mm	Medium	30 Minuten	60 s die Seite bei maximaler Leistung des Kochers.
	20 mm	Medium	40min	
	30 mm	Medium	50min	
Ganze Leber (Ente oder Gans)	35 mm	Medium	48min	90 s die Außenseite bei maximaler Leistung des Kochers.
	45 mm	Medium	1h	
	55 mm	Medium	1h 15min	

Lamm				
Zimmer	Dicke	Grad des Kochens	Zeit/ Temperatur	Anzeigen und Eingabezeit
Lammkot eletts	40 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 20min	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			2h 10min	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	50 mm	Medium blutig Gut gekocht	3h	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			1h 35min	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	60 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h 35min	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			3h 30min	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
Lammst tel	60 mm	Medium blutig Gut gekocht	1h 45min	3 Minuten bei starker Hitze anbraten
			2h 50min	4 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	70 mm	Medium blutig Gut gekocht	4h	3 Minuten bei starker Hitze anbraten
			2h	4 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	80 mm	Medium blutig Gut gekocht	3h	3 Minuten bei starker Hitze anbraten
			4h 40min	4 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
Lammke ule mit Knochen	60 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h 20min	2 Minuten bei starker Hitze anbraten
			3h 30min	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	70 mm	Medium blutig Gut gekocht	5h 40min	2 Minuten bei starker Hitze anbraten
			2h	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
	80 mm	Medium blutig Gut gekocht	3h	2 Minuten bei starker Hitze anbraten
			4h 40min	3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten
Lammkot eletts	10 mm	Medium blutig Gut gekocht	2h 20min	60 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			3h 30min	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
	20 mm	Medium blutig Gut gekocht	5h 40min	60 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			2h	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
	20 mm	Medium blutig Gut gekocht	50min	60 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			1h 30min	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten
			2h 30min	90 Sekunden bei starker Hitze anbraten

Eier			
Größe	Gewicht	Dauer	Bemerkungen
Sehr groß	73 g oder mehr	2h 20min 2h 30min 3h 10min	
Groß	63g < 73g	2h 11min 2h 31min 3h 1min	
Medium	53g < 63g	2h 5min 2h 25min 2h 55min	
Klein	53 g oder weniger	2h	
		2h 20min 2h 50min	

SONSTIGE VERWENDUNGEN

Art des Lebensmittels	Container	Den Behälter abdecken	Temperatur für die Einstellung	Dauer in Stunden
Abtauen Beeren	Schüssel	nicht	65°C	1 h
Gefrorenes Gemüse auftauen	Schüssel	nicht	65°C	1 h
Teig zum Aufgehen bringen	Schale	ja	45°C	1/2 h
Joghurt herstellen	Joghurtbecher mit Deckeln	ja	45°C	6 h
Schmelzen Sie etwas Schokolade	Schale	nicht	50°C	1 h
Aufguss, Öl	Schüssel mit	ja	75°C	4 h
Aufguss, Wasser	Schüssel mit	ja	65°C	4 h
Tomaten trocknen	Schale mit Backpapier Pergamentpapier	nicht	60°C	20 h
Trocknen von Gemüse	Schüssel	nicht	60°C	12 h
Trocknen von gehacktem Obst	Schüssel	nicht	60°C	12 h
Kräuter trocknen	Schüssel	nicht	70°C	4 h
Brot trocknen zu machen Semmelbrösel	Schüssel	nicht	80°C	4 h
Fischkonfitüre in Öl	Mikrowellen sichere Kunststoffbox	Abdeckung und öffnen Sie die Lüftungsoffnung	50°C	Je nach Größe, 1 bis 2 Stunden.
Weißer Melba-Toast	Schüssel	nicht	80°C	2 h
Langsam gekochter Eintopf	Pyrex-Behälter	ja	80°C	Zwischen 1 und 12 Stunden

* Abhängig vom Modell

REINIGUNG UND WARTUNG

Es besteht Verletzungsgefahr.

Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf könnte die elektrischen Bauteile erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

Gefahr der Verschlechterung.

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts nur Haushaltsspülmittel.

Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Warten Sie vor der Reinigung immer, bis das Gerät auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

FRONT UND INNENRAUM DES GERÄTS

Entfernen Sie sofort alle Verschmutzungen.

Wenn dies nicht geschieht, kann es unmöglich werden, sie zu entfernen, und dies kann zum Verblässen oder Verfärben der Oberflächen führen.

Reinigen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Es kann auch ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwendet werden.

Alle Oberflächen sind anfällig für Kratzer. Wenn Glasoberflächen zerkratzt werden, kann dies sogar zu deren Bruch führen.

Der Kontakt mit ungeeigneten Reinigungsmitteln kann Oberflächen verändern oder verfärben.

Reinigung und Wartung

Um eine Beschädigung der Oberflächen Ihres Geräts zu vermeiden, verwenden Sie nicht :

- Reinigungsmittel, die Soda, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthalten.
- Reinigungsmittel, die Entkalkungsmittel enthalten.
- Abrasive Reinigungsmittel, z. B. Pulver- oder Cremereiniger.
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel.
- Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger.

- Backofensprays.
- Glasreinigungsmittel.
- Scheuernde und harte Schwämme und Bürsten, z. B. Scheuerschwämme für Kochgeschirr.
- Scharfe Metallabstreifer.

Anti-Rutsch-Matte

Entfernen Sie vor der Reinigung die Antirutschmatte aus der Schublade.

- Reinigen Sie das Antirutschpad nur von Hand mit einer Lösung aus warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie es anschließend mit einem Tuch.

Legen Sie die Antirutschmatte erst wieder in die Schublade, wenn sie vollständig getrocknet ist.



Waschen Sie die Antirutschmatte nicht im Geschirrspüler oder in der Waschmaschine.




Legen Sie die Antirutschmatte niemals zum Trocknen in einen Backofen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Mit Hilfe der folgenden Anleitung können kleinere Probleme mit dem Betrieb des Geräts, die zum Teil auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, behoben werden, ohne dass Sie sich an den Service wenden müssen.

Installationsarbeiten und Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Person und unter strikter Beachtung der örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparaturen und andere Arbeiten durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät heizt nicht auf.	Das Gerät ist nicht korrekt an der Netzsteckdose angeschlossen und eingeschaltet.	Schließen Sie den Stecker an eine Netzsteckdose an und schalten Sie das Gerät ein.
	Die Sicherung im Stromnetz hat ausgelöst.	Schalten Sie die Sicherung im Netzsicherungskasten wieder ein (Mindestabsicherungswert siehe Typenschild). Wenn das Gerät nach dem Wiedereinschalten der Netzsicherung im Sicherungskasten und dem Einschalten immer noch nicht aufheizt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Das Essen ist nicht heiß genug.	Die Warmhaltefunktion für Speisen ist nicht  ausgewählt.	Wählen Sie die entsprechende Funktion aus.
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Prüfen Sie, ob die Luft frei zirkulieren kann.
Das Essen ist zu heiß.	Die Warmhaltefunktion für Speisen ist nicht  ausgewählt.	Wählen Sie die entsprechende Funktion aus.
	Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.

Die Gerichte sind nicht heiß genug.	Die Heizfunktion für Geschirr und Teller  ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die entsprechende Funktion aus.
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Prüfen Sie, ob die Luft frei zirkulieren kann.
	Die Aufheizzeit der Gerichte ist nicht lang genug.	Viele Faktoren können die Zeit beeinflussen, die zum Aufwärmen des Geschirrs benötigt wird (siehe "Aufwärmen des Geschirrs"). (siehe "Aufwärmen der Speisen").
Die Gerichte sind zu heiß.	Die Heizfunktion für Geschirr und Teller  oder Beheizung von Gläsern  und Bechern nicht ausgewählt.	Wählen Sie die entsprechende Funktion aus.
	Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Es gibt ein Geräusch bei der Benutzung der Schublade.	Das Geräusch kann durch den Lüfter verursacht werden, der die Wärme gleichmäßig in der Schublade verteilt. Das Gebläse arbeitet intermittierend während der Verwendung der Funktionen Warmhalten von Speisen und Niedertemperaturgaren.	Dies ist kein Defekt.

TECHNISCHE DATEN

Marke:	SCHNEIDER
Kaufmännische Referenz:	SCWD15BK
Modell:	TCN14J6N-S
Spannungsversorgung :	220-240V~ 50/60Hz
Gesamtleistung :	1000W

Der Hersteller und der Händler können nicht für Unfälle oder Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden oder wenn die Anweisungen in dieser Anleitung nicht befolgt wurden.

AUSSCHLÜSSE VOM VERSICHERUNGSSCHUTZ :

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile des Produkts oder auf Probleme oder Schäden, die durch :

- 1) oberflächliche Schäden durch normalen Verschleiß des Produkts;
- 2) Defekte oder Beeinträchtigungen durch den Kontakt des Produkts mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten sowie durch Korrosion aufgrund von Rost oder Insektenbefall;
- 3) jeder Vorfall, Missbrauch, Fehlgebrauch, unbefugte Änderung, Demontage oder Reparatur;
- 4) eine unsachgemäße Wartung, eine Verwendung nicht in Übereinstimmung mit den Produkthanweisungen oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- 5) jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder zugelassen wurde. Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt wird.

ABFALLENTSORGUNG



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Abfälle aus Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE), fordert, dass die Gebrauchte Haushaltsgeräte sollten nicht über den normalen kommunalen Abfallstrom entsorgt werden. Altgeräte sollten getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling ihrer Materialien zu maximieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern wird auf die Verbraucher an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung erinnern. Verbraucher sollten sich bezüglich des Verfahrens zur Abholung ihres Geräts an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden.

Informationen über die Bedeutung der Konformitätskennzeichnung **CE**

Die CE-Kennzeichnung zeigt an, dass das Produkt die wesentlichen Anforderungen der europäischen Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung), 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit), 2011/65/EU (Verringerung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und

Eingeführt von SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich

Waarschuwingen en veiligheidsinstructies

Dit toestel voldoet aan alle

toepasselijke veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade. Om ongelukken en schade aan het toestel te voorkomen, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het toestel installeert en voor de eerste keer gebruikt. Ze bevatten belangrijke informatie over installatie, veiligheid, bediening en onderhoud.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en volwassenen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

Reiniging en onderhoud van de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en zorg ervoor dat de gebruikers vertrouwd zijn met de inhoud ervan.

Geef het door aan een mogelijke toekomstige eigenaar van het apparaat.

Correct gebruik

- Het toestel is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Het is ontworpen voor gebruik in huis en soortgelijke woon- of werkomgevingen.
- Het toestel is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis.
- Het is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik zoals beschreven in deze installatie- en gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik is niet toegestaan door de fabrikant en kan gevaarlijk zijn.
- Dit toestel kan worden gebruikt door personen met de volgende

Indien de gebruiker lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk gehandicapt is of ervaring en kennis mist, moet hij of zij tijdens het gebruik onder toezicht staan of instructies krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Veiligheid voor kinderen

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel blijven, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen van 8 jaar en ouder mogen het toestel alleen gebruiken als zij hen heeft geleerd hoe ze het veilig kunnen gebruiken en of ze de inherente gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken.
- Dit apparaat is geen speelgoed! Laat kinderen niet met het toestel of de bedieningsorganen spelen om verwondingsrisico's te voorkomen.

- Dit apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet en blijft ook na het uitschakelen nog enige tijd zeer heet. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven totdat het is afgekoeld en er geen gevaar voor verbranding bestaat.
- Verpakking (b.v. folie)
Alle verpakkingsmaterialen (bijv. plastic, polystyreen en plastic verpakkingen) moeten buiten het bereik van baby's en kinderen worden gehouden, aangezien ze verstikkingsgevaar opleveren. Gooi alle verpakkingsmaterialen zo snel mogelijk weg of recycle ze op een veilige manier.

Technische beveiliging

- Installatie, onderhoud en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon met strikte inachtneming van de plaatselijke en nationale veiligheidsvoorschriften. Installatie, onderhoud en

Reparaties door niet-gekwalificeerde personen kunnen gevaarlijk zijn.

- Een beschadigd toestel kan gevaarlijk zijn. Vóór de installatie, Inspecteer het toestel op tekenen van beschadiging. Gebruik een beschadigd toestel niet.
- De elektrische veiligheid van dit toestel kan alleen worden gegarandeerd als deze correct is geaard. Het is uiterst belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsvereiste wordt nageleefd en regelmatig wordt getest, en in geval van twijfel moet het bedradingsstelsel van het huis worden geïnspecteerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Om het risico van Controleer in geval van beschadiging van het apparaat of de elektrische specificaties (frequentie en spanning) die op het typeplaatje zijn aangegeven, overeenkomen met die van het elektriciteitsnet, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt. Raadpleeg in geval van twijfel een gekwalificeerde elektricien.

- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact via een stekkerdoos of een verlengsnoer. Dit garandeert niet de vereiste veiligheid van het apparaat (bijv. gevaar voor oververhitting).
- Om veiligheidsredenen mag dit toestel pas worden gebruikt nadat het is ingebouwd. Dit toestel mag niet worden gebruikt op een niet-stationaire plaats (b.v. in een boot).
- Open de behuizing van het apparaat niet. Wijzig de onderdelen of Elektrische aansluitingen en mechanische onderdelen zijn uiterst gevaarlijk en kunnen het toestel defect maken.
- Wanneer het apparaat onder garantie valt, mogen reparaties alleen worden uitgevoerd. Zo niet, dan vervalt de garantie.
- De fabrikant kan de veiligheid van het toestel alleen garanderen indien originele reserveonderdelen worden gebruikt. Defecte onderdelen mogen niet

Alleen originele reserveonderdelen mogen worden gebruikt.

- Als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald of het apparaat wordt Indien het apparaat zonder stekker wordt geleverd, moet het door een bevoegd elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet tijdens installatie, onderhoud en reparatie. Zorg ervoor dat het apparaat pas weer op het stroomnet wordt aangesloten nadat het geïnstalleerd is of nadat de reparatie of het onderhoud voltooid is.
- In gebieden waar kakkerlakken of ander ongedierte aanwezig zijn, moet u Zorg ervoor dat het apparaat en de omgeving te allen tijde schoon zijn. Schade veroorzaakt door kakkerlakken of ander ongedierte wordt niet gedekt door de garantie.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens reparateur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Het netsnoer moet worden geplaatst in de het gat in de bodem van de kast om contact met de oven te vermijden.

Correct gebruik

- **DE LADE IS ONTWORPEN OM VOEDSEL WARM TE HOUDEN, NIET OM HET TE VERWARMEN. ZORG ERVOOR DAT HET VOEDSEL ZEER HEET IS WANNEER U HET IN DE WARMHOUDLADE LEGT.**
- U kunt zich verbranden aan het hete servies of de lade. Bescherm Gebruik hittebestendige handschoenen of pannenlappen om uw handen te beschermen wanneer u het toestel gebruikt. Zorg ervoor dat ze niet nat of vochtig zijn, want dat versnelt de overdracht van warmte op de handen.

Hierdoor kan hitte door het materiaal gaan en loopt u het risico van brandwonden.

- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of plastic containers in de verwarmingslade. Deze kunnen smelten of vlam vatten wanneer het toestel wordt ingeschakeld, waardoor brandgevaar ontstaat.
- Vanwege de hoge temperaturen Als er straling is, kunnen voorwerpen die tijdens het gebruik in de buurt van het apparaat worden gelaten, vlam vatten. Gebruik het apparaat niet voor ruimteverwarming.
- Vervang nooit de anti-slip mat Vervang de bij het toestel geleverde antislipmat nooit door papieren handdoeken of soortgelijke gebruiksvoorwerpen.
- Als u de lade overlaadt of Als u erop gaat zitten of leunen, beschadigt u de telescooprails. De telescopische rails kunnen een maximale belasting van 25 kg dragen.
- Als het apparaat achter een keukenkastdeurtje is geïnstalleerd, mag het alleen worden gebruikt met het kastdeurtje open. alleen worden gebruikt met de kastdeur open. Sluit de deur.

alleen als het apparaat is uitgeschakeld.

- Verhit geen ongeopende potten of blikken met voedsel in de lade, omdat de verhoogde druk in de pot of het blik de pot of het blik zal doen exploderen. Dit kan verwondingen, brandwonden en schade veroorzaken.
- De onderzijde van de lade wordt heet wanneer deze ingeschakeld is. Raak deze niet aan wanneer de lade open is.
- Gebruik geen houder gemaakt van plastic of aluminium. Hoge temperaturen kunnen deze doen smelten en tot ontbranding brengen. Gebruik alleen hittebestendig glas, porselein, enz.
- Wanneer u de lade geladen is, moet u erop letten dat er geen vloeistoffen gemorst worden en dat deze niet in de ventilatieopeningen terechtkomen. Dit zou kortsluiting in het toestel kunnen veroorzaken.

- Bacteriën kunnen in het voedsel groeien als de temperatuur te laag is. Zorg ervoor dat de temperatuur hoog genoeg is om het voedsel warm te houden.

Reiniging en onderhoud

- Risico op letsel.
Gebruik geen stoomreiniger om dit toestel schoon te maken.
De stoom kan de elektrische onderdelen bereiken en een kortsluiting veroorzaken.
- Dompel het toestel niet onder in
Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof tijdens het schoonmaken.

Belangrijke informatie

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een elektrische stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd stopcontact. De installatie van het toestel mag alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien die voldoet aan de geldende voorschriften.

Indien de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de zijkant van de installatie een alpolige scheidingsschakelaar met een contactscheidingsafstand van ten minste 3 mm worden geïnstalleerd. Indien de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de zijkant van de installatie een alpolige scheidingsschakelaar met een contactscheidingsafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd. De contactbeveiliging moet door de installatie worden gegarandeerd.



Geschikt voor voedsel

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR DE INSTALLATIE

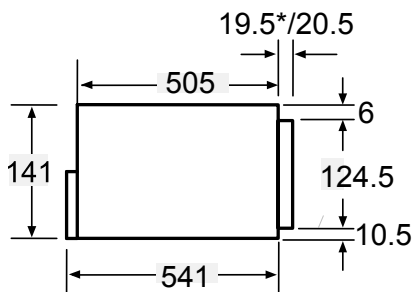
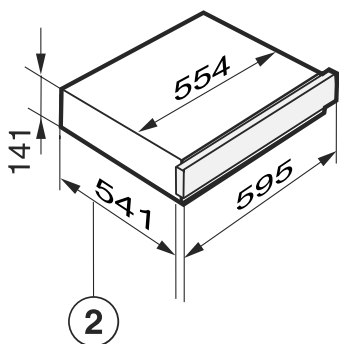
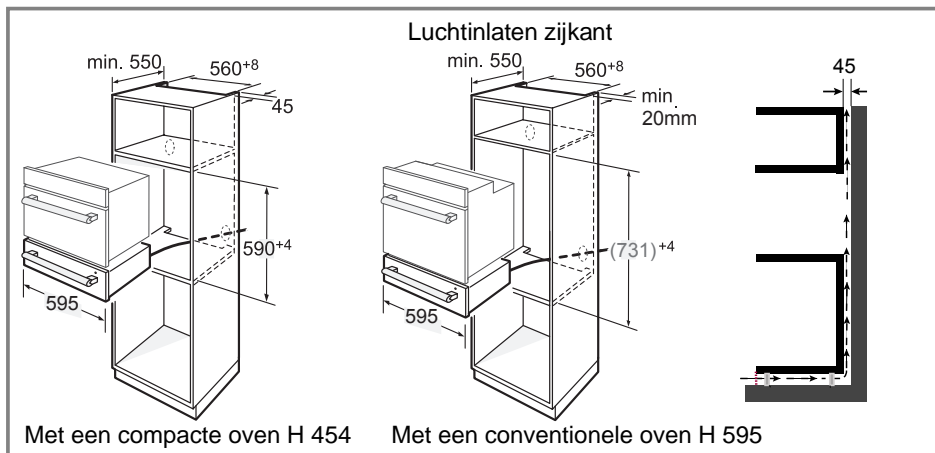
- Alvorens het apparaat in het stopcontact te steken, dient u te controleren of de elektrische aansluitingsspecificaties die op het typeplaatje staan vermeld (spanning en frequentie) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet, anders kan het apparaat beschadigd raken. Raadpleeg in geval van twijfel een gekwalificeerde elektricien.
- Het stopcontact en de aan/uit-schakelaar moeten na de installatie van het apparaat gemakkelijk toegankelijk blijven.
- De verwarmingslade mag uitsluitend worden geïnstalleerd in combinatie met toestellen die door de fabrikant als geschikt zijn aangegeven. De fabrikant garandeert geen probleemloos gebruik als het toestel wordt gebruikt in combinatie met andere toestellen dan die welke door de fabrikant als geschikt zijn aangegeven.
- Als de verwarmingslade in combinatie met een ander geschikt toestel wordt geïnstalleerd, moet de verwarmingslade boven een vast tussenblad in de kast worden geïnstalleerd. Controleer of dit het gecombineerde gewicht van de lade en het andere toestel kan dragen.
- Aangezien het combitoestel direct boven de verwarmingslade wordt geplaatst wanneer deze eenmaal is ingebouwd, is een tussenplank tussen beide toestellen niet nodig.
- Het toestel moet zo verzonken zijn dat de inhoud van de lade niet zichtbaar is. Dit voorkomt brandwonden door spatten van heet voedsel.
- Er moet voldoende ruimte zijn om de lade volledig te openen.

De installatiematen voor de verwarmingslade moeten bij de installatiematen voor het combitoestel worden opgeteld om de vereiste nismaat te bepalen.

Bij de installatie van de combi-eenheid moeten de aanwijzingen in de met de combi-eenheid meegeleverde montage- en bedieningshandleiding in acht worden genomen.

Alle afmetingen in deze handleiding zijn in mm.

INSTALLATIEAFMETINGEN



* Toestellen met een gekleurd front
Een tussenplank is niet vereist.

Afstanden in mm

(1) Ventilatieopening vereist indien gecombineerd met een pyrolyseoven.

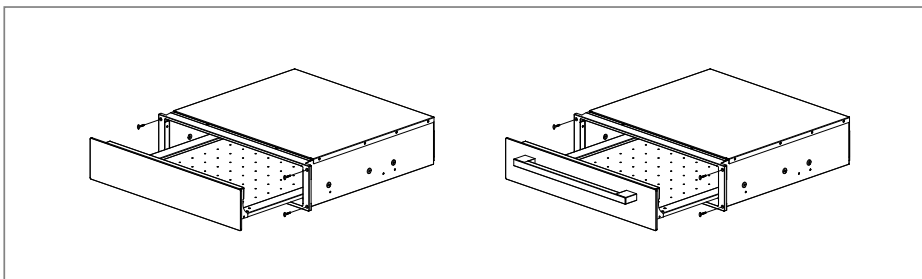
(2) De afmetingen van de installatie zijn inclusief de aansluiting van het netsnoer.

Aansluitkabel L = 1000 mm Glazen

fronten **OPMERKING:**

1) Het maximumvermogen van compacte apparaten is 3350 W.

2) Het netsnoer moet in de opening aan de onderkant van de kast worden geplaatst om contact met de oven te vermijden.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Een displaytest wordt uitgevoerd gedurende 10 seconden nadat het toestel is geïnstalleerd en na een stroomonderbreking. Tegelijkertijd wordt de ventilator ingeschakeld.

Het apparaat mag gedurende deze periode niet worden gebruikt.

SCHOONMAKEN EN INITIALISEREN

- Verwijder alle stickers en beschermfolies.
- Verwijder de antislipmat en, indien van toepassing, het laderoster, en reinig beide met een spons, warm water en een beetje afwasmiddel. Droog af met een zachte doek.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het toestel alleen af met een vochtige doek en droog het daarna af met een zachte doek.
- Plaats de antislipmat en het rooster (indien van toepassing) terug in de lade. Verwarm vervolgens de lege lade gedurende ten minste twee uur.
- Zet het toestel aan door op de aanraaktoets te drukken 
- Druk verschillende keren op de  toets tot de LED oplicht
- Druk herhaaldelijk op de  toets tot de meest rechtse LED oplicht. licht op.
- Druk herhaaldelijk op de aanraaktoets  totdat "2 h" oplicht.
- Sluit de lade.

De warmhoudlade heeft een automatisch zacht sluitingsmechanisme.

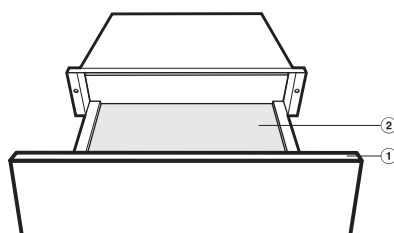
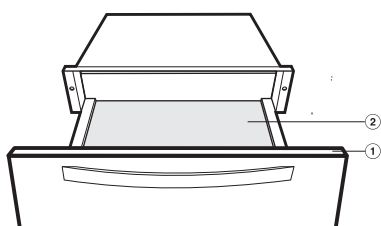
Het heeft ook een sensor die ervoor zorgt dat het verwarmingselement en de ventilator van het toestel alleen werken wanneer de lade gesloten is.

De metalen onderdelen hebben een beschermende coating die bij de eerste verhitting een lichte geur kan afgeven.

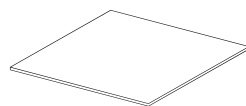
Eventuele geuren of dampen verdwijnen na korte tijd en wijzen niet op een defect toestel of een defecte aansluiting.

Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is wanneer het toestel voor het eerst wordt opgewarmd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



Antislipmat: Om de vaat op zijn plaats te houden











Voor apparaten zonder handgrepen: Druk op het midden van de lade om deze te openen of te sluiten. Bij het openen springt de lade een beetje naar buiten. U kunt hem dan naar u toe trekken.

BEDIENINGSPANEEL



SCHNEIDER








-  Voor het verwarmen van glazen en kopjes
-  Voor het verwarmen van borden en schalen
-  Om voedsel warm te houden
-  Om de temperatuur in te stellen
-  Om de tijd in te stellen
-  Om de temperatuur en de tijd in te stellen
-  Annuleer knop
-  Startknop

Het apparaat kan worden gebruikt om voedsel warm te houden terwijl borden en schalen worden verwarmd. Het voedsel moet echter goed worden afgedekt en het vaatwerk moet na afloop worden afgedroogd.









Let op: Het opwarmen van borden en schalen duurt langer, maar kan met deze functie zeer heet worden.

OPERATIE

Instellen van de functies

- (1) Druk in de stand-by modus op de «» -toets om de kopjes- en glazenverwarmingsfunctie op 40 °C te starten.
- (2) « 40 °C » wordt weergegeven.
- (3) Druk op «», of «» om de temperatuur in te stellen.
- (4) Druk op «», dan op «» o «» om de opwarmtijd in te stellen.
- (5) Druk op «» om de temperatuur en de tijd in te stellen.
- (6) Sluit de lade, alsjeblieft. Dan piept hij en start hij.

Let op:

- (1) Tijdens het instellen van de parameters kunt u de modus wijzigen door op de toetsen «», «» of «» te drukken.
- (2) Voordat u de lade sluit, kunt u op «» drukken om de instellingen te annuleren. Het toestel zal terugkeren naar de standby-modus.
- (3) Indien u de instellingen wenst te wijzigen terwijl de lade verwarmt, gelieve de lade te openen. U kunt nu op «» of «» of op "Temperatuur" of « Klok » drukken om de instelling te kiezen die u wilt wijzigen. Druk vervolgens op «» om de instellingen te bevestigen.
- (4) Nadat u deze instellingen hebt bevestigd, kunt u op «» drukken om terug te keren naar de stand-by modus of de deur sluiten om de stroom uit te schakelen. om terug te keren naar de stand-by modus of sluit de deur om het toestel in te schakelen. het apparaat aan.




Specificaties

- (1) Wanneer het apparaat is ingeschakeld en u de deur opent, geeft het een pieptoon en gaat het over in de stand-by modus. en gaat in stand-by. « 0 » wordt weergegeven.
- (2) Indien u binnen 3 minuten na het instellen van de tijd geen handeling uitvoert, keert het toestel terug naar de stand-by modus.

- (3) Het apparaat piept eenmaal om aan te geven dat een toets is ingedrukt.
- (4) Het toestel piept driemaal om aan te geven dat het kookproces voltooid is.

Instellen van de temperatuur

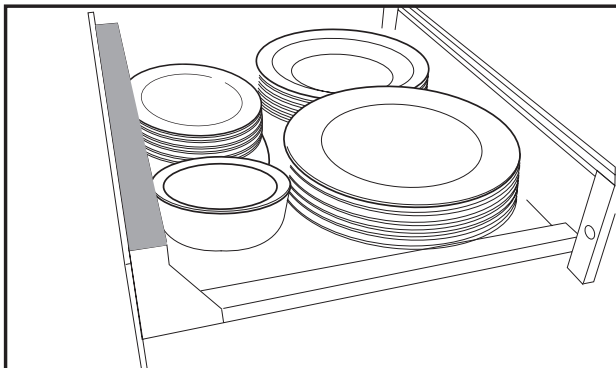
Voor elke functie is een temperatuurbereik vooraf bepaald. De aanbevolen en de in de fabriek ingestelde temperaturen zijn hieronder vetgedrukt. De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C. Bij het inschakelen van de lade wordt de tijdens het vorige gebruik ingestelde temperatuur weergegeven.

Temperatuur °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

Benaderende temperatuurwaarden gemeten in het midden van de lade wanneer deze leeg is.

CAPACITEIT

De hoeveelheid die kan worden geladen, hangt grotendeels af van de grootte en het gewicht van uw vaatwerk. Overbelast de lade niet. De maximale lading die deze lade kan bevatten is 25 kg. Wanneer de maximale belasting is bereikt, moet de lade langzaam worden geopend of gesloten.




De getoonde laadvoorbeelden zijn indicatief:

- Servies voorverwarmen:

6 Diner borden	Ø 26 cm
6 Soep borden	Ø 23 cm
6 Dessertborden	Ø 19 cm
1 Ovale schotel	Ø 32 cm
1 middelgroteserveerschaal	Ø 16 cm
1 kleine serveerschaal	Ø 13 cm

VOEDSEL WARM HOUDEN

Parameters

Voer	De containerafdekken?	Temperatuur voor instelling 
Biefstuk (rauw)	ja	65
Gratin	ja	80
Geroosterd vlees	ja	75
Stew	ja	80
Vissticks	niet	80
Vlees in saus	ja	80
Groenten in saus	ja	80
Goulash	ja	80
Aardappelpuree	ja	75
Gerechten op een bord	ja	80
Aardappelen in jasje / Nieuwe aardappelen	ja	75
Gepaneerde schnitzel	niet	80
Aardappel cakes / Wafers	niet	80
Pizza	niet	80
Gestoomde aardappelen	ja	80
Saus	ja	80
Strudel	niet	80
Brood verwarmen	niet	65
Verwarmingsrollen	niet	65

De gegevens kunnen variëren naar gelang van de gebruikte recipiënten, het voedsel, de hoeveelheid en het soort recept.

KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR

Wat is het?

Dit verwijst naar elke kookprocedure waarbij de kooktemperatuur op of dichtbij de gewenste uiteindelijke kerntemperatuur ligt. Bij traditioneel koken is de kooktemperatuur altijd hoger dan de gewenste consumptietemperatuur. Bij lage temperatuur koken kan vlees gedurende lange tijd bij een lage temperatuur worden gekookt.

Bij deze methode verliest het vlees minder vocht (er worden minder moleculen afgebroken) en behoudt het zijn organoleptische kenmerken (vitaminen, eiwitten, enz.), versheid, smaak en sap.

Deze bereidingswijze is bijzonder geschikt voor grote stukken vlees die mals blijven.

Voor een grotere nauwkeurigheid raden wij aan een voedselthermometer te gebruiken om de kerntemperatuur te meten.

Kerntemperatuur

In de warmhoudlade kunnen gerechten worden bereid tot een kerntemperatuur van maximaal 70 °C. Vlees dat moet worden gekookt tot een kerntemperatuur van meer dan 70 °C is niet geschikt om in deze warmhoudlade te worden bereid.

De kerntemperatuur geeft de gaarheid in het midden van een stuk vlees aan. Hoe lager de kerntemperatuur, hoe minder gaar het vlees is.

45-50 °C = zeldzaam

55-60 °C = medium

65 °C = goed gedaan

Instructies voor gebruik

1. Verwarm de warmhoudlade 15 minuten voor op 70 °C. Dek het
2. vlees goed af met plasticfolie.
3. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van de stukken vlees (zie tabel).
4. Leg het bedekte vlees in een schaal en gebruik een stopwatch om de tijd in de gaten te houden.
5. Schroei het vlees dicht om het smaak te geven (zie tabel).

KOKOKOKAART

Rund- en kalfsvlees				
Kamer	Dikte	Graad van koken	Duur	Aanwijzingen en invoertijd
Hele filet	50 mm	Rare	1u 35min	90 s de buitenzijde aan de stroom Op punt 2u 50min maximum van het fornuis.
		Medium	2u 35min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
		Goed gedaan.	3h 30min	
	60 mm	Rare	1u 45min	90 s de buitenzijde aan de stroom Op punt 2u 50min maximum van het fornuis.
		Medium	2u 50min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	70 mm	Goed gedaan.	4h	
Rare		Medium	2u	90 s de buitenzijde aan de stroom van het fornuis.
	3u		3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.	
Goed gedaan.	4h 40min			
Medaillons Entrecote Lendebief stuk Lendebief stuk	20 mm.	Rare	50min	90 s de buitenzijde aan de stroom van het fornuis.
		Medium	1u 30min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
		Goed gedaan.	2u	
	30 mm	Rare	1u 5min	90 s de buitenzijde aan de stroom van het fornuis.
		Medium	1u 50min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	40 mm	Goed gedaan.	2h 20min	
Rare		1u 20min	2 minuten aan de kant op maximaal vermogen van het fornuis.	
Medium		2u 10min	4 minuten aan de kant op maximaal vermogen van het fornuis.	
Goed gedaan.	3h			
Geroos terd lendens tuk Rosbief	60 mm	Rare	1u 45min	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
		Medium	2u 50min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
		Goed gedaan.	4h	
	70 mm	Rare	2u	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
		Medium	3u	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
	80 mm	Goed gedaan.	4h 40min	
Rare		2u 20min	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.	
Medium		3u 30min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.	
Goed gedaan.	5h 40min			

Varkensvlees				
Kamer	Dikte	Graad van koken	Duur	Aanwijzingen en invoertijd
Hele filet	40 mm	Medium Goed gekookt	2u 20min	90 s de buitenzijde bij het maximum vermogen van het uis.
			3h 10min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	50 mm	Medium Goed gekookt	2u 35min	90 s de buitenzijde bij het maximum vermogen van het uis.
			3h 25min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	60 mm	Medium Goed gekookt	3h	90 s de buitenzijde bij het maximum vermogen van het uis.
			4h 5min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
Beenham Roulades Gebraden varkensvlees Hele varkensleende	30 mm	Medium Goed gekookt	1u 50min	2 minuten aan de buitenkant op het hoge vermogen van het fornuis.
			2u 40min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	40 mm	Medium Goed gekookt	2u 20min	2 minuten aan de buitenkant op het hoge vermogen van het fornuis.
			3h 10min	3 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
	50 mm	Medium Goed gekookt	2u 35min	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
			3h 25min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
	60 mm	Medium Goed gekookt	3h	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
			4h 5min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
	70 mm	Medium Goed gekookt	3u 20min	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
			4h 45min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
	80 mm	Medium Goed gekookt	3h 40min	4 minuten aan de buitenkant op middelhoog vermogen van het fornuis.
			5h 30min	6 minuten aan de buitenkant op medium vermogen van het fornuis.
Gesneden lende	10 mm	Medium Goed gekookt	1u 10min	60 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			1u30min	2 minuten op de hoge kant van het fornuis.
	20 mm	Medium Goed gekookt	1u30min	90 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			2u 10min	3 minuten op de hoge kant van het fornuis.

Gevogelte				
Kamer	Dikte	Graad van koken	Duur	Aanwijzingen en invoertijd
Kipfilet	25 mm	Medium Goed gekookt	1u30min	60 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			2h	90 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
	35 mm	Medium Goed gekookt	1h 45min	60 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			2u 20min	90 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
Eendenborst	35 mm	Rare Medium doed gedaan	1h 1u 30min 2u	4 minuten aan de huidkant op middelhoog vermogen op het fornuis.
	40 mm	Rare Medium doed gedaan	1h 45min 2u 20min 3u	4 minuten aan de huidkant op middelhoog vermogen op het fornuis.
Kalkoenborst	40 mm	Medium Goed gekookt	3h	90 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			4h	3 minuten op de hoge kant van het fornuis.
	50 mm	Medium Goed gekookt	3h 50min	90 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
			5h	3 minuten op de hoge kant van het fornuis.
Medaillon van lever (eend of gans)	10 mm	Medium	30 min	60 s de kant op maximaal vermogen van het fornuis.
	20 mm.	Medium	40min	
	30 mm	Medium	50min	
Hele lever (eend of gans)	35 mm	Medium	48min	90 s de buitenzijde bij het maximum vermogen van het fornuis.
	45 mm	Medium	1h	
	55 mm	Medium	1u 15min	

Lam				
Kamer	Dikte	Graad van koken	Tijd/ Temperatuur	Aanwijzingen en invoertijd
Lamskot eletjes	40 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	1u 20min 2u 10min 3h	Schroei gedurende 90 seconden op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
	50 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	1u 35min 2u 35min 3h 30min	Schroei gedurende 90 seconden op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
	60 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	1u 45min 2u 50min 4h	Schroei gedurende 90 seconden op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
Lamszad el	60 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	1u 45min 2u 50min 4u	Schroei 3 minuten op hoog vuur
				Schroei 4 minuten op middelhoog vuur.
	70 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	2u 3u 4h 40min	Schroei 3 minuten op hoog vuur
				Schroei 4 minuten op middelhoog vuur.
	80 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	2u 20min 3u 30min 5u 40min	Schroei 3 minuten op hoog vuur
				Schroei 4 minuten op middelhoog vuur.
Lamsbou t met bot	60 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	1u 45min 2u 50min 4u	Schroei gedurende 2 minuten op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
	70 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	2u 3u 4h 40min	Schroei gedurende 2 minuten op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
	80 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	2u 20min 3u 30min 5u 40min	Schroei gedurende 2 minuten op hoog vuur
				Schroei 3 minuten op middelhoog vuur.
Lamskot eletjes	10 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	35min 1u 10min 2u	Schroei 60 seconden op hoog vuur
				Schroei gedurende 90 seconden op hoog vuur
	20 mm	Medium gebakken Medium doorbakken	50min 1u 30min 2u 30min	Schroei 60 seconden op hoog vuur
				Schroei gedurende 90 seconden op hoog vuur

Eieren			
Maat	Gewicht	Duur	Opmerkingen
Zeer groot	73 g of meer	2u 20min 2u 30min 3u 10min	
Big	63g < 73g	2u 11min 2u 31min 3u 1min	
Medium	53g < 63g	2u 5min 2u 25min 2u 55min	
Klein	53 g of minder	2h 2u 20min 2u 50min	

ANDERE GEBRUIKEN

Soort voedsel	Container	Duur in uren	Temperatuur voor instelling	Duur in uren
Bessen ontdooien	Schotel	niet	65°C	1 h
Diepvriesgroent en ontdooien	Schotel	niet	65°C	1 h
Deeg laten rijzen	Kom	ja	45°C	1/2 h
Stijg de deeg	Kom	ja	45°C	6 h
Smeltende chocolade	Kom	niet	50°C	1 h
Infusie, olie	Kom bedekt met plastic folie	ja	75°C	4 h
Infusie, water	Kom bedekt met plastic folie	ja	65°C	4 h
Tomaten drogen	Schotel met vetvrij papier	niet	60°C	20 h
Drogen van groenten	Schotel	niet	60°C	12 h
Drogen van gehakt fruit	Schotel	niet	60°C	12 h
Kruiden drogen	Schotel	niet	70°C	4 h
Brood drogen om paneermeel te maken	Schotel	niet	80°C	4 h
Gekonfijte vis in olie	Plastic doos voor de magnetron	Bedek en open de ventilatieopening	50°C	Afhankelijk van de grootte, van 1 tot 2 uur.
Witte Melba Toas	Schotel	niet	80°C	2 h
Langzaam gekookt langzaam gekookt	Pyrex houder	ja	80°C	Tussen 1 en 12 uur

* Hangt van het model af

REINIGING EN ONDERHOUD

Risico op letsel.

Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat schoon te maken. De stoom zou de elektrische onderdelen kunnen bereiken en kortsluiting kunnen veroorzaken.

Gevaar voor verslechtering.

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het toestel beschadigen. Gebruik alleen huishoudelijk afwasmiddel om het apparaat te reinigen.

Reinig en droog het toestel grondig na elk gebruik. Wacht altijd tot het apparaat is afgekoeld tot een veilige temperatuur voordat u het schoonmaakt.

VOORKANT EN BINNENKANT VAN HET TOESTEL

Verwijder onmiddellijk alle vuil.

Als dit niet gebeurt, kan het onmogelijk worden ze te verwijderen, waardoor de oppervlakken kunnen verkleuren of verbleken.

Reinig alle oppervlakken met een schone spons en een oplossing van warm water en afwasmiddel. Vervolgens afdrogen met een zachte doek.

Een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel kan ook worden gebruikt.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Glazen oppervlakken die bekrast zijn, kunnen zelfs breken.

Contact met ongeschikte reinigingsmiddelen kan oppervlakken veranderen of verkleuren.

Reiniging en onderhoud

Om beschadiging van de oppervlakken van uw toestel te voorkomen, mag u de :

- Reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuren of chloriden bevatten.
- Reinigingsmiddelen die ontkalkingsmiddelen bevatten.
- Schurende reinigingsmiddelen, bv. poeder- of crèmereinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen op basis van oplosmiddelen.
- voor roestvrij staal.
- Vaatwasserreiniger.

- Ovensproeiers.
- voor het reinigen van glas.
- Schurende en harde sponzen en borstels, b.v. schuursponsjes voor kookgerei.
- Scherpe metalen schrapers.

Antislip matten

Verwijder de antislipmat uit de lade voordat u deze schoonmaakt.

- Reinig het antislipkussen uitsluitend met de hand met een oplossing van warm water en een beetje afwasmiddel en droog het vervolgens af met een doek.

Leg de antislipmat pas terug in de lade als deze volledig gedroogd is.



Was de antislipmat niet in de vaatwasser of wasmachine.

Leg de antislipmat nooit in een oven om te drogen.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Met behulp van de volgende handleiding kunnen kleine problemen met de werking van het toestel, waarvan sommige te wijten kunnen zijn aan een verkeerd gebruik, worden opgelost zonder dat u contact hoeft op te nemen met de servicedienst.

Installatiewerkzaamheden en reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon en met strikte inachtneming van de plaatselijke en nationale veiligheidsvoorschriften. Reparaties en andere werkzaamheden door niet-gekwalificeerde personen kunnen gevaarlijk zijn.

Problème	Cause possible	Solution
Het toestel warmt niet op.	Het apparaat is niet correct aangesloten en ingeschakeld op het stopcontact.	Sluit de stekker aan op een stopcontact en schakel het apparaat in.
	De zekering in het stroomsysteem is doorgeslagen.	Heractiveer de zekering in de zekeringkast van het elektriciteitsnet (zie het typeplaatje voor de minimale zekering). Indien na het opnieuw activeren van de zekering in de zekeringkast en het inschakelen van het toestel, het toestel nog steeds niet warm wordt, dient u contact op te nemen met een erkende
Het eten is niet warm genoeg.	De warmhoudfunctie voor voedsel niet is geselecteerd. 	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Kies een hogere temperatuur.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	Controleer of de lucht vrij kan circuleren.
Het eten is te heet.	De warmhoudfunctie voor voedsel niet is geselecteerd. 	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te hoog ingesteld.	Kies een lagere temperatuur.

De gerechten zijn niet heet genoeg.	De verwarmingsfunctie voor borden en  schalen is niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Kies een hogere temperatuur.
	De ventilatieopening en zijn afgedekt.	Controleer of de lucht vrij kan circuleren.
	De opwarmtijd van de gerechten is niet lang genoeg.	Vele factoren kunnen van invloed zijn op de tijd die nodig is om de gerechten op te warmen (zie (b.v. "De afwas opwarmen").
De gerechten zijn te heet.	De verwarmingsfunctie voor borden en schalen  of verwarming van glazen en  kopjes niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te hoog ingesteld.	Kies een lagere temperatuur.
Er is een geluid bij het gebruik van de lade.	Het geluid kan te wijten zijn aan de ventilator die de warmte gelijkmatig in de lade verdeelt. De ventilator werkt met tussenpozen tijdens het gebruik van de functies voedsel warmhouden en lage temperatuur koken.	Dit is geen gebrek.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Merk:	SCHNEIDER
Commerciële referentie:	SCWD15BK
Model:	TCN14J6N-S
Stroomvoorziening :	220-240V~ 50/60Hz
Totaal vermogen :	1000W

De fabrikant en de dealer kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen of schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het toestel, of indien de in deze handleiding gegeven instructies niet zijn opgevolgd.

UITSLUITINGEN VAN DE DEKKING :

De garantie dekt geen slijtageonderdelen van het product of problemen of schade die het gevolg zijn van :

- 1) oppervlakkige schade als gevolg van normale slijtage van het product;
- 2) defecten of aantasting als gevolg van contact van het product met voedsel of vloeistoffen en als gevolg van corrosie door roest of de aanwezigheid van insecten;
- 3) elk incident, misbruik, verkeerd gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
- 4) onjuist onderhoud, gebruik dat niet in overeenstemming is met de instructies van het product of aansluiting op een onjuist voltage;
- 5) elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant geleverd of goedgekeurd zijn. De garantie vervalt indien het naamplaatje en/of serienummer van het product is verwijderd.

AFVALSTOFFEN



De Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afvalstoffen afkomstig van Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA), vereist dat de Gebruikte huishoudelijke apparaten mogen niet met het gewone huisvuil worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om de terugwinning en recycling van hun materialen te maximaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken.

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak wordt op alle producten gebruikt om de consumenten herinneren aan de verplichtingen inzake gescheiden inzameling. Consumenten dienen contact op te nemen met hun plaatselijke autoriteiten of hun dealer over de procedure voor het inzamelen van hun toestel.

Informatie over de betekenis van de conformiteitsmarkering **CE**

De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese richtlijnen 2014/35/EU (Laagspanning), 2014/30/EU (Elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (Beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA).

Geïmporteerd door SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK

Advertencias e instrucciones de seguridad

Este aparato cumple con todos los requisitos de seguridad aplicables. Sin embargo, un uso inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Para evitar accidentes y daños en el aparato, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato por primera vez. Contienen información importante sobre la instalación, la seguridad, el funcionamiento y el mantenimiento.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por adultos con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han sido supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Guarda este manual en un lugar seguro y asegúrese de que los usuarios se familiaricen con su contenido.

Pásalo a un posible futuro propietario del aparato.

Uso correcto

- El aparato no está diseñado para uso comercial. Está diseñado para su uso en el hogar y en entornos residenciales o laborales similares.
- El aparato no está diseñado para su uso en exteriores.
- Está diseñado exclusivamente para el uso doméstico descrito en este manual de instalación y funcionamiento. Cualquier otro uso no está autorizado por el fabricante y puede ser peligroso.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con las siguientes capacidades

Si el usuario tiene una discapacidad física, sensorial o mental, o carece de experiencia y conocimientos, debe ser supervisado durante el uso o recibir instrucciones para el uso seguro del equipo y comprender los riesgos inherentes.

- Este aparato está destinado a un uso doméstico.

Seguridad infantil

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén constantemente supervisados.
- Los niños mayores de 8 años sólo pueden utilizar el aparato si les ha enseñado a utilizarlo de forma segura y si entienden los peligros inherentes.
- Los niños no pueden limpiar el aparato sin supervisión.
- Este aparato no es un juguete. Para evitar el riesgo de lesiones, no permita que los niños jueguen con el aparato o sus mandos.

- Este aparato se calienta mucho durante su uso y permanece muy caliente durante algún tiempo después de apagarlo. Asegúrese de que los niños se mantengan alejados del aparato hasta que se haya enfriado y no haya peligro de quemarse.
- Embalaje (por ejemplo, película) Todos los materiales de embalaje (por ejemplo, plástico, poliestireno y envases de plástico) deben mantenerse fuera del alcance de los bebés y los niños, ya que presentan un riesgo de asfixia. Elimine o recicle todos los materiales de embalaje de forma segura lo antes posible.

Seguridad técnica

- La instalación, el mantenimiento y las reparaciones sólo deben ser realizados por una persona debidamente cualificada y respetando estrictamente las normas de seguridad locales y nacionales. La instalación, el mantenimiento y las

Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden ser peligrosas.

- Un dispositivo dañado puede ser peligroso. Antes de la instalación, inspeccione el aparato en busca de signos de daños. No utilice un aparato dañado.
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si está bien conectado a tierra. Es muy importante que este requisito básico de seguridad se cumpla y se compruebe periódicamente, y si hay alguna duda, el sistema de cableado de la casa debe ser inspeccionado por un electricista cualificado.
- Para prevenir el riesgo de Si el aparato está dañado, compruebe que las especificaciones eléctricas (frecuencia y tensión) indicadas en la placa de características se corresponden con las de la red eléctrica antes de enchufar el aparato a una toma de corriente. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

- No conecte el aparato a una toma de corriente mediante una regleta o un alargador. Esto no garantiza la seguridad necesaria del aparato (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento).
- Por razones de seguridad, este aparato sólo debe utilizarse después de haber sido instalado. Este dispositivo no debe utilizarse en un lugar no estacionario (por ejemplo, en un barco).
- No abra la carcasa del aparato. Modificar los componentes o Las conexiones eléctricas y las piezas mecánicas son extremadamente peligrosas y pueden hacer que la unidad falle.
- Cuando el aparato está en garantía, las reparaciones sólo deben realizarse Si no es así, la garantía queda anulada.
- El fabricante sólo puede garantizar la seguridad del aparato si se utilicen piezas de recambio originales. Los componentes defectuosos no deben ser

Sólo se pueden utilizar piezas de recambio originales.

- Si se retira el enchufe del cable de alimentación o el aparato se Si el aparato se suministra sin enchufe, debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente cualificado.
- El aparato debe estar desconectado de la red eléctrica durante instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de que el aparato no se vuelva a conectar a la red eléctrica hasta que se haya instalado o haya finalizado la operación de reparación o mantenimiento.
- En las zonas donde hay cucarachas u otros bichos, hay que Preste especial atención a mantener el aparato y su entorno limpios en todo momento. Los daños causados por cucarachas u otros bichos no están cubiertos por la garantía.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de reparaciones o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- El cable de alimentación debe colocarse en el agujero en el fondo del armario para evitar el contacto con el horno.

Uso correcto

- **EL CAJÓN ESTÁ DISEÑADO PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES, NO PARA CALENTARLOS. ASEGÚRESE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN MUY CALIENTES CUANDO LOS COLOQUE EN EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO.**
- Puedes quemarte con la vajilla o el cajón calientes. Proteja Utilice guantes resistentes al calor o agarraderas para proteger sus manos cuando utilice el aparato. Asegúrese de que no están mojadas o húmedas, ya que esto acelera la

Esto permitirá que el calor pase a través del material y le expondrá al riesgo de quemaduras.

- No almacene objetos inflamables o recipientes de plástico en el cajón de la calefacción. Podrían fundirse o incendiarse al encender el aparato y crear un riesgo de incendio.
- Debido a las altas temperaturas Si se irradia, los objetos dejados cerca del aparato durante su uso pueden incendiarse. No utilice el aparato para calentar habitaciones.
- No sustituya nunca la alfombrilla antideslizante suministrada con el aparato por toallas de papel o utensilios similares.
- Si se sobrecarga el cajón o Sentarse o apoyarse en ellos dañará los raíles telescópicos. Los raíles telescópicos pueden soportar una carga máxima de 25 kg.
- Si el aparato se instala detrás de un Si se utiliza una puerta de armario de cocina, sólo debe utilizarse con la puerta del armario abierta. Cierre la puerta

sólo cuando el aparato está apagado.

- No caliente tarros o latas de comida sin abrir en el cajón, ya que el aumento de la presión en el tarro o bote hará que explote. Esto puede causar lesiones, quemaduras y daños.
- La parte inferior del cajón se calienta cuando se enciende. Tenga cuidado de no tocarla cuando el cajón esté abierto.
- No utilice un recipiente de plástico o aluminio. Las altas temperaturas podrían fundirlos y provocar su ignición. Utilice sólo vidrio resistente al calor, porcelana, etc.
- Al abrir o cerrar el Si el cajón está cargado, tenga cuidado de que no se derramen líquidos ni entren en las aberturas de ventilación. Esto podría provocar un cortocircuito en el aparato.

- Las bacterias pueden crecer en los alimentos si la temperatura es demasiado baja. Asegúrate de que la temperatura es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos calientes.

Limpieza y mantenimiento

- Riesgo de lesiones.
No utilice un limpiador de vapor para limpiar este aparato.
El vapor podría llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.
- No sumerja el aparato en No sumergir en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

Información importante

Conexión eléctrica

El aparato está provisto de un enchufe eléctrico y sólo debe conectarse a una toma de tierra debidamente instalada. Sólo un electricista cualificado que cumpla con la normativa vigente puede instalar el

Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe instalarse un interruptor de desconexión omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm en el lado de la instalación. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe instalarse un interruptor de desconexión omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm en el lateral de la instalación. La protección de los contactos debe estar garantizada por la instalación.



Apto para alimentos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

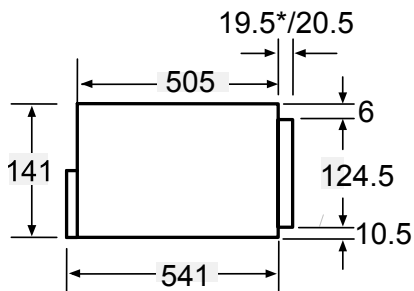
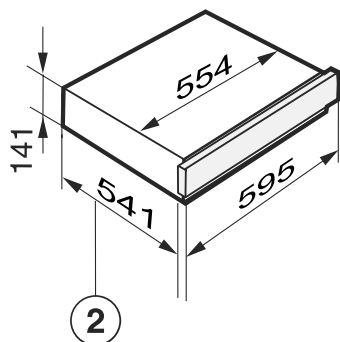
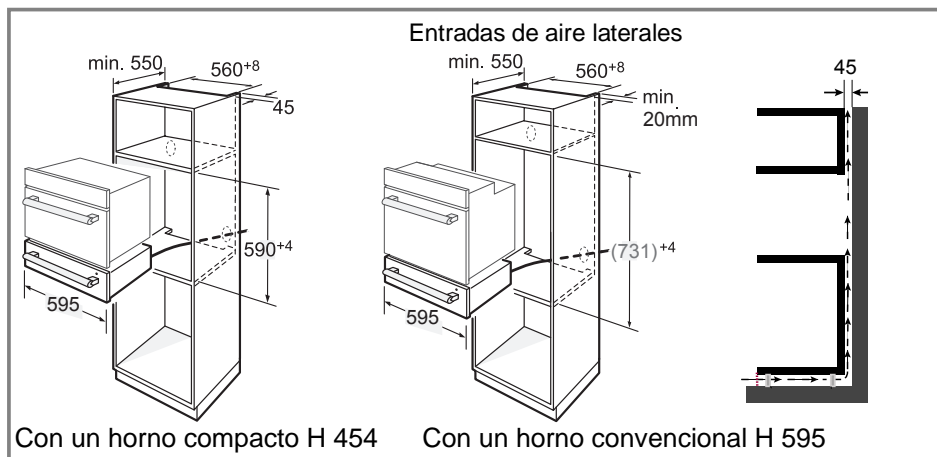
- Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, compruebe que las especificaciones de la conexión eléctrica indicadas en la placa de características (tensión y frecuencia) coinciden con las de la red eléctrica, de lo contrario el aparato resultará dañado. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- La toma de corriente y el interruptor de encendido/apagado deben permanecer fácilmente accesibles después de la instalación del aparato.
- El cajón calefactor sólo puede instalarse en combinación con los aparatos indicados como adecuados por el fabricante. El fabricante no garantiza un uso sin problemas si el aparato se utiliza en combinación con otros aparatos que no sean los indicados por el fabricante como adecuados.
- Cuando se instala el cajón calefactor en combinación con otro aparato adecuado, el cajón calefactor debe instalarse encima de un estante intermedio fijo en el armario. Compruebe que puede soportar el peso combinado del cajón y del otro aparato.
- Como el aparato combinado se coloca directamente encima del cajón calefactor una vez empotrado, no es necesario un estante intermedio entre los dos aparatos.
- El aparato debe estar empotrado para que no se vea el contenido del cajón. Así se evitan las quemaduras por salpicaduras de alimentos calientes.
- Debe haber espacio suficiente para abrir el cajón completamente.

Las dimensiones de instalación del cajón calefactor deben sumarse a las dimensiones de instalación del aparato combinado para establecer el tamaño de nicho necesario.

Para la instalación de la unidad combinada, deben respetarse las instrucciones del manual de instalación y funcionamiento suministrado con la unidad combinada.

Todas las dimensiones indicadas en estas instrucciones están en mm.

DIMENSIONES DE LA INSTALACIÓN



* Electrodomésticos con frontal de color No es necesario un estante intermedio.

Distancias en mm

- (1) Apertura de ventilación necesaria si se combina con un horno de pirólisis.
 (2) Las dimensiones de la instalación incluyen la conexión del cable de alimentación.

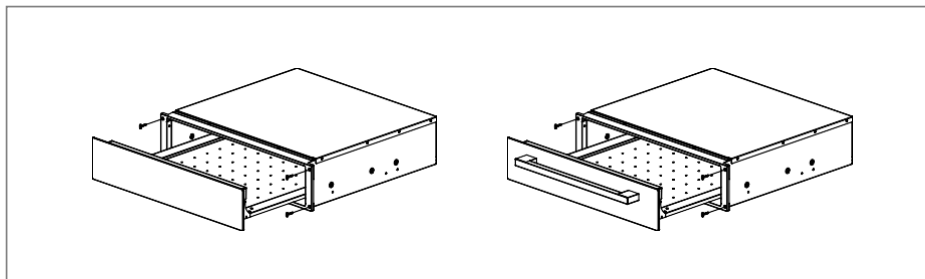
Cable de conexión L = 1000 mm

Unidades frontales de vidrio

NOTA:

- 1) La potencia máxima de los aparatos compactos es de 3350 W.

2) El cable de alimentación debe colocarse en el orificio de la parte inferior del armario para evitar el contacto con el horno.







ANTES DEL PRIMER USO

Se realiza una prueba de visualización durante 10 segundos después de la instalación de la unidad y después de un corte de energía. El ventilador se enciende al mismo tiempo.

El dispositivo no debe utilizarse durante este periodo.

LIMPIEZA E INICIALIZACIÓN

- Retire todas las pegatinas y películas protectoras.
- Retire la alfombra antideslizante y, en su caso, la rejilla del cajón, y limpie ambos con una esponja, agua caliente y un poco de detergente. Seca con un paño suave.
- Limpie el interior y el exterior de la unidad sólo con un paño húmedo y luego séquelo con un paño suave.
- Vuelva a colocar la alfombrilla antideslizante y la rejilla (si procede) en el cajón. A continuación, caliente el cajón vacío durante al menos dos horas.
- Encienda el dispositivo pulsando el botón táctil 
- Pulse el botón táctil varias veces  hasta que el LED se ilumine
- Pulse el botón táctil derecho varias veces  hasta que el LED más alejado esté y se iluminará.
- Pulse repetidamente el botón táctil  hasta que se ilumine "2 h".
- Cierra el cajón.

El cajón de calentamiento tiene un mecanismo de cierre automático suave.

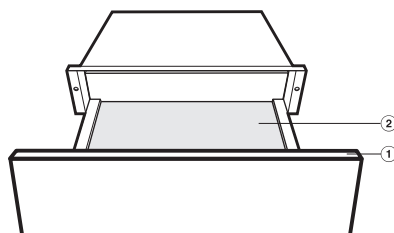
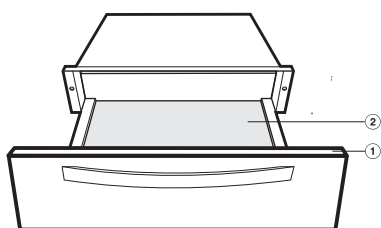
También dispone de un sensor para garantizar que el calentador y el ventilador del aparato sólo funcionan cuando el cajón está cerrado.

Los componentes metálicos tienen una capa protectora que puede desprender un ligero olor cuando se calienta por primera vez.

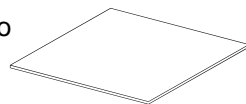
Cualquier olor o humo se disipará después de un corto tiempo y no indica una unidad o conexión defectuosa.

Asegúrese de que la cocina está bien ventilada cuando el aparato se calienta por primera vez.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO



Alfombra antideslizante: Para mantener la vajilla en su sitio



Para aparatos sin tiradores: Presione el centro del cajón para abrirlo o cerrarlo. Al abrirlo, el cajón saldrá un poco. A continuación, puede tirar de él hacia usted.

PANEL DE CONTROL



Para calentar vasos y tazas



Para calentar platos y fuentes



Para mantener la comida caliente



Para ajustar la temperatura



Para ajustar la hora



Para ajustar la temperatura y la hora



Botón de cancelación






Botón de inicio

El aparato puede utilizarse para mantener los alimentos calientes mientras se calientan los platos y la vajilla. Sin embargo, los alimentos deben estar debidamente cubiertos y la vajilla debe secarse al terminar.







Nota: Los platos y las fuentes tardan más en calentarse, pero pueden llegar a estar muy calientes con esta función.

UTILIZA

Ajuste de las funciones

- (1) En el modo de espera, pulse el botón «  » para iniciar la función "calentamiento de tazas y vasos" a 40 °C.
- (2) Se muestra "40 °C".
- (3) Pulse « **+** » o « **-** » para ajustar la temperatura.
- (4) Pulse «  » Luego pulse « **+** » o « **-** » para ajustar la hora. "calentar".
- (5) Pulse «  » La temperatura y la hora se pueden ajustar pulsando el botón "Enter".
- (6) Por favor, cierre el cajón. A continuación, emite un pitido y se pone en marcha.

Nota:

- (1) Mientras se ajustan los parámetros, se puede cambiar el modo a pulsando las teclas «  », «  » o «  ».
- (2) Antes de cerrar el cajón, puede pulsar "Ajustes". «  » para cancelar los ajustes. La unidad volverá al modo de espera.
- (3) Si desea ajustar la configuración mientras el cajón se está calentando, por favor abrir el cajón. Ahora puede pulsar « **+** » o « **-** » o "Temperatura" o "Reloj" para seleccionar el ajuste que desea modificar. A continuación, pulse «  » para confirmar los ajustes.
- (4) Después de confirmar estos ajustes, puede pulsar " " para «  » volver al modo de espera o cerrar la puerta para encender la unidad.

Especificaciones




- (1) Cuando el aparato está encendido y abre la puerta, emite un pitido y entra en el modo de espera. Se muestra "0".
- (2) Si no realiza ninguna operación en los 3 minutos siguientes al ajuste de la hora, la unidad vuelve al modo de espera.

- (3) El aparato emite un pitido para indicar que se ha pulsado un botón.
- (4) El aparato emite tres pitidos para indicar que el proceso de cocción ha finalizado.

Ajuste de la temperatura

Para cada función, se predefine un rango de temperatura. Las temperaturas recomendadas y ajustadas en fábrica se muestran en negrita a continuación. La temperatura puede ajustarse en incrementos de 5°C.

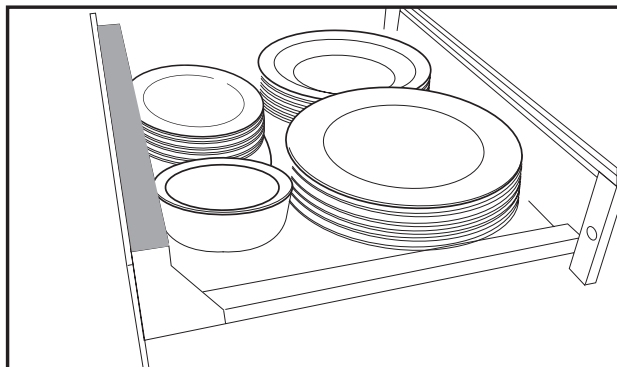
Al encender el cajón, se muestra la temperatura ajustada durante el uso anterior.

Temperatura °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valores aproximados de temperatura medidos en el centro del cajón cuando está vacío.

CAPACIDAD

La cantidad que se puede cargar depende en gran medida del tamaño y el peso de su vajilla. No sobrecargue el cajón. La carga máxima que puede soportar este cajón es de 25 kg. Cuando se alcance la carga máxima, el cajón debe abrirse o cerrarse lentamente.



Los ejemplos de carga mostrados son indicativos:

- Precalear la vajilla:

6 platos llanos	Ø 26 cm
6 platos hondos	Ø 23 cm
6 Platos de postre	Ø 19 cm
1 Bandeja ovalada	Ø 32 cm
1 Tazón mediano para servir	Ø 16 cm
1 Bol pequeño para servir	Ø 13 cm

MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

Parámetros

Alimentos	¿Cubrir el contenedor?	Temperatura de ajuste 
Bistec (poco hecho)	sí	65
Gratinado	sí	80
Carne asada	sí	75
Stew	sí	80
Palitos de pescado	no	80
Carne en salsa	sí	80
Verduras en salsa	sí	80
Goulash	sí	80
Puré de patatas	sí	75
Platos en una bandeja	sí	80
Patatas de bolsa / Patatas nuevas	sí	75
Schnitzel empanado	no	80
Pasteles de patata / Obleas	no	80
Pizza	no	80
Patatas al vapor	sí	80
Salsa	sí	80
Strudel	no	80
Calentar el pan	no	65
Rodillos calefactores	no	65

Los datos pueden variar en función de los envases utilizados, los alimentos, la cantidad y el tipo de receta.

COCINAR A BAJA TEMPERATURA

¿Qué es?

Se refiere a cualquier procedimiento de cocción en el que la temperatura de cocción está en o cerca de la temperatura central final deseada. En la cocina tradicional, la temperatura de cocción siempre supera las temperaturas de consumo deseadas. La cocción a baja temperatura permite cocinar la carne a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo.

Con este método, la carne pierde menos líquido (se rompen menos moléculas), conserva sus características organolépticas (vitaminas, proteínas, etc.), su frescura, su sabor y su jugo.

Este método de cocción es especialmente adecuado para piezas grandes de carne que quedan tiernas.

Recomendamos utilizar un termómetro de alimentos para controlar la temperatura del núcleo para mejorar la precisión.

Temperatura del núcleo

Los alimentos pueden cocinarse a una temperatura central de hasta 70 °C en el cajón de calentamiento. La carne que necesita ser cocinada a una temperatura central superior a 70 °C no es adecuada para cocinar en este cajón de calentamiento.

La lectura de la temperatura central indica el nivel de cocción en el centro de una pieza de carne. Cuanto más baja sea la temperatura central, menos cocida estará la carne.

45-50 °C = raro

55-60 °C = medio raro

65 °C = bien hecho

Instrucciones de uso

1. Precalentar el cajón de calentamiento durante 15 minutos a 70°C.
2. Cubra bien la carne con un film de plástico.
3. El tiempo de cocción depende del tamaño de los trozos de carne (ver tabla).
4. Coloque la carne cubierta en un plato y utilice un cronómetro para controlar el tiempo.
5. Dorar la carne para darle sabor (ver tabla).

TABLA DE COCCIÓN

Carne de vaca y ternera				
Habitación	Espesor	Grado de cocción	Duración	Indicaciones y tiempo de entrada
Filete entero	50 mm	Medio raro	1h 35min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	2h 35min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
			3h 30min	
	60 mm	Medio raro	1h 45min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	2h 50min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	70 mm	Medio raro	2h	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
Bien cocinado		3h	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.	
		4h 40min		
Medallones Solomillo o Carne de lomo	20 mm	Medio raro	50min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	1h 30min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
			2h	
	30 mm	Medio raro	1h 5min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	1h 50min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	40 mm	Medio raro	2h 20min	2 minutos de lado a la máxima potencia de la cocina.
Bien cocinado		1h 20min	4 minutos de lado a la máxima potencia de la cocina.	
		2h 10min		
Solomillo asado Carne asada	60 mm	Medio raro	1h 45min	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	2h 50min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
			4h	
	70 mm	Medio raro	2h	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	3h	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
	80 mm	Medio raro	4h 40min	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
Bien cocinado		2h 20min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.	
		3h 30min		
			5h 40min	

Cerdo				
Habitación	Espesor	Grado de coción	Duración	Indicaciones y tiempo de entrada
Filete entero	40 mm	Medio	2h 20min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	3h 10min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	50 mm	Medio	2h 35min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	3h 25min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	60 mm	Medio	3h	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	4h 5min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
Jamón con hueso Roulades Cerdo asado Lomo de cerdo entero	30 mm	Medio	1h 50min	2 minutos en el exterior a la potencia alta de la cocina.
		Bien cocinado	2h 40min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	40 mm	Medio	2h 20min	2 minutos en el exterior a la potencia alta de la cocina.
		Bien cocinado	3h 10min	3 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
	50 mm	Medio	2h 35min	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	3h 25min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
	60 mm	Medio	3h	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	4h 5min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
	70 mm	Medio	3h 20min	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	4h 45min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
	80 mm	Medio	3h 40min	4 minutos por el lado externo a potencia media-alta de la cocina.
		Bien cocinado	5h 30min	6 minutos por el lado externo a media potencia de la cocina.
Lomo en rodajas	10 mm	Medio	1h 10min	60 s el lado a la máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	1h 30min	2 minutos de lado a la máxima potencia de la cocina.
	20 mm	Medio	1h 30min	90 s el lado a máxima potencia de la cocina.
		Bien cocinado	2h 10min	3 minutos en el lado alto de la cocina.

Aves de corral				
Habitación	Espesor	Grado de cocción	Duración	Indicaciones y tiempo de entrada
Pechuga de pollo	25 mm	Medio Bien cocinado	1h 30min	60 s el lado a la máxima potencia de la cocina.
			2h	90 s el lado a máxima potencia de la cocina.
	35 mm	Medio Bien cocinado	1h 45min	60 s el lado a la máxima potencia de la cocina.
			2h 20min	90 s el lado a máxima potencia de la cocina.
Pechuga de pato	35 mm	Medio raro Medio bien hecho	1h	4 minutos por el lado de la piel a potencia media-alta en la olla.
			1h 30min	
			2h	
	40 mm	Medio raro Medio bien hecho	1h 45min 2h 20min 3h	4 minutos por el lado de la piel a potencia media-alta en la olla.
Pechuga de pavo	40 mm	Medio Bien cocinado	3h	90 s el lado a máxima potencia de la cocina.
			4h	3 minutos en el lado alto de la cocina.
	50 mm	Medio Bien cocinado	3h 50min	90 s el lado a máxima potencia de la cocina.
			5h	3 minutos en el lado alto de la cocina.
Medallón de hígado (de pato o de oca)	10 mm	Medio	30 minutos	60 s el lado a la máxima potencia de la cocina.
	20 mm	Medio	40min	
	30 mm	Medio	50min	
Hígado entero (de pato o ganso)	35 mm	Medio	48min	90 s el lado externo a la máxima potencia de la cocina.
	45 mm	Medio	1h	
	55 mm	Medio	1h 15min	

Cordero				
Habitación	Espesor	Grado de cocción	Tiempo/Temperatura	Indicaciones y tiempo de entrada
Chuletas de cordero	40 mm	Medio raro	1h 20min	Rehogar durante 90 segundos a fuego alto
		Bien cocinado	2h 10min 3h	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
	50 mm	Medio raro	1h 35min	Rehogar durante 90 segundos a fuego alto
		Bien cocinado	2h 35min 3h 30min	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
	60 mm	Medio raro	1h 45min	Rehogar durante 90 segundos a fuego alto
		Bien cocinado	2h 50min 4h	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
Silla de cordero	60 mm	Medio raro	1h 45min	Rehogar durante 3 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	2h 50min 4h	Rehogar durante 4 minutos a fuego medio-alto
	70 mm	Medio raro	2h	Rehogar durante 3 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	3h 4h 40min	Rehogar durante 4 minutos a fuego medio-alto
	80 mm	Medio raro	2h 20min	Rehogar durante 3 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	3h 30min 5h 40min	Rehogar durante 4 minutos a fuego medio-alto
Pierna de cordero con hueso	60 mm	Medio raro	1h 45min	Rehogar durante 2 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	2h 50min 4h	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
	70 mm	Medio raro	2h	Rehogar durante 2 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	3h 4h 40min	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
	80 mm	Medio raro	2h 20min	Rehogar durante 2 minutos a fuego alto
		Medio bien hecho	3h 30min 5h 40min	Rehogar durante 3 minutos a fuego medio-alto
Chuletas de cordero	10 mm	Medio raro	35min	Rehogar durante 60 segundos a fuego alto
		Medio bien hecho	1h 10min 2h	Faire saisir pendant 90 s à feu vif
	20 mm	Medio raro	50min	Rehogar durante 60 segundos a fuego alto
		Medio bien hecho	1h 30min 2h 30min	Faire saisir pendant 90 s à feu vif

Huevos			
Tamaño	Peso	Duración	Observaciones
Muy grande	73 g o más	2h 20min 2h 30min 3h 10min	
Gran	63g < 73g	2h 11min 2h 31min 3h 1min	
Medio	53g < 63g	2h 5min 2h 25min 2h 55min	
Pequeño	53 g o menos	2h 2h 20min 2h 50min	

OTROS USOS

Tipo de alimento	Contenedor	Tapar el contenedor	Temperatura de ajuste	Duración en horas
Descongelar bayas	Plato	no	65°C	1 h
Descongelación de verduras congeladas	Plato	no	65°C	1 h
Hacer subir la masa	Tazón	sí	45°C	1/2
Elaboración de yogur	Tarros de yogur con tapa	sí	45°C	6 h
Derretir un poco de chocolate	Tazón	no	50°C	1 h
Infusión, aceite	Tazón cubierto con película de plástico	sí	75°C	4 h
Infusión, agua	Tazón cubierto con película de plástico	sí	65°C	4 h
Secado de tomates	Plato con papel sulfurizado	no	60°C	20 h
Secado de verduras	Plato	no	60°C	12 h
Secado de fruta picada	Plato	no	60°C	12 h
Secado de hierbas	Plato	no	70°C	4 h
Secar el pan para hacer pan rallado	Plato	no	80°C	4 h
Pescado confitado en aceite	Caja de plástico apta para microondas	Tapa y abre el orificio de ventilación	50°C	Dependiendo del tamaño, de 1 a 2 horas.
Tostada Melba blanco	Plato	no	80°C	2 h
Guiso de cocción lenta	Recipiente de Pyrex	sí	80°C	Entre 1 y 12 horas

Depende del modelo

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Riesgo de lesiones.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar este aparato. El vapor podría llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.

Riesgo de deterioro.

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar las superficies del aparato. Utilice únicamente detergente doméstico para limpiar el aparato.

Limpie y seque bien el aparato después de cada uso. Espere siempre a que el aparato se haya enfriado a una temperatura segura antes de limpiarlo.

FRENTE E INTERIOR DEL APARATO

Elimine inmediatamente toda la suciedad.

Si no se hace así, puede resultar imposible eliminarlos y esto puede hacer que las superficies se desvanezcan o se decoloren.

Limpie todas las superficies con una esponja limpia y una solución de agua tibia y detergente. A continuación, secar con un paño suave.

También se puede utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin producto de limpieza.

Todas las superficies son susceptibles de sufrir arañazos. Si las superficies de cristal se arañan, pueden llegar a romperse.

El contacto con productos de limpieza inadecuados puede alterar o decolorar las superficies.

Limpieza y mantenimiento

Para no dañar las superficies de su dispositivo, no utilice:

- Productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros.
- Productos de limpieza que contienen agentes desincrustantes.
- Agentes de limpieza abrasivos, por ejemplo, limpiadores en polvo o en crema.
- Productos de limpieza a base de disolventes.
- Productos de limpieza para el acero inoxidable.
- Limpiador de lavavajillas.

- Rociadores para el horno.
- Productos para la limpieza de cristales.
- Esponjas y cepillos abrasivos y duros, por ejemplo, estropajos para utensilios de cocina.
- Raspadores de metal afilados.

Alfombra antideslizante

Retire la alfombra antideslizante del cajón antes de limpiarlo.

- Limpie la almohadilla antideslizante sólo a mano con una solución de agua tibia y un poco de detergente, y luego séquela con un paño.

No vuelva a colocar la alfombra antideslizante en el cajón hasta que se haya secado completamente.



No laves la alfombra antideslizante en el lavavajillas ni en la lavadora.




Nunca coloque la alfombra antideslizante en un horno para que se seque.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Con la ayuda de la siguiente guía, los pequeños problemas de funcionamiento del aparato, algunos de los cuales pueden deberse a un uso incorrecto, pueden solucionarse sin tener que contactar con el servicio técnico.

Los trabajos de instalación y las reparaciones de los equipos eléctricos sólo deben ser realizados por una persona debidamente cualificada y cumpliendo estrictamente las normas de seguridad locales y nacionales. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no cualificadas pueden ser peligrosos.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se calienta.	El aparato no está correctamente conectado y encendido en la toma de corriente.	Conecte el enchufe a una toma de corriente y encienda el aparato.
	El fusible del sistema eléctrico se ha disparado.	Vuelva a activar el fusible en la caja de fusibles de la red (para conocer el valor mínimo del fusible, consulte la placa de características). Si, después de reactivar el fusible de red en la caja de fusibles y encender el aparato, éste sigue sin calentarse, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La comida no está lo suficientemente caliente.	La función de mantenimiento del calor para los  alimentos no está seleccionado.	Seleccione la función adecuada.
	El ajuste de la temperatura es demasiado bajo.	Seleccione una temperatura más alta.
	Las aberturas de ventilación están cubiertas.	Compruebe que el aire puede circular libremente.
La comida está demasiado caliente.	La función de mantenimiento del calor para los  alimentos no está seleccionado.	Seleccione la función adecuada.
	El ajuste de la temperatura es demasiado alto.	Seleccione una temperatura más baja.

Los platos no están lo suficientemente calientes.	La función de calentamiento de la vajilla y los platos  no está seleccionada.	Seleccione la función adecuada.
	El ajuste de la temperatura es demasiado bajo.	Seleccione una temperatura más alta.
	Las aberturas de ventilación están cubiertas.	Compruebe que el aire puede circular libremente.
	El tiempo de calentamiento de los platos no es suficiente.	Hay muchos factores que pueden afectar al tiempo que se tarda en calentar los platos (véase (por ejemplo, "Calentar los platos")
Los platos están demasiado calientes.	La función de calentamiento de la  vajilla y los platos o calentamiento de vasos y  tazas no seleccionados.	Seleccione la función adecuada.
	El ajuste de la temperatura es demasiado alto.	Seleccione una temperatura más baja.
Hay un ruido al utilizar el cajón.	El ruido puede deberse a que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el cajón. El ventilador funciona de forma intermitente durante el uso de las funciones de mantenimiento del calor y de cocción a baja temperatura.	Esto no es un defecto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Marca:	SCHNEIDER
Referencia comercial:	SCWD15BK
Modelo:	TCN14J6N-S
Alimentación :	220-240V~ 50/60Hz
Potencia total :	1000W

El fabricante y el distribuidor no se responsabilizan de los accidentes o daños causados por un uso inadecuado del aparato, o si no se han seguido las instrucciones indicadas en este manual.

EXCLUSIONES DE LA COBERTURA:

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto ni los problemas o daños derivados de:

- 1) daños superficiales debidos al desgaste normal del producto;
- 2) los defectos o el deterioro debidos al contacto del producto con alimentos o líquidos y a la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
- 3) cualquier incidente, abuso, mal uso, modificación no autorizada, desmontaje o reparación;
- 4) cualquier mantenimiento inadecuado, el uso no conforme a las instrucciones del producto o la conexión a una tensión incorrecta;
- 5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se retira la placa de características y/o el número de serie del producto.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



La Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que el Los electrodomésticos usados no deben eliminarse en el flujo normal de residuos municipales. Los electrodomésticos usados deben recogerse por separado para maximizar la recuperación y el reciclaje de sus materiales y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor de basura tachado se utiliza en todos los recordar a los consumidores las obligaciones de recogida selectiva. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para conocer el procedimiento de recogida de su aparato.

Información sobre el significado del marcado de conformidad **CE**

El marcado CE indica que el producto cumple con los principales requisitos de las directivas europeas 2014/35/UE (baja tensión), 2014/30/UE (compatibilidad electromagnética), 2011/65/UE (reducción de la utilización de determinadas sustancias peligrosas en los AEE).

Importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA

SCHNEIDER

www.schneiderconsumer.com

PN:16170000A85252