Manuel d'instructions

Instruction Manual

RDCT 140/1MIN

ROSIÈRES

Cher client,

Nous vous remercions tout d'abord de nous avoir accordé votre préférence. Nous sommes certains que ce chauffe-vaisselle moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Vous pourrez ainsi utiliser votre chauffe-vaisselle en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION !

Pour bénéficier de notre garantie, il est indispensable de nous retourner le « Certificat de garantie » et, lors d'une demande d'assistance technique, de présenter la facture d'achat du chauffe-vaisselle où figurent la date et le cachet de l'établissement vendeur.

À défaut, la garantie ne sera pas valable.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel !

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

Instructions d'installation **3**
Avant l'installation 3
Installation 3
Indications de sécurité **4**
Précautions pendant l'utilisation **5**
Description de l'appareil **6**
Composants principaux 6
Principe de fonctionnement 6
Utilisation **7**
Avant la première utilisation 7
Tableau de commandes 7
Principe d'utilisation 7
Nettoyage et entretien **9**
Partie avant de l'appareil et tableau de commandes 9
Intérieur du chauffe-vaisselle 9
Revêtement antidérapant 9
Que faire en cas de mauvais fonctionnement? **10**
Installation **22**

Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.

Attention ! Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

Attention : la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle.

Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.**

Installation

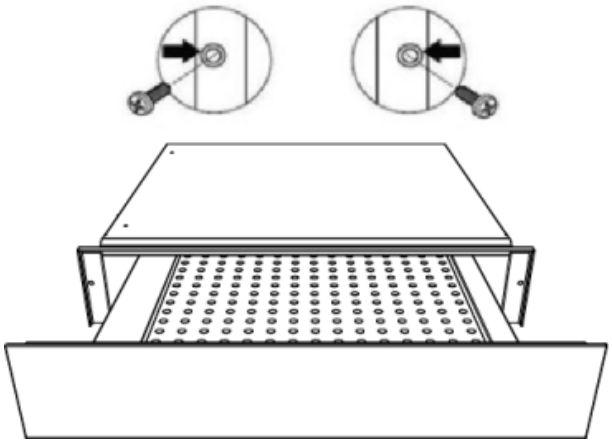
Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser un étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**. Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



Indications de sécurité

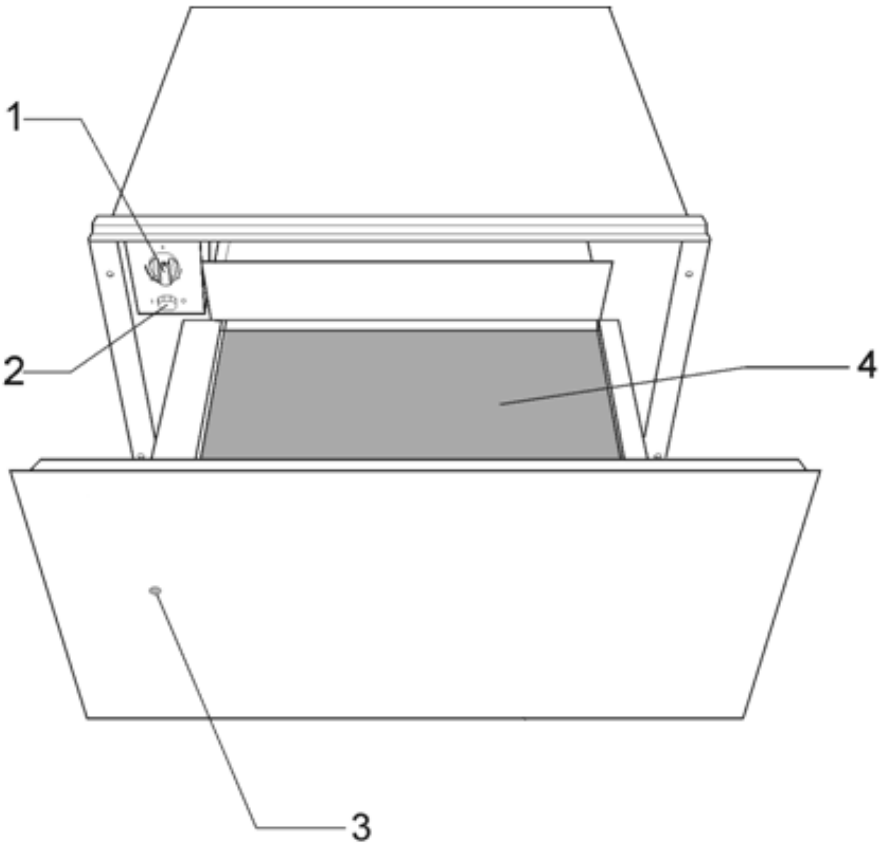
- **Attention !** Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.
- **Attention !** Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.
- **Attention !** La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).
- **Attention !** Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.
- **Attention !** N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
- **Attention !** Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. **Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité** pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.
- **Attention !** Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.
- **Attention !** L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :
  - Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
  - L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.

Précautions pendant l'utilisation

- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique !
- Utilisez le chauffe-vaisselle exclusivement pour chauffer de la vaisselle. Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- N'utilisez pas votre appareil pour cuisiner ou réchauffer des aliments ou des boissons.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 ºC. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Cet appareil n’est pas indiqué pour l’utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n’ayant pas l’expérience, une connaissance suffisante de l’appareil ou n’ayant pas reçu les instructions relatives à l’appareil, devront faire l’objet d’un contrôle de supervision de la part d’une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu’ils ne jouent avec l’appareil.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. **Danger d'incendie.**
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.
- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.

Description de l'appareil

Composants principaux



1. Sélecteur de température (thermostat)
2. Bouton marche/arrêt (voyant lumineux)
3. Pilote de fonctionnement
4. Revêtement antidérapant

Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.

Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.

La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

Utilisation

Avant la première utilisation

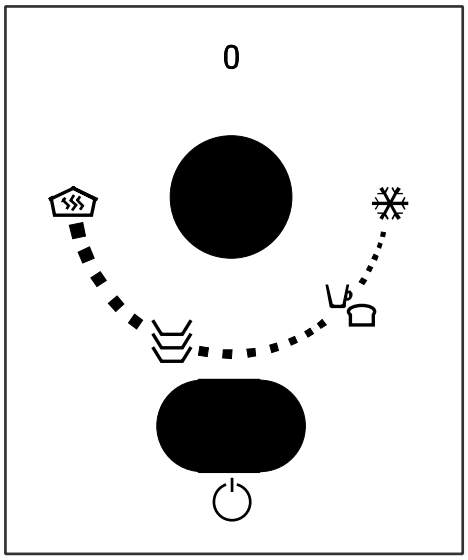
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »).

Veillez à aérer correctement la cuisine.

Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

Tableau de commandes



Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert. Il comporte un bouton sélecteur de température et l'interrupteur marche/arrêt.

Lorsque le tiroir est fermé, le voyant lumineux situé sur l'avant de l'appareil indique si le chauffe-vaisselle est en marche.

Principe d'utilisation

Pour utiliser le chauffe-vaisselle, procédez de la façon suivante :

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la température en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.

Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

Sélectionner la température

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 85 ºC en tournant le thermostat.

Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Au lieu de températures absolues en ºC, des symboles sont indiqués. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle :

- approximativement 40 °C
  pour tasses et verres.
  Ce réglage fait que le contenu des tasses ou des verres ne refroidit pas trop rapidement et qu'il est en outre possible de prendre les récipients sans se brûler.
- approximativement 60 ºC
  Réglage idéal pour la vaisselle de table. Les aliments placés dans de la vaisselle préchauffée restent chauds plus longtemps. Il est de plus possible de manipuler cette vaisselle sans aucun problème.
- environ 80 °C. Pour la vaisselle normale. Temps de chauffage entre 30 et 60 minutes.

Utilisation

Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle
- Quantité de charge
- Disposition de la vaisselle
- Température sélectionnée

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en position et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle :

Charge	Temps (mn)
Vaisselle de table pour 6 pers.	30 – 35

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

Capacité de charge

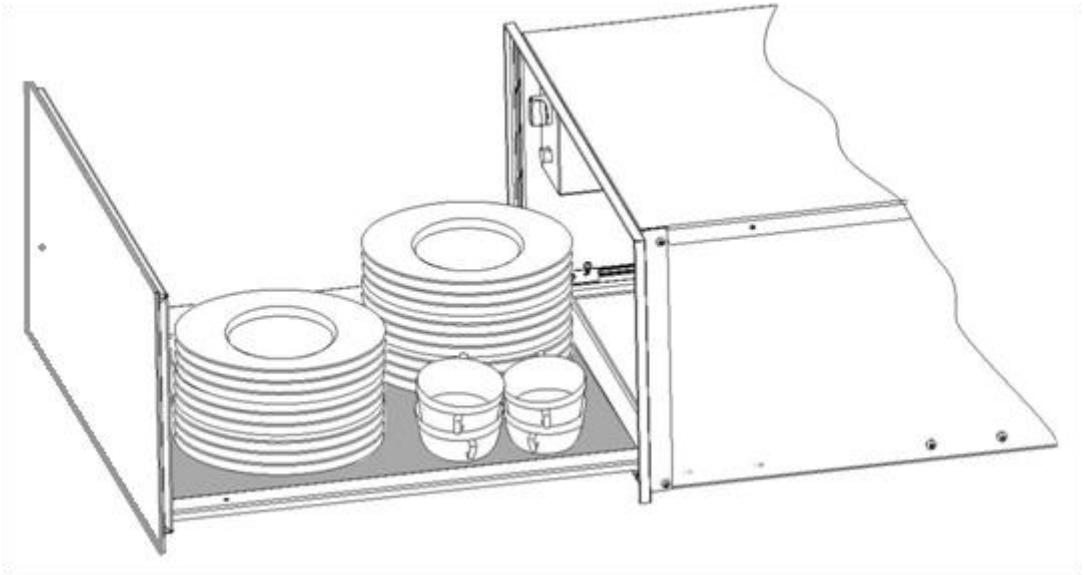
La capacité de charge dépend de la taille de la vaisselle. Le chauffe-vaisselle peut recevoir une charge maximum de 25 kg.

Quelques exemples de rangement sont fournis ci-après à titre indicatif :

- Vaisselle de table pour 6 personnes :
  - 6 assiettes Ø 28 cm
  - 6 bols à soupe Ø 10cm
  - 1 Récipient Ø 22 cm
  - 1 Récipient Ø 19 cm
  - 1 Récipient Ø 17 cm
  - 2 assiettes Ø 36 cm

ou

- 20 assiettes Ø 28 cm
- 36 assiettes à soupe Ø 22 cm
- 30 bols à soupe Ø 10cm
- 10 assiettes Ø 28cm
- 10 assiettes à soupe Ø 22 cm
- 10 assiettes à pizza Ø 36 cm
- 80 tasses à café
- 40 tasses à cappuccino
- 30 verres
- 18 assiettes à soupe Ø 22 cm ; 2 terrines à soupe 21 cm x 18 cm
- Etc.



Nettoyage et entretien

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

Il suffit de nettoyer la chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.

Intérieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air.

Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

Revêtement antidérapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir.

Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle.

Séchez-le bien pour finir.

Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

ATTENTION ! Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.

Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment ?**

  Vérifiez les points suivants :

  - L'appareil est bien branché et en marche.
  - Vous avez sélectionné la température adéquate.
  - Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
  - La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant ?

Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :

- Matière et épaisseur de la vaisselle.
- Quantité de vaisselle.
- Rangement et disposition de la vaisselle.

- **La vaisselle ne chauffe pas ?**

  Vérifiez les points suivants :

  - Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
  - Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.

- **La vaisselle est trop chaude ?**

  Le sélecteur de température ne marche pas correctement.

- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas ?**

  Le pilote de l'interrupteur a fondu.

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical crockery warmer, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your crockery warmer.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

ATTENTION!

To benefit from our guarantee you must send in the "Guarantee Certificate" and, when requesting Technical Assistance, you must present the crockery warmer purchase invoice, stamped and dated by the shop where you bought the appliance.

If this requisite is not fulfilled, the guarantee is not valid.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the crockery warmer to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Contents

Installation instructions **13**
Before installation 13
Installation 13
Electrical Connection 14
Safety Instructions **15**
Precautions during use **16**
Appliance Description **17**
Main Components 17
How the crockery warmer works 17
Use **18**
Before using for the first time 18
Control Panel 18
Using the crockery warmer 18
Selecting temperature 18
Cleaning and Maintenance **20**
Appliance front and control panel 20
Interior of the crockery warmer 20
Mat with non-slip surface 20
What should I do if the crockery warmer doesn’t work? **21**
Installation **22**

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Attention! The front surface of the crockery heater may be wrapped in a **protective film**. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.

Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

Attention: the power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.

The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the crockery warmer will work correctly.**

Installation

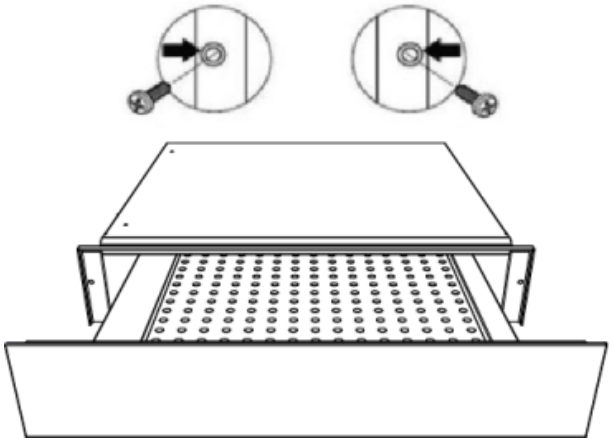
To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet**. Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the two screws provided.



Installation instructions

Electrical Connection

The crockery warmer is equipped with a power cable and plug for single phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

If the crockery warmer is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the crockery warmer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.

WARNING: THE CROCKERY WARMER MUST BE CONNECTED TO EARTH.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

Safety Instructions

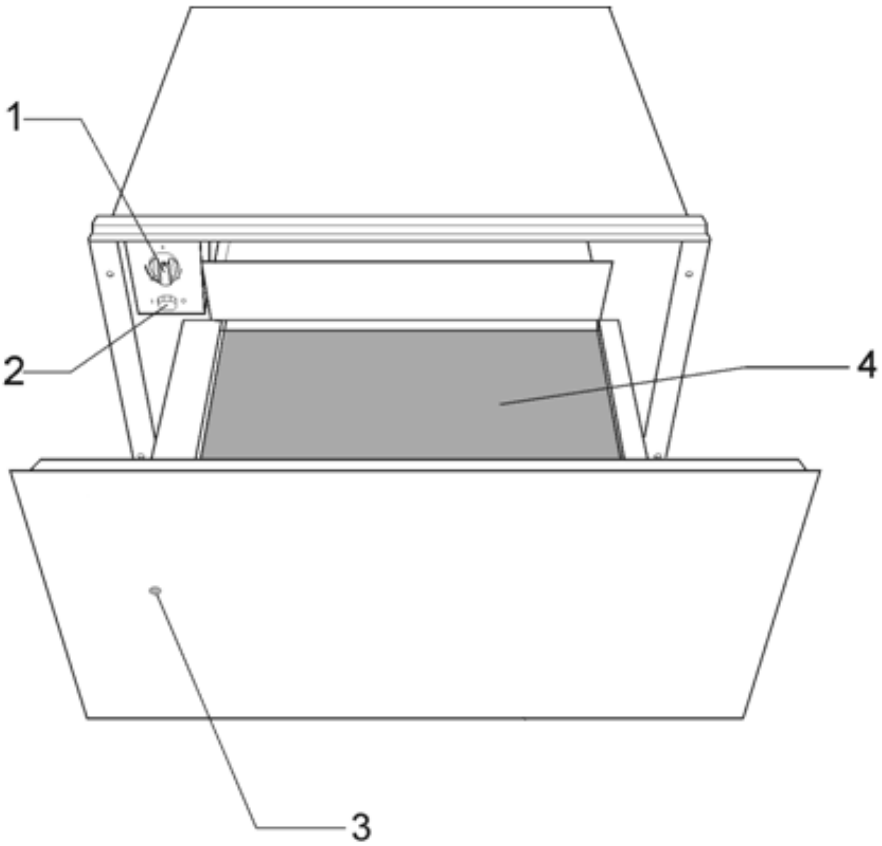
- **Warning!** Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.
- **Warning!** If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.
- **Warning!** The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation's protection system (e.g. electrical shock).
- **Warning!** Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.
- **Warning!** Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.
- **Warning!** Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. **The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damaged caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.
- **Warning!** Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.
- **Warning!** The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:
  - The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.
  - The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

Precautions during use

- This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.
- Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time. In this way you will avoid the risk of injuring yourself or damaging the appliance.
- The crockery warmer is solely for domestic use!
- Use the crockery warmer solely for warming crockery. Any other type of use is unacceptable and may be dangerous. The manufacturer does not accept responsibility for breakdowns or faults arising from improper or erroneous use of the appliance.
- Do not use the appliance to heat up or to cook food or drinks.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 80 ºC. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Take special care with children and do not allow them to play close to the appliance. If the appliance is inadvertently switched on it will heat up and may cause serious burns.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. **Fire danger.**
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance’s surface and components in the long term.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.

Appliance Description

Main Components



1. Temperature selector (thermostat)
2. On/Off switch (lights up)
3. Operating light
4. Anti-slip mat

How the crockery warmer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.

The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.

The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.

A metal grille protects both the heating element and the fan.

The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

Use

Before using for the first time

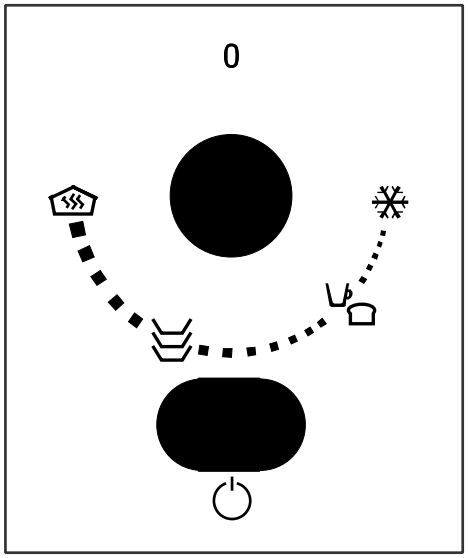
Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section “Cleaning and Maintenance”.

Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section ‘Selecting temperature”).

Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.

The appliance’s parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

Control Panel



The control panel has a temperature selector and the on/off switch. The control panel is only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed you can check whether the crockery warmer is switched on by looking through the viewing port on the front of the appliance.

Using the crockery warmer

To use the crockery warmer, proceed as follows:

- Put the crockery in the drawer.
- Select the temperature you want by turning the thermostat control to the desired position.
- Switch on the appliance by pressing the switch, which will light up.
- Close the drawer.

Be careful not to use too much force when closing the drawer since it may open up again.

Before taking out the warm crockery you must switch off the crockery warmer by pressing the switch again.

Selecting temperature

By turning the thermostat control you can select temperatures between 30 and 85 °C.

Do not force the thermostat control to the left of the “0” position or to the right of the maximum position since this may damage the appliance.

As soon as the temperature selected is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below that selected, the heating is turned back on.

The temperature scale is not marked with absolute temperatures in ºC but instead has symbols which correspond to the optimum temperatures for groups of crockery:

- approximately 40 °C for cups and glasses. With this setting, the hot contents of cups or glasses do not cool down as quickly while it is still possible to pick up the cup itself without burning your hand.
- approximately 60 ºC

  Ideal setting for plates and serving dishes. Food placed on pre-heated plates will stay hot for more time. However, these plates and dishes can still be touched without any discomfort.
- approximately 80°C. For normal rods. Heating time is between 30 and 60 minutes.

Use

Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery
- Load quantity
- How the crockery is arranged
- Temperature setting

It is therefore not possible to give any precise heating times.

However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35

As you use the crockery warmer more and more you will learn the best settings for your crockery.

Load capacity

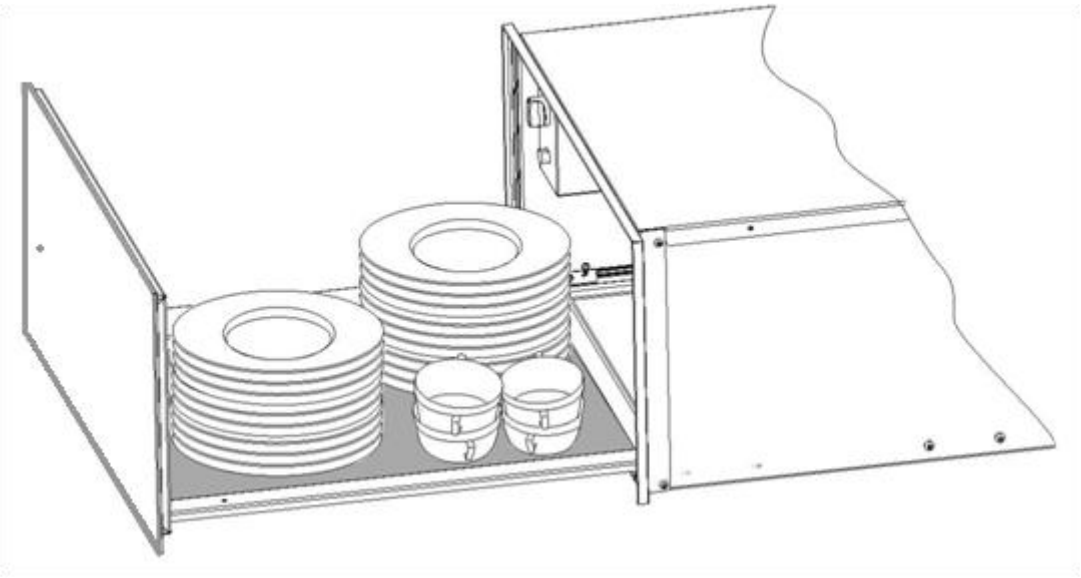
Load capacity depends on the size of the items of crockery. The crockery warmer can be loaded with a maximum of 25 kg.

Below we give you some crockery arrangements as examples:

- Crockery for 6 people:
  - 6 dinner plates Ø 28 cm
  - 6 soup bowls Ø 10cm
  - 1 dish Ø 22 cm
  - 1 dish Ø 19 cm
  - 1 dish Ø 17 cm
  - 2 large plates Ø 36 cm

or one of the following

- 20 dinner plates Ø 28 cm
- 36 soup bowls Ø 22 cm
- 30 soup bowls Ø 10cm
- 10 dinner plates Ø 28cm
- 10 soup bowls Ø 22 cm
- 10 pizza plates Ø 36 cm
- 80 expresso cups
- 40 cappuccino cups
- 30 glasses
- 18 soup bowls Ø 22 cm; 2 soup tureens 21 cm x 18 cm
- Etc.



Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Warning! Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front and control panel

The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

For stainless steel fronted crockery warmers, special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

On aluminium fronted crockery warmers use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

Interior of the crockery warmer

Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Avoid water entering through the air circulation opening.

Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

Mat with non-slip surface

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.

The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid.

Dry thoroughly.

The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

What should I do if the crockery warmer doesn’t work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

The crockery doesn’t heat up enough. Check whether:

-The appliance has been switched on.

-The appropriate temperature has been selected.

-The air circulation orifices are covered by the crockery.

-The crockery was left to heat up for sufficient time.

Heating time depends on several factors, such as, for example:

-Crockery material type and thickness.

-Quantity of crockery.

-How the crockery is arranged.

The crockery doesn’t heat up at all. Check whether:

-You can hear the noise of a fan.

If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.

-The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.

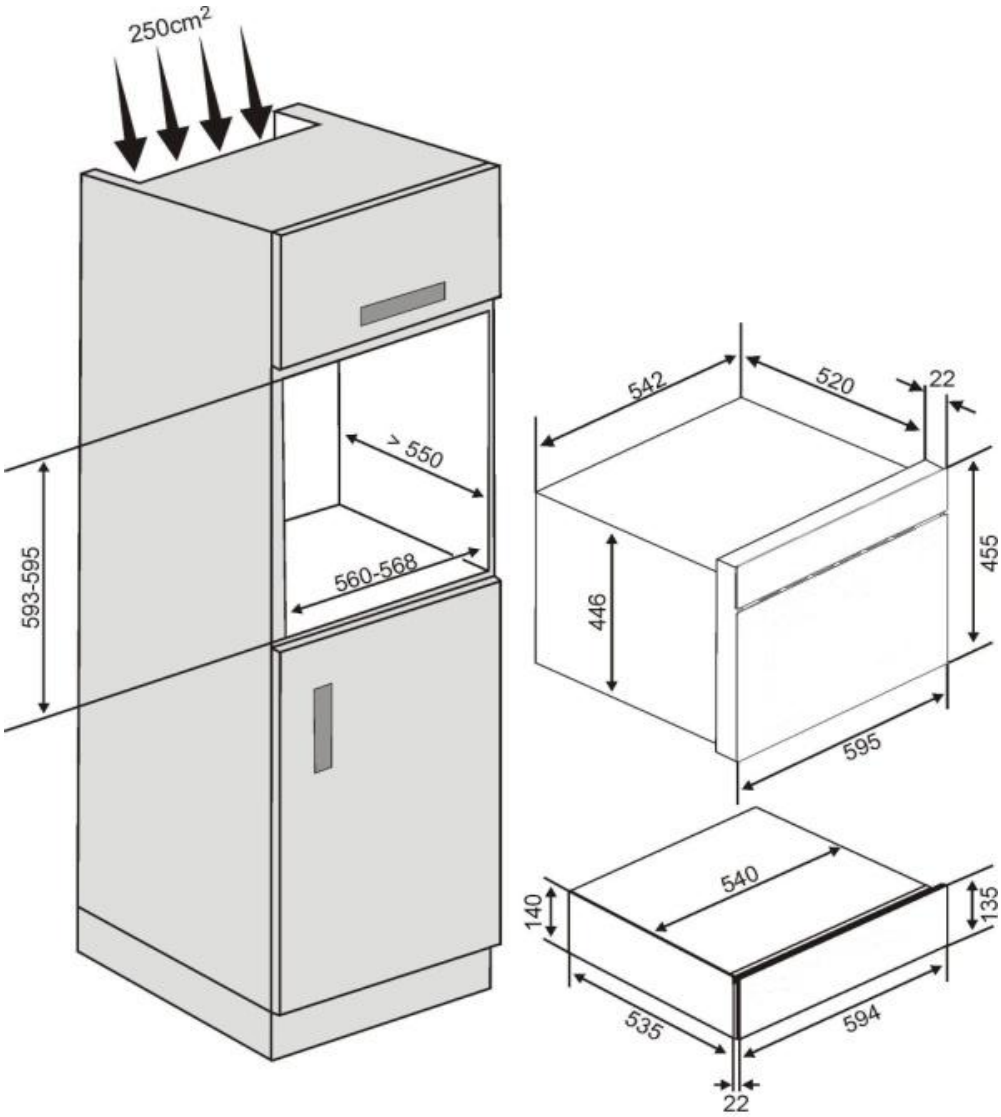
The crockery is heating up too much.

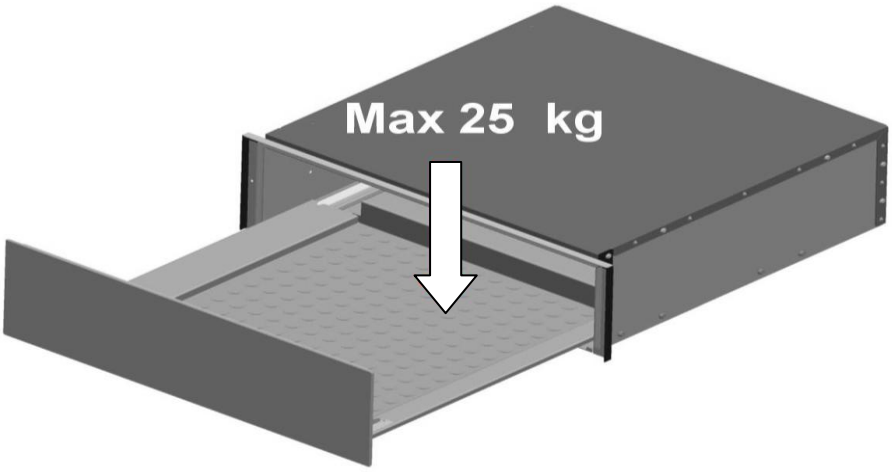
-The temperature selector is broken.

The on/off switch does not light up.

The switch’s pilot light has blown

Installation / Installation





Cód: 943337