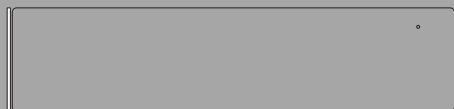




# ATAG



---

## GEBRUIKSAANWIJZING

Warmhoudlade  
NL


WD17xxM

# Inhoudsopgave

<b>Gebruikte pictogrammen .....</b>	<b>3</b>	<b>Onderhoud .....</b>	<b>20</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>4</b>	Schoonmaken van de buitenkant .....	20
<b>Gebruik .....</b>	<b>6</b>	Schoonmaken van het interieur .....	20
Beschrijving van het toestel .....	6	<b>Probleemoplossing .....</b>	<b>21</b>
Bedieningspaneel .....	7	Storingstabel .....	21
Werking van de aanraaktoetsen .....	7	<b>Milieuaspecten .....</b>	<b>22</b>
Openen en sluiten van de lade .....	8	Afvoeren van het toestel en verpakking .....	22
Laadcapaciteit .....	8	<b>Installatie .....</b>	<b>23</b>
Toepassingen .....	9	Veiligheid .....	23
Slow cooking .....	11	Vorbereiding .....	26
<b>Bediening .....</b>	<b>13</b>	Toestel afmetingen .....	27
Het bedienen van de warmhoudlade .....	13	Inbouwmaten .....	27
Uitgestelde start modus .....	14	Inbouwen .....	28
Sabbat modus .....	14	<b>Notities .....</b>	<b>30</b>
Functies .....	15		

## Gebruikte pictogrammen


In de gebruiksaanwijzing komt u symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

 INFORMATIE!


**Informatie, advies, tip of aanbeveling**

 WAARSCHUWING!

**Waarschuwing – algemeen gevaar**

 ELEKTRISCHE SCHOK!

**Waarschuwing – elektrische schok**

 HEET OPPERVLAK!

**Waarschuwing – gevaar heet oppervlak**

 BRANDGEVAAR!

**Waarschuwing – brandgevaar**

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

# Veiligheidsvoorschriften

## WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

## Waar u op moet letten

### WAARSCHUWING!

Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd hoe zij het apparaat veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, en zij de mogelijke risico's begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Ontkoppel de voeding van het apparaat altijd als u het niet gebruikt en alvorens te monteren, demonteren of reinigen.

### ELEKTRISCHE SCHOK!

**WAARSCHUWING:** Schakel het toestel uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

## Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik nooit een stoomreiniger om het apparaat te reinigen. Reinig het apparaat alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- Een defect apparaat kan elektrische schokken veroorzaken. Schakel het apparaat nooit in als het defect is. Koppel het los van de stroomtoevoer en neem contact op met de klantenservice.
- Onjuist uitgevoerde installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen tot gevaarlijke situaties leiden. Raak onder spanning staande aansluitingen niet aan en breng geen wijzigingen aan in de elektrische en mechanische opbouw van het apparaat. Deze mogen alleen door geautoriseerde en geschoolde vakmensen worden uitgevoerd. Koppel het apparaat los van het lichtnet als het apparaat defect is en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het in contact met water is gekomen.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

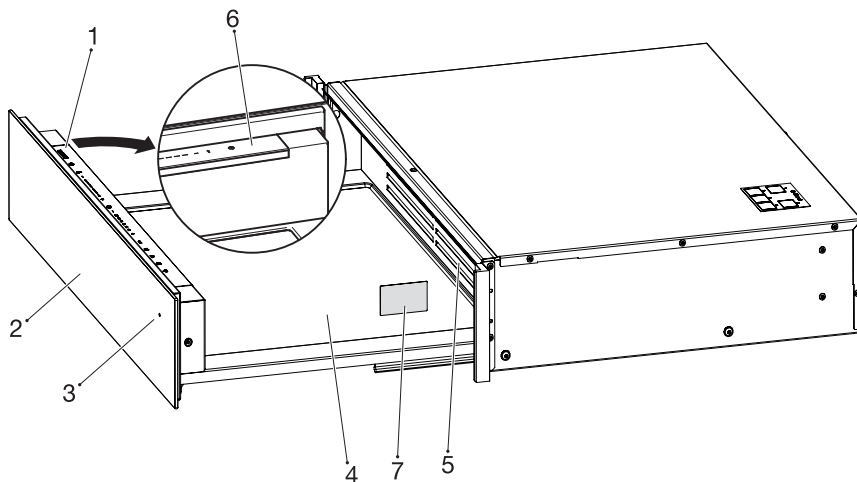
### LET OP!

Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

# Gebruik

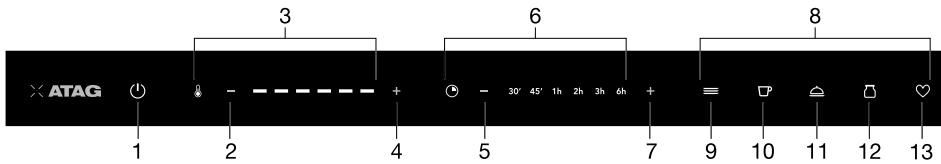
## Beschrijving van het toestel

In de warmhoudlade kan servies worden opgewarmd en kunnen gerechten warm worden gehouden.



1. Bedieningspaneel ▶ Raak de aan/uit-toets aan om de warmhoudlade in te schakelen.
2. Ladefront ▶ Duw zachtjes op het ladefront om de lade zowel te openen als te sluiten (push/pull systeem).
3. Controlelampje ▶ Brandt wanneer de lade gesloten en in werking is.
4. Verwarmingsplaat ▶ Wordt warm wanneer de warmhoudlade in werking is.
5. Ventilatiooster ▶ Uitlaatopeningen voor verwarmde lucht.
6. Binnenverlichting ▶ Brandt wanneer de lade geopend is.
7. Identificatieplaatje ▶ Technische gegevens.

## Bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets met indicatie ▶ Raak aan om de warmhoudlade in te schakelen. De aan/uit-indicatie gaat branden.
  - *Standby modus* ▶ *aan/uit-indicatie brandt gedimd.*
  - *Actieve modus* ▶ *aan/uit-indicatie brandt.*
2. - (min) toets temperatuur ▶ Raak aan om een lagere temperatuurstand te kiezen.
3. Temperatuurindicatie ▶ De huidige temperatuurstand wordt weergegeven.
4. + (plus) toets temperatuur ▶ Raak aan om een hogere temperatuurstand te kiezen.
5. - (min) toets tijd ▶ Raak aan om de tijdsduur te verkorten.
6. Tijdsduur indicatie ▶ De huidige tijdsduur wordt weergegeven.
7. + (plus) toets tijd ▶ Raak aan om de tijdsduur te verlengen.
8. Functies
9. Serviesgoed verwarmen ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
10. Kopjes/glazen verwarmen ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
11. Gerechten warmhouden ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
12. Yoghurt maken ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.
13. Favoriet ▶ Raak de toets aan om te starten. De indicatie gaat branden.

## LET OP!

- De temperatuurindicatie heeft betrekking op het oppervlak van de verwarmingsplaat in het lege toestel. Eigen metingen kunnen onnauwkeurig zijn en daarom niet geschikt om de juiste temperatuur te bepalen.
- De warmhoudlade begint pas met verwarmen als deze goed gesloten is.
- De warmhoudlade heeft een temperatuurbeveiliging die de lade, na maximaal 12 uur in werking te zijn geweest, in de standby modus zet.

## Werking van de aanraaktoetsen

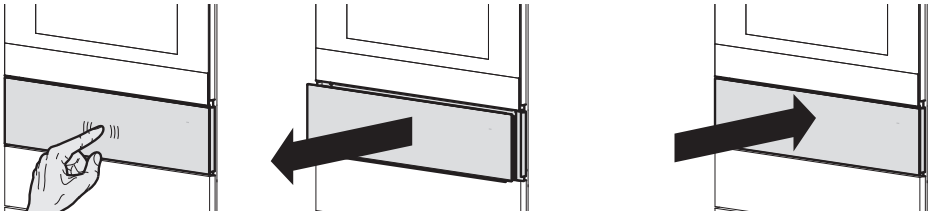
Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. Het toestel is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over het toestel loopt.

# Gebruik

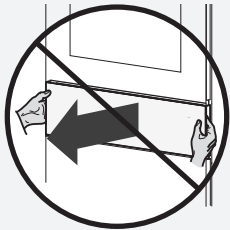
## Openen en sluiten van de lade

1. Duw in het midden van het ladefront om de lade te openen of te sluiten.



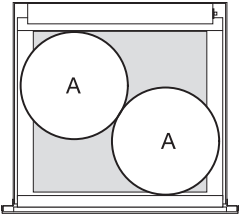
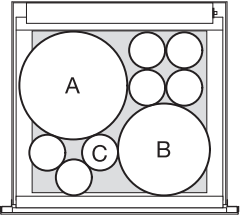
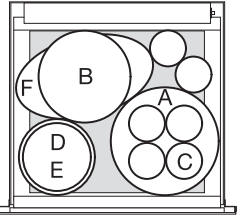
### ⚠ WAARSCHUWING!

Probeer nooit de lade geforceerd te openen. Dit kan het sluitmechanisme (push/pull systeem) beschadigen.



## Laadcapaciteit

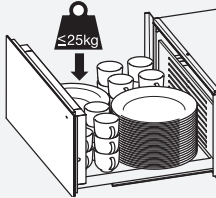
Wat in de lade geplaatst kan worden, hangt af van de afmetingen en het gewicht van het serviesgoed.

Borden	Serviesgoed	Volledig serviesgoed en serveerservies
		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 platte borden Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 platte borden Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 diepe borden Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 mokken/kopjes Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 platte borden Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 diepe borden Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 mokken/kopjes Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 serveerschaal 17 cm (D)</li><li>• 1 serveerschaal 19 cm (E)</li><li>• 1 schotel (F)</li></ul>



## ⚠ WAARSCHUWING!

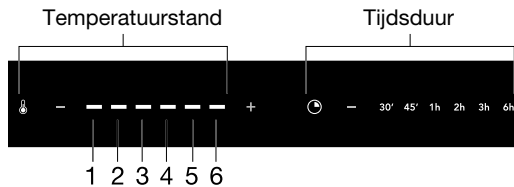
Belast de lade met maximaal 25 kg. Schade aan het toestel kan optreden als dit laadgewicht wordt overschreden.



## Toepassingen

In de tabel staan verschillende toepassingen van de warmhoudlade.

- Kies het te verwarmen gerecht/serviesgoed uit de tabel.
- Stel de temperatuurstand en tijdsduur in die bij het te verwarmen gerecht/serviesgoed horen.



Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Rijzen van gistdeeg.</b>	1	30 minuten tot max. 45 minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li> <li>• Afdekken met vochtige doek.</li> </ul>
<b>Ontdooien van delicaat diepgevroren levensmiddelen bijv. slagroomtaarten, boter, worstjes of kaas.</b>	1	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In verpakking laten.</li> </ul>
<b>Yoghurt maken.</b>	2	6 uur en indien nodig verlengen met max. 3 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In meerdere kleine of één grote kom plaatsen mogelijk.</li> <li>• De yoghurt niet afdekken.</li> </ul>

# Gebruik

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Warmhouden van eieren, bijv. hardgekookte eieren of roereieren.</b>	2	30 minuten tot 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek de eieren af.</li></ul>
<b>Ontdooien van bevroren levensmiddelen, bijv. vlees of cake.</b>	2	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• In verpakking laten.</li></ul>
<b>Voorverwarmen van drinkgerei, bijv. espressokopjes.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik alleen geschikt servies.</li></ul>
<b>Smelten van chocolade.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li><li>• De chocolade niet afdekken.</li></ul>
<b>Oplossen van gelatine.</b>	3	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geschikt kookgerei.</li><li>• De gelatine niet afdekken.</li></ul>
<b>Warmhouden van een delicaat gerecht, bijv. vlees gekookt bij een lage temperatuur.</b>	3	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Opwarmen of warmhouden van gerechten, bijv. omeletten, crêpes, pannenkoeken, taco's, tortilla's of fajitas.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Warmhouden van gerechten, bijv. braadstukken of sauzen.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies voorverwarmen.</li><li>• Dek het gerecht af.</li></ul>
<b>Warmhouden van dranken.</b>	4	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servies indien nodig voorverwarmen.</li></ul>
<b>Warmhouden van brood, bijv. toast of broodjes.</b>	4	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Levensmiddelen direct op de warmhoudplaat plaatsen.</li><li>• Het brood niet afdekken.</li></ul>

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht/serviesgoed	Stand temperatuur	Geschatte tijdsduur	Opmerkingen
<b>Verwarmen biscuitgebak, bijv. kruimeltaart of muffins.</b>	4	30 minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies indien nodig voorverwarmen.</li> </ul>
<b>Voorverwarmen van schalen, bijv. soepborden, borden, kommen, schalen of sausschalen.</b>	5	45 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verspreid de gerechten zo veel mogelijk voor een kortere opwarmtijd.</li> </ul>
<b>Warmhouden van hete dranken.</b>	5	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies voorverwarmen.</li> <li>Dek de dranken af.</li> </ul>
<b>Drogen van fruit.</b>	5	6 uur en indien nodig verlengen met max. 6 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereid het fruit voor en snij het in kleine stukjes.</li> <li>Draai het fruit om als dat nodig is.</li> </ul>
<b>Slow cooking.</b>	6	30 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servies voorverwarmen.</li> </ul>
<b>Verwarmen van vochtige doeken voor wellness toepassingen.</b>	4 tot 6	45 minuten tot max. 1 uur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak de handdoek vochtig, vouw of rol deze op en leg hem direct op de warmhoudplaat. Gebruik alleen handdoeken van natuurlijke vezels, <b>geen synthetische vezels!</b></li> </ul>

## Slow cooking

Temperatuurstand 6 is geschikt voor 'Slow cooking' van dichtgeschroeide, kleine tot middelgrote stukken vlees van hoge kwaliteit (rund, lam, varkensvlees, kalfsvlees) niet dikker dan 6 cm. Gaar grotere stukken vlees in een oven of combi-stoomoven. Door de langere gaartijd bij lage temperatuur blijft het vlees sappig en mals.

### Vorbereidingen

Schroei het vlees eerst dicht en laat het daarna in de warmhoudlade op lage temperatuur gaar worden.

- Gebruik geschikt glas, porselein of keramisch kookgerei.
- Verwarm de lade met het kookgerei voor op temperatuurstand 6.

# Gebruik

- Verhit een beetje vet in een pan en schroei het vlees dicht.
- Leg het vlees in de lade op de voorverwarmde schaal, plaats de deksel op de schaal en laat het vlees gaar worden.

De braadtijden in de tabel hebben betrekking op het dichtschroeien van vlees in heet vet.

Soort vlees	Dichtschroeien op de kookplaat	Nagaren in de warmhoudlade
<b>Kleine stukjes vlees.</b>		
<b>Kleine escalopes.</b>	Rondom 2-3 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 30 minuten tot 1 uur</li></ul>
<b>Steak medaillons.</b>	1-2 minuten per zijde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 30 minuten tot 1 uur</li></ul>
<b>Middelgrote stukken vlees.</b>		
<b>Lendestuk van lam (ongeveer 150-300 g).</b>	2-3 minuten per zijde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 1 uur</li></ul>
<b>Varkensfilet (400-600 g).</b>	Rondom 4-6 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 2 tot 3 uur</li></ul>
<b>Runderfilet, kalfsvlees of varkenslende (tot 900 g).</b>	Rondom 12-15 minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatuurstand: 6</li><li>• Tijdsduur: 3 tot 6 uur</li></ul>

## LET OP!

Op lage temperatuur gegaard vlees is niet zo heet als conventioneel geroosterd vlees. Sauzen moeten zeer heet geserveerd worden. Plaats de borden voor de laatste 45-60 minuten in de warmhoudlade.

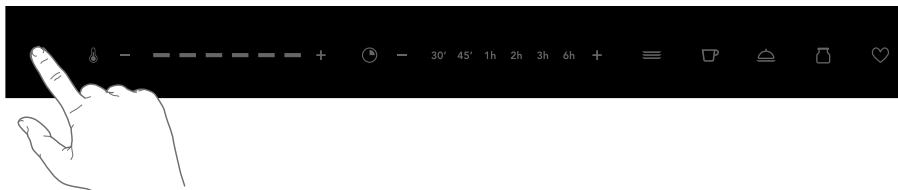
Zet, om vlees dat op lage temperatuur is bereid warm te houden, de temperatuur terug naar stand 4. Kleine stukken vlees kunnen tot 45 minuten warm worden gehouden, grote stukken tot 2 uur.

## Het bedienen van de warmhoudlade

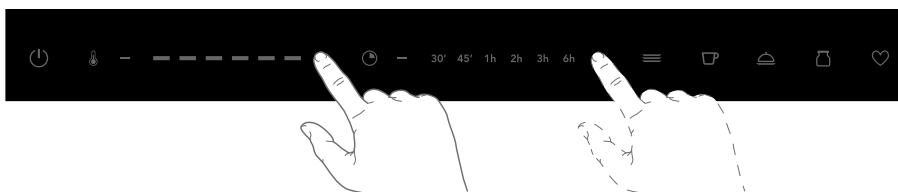
### ⚠ WAARSCHUWING!

Het bedieningspaneel moet schoon en droog worden gehouden. Was uw handen voor gebruik. De toetsen kunnen door een vervuild of nat bedieningspaneel mogelijk niet reageren of spontaan een inschakeling veroorzaken.

1. Raak de aan/uit-toets aan om de lade in te schakelen.



2. Raak de + (plus) of - (min) toets aan om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen of kies één van de vooraf ingestelde functies.



3. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De warmhoudlade start met verwarmen.*
4. Het openen van de lade onderbreekt de werking.
  - *Het controlelampje knippert als de lade geopend is.*
  - *Sluit de lade om het programma voort te zetten.*
  - *Na afloop van de ingestelde tijdsduur klinkt een akoestisch signaal. De lade stopt met verwarmen.*

### LET OP!

*Na afloop van de ingestelde tijdsduur of na het aanraken van de aan/uit-toets wordt de binnenverlichting van de geopende warmhoudlade automatisch na 5 minuten uitgeschakeld. De binnenverlichting wordt weer geactiveerd door de aan/uit-toets aan te raken of door de verwarmingslade te sluiten en opnieuw te openen.*

5. Schakel het toestel indien nodig voortijdig uit door de aan/uit-toets gedurende 1 seconde aan te raken.
  - *Het toestel schakelt uit wanneer de toets wordt losgelaten.*
  - *In de standby modus is de aan/uit-toets gedimd.*
  - *De weergave voor temperatuur, duur en/of functie gaat uit.*

# Bediening

## ⚠ WAARSCHUWING!

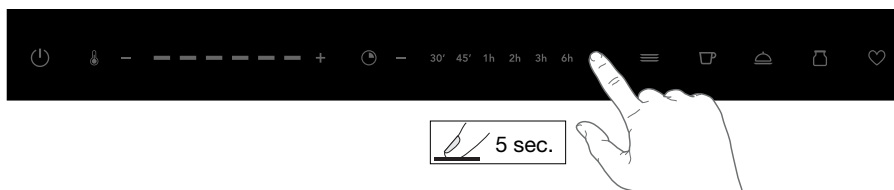
Laat de warmhoudlade bij continu gebruik niet gedurende langere tijd onbeheerd achter. Als een gerecht te lang warm wordt gehouden, kan het uitdrogen en zelfs in brand vliegen.

Deze verwarmingslade is voorzien van een veiligheidsvoorziening die de lade, na maximaal 12 uur in werking te zijn geweest, in de standby modus zet.

## Uitgestelde start modus

Uitgestelde start wordt geactiveerd wanneer voor de gekozen functie zowel een werkingstijd als de tijdsduur voor uitgestelde start tijd zijn ingesteld. De lade schakelt in zodra de tijdsduur voor uitgestelde start is verstreken en schakelt weer uit zodra de werkingstijd is verstreken.

1. Plaats het serviesgoed in de warmhoudlade.
2. Raak de toets voor de gewenste functie aan.
3. Stel indien nodig een temperatuurstand en tijdsduur in.
4. Raak 5 seconden de + (plus) toets tijd aan.

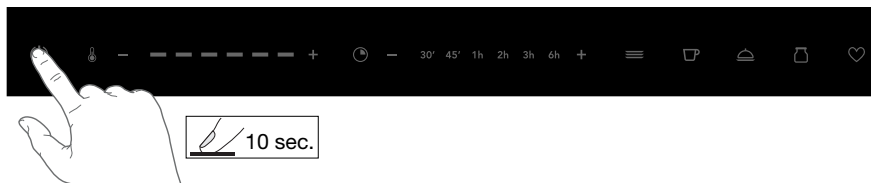


- *De 30 minuten aanduiding knippert.*
5. Raak de + (plus) of - (min) toets aan om de gewenste tijdsduur voor uitgestelde start in te stellen.
    - *De gekozen tijdsduur voor uitgestelde start knippert.*
  6. Sluit de lade.
    - *Als een tijdsduur voor uitgestelde start is ingesteld, knippert het controlelampje tot de lade start. Na een automatische start gaat het controlelampje branden.*

## Sabbat modus

Met de sabbat modus kan een gerecht maximaal 72 uur opgewarmd en warm gehouden worden zonder dat de warmhoudlade bediend hoeft te worden. Wanneer de Sabbat modus geactiveerd is, zijn de temperatuurbeveiliging en de verlichting uitgeschakeld, behalve in geval van een storing.

1. Raak 10 seconden de aan/uit-toets aan.



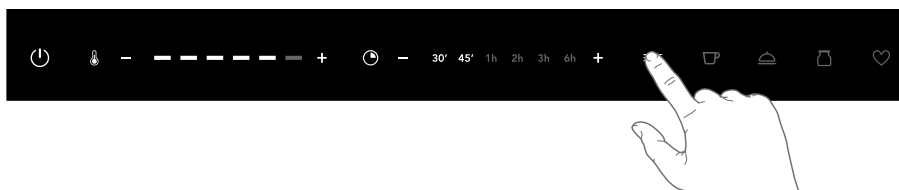
- De functie wordt geactiveerd wanneer de toets wordt losgelaten.
  - De weergave voor temperatuur en tijdsduur knipperen 3x.
  - De Sabbat modus is ingeschakeld.
2. Raak de aan/uit-toets 10 seconden aan om de sabbat modus uit te schakelen.
    - De functie wordt geactiveerd wanneer de toets wordt losgelaten.
    - De weergave voor temperatuur en tijdsduur knipperen 3x.
    - Sabbat modus is uitgeschakeld.

## Functies

### Serviesgoed verwarmen

Verdeel het serviesgoed over de hele warmhoudplaat. De verwarmingsduur is afhankelijk van het materiaal en dikte van het serviesgoed evenals de hoeveelheid, hoogte en rangschikking. Gestapeld serviesgoed heeft meer tijd nodig om op te warmen dan afzonderlijk geplaatst serviesgoed. Plaats geen groot serviesgoed met de achterzijde voor de ventilatiesleuven. Ze blokkeren de uitlaatopeningen voor de verwarmde lucht en verstoren het gelijkmatig verwarmen van het serviesgoed.

1. Plaats het serviesgoed in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Serviesgoed verwarmen' aan.



- De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.
3. Sluit de lade.
    - Het controlelampje gaat branden.
    - De warmhoudlade start met verwarmen.

### LET OP!

- Het kost ongeveer 45 minuten om serviesgoed voor 6 personen op te warmen.
  - Verwarmd serviesgoed koelt snel af. Haal het serviesgoed vlak voor het serveren uit de warmhoudlade.
4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
  5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
  6. Neem het gerecht uit de lade.

# Bediening

## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

### Kopjes/glazen verwarmen

De verwarmingsduur is afhankelijk van het materiaal en de dikte van de kopjes en glazen, alsmede de hoeveelheid, de hoogte en de opstelling ervan. Hoge stapels kopjes en glazen hebben meer tijd nodig om op te warmen dan afzonderlijke geplaatste kopjes en glazen. Plaats geen kopjes en glazen voor de ventilatiesleuven. Ze blokkeren de uitlaatopeningen voor de verwarmde lucht en verstoren het gelijkmatig verwarmen van de kopjes en glazen.

## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Gebruik deze functie alleen voor het verwarmen van kopjes en glazen.

1. Plaats de kopjes en glazen in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Kopjes/glazen verwarmen' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
3. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De warmhoudlade start met verwarmen.*

## LET OP!

Het kost ongeveer 30 minuten om kopjes of glazen voor 6 personen op te warmen.

4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
6. Neem de kopjes of glazen uit de lade.

## HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

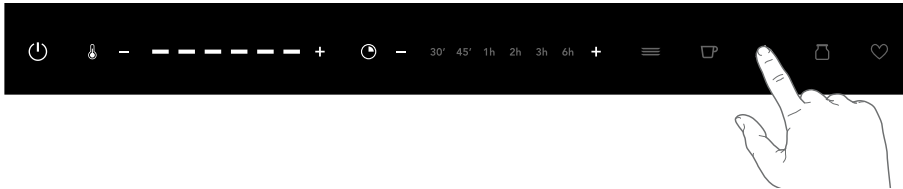


## Gerechten warmhouden

### WAARSCHUWING!

Gebruik deze functie om gerechten direct na het koken warm te houden. Gebruik deze functie niet voor het opnieuw opwarmen van een afgekoeld gerecht. Plaats nooit hete pannen of braadpannen rechtstreeks van de kookplaat op de verwarmingsplaat. Dit kan de verwarmingsplaat beschadigen.

1. Plaats de borden in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Gerechten warmhouden' aan en verwarm de lade 15 minuten voor.



3. Plaats het gerecht op de voorverwarmde borden in de lade.

### LET OP!

- Om morsen te voorkomen, borden, schalen, kopjes, enz. niet overvullen.
  - Dek het gerecht af met een hittebestendige deksel of aluminiumfolie. Het oppervlak van een gerecht dat niet afgedekt is, droogt uit. Het wordt aangeraden een gerecht niet langer dan een uur warm te houden.
4. Sluit de lade.
    - *Het controlelampje gaat branden.*
    - *De warmhoudlade start met verwarmen.*
  5. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
  6. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
  7. Neem het gerecht uit de lade.

### HEET OPPERVLAAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende ovenwanten of doeken om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

## Yoghurt maken

1. Zet de bereide melk met de yoghurt in potjes of schaaltes in de warmhoudlade.
2. Raak de functietoets 'Yoghurt maken' aan.

# Bediening



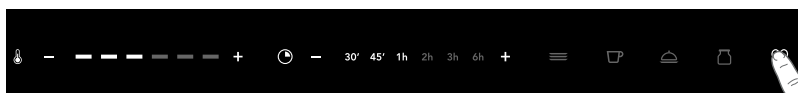
- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
3. Sluit de lade.
    - *Het controlelampje gaat branden.*
    - *De lade start verwarmen.*
  4. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
  5. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.
  6. Laat de yoghurt enkele uren afkoelen in de lade en bewaar het daarna in de koelkast.

## Favoriet

Als een bepaalde temperatuur en tijdsduur vaak gebruikt wordt, dan kan deze instelling als favoriet worden opgeslagen.

## Favorieten instellen

1. Raak de functietoets 'Favorieten creëren/starten' aan.



- *De aanbevolen temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
2. Raak de + (plus) of - (min) toetsen aan om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen.
  3. Raak de functietoets 'Favoriet' 5 seconden aan.
    - *De instellingen worden opgeslagen.*

## Favorieten starten

1. Raak de favorieten-aanraaktoets aan.
  - *De ingestelde temperatuurstand en tijdsindicatie lichten op.*
2. Sluit de lade.
  - *Het controlelampje gaat branden.*
  - *De lade start verwarmen.*
3. Open de lade wanneer de functie beëindigd is.
4. Raak de aan/uit-toets aan om het toestel uit te schakelen.



## Bediening



### HEET OPPERVLAK!

**Gevaar voor brandwonden!** Het oppervlak van de warmhoudplaat wordt heet. Serviesgoed dat aan de buitenste rand van de warmhoudplaat staat wordt warmer dan serviesgoed dat in het midden staat. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen om het serviesgoed uit de warmhoudlade te nemen.

# Onderhoud

## WAARSCHUWING!

Zet de lade in de standby modus voordat met reinigen wordt gestart.

- Het toestel niet schoonmaken met een stoomreiniger.
- Het gebruik van schurende producten, alcohol of oplosmiddel is af te raden; ze zouden het toestel kunnen beschadigen.
- De voorkant is van roestvrij staal of glas en is krasgevoelig. Gebruik een speciaal niet schurend schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

## Schoonmaken van de buitenkant

- Verwijder vuil of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- Maak alle oppervlakken alleen schoon met een vochtige doek en een sopje. Droog het vervolgens met een zachte doek.

## Schoonmaken van het interieur

- Verwijder vuil uit de warmhoudlade terwijl deze nog warm is.
- Reinig de verwarmingsplaat, het ventilatierooster en het bedieningspaneel met warm water en afwasmiddel en droog deze vervolgens goed af.

Hieronder volgt een lijst van storingen die gemakkelijk, na het volgen van de beschreven oplossing, door de gebruiker zelf kunnen worden verholpen. Als een andere storing wordt aangegeven, of de storing niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het gerecht blijft koud.	Het toestel is niet ingeschakeld.	Schakel het toestel in.
	Onderbreking in de stroomtoevoer.	Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	De lade is niet volledig gesloten.	Sluit de lade.
Het gerecht is niet warm genoeg.	Te korte opwarmtijd.	De verwarmingstijd verlengen.
	Te lage temperatuurstand gekozen.	Kies een hogere temperatuurstand.
Het controlelampje knippert langzaam (bij gesloten lade).	Een uitgestelde starttijd is ingesteld.	Uitgestelde start modus uitschakelen.
Het controlelampje knippert snel (bij geopende lade).	Een uitgestelde starttijd is ingesteld.	Lade sluiten en dan de uitgestelde start modus uitschakelen door de aan/uit-toets aan te raken.
	Controlelampje is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Het controlelampje brandt niet tijdens gebruik.	De Sabbat modus is ingeschakeld.	Sabbat modus uitschakelen.
Het controlelampje knippert snel (bij geopende of gesloten lade).	De lade is na gebruik niet uitgeschakeld.	Raak de aan/uit-toets aan.
Het bedieningspaneel is niet te bedienen.	De Sabbat modus is ingeschakeld.	Sabbat modus uitschakelen.
	Bedieningspaneel is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
De lade is niet te openen of te sluiten.	Deursluiting (push/pull mechanisme) defect.	Neem contact op met de servicedienst.

# Milieuaspecten

## WAARSCHUWING!

Maak het toestel onbruikbaar om ongelukken door oneigenlijk gebruik te voorkomen (bijv. door spelende kinderen):

- Koppel het toestel los van het elektriciteitsnet. Bij een vast aangesloten toestel moet dit door een erkende elektricien worden uitgevoerd.
- Verwijder vervolgens het netsnoer van het toestel door deze bij het toestel af te snijden.

## Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

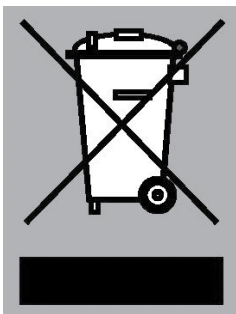
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

## WAARSCHUWING!

Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.



### Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

## Veiligheid

- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerde elektricien worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm worden geplaatst.
- Als een ingebouwd apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij sprake is van een contactverbreker in alle polen die volledige verbreking bieden in de situaties die onder overspanningscategorie III vallen, wordt er in de instructies aangegeven dat er in een vaste elektriciteitskabel een verbreker moet worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen.
- **WAARSCHUWING:** U mag de behuizing van het apparaat nooit openen. De behuizing mag uitsluitend door een servicemonteur worden geopend.
- Voordat u de lade aansluit, moet u controleren of alle kabels in het stroomnet van uw woning de juiste diameter hebben om het apparaat van stroom te voorzien.
- Voltooi alle elektrische aansluitingen voordat u het apparaat inbouwt.
- Onjuist uitgevoerde installatie- en onderhouds-werkzaamheden of reparaties kunnen tot gevaarlijke situaties leiden. Raak onder spanning staande aansluitingen niet aan en breng geen wijzigingen aan in de elektrische en mechanische opbouw van het apparaat. Deze mogen alleen door geautoriseerde en geschoolde vakmensen worden uitgevoerd. Koppel het apparaat

## Installatie

los van het lichtnet als het apparaat defect is en neem contact op met de klantenservice.

- Als het apparaat achter een meubelfront (bijvoorbeeld een deur) wordt ingebouwd, mag u dit nooit sluiten als het apparaat in gebruik is. Achter het gesloten meubelfront hopen zich warmte en vocht op. Daardoor kunnen lade, inbouwkast en vloer beschadigd raken.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze voldoen aan de gevraagde veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet gekiept of op de korte kant wordt gemonteerd. In het apparaat bevindt zich een pomp met een olie reservoir. Raadpleeg hiervoor het installatievoorschrift!
- Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

### **Elektrische aansluiting**

- Dit apparaat is gefabriceerd in klasse I; dit betekent dat het toestel geaard moet worden.
- Controleer of de vermogenswaarden van de netvoeding overeenkomen met de waarden die op het gegevensplaatje op het apparaat zijn aangegeven.
- Controleer voor de aansluiting op het lichtnet of de contactdoos is uitgerust met een aardverbinding.
- Het toestel is voorzien van een stekker. Houd er bij de installatie van het toestel rekening mee dat deze stekker toegankelijk moet blijven.



 WAARSCHUWING!

Als een vast opgesteld apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op apparaten met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het apparaat. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat wordt aan deze eis voldaan.

Deze warmhoudlade werd ontworpen om gebruikt te worden door particulieren in hun woning. De lade is uitsluitend bestemd voor het voorverwarmen van serviesgoed, warm houden van gerechten en slow cooking. Elk ander gebruik is verboden en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af in geval van niet-conform gebruik.

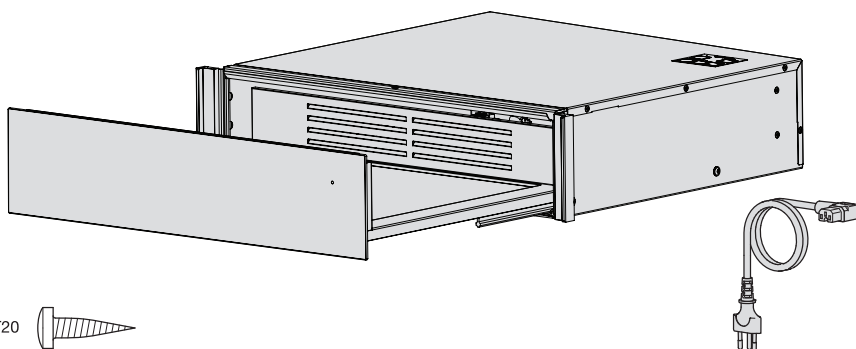
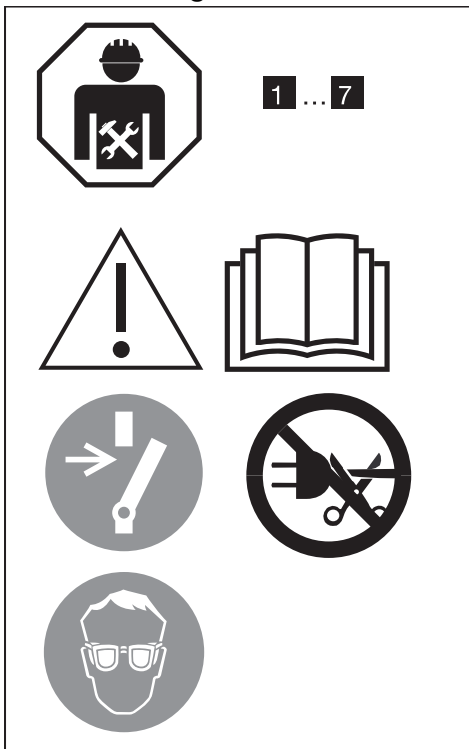
De buitenkant van de warmhoudlade kan in bepaalde gevallen 70 °C worden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gebruiksduur). Gebruik pannelappen of ovenwanten om het warme serviesgoed uit de lade te halen.



 WAARSCHUWING!

**Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.**

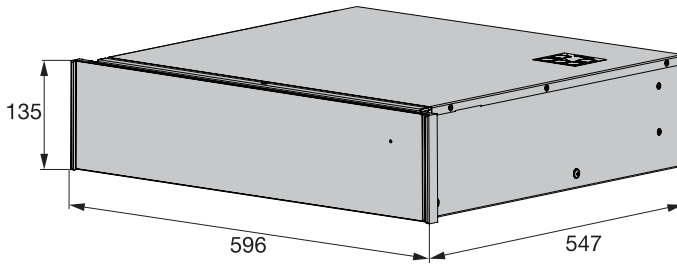
# Installatie

## Vorbereitung

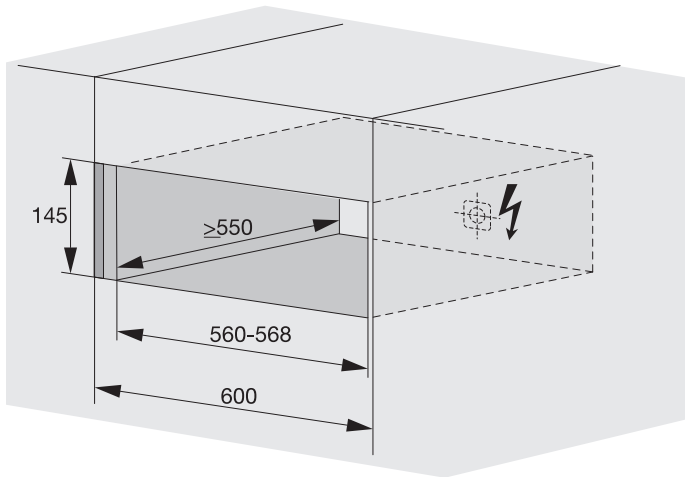


4x  T20 

Toestel afmetingen

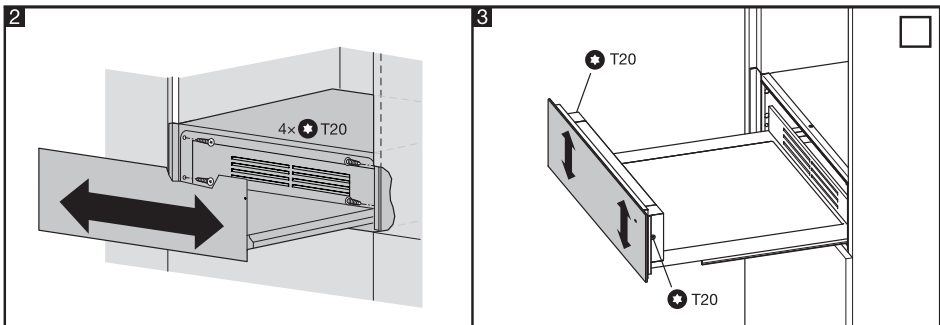
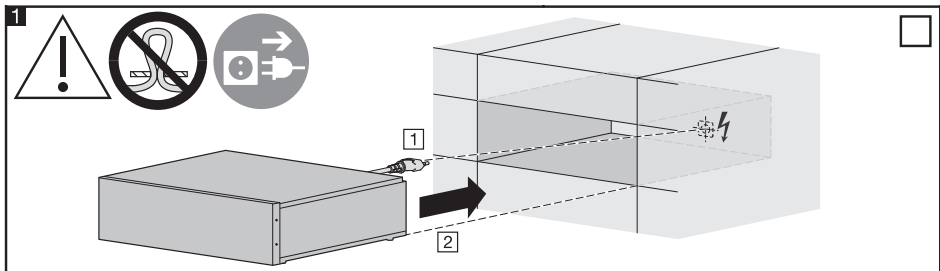
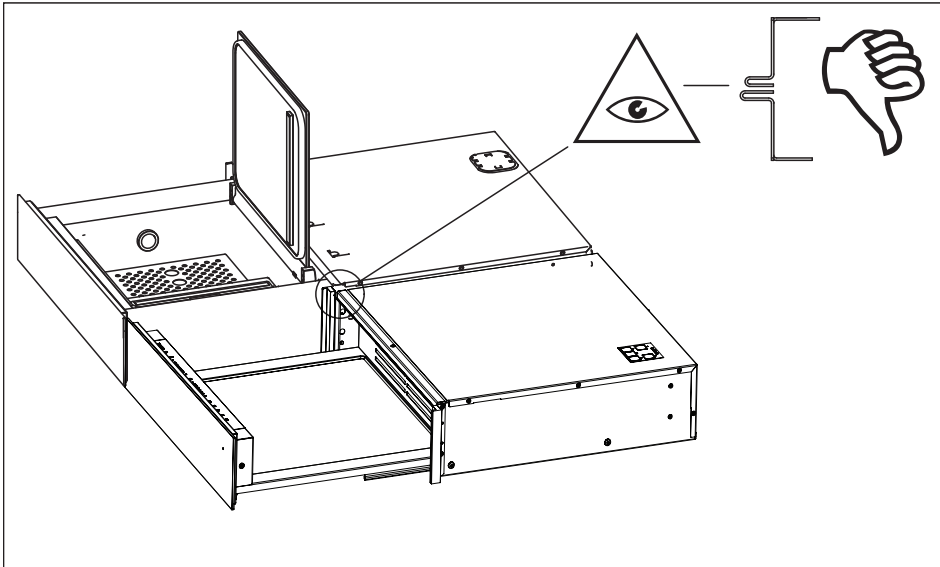


Inbouwmaten



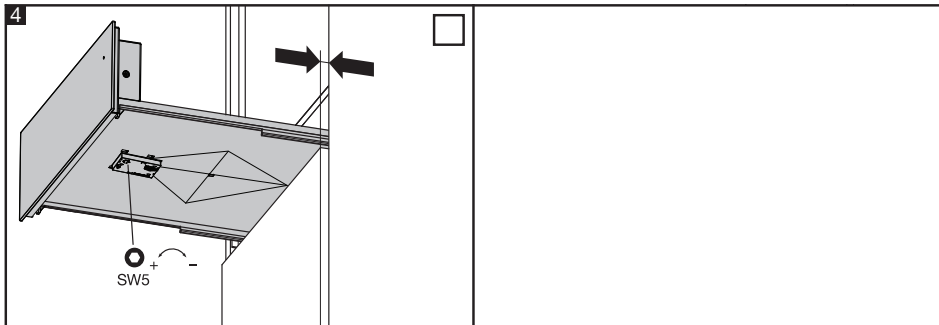
# Installatie

## Inbouwen





# Installatie







Notities

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# ATAG

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)



888000-a3



*We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.*