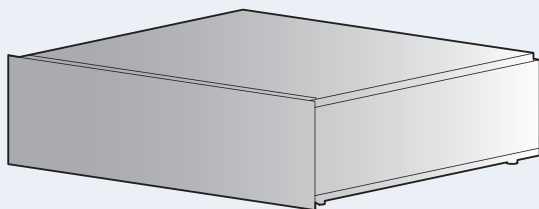


Wärmeschublade

WS55162 bis WS60312



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Modell-Nr.
WS55162 WS55162c	34008
WS55220 WS55220c	34009
WS60144 WS60144c	34010
WS60162 WS60162c	34011
WS60220 WS60220c	34012
WS60283 WS60283c	34013
WS60312 WS60312c	34014

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendete Symbole	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Gebrauchshinweise	9
2	Entsorgung	12
3	Gerätebeschreibung	13
3.1	Aufbau	13
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	13
3.3	Auto Off Funktion	14
3.4	Bedienung	15
4	Geschirr vorwärmen	16
4.1	Maximale Beladung	16
4.2	Beladungsbeispiele	16
4.3	Geschirr einräumen	17
5	Speisen warm halten	18
5.1	Vorgehen	18
6	Anwendungen	19
6.1	Anwendungsmöglichkeiten	19
6.2	Niedertemperaturgaren	20
7	Pflege und Wartung	23
7.1	Vorgehen	23
7.2	Aussenreinigung	23
7.3	Innenraum reinigen	23
8	Störungen selbst beheben	24
8.1	Was tun, wenn	24
9	Technische Daten	26
9.1	Aussenabmessungen	26
9.2	Elektrischer Anschluss	26
11	Stichwortverzeichnis	29
12	Reparatur-Service	31

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Öffnen der Schublade kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Schublade geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Schublade greift. Beim Bewegen der Schublade besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Bei geöffneter Schublade besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Schublade und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern in der Schublade verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Schublade 2 cm offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Schublade nicht aufreissen.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!


Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.

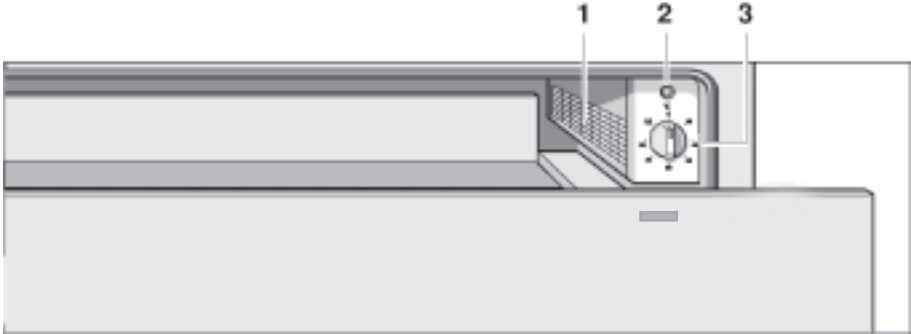


- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau

In der Wärmeschublade kann Geschirr vorgewärmt und Speisen warm gehalten werden.



1 Lüfter und Heizung

► Zum Einschalten Drehschalter auf ≡ drehen.

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

2 Betriebsanzeigelampe

- leuchtet im Betrieb bei geschlossener Schublade.
- blinkt regelmässig, im Betrieb bei geöffneter Schublade.
- blinkt unregelmässig (Auto-Off Funktion).

3 Drehschalter

- 0 °C** Aus
- 40 °C** Antauen, Hefeteig gehen lassen
- 60 °C** Trinkgefässe vorwärmen, antauen, Brot warm halten
- 80 °C** Speisen warm halten
- ≡** Geschirr vorwärmen



Die Temperaturen beziehen sich auf die Oberfläche der Heizplatte im leeren Gerät. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.
Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade richtig geschlossen ist.

3.3 Auto Off Funktion

Automatisches Ausschalten «Auto-Off Funktion»



Sollte nach Abschluss aller Arbeiten an der Wärmeschublade der Drehschalter nicht auf Stellung «0» gedreht werden, schaltet das Gerät nach 10 h automatisch aus.
Die Betriebsanzeige blinkt unregelmässig.

- Drehschalter auf Stellung «0» drehen.
 - Das Gerät kann wieder in Betrieb genommen werden.

Definition Blinken

Normaler Betrieb

Die Betriebsanzeige blinkt regelmässig im Sekunden Rhythmus.

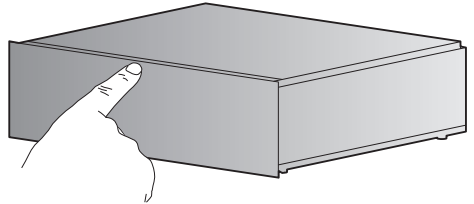
Automatisches Ausschalten «Auto-Off Funktion»

Die Betriebsanzeige blinkt unregelmässig.

3.4 Bedienung

Öffnen

- ▶ Mit einer Hand oben mittig die Schublade antippen.
 - Die Schublade öffnet sich.



Schliessen

- ▶ Mit einer Hand oben mittig die Schublade zudrücken.
 - Die Schublade rastet ein und ist geschlossen.



Niemals die Schublade aufreissen.

Die Schliessvorrichtung (Push/Pull) nimmt Schaden.

4 Geschirr vorwärmen

4.1 Maximale Beladung



Die Wärmeschublade darf mit maximal 25 kg belastet werden.

Wird dieses Lastgewicht überschritten, können Belastungsschäden am Gerät entstehen.

4.2 Beladungsbeispiele

Gerätehöhe	Teller		Menügeschirr		Gedecke	
283/312 mm	A	40 St.	A, B, C	je 20 St.	A, B, C D, E F	je 12 St. je 1 St. 2 St.
220 mm	A	30 St.	A, B, C	je 15 St.	A, B, C D, E F	je 10 St. je 1 St. 2 St.
162 mm	A	20 St.	A, B, C	je 10 St.	A, B, C D, E F	je 8 St. je 1 St. 1 St.
144 mm	A	14 St.	A, B, C	je 6 St.	A, B, C D, E, F	je 4 St. je 1 St.

A Teller 27 cm

B Suppenteller 23 cm

C Tasse 9 cm


D Schüssel 17 cm

E Schüssel 19 cm


F Platte 34 cm

4.3 Geschirr einräumen



Verbrennungsgefahr! Bei Stufe 80 °C oder  werden die Trinkgefäße sehr heiss.

Trinkgefäße wie z. B. Espressotassen maximal mit Stufe 60 °C erwärmen.

- ▶ Geschirr in Schublade geben und auf ganzer Fläche verteilen.
- ▶ Drehschalter auf Stufe  stellen (für Trinkgefäße maximal Stufe 60 °C auswählen).
 - Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
- ▶ Schublade schliessen.
 - Die Betriebsanzeigelampe leuchtet.
 - Das Gerät heizt.

Vorwärmdauer

Die Vorwärmdauer richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs und nach der Menge, der Höhe und der Anordnung. Hohe Tellerstapel werden langsamer erwärmt als einzelne Geschirrteile.

- ▶ Geschirr auf ganzer Fläche verteilen.

Bei Geschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 45–60 Minuten.

Geschirr entnehmen



Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Heizplatte ist heiss. Die unteren Geschirrteile werden heisser als die oberen. Das Geschirr immer mit einem Topfhandschuh oder Topflappen herausnehmen.

- ▶ Schublade öffnen.
- ▶ Drehschalter auf Stellung «0» drehen.
- ▶ Geschirr entnehmen.

5 Speisen warm halten

5.1 Vorgehen



Heisse Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heissen Kochfeld auf die Heizplatte stellen. Die Heizplatte kann beschädigt werden.



Geschirr nicht zu voll füllen, damit nichts überschwappt.
Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie zudecken.
Wir empfehlen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

- ▶ Geschirr in Schublade geben.
- ▶ Drehschalter auf Stufe 80 °C stellen und Gerät 10 Minuten vorheizen.
- ▶ Speisen in vorgewärmtes Geschirr geben.
- ▶ Schublade schliessen.
 - Die Betriebsanzeigelampe leuchtet.
 - Das Gerät heizt.

Geeignete Speisen

- | | | | |
|------------|----------|------------|----------|
| • Fleisch | • Fisch | • Gemüse | • Suppen |
| • Geflügel | • Saucen | • Beilagen | |

Ausschalten

- ▶ Schublade öffnen.
- ▶ Drehschalter auf Stellung «0» drehen.
- ▶ Geschirr mit Topfhandschuh oder Topflappen herausnehmen.


6 Anwendungen

6.1 Anwendungsmöglichkeiten

In der Tabelle sind verschiedene Anwendungsmöglichkeiten für die Wärmeschublade aufgeführt.


- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Geschirr gemäss unten stehender Tabelle vorwärmen.

Stufe	Speisen/Geschirr	Hinweis
40 °C	Empfindliche Tiefkühlspeisen z. B. Rahmtorten, Butter, Wurst, Käse	Antauen
	Hefeteig gehen lassen	Zudecken, evtl. in flachem Geschirr
60 °C	Tiefkühlspeisen z. B. Fleisch, Kuchen, Brot	Antauen
	Eier warm halten z. B. gekochte Eier, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Brot warm halten z. B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Trinkgefässe vorwärmen	Z. B. Espressotassen
	Empfindliche Speisen warm halten z. B. niedertemperaturgegartes Fleisch	Geschirr zudecken

Stufe	Speisen/Geschirr	Hinweis
80 °C	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke zudecken
	Fladen erwärmen z. B. Omeletten, Crêpes, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Trockene Kuchen erwärmen z. B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Kochschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
	Gelatine auflösen	Offen, ca. 20 Minuten
	Geschirr vorwärmen	Nicht geeignet für Trinkgefäße

6.2 Niedertemperaturgaren

Niedertemperaturgaren ist eine Garmethode für hochwertige Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt saftig und zart. Die Gardauer ist länger als beim konventionellen Garen.

- ▶ Schublade mit Geschirr auf Stufe  vorheizen.
- ▶ Etwas Fett in Pfanne stark erhitzen.
- ▶ Fleisch scharf anbraten und sofort in vorgewärmtes Geschirr geben.
- ▶ Deckel auflegen.
- ▶ Geschirr mit Fleisch wieder in Schublade stellen und weichgaren.
- ▶ Drehschalter auf Stufe 80 °C stellen.

Geeignetes Geschirr

- ▶ Geschirr aus geeignetem Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel (z. B. eine Gratinform mit Deckel) verwenden.

Tipps

- Frisches und einwandfreies Fleisch verwenden. Sehnen und Fettränder sorgfältig entfernen. Fett entwickelt beim Niedertemperaturgaren einen starken Eigengeschmack.
- Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann sofort nach dem Niedertemperaturgaren aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch diese Garmethode kann das Fleisch innen rosa aussehen. Es ist deswegen jedoch keinesfalls roh oder zu wenig gar.
- Das niedertemperaturgegarnte Fleisch ist nicht so heiss wie konventionell gebratenes Fleisch. Saucen sollen sehr heiss serviert werden. Die Teller in den letzten 45–60 Minuten mit in die Wärmeschublade stellen.
- Um niedertemperaturgegartes Fleisch warm zu halten, nach dem Niedertemperaturgaren auf Stufe 60 °C zurückschalten. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, grosse Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.

Anbratdauer

Für das Niedertemperaturgaren sind zarte Stücke von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach Dicke und Gewicht des Fleisches.

Die Anbratdauer gilt für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren im Gerät
Kleine Fleischstücke		
Kleine Schnitzel	Rundherum 1–3 Minuten	30–50 Minuten
Steaks, Medaillons	Pro Seite 1–2 Minuten	40–60 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Schweinsfilet (400–600 g)	Rundherum 4–5 Minuten	75–120 Minuten
Lammnierstück (ca. 150–300 g)	Pro Seite 2–3 Minuten	50–80 Minuten
Rinds-/Kalbshuft, Rindshohrücken, Rindsnuss, Schweinsnierstück, Schweinsnuss (bis 900 g)	Rundherum 10–15 Minuten	120–240 Minuten
Grosse Fleischstücke		
Rindsfilet, Rinds-/Kalbshuft, Rindshohrücken, Rindsnuss (ab 900 g)	Rundherum 10–15 Minuten	180–270 Minuten
Roastbeef (1,1–2 kg)	Rundherum 8–10 Minuten	210–300 Minuten

7 Pflege und Wartung

7.1 Vorgehen



Die Schublade nur im ausgeschalteten Zustand reinigen. Der Drehschalter muss auf Stellung «0» sein.

Keine Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte verwenden.

Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

7.2 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

7.3 Innenraum reinigen

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmer Schublade feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Heizplatte mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.

8 Störungen selbst beheben

8.1 Was tun, wenn ...

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

... das Geschirr bzw. die Speisen kalt bleiben

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	▶ Gerät einschalten.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung prüfen.
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	▶ Schublade schliessen.

... das Geschirr bzw. die Speisen nicht ausreichend warm sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Zu kurze Erwärmungsdauer.	▶ Erwärmungsdauer verlängern.
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	▶ Schublade schliessen.

... die Betriebsanzeigelampe bei geschlossener Schublade regelmässig blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	▶ Schublade schliessen.

... die Betriebsanzeigelampe bei geschlossener Schublade schnell blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Fehlfunktion des Gerätes.	► Kundendienst anrufen.

... die Betriebsanzeigelampe nicht leuchtet oder blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Anzeigelampe defekt.	► Kundendienst anrufen.

... die Betriebsanzeigelampe bei offener/geschlossener Schublade unregelmässig blinkt

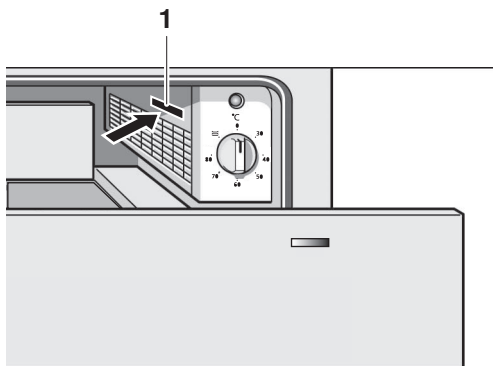
Mögliche Ursache	Behebung
• Der Drehschalter wurde nicht auf Stellung «0» gedreht. Auto Off Funktion.	► Drehschalter auf Stellung «0» drehen.

... die Schublade kann nicht geöffnet oder geschlossen werden

Mögliche Ursache	Behebung
• Niemals aufreissen.	► Kundendienst anrufen.

9 Technische Daten

9.1 Aussenabmessungen



► Siehe Installationsanleitung

9.2 Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1

10 Notizen

11 Stichwortverzeichnis

A

Anbratdauer	22
Anwendungsarten	19
Anzeigeelemente	13
Aufbau	13
Aussenabmessungen	26
Aussenreinigung	23
Auto Off Funktion	14
Automatisches Ausschalten Auto-Off Funktion	14

B

Bedienelemente	13
Bedienung	15
Beladungsbeispiele	16
Belastungsschäden	16

D

Definition Blinken	14
Deinstallation	12

E

Elektrischer Anschluss	26
Entsorgung	12

G

Garantieverlängerung	31
Gebrauchshinweise	9
Geeignetes Geschirr	20
Gerätebeschreibung	13
Geschirr Einräumen	17
Vorwärmdauer	17
Vorwärmen	16
Gültigkeitsbereich	2

I

Inbetriebnahme	9
Innenraum Reinigen	23

M

Modell-Nr.	2
-----------------	---

N

Niedertemperaturgaren	20
Notizen	27

P

Pflege	23
Produktfamilie	2

R

Reinigung	23
Reparatur	31
Reparatur-Service	31

S

Schublade	
Reinigen	23
Service	31
Sicherheit	12
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Bestimmungsgemäße Verwen-	
dung	9, 10
Gerätespezifische	7
Vor der ersten Inbetriebnahme	9
Speisen	
Geeignete Speisen	18
Warm halten	18
Störungen selbst beheben	24

Symbole	4
---------------	---

T

Technische Daten	26
Technische Fragen	31
Typ	2
Typenschild	26

V

Verpackung	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	9

W

Wartung	23
---------------	----

12 Reparatur-Service



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. Ersparen Sie sich so die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus entstehenden Kosten.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät noch heute online via vzug.com oder mit der beigelegten Karte und profitieren Sie so von bester Unterstützung im möglichen Störfall, auch während der Werksgarantie des Gerätes. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung des Gerätes. Diese können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

FN _____

Gerät _____

Wenn Sie bei Betriebsstörungen mit V-ZUG Kontakt aufnehmen, halten Sie bitte für alle Anfragen diese Geräteangaben bereit. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Ihr Reparaturauftrag

Auf vzug.com finden Sie Kontaktinformationen zum V-ZUG-Service-Center in Ihrer Nähe. In den meisten Ländern erreichen Sie den V-ZUG Service & Support auch über die kostenlose Servicenummer 00800 850 850 00 (bzw. +800 850 850 00).

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

Ihr V-ZUG-Service-Center hilft Ihnen auch gerne bei technischen Fragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Garantieverlängerungen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

