



Bedieningshandleiding

WS60144 | WS60162 | WS60220 |
WS60283 | WS60312

Warmtelade

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Het modelnummer komt overeen met de eerste cijfers op het typeplaatje. Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Modelnummer	Type	Maatsysteem
Warmtelade 60 144	34017	WS60144g, WS60144c	60-144
Warmtelade 60 162	34018	WS60162g, WS60162c	60-162
Warmtelade 60 220	34019	WS60220g, WS60220c	60-220
Warmtelade 60 283	34020	WS60283g, WS60283c	60-283
Warmtelade 60 312	34021	WS60312g, WS60312c	60-312
Warmtelade 60 144 Vi	34022	WS60144Vi	60-144

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	4	10	Trefwoordenlijst	24
1.1	Gebruikte symbolen	4	11	Notities	25
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	4	12	Service & Support	27
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5			
1.4	Gebruiksaanwijzingen.....	5			
2	Algemene beschrijving van het toestel	8			
2.1	Opbouw.....	8			
2.2	Bedienings- en display-elementen	9			
2.3	Openen en sluiten van de lade.....	10			
2.4	Stand-by-modus.....	10			
2.5	Bediening	11			
2.6	Uitgestelde start.....	12			
2.7	Sabbat-modus	12			
2.8	Beladingsvoorbeelden	13			
2.9	Rooster	14			
3	Bedrijfsmodi	14			
3.1	Serveer- en serviesgoed opwarmen	14			
3.2	Kopjes opwarmen.....	15			
3.3	Gerechten warmhouden.....	15			
3.4	Yoghurt bereiden	16			
3.5	Favoriet	16			
4	Toepassingen	17			
4.1	Toepassingsmogelijkheden	17			
4.2	Stoven.....	19			
5	Verzorging en onderhoud	20			
5.1	Werkwijze	20			
5.2	Reiniging van de buitenkant.....	21			
5.3	Binnenruimte reinigen.....	21			
6	Storingen zelf verhelpen	21			
6.1	Wat te doen als	21			
7	Toebehoren en reserveonderdelen	22			
8	Technische gegevens	22			
8.1	Buitenafmetingen	22			
8.2	Elektrische aansluiting	22			
9	Afvoer	22			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over afvoer en verwerking aan het einde van de levensduur



Informatie over de bedieningshandleiding

- ▶ Markeert stappen die u achtereenvolgens moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas in gebruik na het lezen van de bedieningshandleiding.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten ge-

bruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsstelsel volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verwarmingselementen te vermijden.
- Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij deze continu onder toezicht staan.
- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of personen die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand.

- De warmtelade en de inhoud worden heet.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak gebarsten is, moet het toestel uitgeschakeld en van het stroomnet losgekoppeld worden om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Installatie van het toestel



- De installatie mag alleen door deskundig personeel worden verricht.
- Alle stappen moeten één voor één volledig worden uitgevoerd en gecontroleerd. Bij volledig geïntegreerde toestellen moet het meubelfront voor de inbedrijfstelling correct gemonteerd worden, aangezien metalen onderdelen onder het meubelfront tijdens de werking warm worden.
- Elektrische aansluitingen moeten door vakkundig personeel, volgens de richtlijnen en normen voor laagspanningsinstallaties en in overeenstemming met de bepalingen van de plaatselijke energiebedrijven worden uitgevoerd.
- Een stekkerklaar toestel mag uitsluitend op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde worden aangesloten. In huishoudelijke installaties dient een voor alle polen geschikte netscheidingsinrichting met een contactopening van 3 mm geïnstalleerd te worden. Schakelaars, stekkerinrichtingen, aardlekschakelaars en smeltzekeringen die na de installatie van het toestel vrij toegankelijk zijn en de leiding op alle polen scheiden, gelden als

betrouwbare scheiders. Een correcte aarding en gescheiden geïnstalleerde nul- en aardkabels zorgen voor een veilige en storingsvrije werking. Na de inbouw mogen spanningvoerende onderdelen en bedrijfsgeïsoleerde kabels niet aangeraakt kunnen worden. Oude installaties controleren.

- Informatie over de benodigde netspanning, het stroomtype en de zekering vindt u op het typeplaatje.
- Een correcte reparatie kan uitsluitend worden gewaarborgd als een storingsvrije deïnstallatie van het complete toestel te allen tijde mogelijk is.

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op de netstroom aangesloten worden. Bij volledig geïntegreerde toestellen moet het meubelfront voor de inbedrijfstelling correct gemonteerd worden, aangezien metalen onderdelen onder het meubelfront tijdens de werking warm worden. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.

Reglementair gebruik

- Het toestel kan worden gebruikt voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. In de warmtelade mag in geen geval geflambeerd of met veel vet opgewarmd worden! Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Gebruik het toestel nooit voor het drogen van dieren, textiel en papier!
- Gebruik het toestel niet om een ruimte te verwarmen.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen

zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantendienst.

- Er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de handleiding zorgvuldig, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze handleiding in acht.

Over het gebruik

- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient u contact met onze klantendienst op te nemen.
- Zodra er een functiestoring wordt ontdekt, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Controleer vóór het sluiten van de toesteldeur of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de warmtelade bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen in de warmtelade die bij onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Bewaar geen levensmiddelen of hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen, bijv. reinigingsmiddelen, bakovensprays enz. in de warmtelade.

Voorzichtig, gevaar voor verbranding!

- Het toestel wordt bij gebruik heet.
- Het toestel mag niet zonder deskundig gemonteerd meubelfront in werking genomen worden.

- Het hete toestel blijft na het uitschakelen nog enige tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht tot het toestel afgekoeld is voordat u bijvoorbeeld begint met de reinigingswerkzaamheden.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de warmtelade voor het aanbraden van vlees is gevaarlijk en niet toegestaan. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever enz.) worden overgegoten. Explosiegevaar!
- Laat het toestel niet onbewaakt achter als u kruiden, brood, paddenstoelen enz. droogt. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar.
- Houd de warmtelade gesloten en onderbreek de stroomtoevoer als u rook door een vermoedelijke brand in het toestel of in de warmtelade waarneemt.
- Toebehoren wordt heet in de warmtelade. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen.

Voorzichtig, letselrisico!

- Let erop dat niemand met de vingers in de lade grijpt. Bij het bewegen van de lade bestaat anders gevaar voor letsel. Wees met name voorzichtig bij de aanwezigheid van kinderen.
- Bij een geopende lade bestaat gevaar voor struikelen en beknelling! Niet op de lade zitten of steunen en de lade niet als afstelvlak gebruiken.

Voorzichtig, levensgevaar!

- Delen van de verpakking, zoals folie en polystyreen, kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

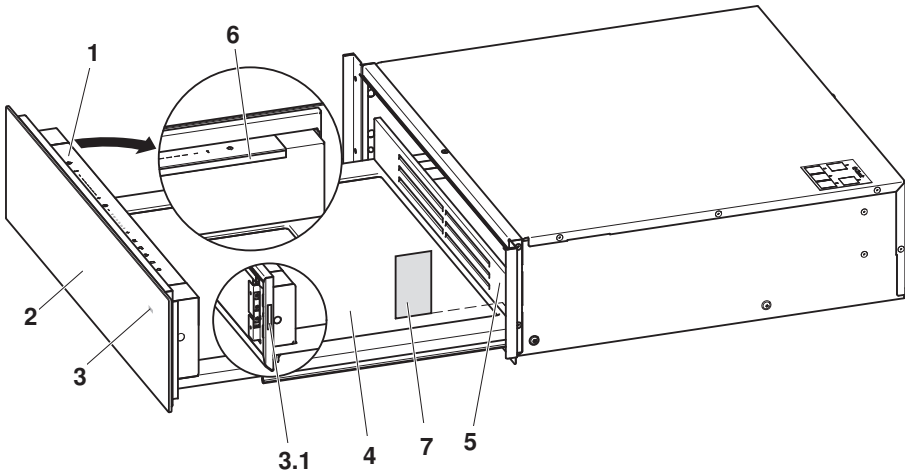
Schade aan het toestel voorkomen


- Gebruik in de warmtelade geen voorwerpen die kunnen roesten.
- Het snijden met messen of snijwieltjes in de lade veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- Laat de warmtelade iets openstaan tot het toestel afgekoeld is om corrosie te vermijden.
- Let er bij het reinigen op dat geen water in het toestel binnendringt. Gebruik een vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten met water af. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- Trek de lade nooit met kracht open.

2 Algemene beschrijving van het toestel

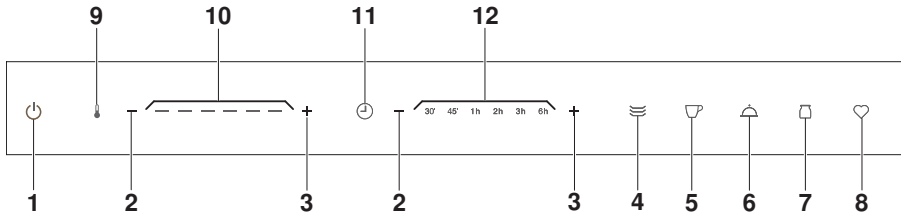
2.1 Opbouw

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



1	Bedieningspaneel	▶ Tip  aan om de warmtelade in te schakelen
2	Ladefront	▶ U kunt de lade openen en sluiten door lichtjes op het front te drukken (Push & Pull-systeem)
3	Lampje werkingsindicatie	▶ brandt tijdens de werking bij een geopende lade ▶ knippert regelmatig tijdens de werking bij een geopende lade of bij uitgestelde start bij een gesloten lade
3.1	Lampje werkingsindicatie (alleen volledig geïntegreerd)	▶ Is uitgeschakeld in de stand-bymodus
4	Warmteplaat	▶ wordt tijdens de werking heet
5	Ventilatorplaat	▶ uitlaatopeningen voor opgewarmde lucht
6	Binnenverlichting	▶ brandt bij een geopende lade
7	Typeplaatje	▶ Technische gegevens

2.2 Bedienings- en display-elementen



Bediening

- 1 Aan / Uit
- 2 Verlagen van temperatuur of tijdsduur
- 3 Verhogen van temperatuur of tijdsduur
- 4 Bedrijfsmodus voor opwarmen van serveer- en serviesgoed
- 5 Bedrijfsmodus voor opwarmen van kopjes en glazen
- 6 Bedrijfsmodus voor warmhouden van gerechten
- 7 Bedrijfsmodus voor bereiden van yoghurt
- 8 Bedrijfsmodus favoriet

Display

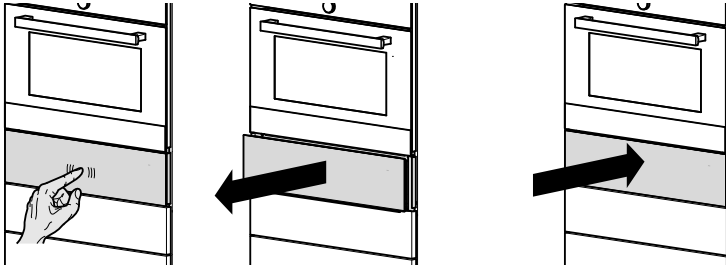
- 9 Temperatuur
- 10 Temperatuur, actuele instelling wordt weergegeven
- 11 Duur
- 12 Tijdsduur, actuele instelling wordt weergegeven



De temperaturen hebben betrekking op het oppervlak van de warmteplaat in het lege toestel. Eigen metingen kunnen onnauwkeurig zijn en zijn niet geschikt om de nauwkeurigheid van de temperatuur te controleren.

Het toestel wordt uitsluitend verwarmd als de warmtelade volledig is gesloten.

2.3 Openen en sluiten van de lade



Openen

- ▶ Met een hand in het midden op het ladefront drukken.
 - De lade gaat open.

Sluiten



- ▶ De lade met één hand in het midden van het ladefront dichtdrukken.
 - De lade klikt vast en is gesloten.



De lade nooit met kracht opentrekken.

De sluitinrichting (Push & Pull-systeem) kan hierdoor worden beschadigd.

2.4 Stand-by-modus

De stand-by-modus is de toestand van de lade waarin de functie tijdelijk is uitgeschakeld, op elk gewenst moment en zonder voorbereidingen of lange wachttijden echter weer kan worden ingeschakeld. Na het openen van de lade kunt u deze bedienen. Dit wordt weergegeven door de gedimde indicatie van de toets . Na het aantippen van de toets  is het toestel ingeschakeld en kunt u de gewenste bedrijfsmodus kiezen.

Bedrijf

Uw warmtelade is uitgerust met een veiligheidsschakeling die na maximaal twaalf uur continu bedrijf de lade omschakelt naar de stand-by-modus.

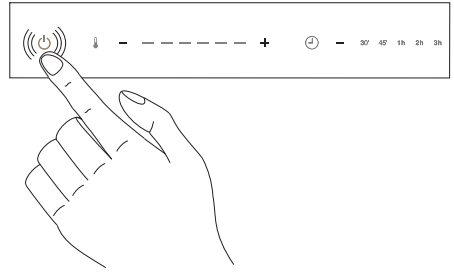
De “stand-by-modus” uitschakelen

De toets  is gedimd.

- ▶ Tip de toets  aan.
 - De toets  brandt.
 - De voorgestelde waarde brandt.







De gewenste bedrijfsmodus kan worden ingesteld.





2.5 Bediening





Het bedieningspaneel moet vrij van vervuilingen en vloeistoffen blijven. Was uw handen en droog deze af. Anders reageren de toetsen niet of wordt het toestel per ongeluk ingeschakeld.

- ▶ Door de toets  aan te tippen, wordt de lade ingeschakeld.
- ▶ Tip op  of  tot de gewenste temperatuur en tijdsduur zijn ingesteld, of gebruik een van de vier beschikbare bedrijfsmodi (zie pagina 14) waarbij u de vooraf ingestelde temperatuur en tijdsduur kunt wijzigen.
- ▶ Sluit de lade.
 - Start van de werking, de werkingsindicatie brandt bij een gesloten lade.
- ▶ Door het openen van de lade wordt de werking automatisch onderbroken.
 - De werkingsindicatie knippert bij een geopende lade.
 - Sluit de lade om het programma voort te zetten.
- ▶ Na afloop van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een geluidssignaal.
 - De toets  is in de stand-bymodus gedimd.



Na het einde van de werking resp. het aantippen van de toets  gaat de binnenverlichting van de geopende lade automatisch na 5 minuten uit. Door het aantippen van de toets  resp. het sluiten en openen van de lade wordt de binnenverlichting weer geactiveerd.

- ▶ Toestel evt. vroegtijdig uitschakelen: Houd de toets  1 seconde lang ingedrukt.
 - Toets  is gedimd in stand-bymodus, na het loslaten



Laat de warmtelade tijdens continue werking niet gedurende langere tijd onbevaakt. Lang warmhouden leidt tot uitdroging en eventueel tot zelfontsteking van het voedsel.

Uw warmtelade is uitgerust met een veiligheidsschakeling die de warmtelade na maximaal twaalf uur continue werking omschakelt naar de stand-bymodus.

2.6 Uitgestelde start

De uitgestelde start is actief als bij de gekozen bedrijfsmodus zowel de inschakeltijdsduur als de tijdsduur van de uitgestelde start zijn ingesteld.


Het toestel wordt na de tijdsduur van de uitgestelde start ingeschakeld en na afloop van de inschakeltijdsduur weer uitgeschakeld.

Vóór het instellen van de uitgestelde start

- ▶ Plaats het servies of het gerecht in de warmtelade.
- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Stel de temperatuur en de tijdsduur in.

Uitgestelde start inschakelen

- ▶ Houd de toets **+** bij tijdsduur aangetipt (5 s).

—  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+**
knippert.


- ▶ Stel met de toets **-** of **+** de gewenste uitgestelde start in.
 - De indicatie van de gekozen uitgestelde start knippert.
- ▶ Sluit de lade.
 - De bedrijfsindicatie knippert bij een ingeschakelde uitgestelde start tot de start van het bedrijf. Na de automatische start van het bedrijf brandt de bedrijfsindicatie.




2.7 Sabbat-modus

Met de sabbat-modus kunt u een bedrijfsduur van maximaal 72 uur instellen. Tijdens de sabbat-modus zijn de veiligheidsschakeling en de lichten uitgeschakeld, behalve in geval van een storing. De gerechten in de warmtelade worden opgewarmd en blijven warm, zonder dat het toestel bediend hoeft te worden.

Sabbat-modus inschakelen


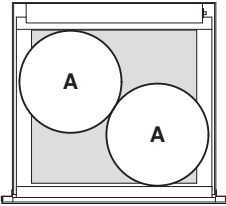
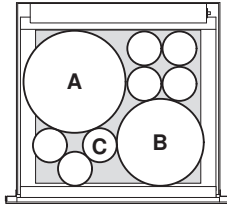
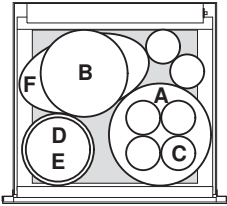

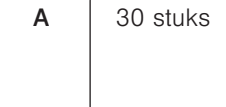

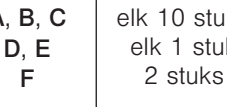

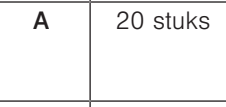
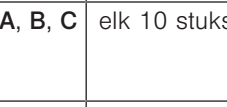
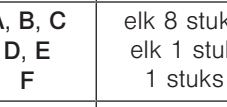
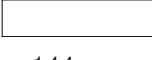
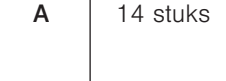
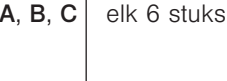
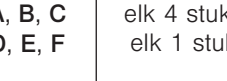
- ▶ Houd de toets  aangetipt (10 s).
 - De duur- en temperatuurindicaties gaan 3 keer kort branden.
 - De sabbat-modus is ingeschakeld.

Sabbat-modus uitschakelen

- ▶ Houd de toets  aangetipt (10 s).
 - De duur- en temperatuurindicaties gaan 3 keer kort branden.
 - De sabbat-modus is uitgeschakeld.

2.8 Beladingsvoorbeelden

De maximale belading is afhankelijk van de maten en het gewicht van het serviesgoed.

Toestelhoogte	Borden		Menuservies		Couverts	
		40 stuks		elk 20 stuks		elk 12 stuks elk 1 stuk 2 stuks
283/312 mm	A		A, B, C		A, B, C D, E F	
		30 stuks		elk 15 stuks		elk 10 stuks elk 1 stuk 2 stuks
220 mm	A		A, B, C		A, B, C D, E F	
		20 stuks		elk 10 stuks		elk 8 stuks elk 1 stuk 1 stuks
162 mm	A		A, B, C		A, B, C D, E F	
		14 stuks		elk 6 stuks		elk 4 stuks elk 1 stuk
144 mm	A		A, B, C		A, B, C D, E, F	

A Bord 27 cm

B Soepbord 23 cm

C Kopje 9 cm

D Schotel 17 cm

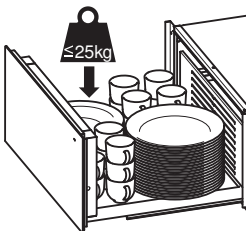
E Schotel 19 cm

F Plaat 34 cm

Maximale belading

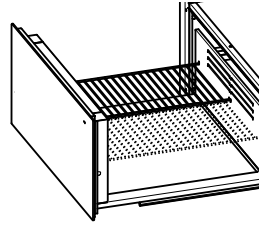


De warmtelade mag met maximaal 25 kg worden belast. Als dit gewicht wordt overschreden, kan schade aan het toestel ontstaan.

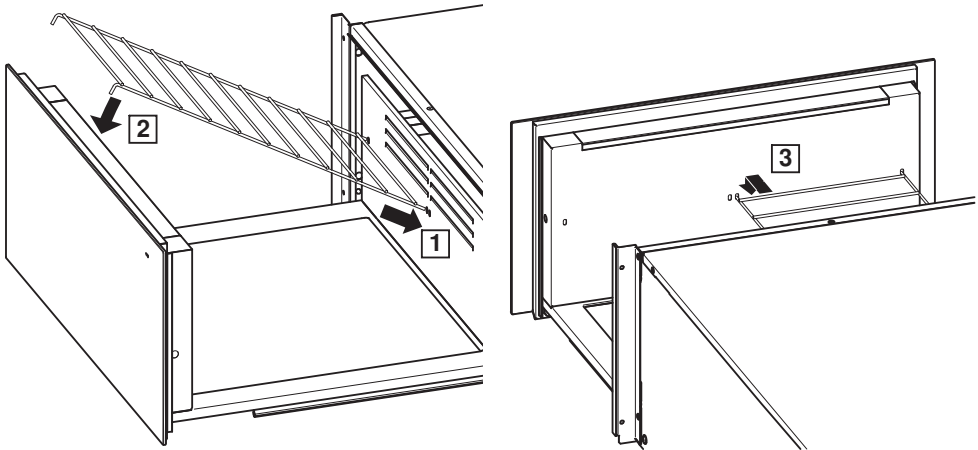


2.9 Rooster

Voor de modellen 283 en 312 kan het laadvlak met het meegeleverde rooster worden vergroot. Dit kan handig zijn bij het warmhouden van levensmiddelen in meerdere serviesdelen. U kunt het rooster links of rechts plaatsen.



U kunt een extra rooster bij de klantendienst of op www.vzug.com bestellen.





3 Bedrijfsmodi

3.1 Serveer- en serviesgoed opwarmen

Verdeel het serviesgoed over de gehele warmteplaat. De tijdsduur voor het opwarmen is afhankelijk van het materiaal en de dikte van het servies alsook van de hoeveelheid, de hoogte en de indeling. Hoge stapels borden worden langzamer opgewarmd dan afzonderlijke serviesdelen.

Plaats geen grote platen rechtop voor de ventilatiesleuven. U blokkeert hierdoor de uitlaatopeningen voor de warme lucht. Het servies wordt niet gelijkmatig opgewarmd.

- ▶ Plaats het servies in de lade.
- ▶ Tip de toets  aan.


- De voorgestelde waarden branden.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Sluit de lade.
- De bedrijfsindicatie brandt.
- Het toestel wordt opgewarmd.



Bij servies voor 6 personen duurt het opwarmen ongeveer 45 minuten.

Servies eruit nemen

Opgewarmd servies koelt snel af. Neem het servies daarom pas vlak vóór gebruik uit het toestel.

- ▶ Open de lade na afloop van de bedrijfsmodus.
- ▶ Tip  aan om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.




Gevaar voor verbranding! Het oppervlak van de warmteplaat is heet. De buitenste serviesdelen worden heter dan de middelste serviesdelen. Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.





3.2 Kopjes opwarmen

De tijdsduur voor het opwarmen is afhankelijk van het materiaal en de dikte van het servies alsook van de hoeveelheid, de hoogte en de indeling. Hoge stapels kopjes en glazen worden langzamer opgewarmd dan afzonderlijke kopjes of glazen.

Plaats het serviesgoed niet voor de ventilatiesleuven. U blokkeert hierdoor de uitlaatopeningen voor de warme lucht. Het servies wordt niet gelijkmatig opgewarmd.




Gevaar voor verbranding! Kies voor kopjes en glazen maximaal de bedrijfsmodus  om verbrandingen te voorkomen.

- ▶ Plaats de kopjes of glazen in de warmtelade.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - De voorgestelde waarden branden.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Sluit de lade.
 - De bedrijfsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.



Bij kopjes voor 6 personen duurt het opwarmen ongeveer 30 minuten.


- ▶ Open de lade na afloop van de bedrijfsmodus.
- ▶ Tip  aan om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.




Gevaar voor verbranding! Het oppervlak van de warmteplaat is heet. De buitenste serviesdelen worden warmer dan de middelste serviesdelen. Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.

3.3 Gerechten warmhouden



Deze bedrijfsmodus dient voor het warmhouden van gerechten direct nadat deze zijn bereid en niet voor het opnieuw opwarmen van afgekoelde gerechten. Hete pannen nooit direct van een heet kookveld op de warmteplaat plaatsen. De warmteplaat kan worden beschadigd. Kies voor het warmhouden uitsluitend de bedrijfsmodus .


- ▶ Plaats het servies in de lade.
- ▶ Tip  aan en verwarm het toestel gedurende 15 minuten voor.
- ▶ Vul de gerechten in het voorverwarmde servies.



Vul het servies zodanig dat niets overloopt.

Gerechten met een hittebestendige deksel of aluminiumfolie afdekken. Gerechten die niet zijn afgedekt, drogen aan het oppervlak uit.

Het verdient aanbeveling om de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

- ▶ Sluit de lade.
 - De bedrijfsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.
- ▶ Open de lade na afloop van de bedrijfsmodus.
- ▶ Tip  aan om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.








Gevaar voor verbranding! Het oppervlak van de warmteplaat is heet. De buitenste serviesdelen worden warmer dan de middelste serviesdelen. Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.



Geschikte gerechten

Bijgerechten, gevogelte, groente, vis, vlees, sauzen, soepen






3.4 Yoghurt bereiden

- ▶ Plaats de voorbereide melk met yoghurt in potten of kommen in de warmtelade.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - De voorgestelde waarden branden.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Sluit de lade.
 - De bedrijfsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.
 - Open de lade na afloop van de bedrijfsmodus
 - Tip  aan om het toestel uit te schakelen.
 - Laat de yoghurt enkele uren in de lade afkoelen en bewaar de yoghurt vervolgens in de koelkast.



3.5 Favoriet

Als u een bepaalde temperatuur en tijdsduur regelmatig gebruikt, kunt u deze instellingen als favoriet opslaan.

Favorieten instellen

- ▶ Tip de toets  aan.
 - De voorgestelde waarden branden.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Kies de gewenste temperatuur en tijdsduur door **+** of **-** aan te tippen.
- ▶ Houd toets  aangetipt (5 s).
 - De instellingen worden opgeslagen.

Favorieten starten

- ▶ Tip de toets  aan.
 - De ingestelde waarden branden.
- ▶ Sluit de warmtelade.
 - De werkingsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.
 - Open de lade na afloop van de bedrijfsmodus
 - Tip  aan om het toestel uit te schakelen.
















Gevaar voor verbranding! Het oppervlak van de warmteplaat is heet. De buitenste serviesdelen worden warmer dan de middelste serviesdelen. Neem het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit.

4 Toepassingen



4.1 Toepassingsmogelijkheden















In de tabel worden verschillende toepassingsmogelijkheden voor de warmtelade genoemd.

- ▶ Gewenste stand instellen.
- ▶ Servies volgens de onderstaande tabel voorverwarmen.


Stand	Tijdsduur bij benadering	Gerechten/servies	Aanwijzing
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Gistdeeg laten rijzen	Deeg met een vochtige doek afdekken in hiervoor geschikt servies
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Gevoelige diepvriesgerechten ontdooien Bijv. roomtaarten, boter, worst, kaas	In verpakking laten
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Eventueel verlengen tot max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Yoghurt bereiden	In meerdere kleine of één grote kom mogelijk, niet afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Eieren warmhouden bijv. gekookte eieren, roerei	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Bevroren producten ontdooien bijv. vlees, gebak	In verpakking laten

4 Toepassingen

Stand	Tijdsduur bij benadering	Gerechten/servies	Aanwijzing
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -	Drinkgerei voorverwarmen, bijv. espressokopjes	Uitsluitend geschikt servies gebruiken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Chocolade smelten	In geschikt servies, niet afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Gelatine oplossen	In geschikt servies, niet afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gevoelige gerechten warmhouden, Bijv. gestoofd vlees	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gerechten warmhouden of opwarmen, bijv. omeletten, crêpes, pannenkoeken, taco's, tortillas, fajitas	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gerechten warmhouden	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	bijv. braadvlees, saus	
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Dranken warm houden	Servies indien nodig voorverwarmen,
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Brood warmhouden bijv. geroosterd brood, broodjes	Levensmiddelen rechtstreeks op de warmteplaat, niet afdekken
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Droog gebak opwarmen bijv. kruimelgebak, muffins	Servies indien nodig voorverwarmen

Stand	Tijdsduur bij benadering	Gerechten/servies	Aanwijzing
 - ██████████ + -  - ██████████ +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Serviesgoed opwarmen bijv. diepe borden, platte borden, kommen, platen, sauskommen	Serviesgoed zo goed mogelijk verdelen, zo wordt het snel warm
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Dranken heet houden	Servies voorverwarmen, dranken indien nodig afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Eventueel verlengen tot max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Drogen	Voorbereid, kleingesneden fruit op het rooster leggen en naar behoefte omdraaien
	 - ██████████ + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	SlowCooking	Servies voorverwarmen.
	 - ██████████ + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Vochtige warme doeken voor wellness-toepassingen	Handdoek bevochtigen, samenvouwen of oprollen en direct op de warmteplaat leggen. Uitsluitend handdoeken van plantaardige vezels gebruiken, geen kunstvezels!
	 - ██████████ + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		


4.2 Stoven

De instelling  - ██████████ + is geschikt voor SlowCooking en het nagaren van gebrade, kleine tot middelgrote, hoogwaardige stukken rund-, kalfs-, varkensvlees- en lamsvlees met een maximale diameter tot 6 cm. Voor grotere stukken vlees adviseren wij de bereiding in een bakoven of Combi-Steamer.

Door de langere gaartijd bij een lagere temperatuur blijft het vlees sappig en zacht.















Vorbereiding

Voor het SlowCooking moet het vlees eerst worden aangebraden.

- ▶ Gebruik servies van hiervoor geschikt glas, porselein of keramiek.
- ▶ De lade met het servies in de stand  - ██████████ + voorverwarmen.
- ▶ Een kleine hoeveelheid vet in een pan op hoog vuur verhitten.
- ▶ Het vlees sterk aanbraden.

De volgende aanbraadduur geldt zodra het vlees in het hete vet wordt gelegd.


5 Verzorging en onderhoud

Gerecht	Aanbraden op het kookveld	Nagaren in het toestel
Kleine stukken vlees		
Kleine schnitzels	Rondom 2-3 min.	 - ██████████ + voor  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Steaks, medaillons	Per kant 1-2 min.	 - ██████████ + voor  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Middelgrote stukken vlees		
Lamsnierstuk (ca. 150-300g)	Per kant 2-3 min.	 - ██████████ + voor  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Varkensfilet (400-600g)	Rondom 4-6 min.	 - ██████████ + voor  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Rund- of kalfsfilet, stuk varkensnier (tot 900 g)	Rondom 12-15 min.	 - ██████████ + voor  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Het vlees in het voorverwarmde servies in de lade plaatsen om het na te garen.
- ▶ Het deksel op het servies plaatsen.



Het bij lage temperatuur gegaarde vlees is niet zo heet als traditioneel gebraden vlees. Sauzen moeten zeer heet worden geserveerd. Plaats de borden gedurende de laatste 45–60 minuten in de warmtelade.

Schakel voor het warmhouden van gestoofd vlees na het SlowCooking terug naar stand  - ██████████ +. Kleine stukken vlees kunnen tot 45 minuten warm worden gehouden. Grote stukken vlees kunnen tot 2 uur warm worden gehouden.

5 Verzorging en onderhoud

5.1 Werkwijze



De lade alleen in uitgeschakelde toestand in de stand-by-modus reinigen.

Geen hogedruktoestellen of stoomreinigers gebruiken.

Geen schurende, sterk zure reinigingsmiddelen of roestvaststaalreinigers gebruiken. Geen krassende schuursponsjes, staalwol enz. gebruiken. Deze producten beschadigen de oppervlakken.

5.2 Reiniging van de buitenkant

- ▶ Verwijder vervuilingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek – bij metalen oppervlakken in slijprichting. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.


5.3 Binnenruimte reinigen

- ▶ Verwijder verontreinigingen indien mogelijk met een vochtige doek uit de warmtelade als die nog handwarm is.
- ▶ Reinig de warmteplaat, het ventilatierooster en het bedieningspaneel met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en droog de warmteplaat met een zachte doek na.


6 Storingen zelf verhelpen

Hieronder worden storingen weergegeven die met behulp van de beschreven stappen eenvoudig zelf verholpen kunnen worden. Als een andere storing wordt weergegeven, of als de storing niet verholpen kan worden, bel dan de klantendienst.

6.1 Wat te doen als ...

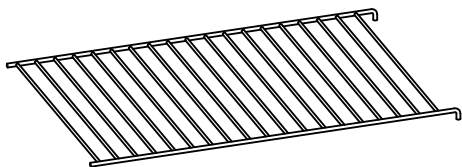
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het servies of de gerechten blijven koud.	▪ Het toestel is niet ingeschakeld.	▶ Schakel het toestel in.
	▪ Onderbreking in de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.
	▪ De lade is niet volledig gesloten.	▶ Sluit de lade.
Het servies resp. de gerechten zijn niet warm genoeg.	▪ Te korte verwarmingsduur.	▶ Verleng de verwarmingsduur.
	▪ De lade is niet volledig gesloten.	▶ Sluit de lade.
	▪ Te lage temperatuurinstelling gekozen.	▶ Selecteer een hogere temperatuurinstelling.
De werkingsindicatie knippert regelmatig als de lade gesloten is.	▪ Bij een volledig gesloten lade is de uitgestelde start ingesteld, dit wordt door de knipperende werkingsindicatie aangegeven.	▶ Sluit de lade. Beëindig indien nodig de uitgestelde start.
De werkingsindicatie bij een open lade knippert snel.	▪ De uitgestelde start is actief.	▶ Sluit de lade, vervolgens begint de bedrijfsmodus met uitgestelde start. Beëindig de uitgestelde start door de toets  aan te tippen.

7 Toebehoren en reserveonderdelen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De werkingsindicatie brandt niet tijdens de werking.	▪ Werkingsindicatie defect.	▶ Bel de klantendienst.
De werkingsindicatie knipt snel bij een open/gesloten lade.	▪ De werking werd niet beëindigd.	▶  aantippen
De lade kan niet worden geopend of gesloten.	▪ Push & Pull-mechanisme defect.	▶ Bel de klantendienst.

7 Toebehoren en reserveonderdelen

Geef bij bestellingen a.u.b. de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het reserveonderdeel aan.



Rooster voor modellen 283 / 312 mm

8 Technische gegevens

8.1 Buitenafmetingen

▶ Zie de installatiehandleiding

8.2 Elektrische aansluiting

▶ Zie typeplaatje (zie pagina 27)

9 Afvoer

9.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.

9.2 Veiligheid

Maak het apparaat onbruikbaar, zodat ongelukken kunnen worden voorkomen door on-eigenlijk gebruik (bijvoorbeeld door spelende kinderen):

▶ Koppel het apparaat los van het stroomnet. Bij een vast gemonteerd apparaat moet dit door een erkend elektricien worden uitgevoerd! Snij vervolgens het netsnoer bij het apparaat los.

9.3 Afvoer



- Het symbool «doorgestreepte vuilnisbak» verplicht tot een gescheiden afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijk zijn en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze apparaten moeten worden ingeleverd bij een inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur en kunnen niet worden weggegooid in ongesorteerd huishoudelijk afval. Daarmee draagt u bij aan de bescherming van hulpbronnen en het milieu.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten.

10 Trefwoordenlijst

A		
Aanwijzingen bij gebruik.....	5	
Afvoer.....	22	
B		
Bedieningselementen.....	9	
Bedrijfsmodi.....	14	
Beladingsvoorbeelden.....	13	
Beschrijving van het toestel.....	8	
Binnenruimte		
Reinigen.....	21	
Buitenafmetingen.....	22	
D		
Display-elementen.....	9	
E		
Elektrische aansluiting.....	22	
F		
Favoriet		
Instellen.....	16	
Opslaan.....	16	
Starten.....	17	
G		
Garantieverlenging.....	27	
Geldigheidsbereik.....	2	
Gerechten		
Warmhouden.....	15	
I		
Inbedrijfstelling.....	6	
Installatie van het toestel.....	5	
K		
Kopjes opwarmen.....	15	
L		
Lade		
Reinigen.....	21	
M		
Modelnaam.....	2	
Modelnummer.....	2	
N		
Notities.....	25	
O		
Onderhoud.....	20	
Opbouw.....	8	
R		
Reiniging.....	21	
Reiniging van de buitenkant.....	21	
Rooster.....	22	
S		
Sabbat-modus.....	12	
Schade door overbelasting.....	13	
Server- en serviesgoed opwarmen.....	14	
Service & Support.....	27	
Servies		
Inruimen.....	15	
Voorverwarmen.....	14	
SlowCooking.....	19	
Aanbraadduur.....	19	
Nagaren.....	19	
Stand-by-modus.....	10	
Storingen zelf verhelpen.....	21	
Symbolen.....	4	
T		
Technische gegevens.....	22	
Technische vragen.....	27	
Toebehoren en reserveonderdelen.....	22	
Toepassingen.....	17	
Toepassingsmogelijkheden.....	17	
Toestel afvoeren.....	23	
Type.....	2	
Typeplaatje.....	22	
U		
Uitgestelde start.....	12	
V		
Veiligheidsaanwijzingen		
Algemene.....	4	
Toestelspecifieke.....	5	
Veiligheidschakeling.....	10	
Veiligheidsvoorschriften		
Installatie van het toestel.....	5	
Reglementair gebruik.....	6	
Vóór de eerste inbedrijfstelling.....	6	
Verzorging.....	20	
Y		
Yoghurt bereiden.....	16	

11 Notities

12 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

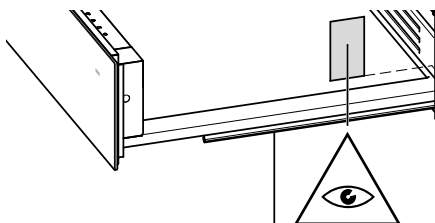
Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

- ▶ Warmtelade openen.
 - Het serviceplaatje bevindt zich rechts in de lade.



Uw reparatieopdracht

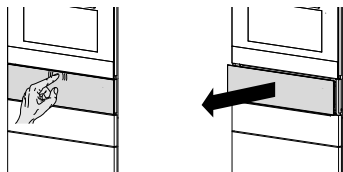
Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

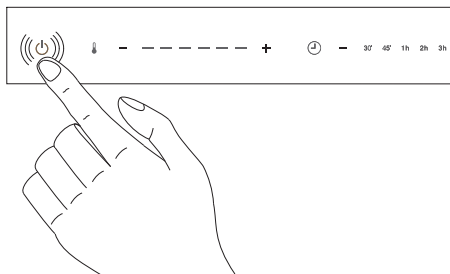
V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

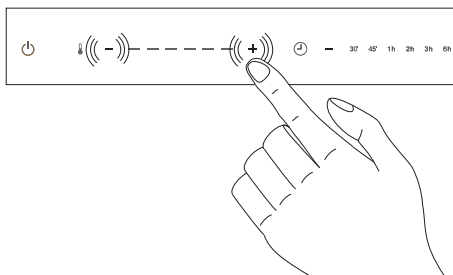
Toestel openen



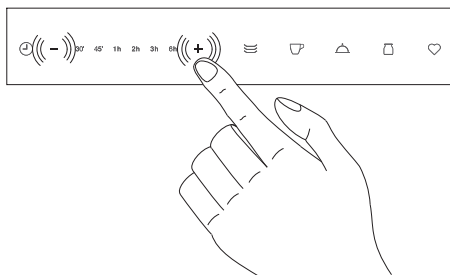
Toestel inschakelen



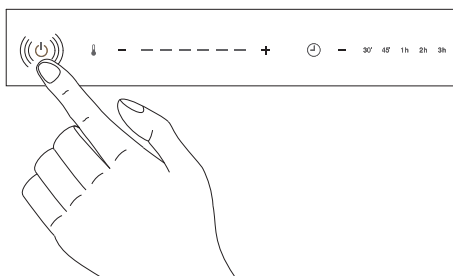
Bediening temperatuur



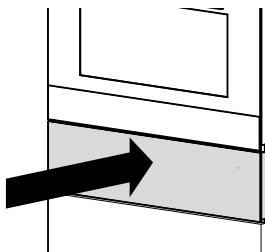
Bediening tijdsduur



Toestel uitschakelen



Toestel sluiten



1044765-R03