



**NKD914B**

**NKD914T**

**NKD924B**

**NKD924T**

**CD1100B**

**CD1100T**

- EN** User manual | **Warming Drawer**
- DE** Benutzerhandbuch | **Wärmeschublade**
- FR** Manuel utilisateur | **Tiroir chauffe-vaisselle**
- IT** Manuale utente | **Cassetto riscaldante**
- NL** Gebruikershandleiding | **Servieswarmer**
- ES** Manual del usuario | **Cajón calentaplatos**
- CA** Manual d'usuari | **Calaix escalfador**
- PT** Manual do utilizador | **Aquecedor de louça**
- DA** Brugervejledning | **Servicevarmer**
- FI** Käyttöopas | **Astianlämmitin**
- SV** Användarmanual | **Värmelåda**
- NO** Brukerhåndbok | **Varmeskuff**
- PL** Instrukcja obsługi | **Szuflada grzewcza**



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, trouble shooter, service and repair information at:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION .....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS .....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION .....	6
4. CONTROL PANEL .....	6
5. BEFORE FIRST USE .....	7
6. DAILY USE .....	7
7. TIME FUNCTIONS .....	7
8. WARMING FUNCTIONS .....	8
9. CARE AND CLEANING .....	12
10. TROUBLESHOOTING .....	13
11. ENVIRONMENTAL CONCERN .....	13
12. ENERGY EFFICIENCY .....	13

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

### ⚠ WARNING!

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children

- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

## **1.2 General Safety**

- Only a qualified person must install this appliance and re- place the cable.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the device. Always use oven gloves to insert or remove accessories or oven proof cookware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not let children play with the appliance.
- Depending on the temperature and operating time selected, the temperature inside the appliance may reach 85°C. When taking crockery out of the crockery warmer, protect your hands using oven gloves or a tea towel.
- Do not sit or hang on the drawer – the telescopic runners would be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 15 kg.
- Do not store synthetic containers or flammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. Fire hazard!
- Do not use the appliance as a space heater. The high temperatures reached could cause flammable objects close to the appliance to catch fire.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that it is not a hazard to children, for example.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle (if present).
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

### 2.2 Electrical connection

 **WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- All the electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use a multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with E.E.C. directives.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door. Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not put food in direct contact with glass.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers/scourers to clean the appliance since they can scratch the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance's surfaces and components in the long time

## 2.5 Disposal

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

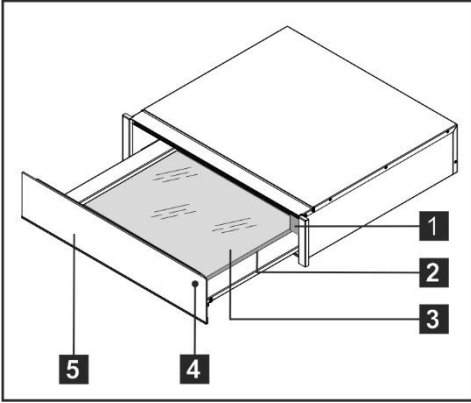
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 2.6 Service

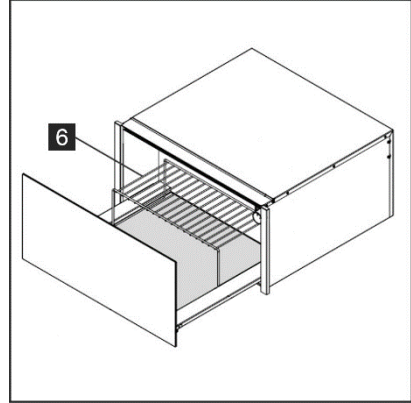
- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



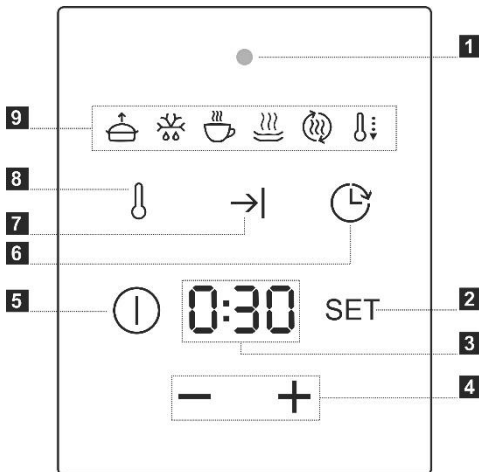
- 1** Control panel.
- 2** Non-slip base.
- 3** Glass (on models selected).



- 4** Pilot Light (on models selected).
- 5** Front panel with push-push mechanism or handle
- 6** Support rack (depending on the model).

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Electronic programmer



- 1** Pilot light.
- 2** Menu settings. To adjust temperature, end of cooking and delay start.
- 3** Display.
- 4** Increase/decrease the value selected.
- 5** ON/OFF button.  
To turn on or off the drawer.
- 6** Delay start icon.
- 7** End of cooking icon.
- 8** Temperature icon (30-85°C).
- 9** Function icon.

## 5. BEFORE FIRST USE

### 5.1 Initial Cleaning

Remove all interior parts, clean gently with a soaked warm cloth and heat it up for 2 hours at 85°C. Ensure the room is well ventilated.

 Refer to “Care and cleaning” chapter.

Clean the appliance before first use.


## 6. DAILY USE

### 6.1 Using the warming drawer

To use the warming drawer, proceed as follows:

- Place the food over a plate or crockery.
- Leave the ventilation slots free. The warm air should fully escape from the slots. This would allow a perfect heat distribution.
- Turn on the drawer and select function/temperature and duration. Is it possible to have a delay till 24 hours.
- Close the drawer.
- Be careful not to use too much force when closing the drawer, since it may open up again.

### 6.2 Power on

Touch : a single beep is emitted.


### 6.3 Temperature setting

To set the temperature, press **SET** and **- +**. The temperature can be adjusted between 30° and 85°C with steps of 5°C.

## 7. TIME FUNCTIONS

### 7.1 End of cooking setting


Once the temperature is set the end of cooking time can be selected pressing the

**SET** till the icon  we will turn on. It is possible to set the end of cooking time from 30 minutes to 24 hours with steps of 15 minutes. At the end of the timer the drawer turns off automatically.

In case of temperature selection above 65°C the drawer will switch off after 10 hours for safety reasons.

### 7.2 Delay start setting







It is possible to set the delay start from 1 hour to 24 hours with steps of 1 hour.

When the appliance is switched on, the **SET** button is pressed and when the  icon lights up, the start time can be set, using **+-**. At the end of the timer the drawer starts with the temperature selected automatically. **The delay start can only be set when the appliance is switched on.**

### 7.3 Changing parameters during heating

During the heating phase, the temperature and cooking time parameters can be changed by touching the **SET** button. When the corresponding icon lights up, the parameter can be changed.

## 8. WARMING FUNCTIONS

Symbol	°C	Function	Hints & tips
	30°C 35°C	Dough proving - Fermentation	Refer to paragraph 8.6
	40°C 45°C	Defrosting	Refer to paragraph 8.6
	50°C 55°C	Warming cups and glasses	-
	60°C 65°C	Warming plates - Dehydrating	Refer to paragraph 8.6
	70°C 75°C	Keep warming	Cover the food
	80°C 85°C	Low temperature cooking ( <b>only for 14 cm high drawer</b> )	Refer to paragraph 8.7

### 8.1 Heating time

Various factors affect heating times:

- The material and thickness of the crockery;
- Load size;
- How the crockery is arranged;
- Temperature setting;
- Repeated opening and closing of the drawer.

It is therefore not possible to give precise heating times.

As you use the warming drawer regularly, you will learn the best settings for your crockery.

### Suggestions for the warming - dehydrating and keep warming functions:

Preheat the warming drawer for 15 minutes to ensure it is at the required internal temperature.

### 8.2 Start of heating


Heating begins 10 seconds after no actions are performed on the interface.


**The operation led 1 lights up.**

Note:

If no settings are made, the drawer automatically starts heating 10 seconds after switching on with the objective being the default values (30°C and 30 minutes).


### 8.3 Display during heating

When the delay function has been set, the icon  lights up, the operation led 1 starts flashing and the display shows the countdown to the start of the heating.


During heating phase the icon  is on and the operation led 1 turns steady, while the display shows the temperature for the cooking.




## 8.4 Switching off

It is automatic at the end of the heating (three long beeps are emitted) or by touching .






## 8.5 Sabbath mode

With this feature, the drawer will heat at 45° (it cannot be modified) for 80 hours, during this phase all keys are disabled and the drawer will turn off automatically after 80 hours, or manually by pressing .

To activate the Sabbath mode, turn on the drawer with the ON/OFF key and simultaneously touch **SET**  until the display shows **SAb**.

**The function can only be set when the appliance is switched on.**

## 8.6 Hints and tips

Purpose	Food	Quantity	Function Symbol	Temperatures	Notes	Cooking time*
Dough proving	Flatbread	500g		30-35°C	Place the flatbread on silver paper.	1,5 h
Fermentation	Yoghurt	Fat milk 1,5L Milk yoghurt 375g 9 glass bowls		35°C	In a bowl, pour the milk and yoghurt, blend well with an immersion blender and pour it everything into glass bowls (max 9) Close them with the caps and place them inside the drawer.	8 h
Dehydrating	Herbs	200g rosemary, parsley, sage		40-45°C	Use paper sheets in direct contact with the glass.	24 h
Dehydrating	Tomatoes	250g		60-65°C	Use paper sheets in direct contact with the glass. Cut the tomatoes in two, add salt. Turn the tomatoes upside down every 3 hours.	12-14 h
Dehydrating	Apple	1 apple, ½ lemon, water		60-65°C	Use paper sheets in direct contact with the glass. Cut thin apple slices, leave them with water and lemon in a bowl for 5 minutes.	8-10 h

\* cooking time varies depending on the cooking grade preferred

## 8.7 Low temperature cooking (only for 14 cm high drawer)

The setting is suitable for cooking at a low temperature and prolonging the cooking of fine cuts of browned beef, veal, pork and lamb. With an extended cooking time at a low temperature, the meat remains juicy and tender. It is recommended to use only fresh and quality meat. Do not use cuts over 6 cm in diameter. For larger cuts we recommend preparation in a combined oven or steamer. However, the cooking time depends on the size of the piece of meat.

### Preparation:

The meat must be browned before cooking at low temperatures.

- Pre-heat the drawer with the dishes inside for 15 minutes.
- Heat some oil or butter in a pan and brown the meat over high heat.
- Ensure that the whole surface of the meat is roasted in the pan.

### Recommended dishes

- Use suitable glass, porcelain or ceramic dishes.
- For best results, place the plate in the centre of the drawer.

The following searing duration refers to searing the meat in a pan with pre-heated butter or oil.

## Reference times (only for 14cm high drawer)

Food	Quantity	Roast gently before on a cooking pan	Cooking time*
Beef fillet steaks	250g (medallion)	3 minutes	2/3 h
Beef fillet steaks	500g (chateaubriand)	6 minutes	3/4 h
Roastbeef	500g	10 minutes	3/4 h
Beef fillet	500g (2 pieces: 250g + 250g)	6 minutes	3/4 h
Veal loin steaks	250g (2cm height)	3 minutes	2/3 h
Venison Loin/Deer Loin	500g	12 minutes	3/4 h
Lamb loin	500g	12 minutes	3/4 h
Pork tenderloin (Filet)	400g	12 minutes	5/6h
Trout	400g	2/3 minutes	4/5 h

\* cooking time varies depending on the cooking grade preferred

With this cooking system, the meat is not as hot as traditionally cooked meat. If you want to keep the cooked meat warm, set the temperature back to 60°C.

## 9. CARE AND CLEANING

**Cleaning is the only maintenance activity that is generally required.**

### **WARNING!**

The warming drawer must be disconnected from the power supply before cleaning.

Unplug the device from the socket or isolate its power supply circuit. Do not use harsh or abrasive cleaning products, scouring pads/sponges or sharp objects, since this could cause stains or scratches.

Never use high pressure or steam jet cleaning appliances.

### **9.1 Appliance front and control panel**

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

Wipe the surfaces dry using a dry cloth. For stainless-steel fronted warming drawers, special products for stainless-steel surfaces can be used.

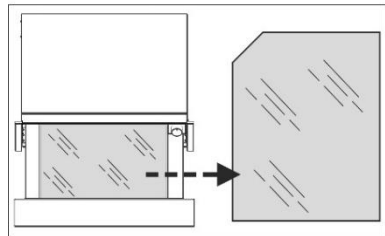
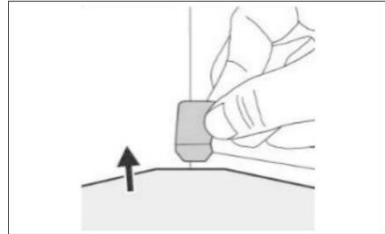
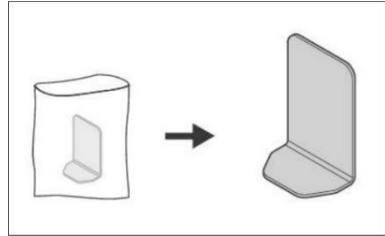
These products prevent the build-up of dirt on such surfaces. Apply a thin layer of this product on the surface using a soft cloth.

On aluminium fronted warming drawers, use a delicate glass cleaning product and soft, lint-free cloth. Wipe horizontally without applying.

### **9.2 Interior of the warming drawer**

Cleaning the interior of the warming drawer regularly using a damp cloth. If it is very dirty, add few drops of washing-up liquid to the water. Wipe the surfaces dry using a dry cloth. Avoid water entering the air circulation opening. Only use the warming drawer again when it is completely dry.

### **Glass removal (on models selected)**

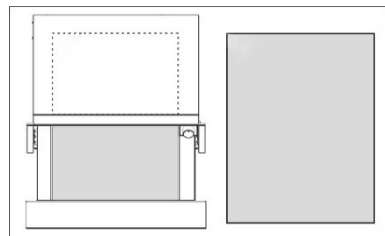


### **Non-slip base**

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

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

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



## 10. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Any repairs must only be performed by a specialized technician.

Any repair performed by a person not authorized by the manufacturer is potentially dangerous. However, the following faults can be resolved by the user without calling Technical Assistance.

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- **The crockery does not warm up sufficiently.**  
**Check whether:**
  - The appliance is on;
  - The appropriate temperature has been selected;
  - The air circulation orifices are not blocked by the crockery;
  - The crockery was left to warm up for sufficient time.

- **Heating time depends on several factors, such as, for example:**
  - The material and thickness of the crockery;
  - Load size;
  - How the crockery is arranged;
- **The crockery does not heat up at all.**  
**Check whether:**
  - You can hear the noise of the fan if the fan is running, this means that the heating element is defective. If the fan is not running, this means that it is faulty.
  - The fuse has blown or the circuit breaker has tripped.
- **The crockery is too hot:**
  - The temperature selector is not working
- **The on/off switch indicator light does not light up:**
  - The indicator light has blown.

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS



Recycle materials with the following symbol.

Place the packaging in the corresponding containers for recycling.

Help protect the environment and human health and to recycle waste from electrical and electronic appliances.



Do not dispose of appliances marked with the following symbol with general household waste. Take the product to your local recycling facility or contact your local council.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information for power consumption

Power consumption if off mode	0.3 W
Power consumption in standby with display on	0.8 W

# Willkommen bei AEG! Vielen Dank, dass Sie sich für unser Elektrogerät entschieden haben.



Für Tipps zur Verwendung, Unterstützung bei Problemen, Service und Reparaturen siehe den Abschnitt:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT .....	14
2. SICHERHEITSHINWEISE .....	16
3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS .....	18
4. BEDIENFELD .....	18
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH .....	19
6. TÄGLICHER GEBRAUCH .....	19
7. ZEITFUNKTIONEN .....	19
8. WÄRMEFUNKTIONEN .....	20
9. PFLEGE UND REINIGUNG .....	24
10. FEHLERBESEITIGUNG .....	25
11. UMWELTASPEKTE .....	25
12. ENERGIEEFFIZIENZ .....	26

## 1. ⚠ INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

### ⚠ ACHTUNG!

Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch oder ähnlichem bestimmt, zum Beispiel:

- in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- in Agrotourismen;
- für Hotel- und Moteltäste und Gäste in Wohnungsanlagen;
- in Bed and Breakfasts.

Die Anweisungen sorgfältig vor der Installation und vor dem Gebrauch des Geräts durchlesen. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation und Verwendung verursacht werden. Dieses Benutzerhandbuch immer zusammen mit dem Gerät aufbewahren, damit stets darin nachgeschlagen werden kann.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und gefährdeten Erwachsenen

Erstickungs-, Verletzungs- und dauerhafte Unfähigkeitsgefahr.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungen von Kindern fernhalten.

- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt. Berührbare Teile können heiß sein.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät wird bei Gebrauch heiß. Die Widerstände des Gerätes nicht berühren. Immer Topfhandschuhe verwenden, um hitzebeständiges Zubehör oder Töpfe und Pfannen in das Gerät zu stellen oder herauszunehmen.
- Vor der Wartung den Netzstecker abziehen.
- Keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung der Glastür verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und den Bruch der Glastür verursachen können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Innenraum des Geräts kann je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu 85°C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs aus der Wärmeschublade bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade stellen oder setzen, da der Teleskopauszug beschädigt werden könnte. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 15kg.
- Keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände in der Wärmeschublade aufbewahren. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!
- Das Gerät nicht zum Beheizen der Küche verwenden. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

#### **ACHTUNG!**

Die Installation des Gerätes darf nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Die gesamte Verpackung entfernen.

- Keine beschädigten Geräte installieren oder verwenden.
- Während der Installation die zum Gerät beiliegenden Anweisungen befolgen.
- Immer vorsichtig sein, wenn das Gerät bewegt wird. Immer Sicherheitshandschuhe tragen.
- Das Gerät nicht mit dem Griff (sofern vorhanden) ziehen.
- Der Küchenschrank und die Nische müssen die richtige Größe haben.
- Den Mindestabstand zu anderen Geräten und Einheiten einhalten.
- Sicherstellen, dass das Gerät unter und in der Nähe von sicheren Einrichtungen installiert ist.
- Teile des Gerätes stehen unter Strom. Das Gerät in Möbeln einbauen, um den Kontakt mit gefährlichen Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Gerätes müssen an Geräte oder Einheiten gleicher Höhe angrenzen.

### 2.2 Elektroanschluss

#### **ACHTUNG!**

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem Fachelektriker durchgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Sicherstellen, dass die elektrischen Spezifikationen auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Anderenfalls einen Elektriker hinzuziehen.
- Immer eine ordnungsgemäß installierte Schuko-Steckdose verwenden.
- Keine Mehrfachsteckdosenadapter und Verlängerungskabel verwenden.

- Sicherstellen, dass der Netzstecker und das Netzkabel nicht beschädigt werden. Bei erforderlichem Austausch des Netzkabels ist unser autorisiertes Kundendienstzentrum zu kontaktieren.
- Der Schutzkontakt der spannungsführenden und isolierten Teile muss so befestigt werden, dass er nicht ohne Werkzeug entfernt werden kann.
- Den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose stecken. Sicherstellen, dass der elektrische Stecker nach der Installation zugänglich ist.
- Den Stecker nicht einstecken, wenn die Netzsteckdose locker ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät stromlos zu machen. Immer den Stecker herausziehen, um das Gerät stromlos zu machen.
- Nur die richtigen Trennvorrichtungen verwenden: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (von der Halterung entfernt), FI-Schalter und Schütze.
- Die elektrische Anlage muss mit einer Isoliervorrichtung ausgestattet sein, mit der das Gerät an allen Polen vom Netz abgetrennt werden kann. Die Isoliervorrichtung muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm aufweisen.
- Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.
- Den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose stecken. Sicherstellen, dass der elektrische Stecker nach der Installation zugänglich ist.
- Den Stecker nicht einstecken, wenn die Netzsteckdose locker ist.



## 2.3 Benutzung

### **ACHTUNG!**

Gefahr von Verletzungen, Feuer oder Schäden am Gerät.

- Das Gerät nur im häuslichen Bereich verwenden.
- Keine Änderungen an den Spezifikationen des Gerätes vornehmen.
- Darauf achten, dass die Belüftungsdüsen frei sind.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Das Gerät niemals mit nassen Händen oder in Kontakt mit Wasser verwenden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Lagerfläche benutzen.
- Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Die Verwendung von alkoholhaltigen Zutaten führt zu einer Mischung aus Alkohol und Luft.
- Beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Berührung kommen lassen. Keine brennbaren Produkte oder nassen Gegenstände mit brennbaren Produkten in die Nähe, in oder auf das Gerät legen.
- Speisen nicht in direkten Kontakt mit der Glasscheibe bringen.

## 2.4 Pflege und Reinigung

### **ACHTUNG!**

Gefahr von Verletzungen, Feuer oder Schäden am Gerät.

- Keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Türglases verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.
- Keinen Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger verwenden. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Im Laufe der Zeit kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen.

## 2.5 Entsorgung

### **ACHTUNG!**

Gefahr von Schäden am Gerät.

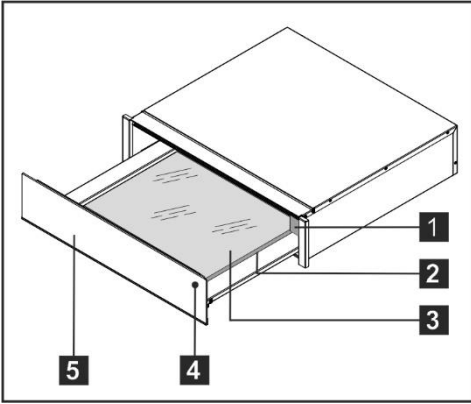
- Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Netzkabel abschneiden und entsorgen.
- Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Netzkabel abschneiden und entsorgen.

## 2.6 Kundendienst

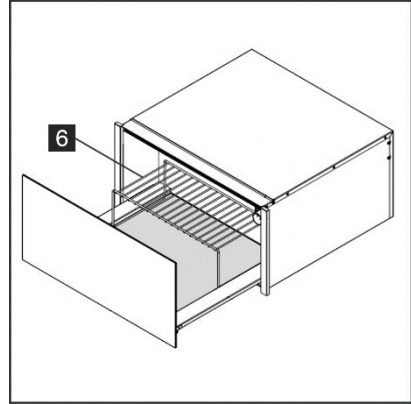
- Zur Reparatur des Geräts ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.

## 3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

### 3.1 Allgemeine Übersicht



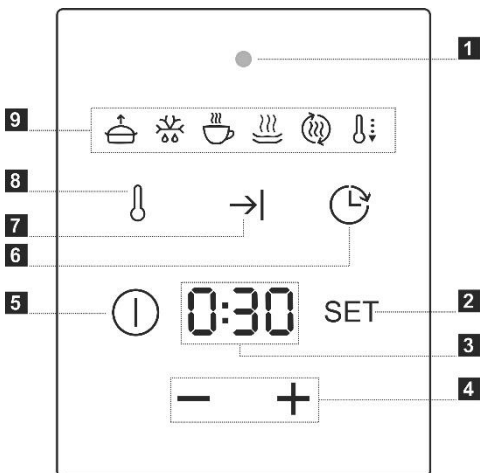
- 1** Bedienfeld
- 2** Antirutschauflage
- 3** Glasscheibe (bei ausgewählten Modellen)



- 4** Kontrollleuchte (bei ausgewählten Modellen)
- 5** Frontplatte mit Druckmechanismus oder Griff
- 6** Ablegerost (je nach Modell)

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Elektronische Zeitschaltautomatik



- 1** Kontrollleuchte
- 2** Menüeinstellungen. Um die Temperatur, das Ende des Garvorgangs und den verzögerten Start einzustellen.
- 3** Display
- 4** Erhöht/verringert den ausgewählten Wert.
- 5** ON/OFF-Taste  
Zum Ein- oder Ausschalten der Schublade.
- 6** Symbol des verzögerten Starts
- 7** Symbol für das Ende des Garvorgangs
- 8** Temperatursymbol (30-85°C)
- 9** Funktionssymbol

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### 5.1 Grundreinigung

Alle Innenteile entfernen, vorsichtig mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Lappen abwischen und die Wärmeschublade für 2 Stunden auf 85 °C erhitzen. Sicherstellen, dass der Raum gut belüftet ist.

 Siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“.

Das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen.


## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 6.1 Verwendung der Wärmeschublade

Zur Verwendung der Wärmeschublade ist folgendermaßen vorzugehen:

- Speisen auf einen Teller oder auf Geschirr legen.
- Lüftungsschlitze frei lassen. Die heiße Luft muss vollständig durch die Schlitze entweichen können. Auf diese Weise wird eine perfekte Wärmeverteilung erreicht.
- Die Wärmeschublade einschalten und die Funktion/Temperatur und die Dauer auswählen. Es kann eine Verzögerung von bis zu 24 Stunden eingestellt werden.
- Die Wärmeschublade schließen.
- Die Schublade könnte sich wieder öffnen, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird.

### 6.2 Einschaltung

 berühren: es wird ein einzelnes Tonsignal ausgegeben.

### 6.3 Einstellung der Temperatur

Zum Einstellen der Temperatur **SET** und  $\text{---}$   $\text{+}$  drücken. Die Temperatur kann zwischen 30° und 85 °C in Schritten von 5 °C eingestellt werden.

## 7. ZEITFUNKTIONEN


### 7.1 Einstellung der Zeit für das Ende des Garvorgangs

Sobald die Temperatur eingestellt ist, kann die Zeit für das Ende des Garvorgangs durch Drücken der **SET-Taste** bis zum Aufleuchten des Symbols  $\rightarrow$  ausgewählt werden. Die Zeit für das Ende des Garvorgangs kann zwischen 30 Minuten und 24 Stunden in 15-minütigen Schritten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Wärmeschublade automatisch aus.

Bei Auswahl einer Temperatur über 65 °C schaltet sich die Wärmeschublade aus Sicherheitsgründen nach 10 Stunden aus.

### 7.2 Einstellung des verzögerten Starts







Der verzögerte Start kann zwischen 1 Stunde und 24 Stunden in 1-stündigen Schritten eingestellt werden.

Beim Einschalten des Gerätes die Taste **SET** drücken und wenn das Symbol  aufleuchtet, kann die Uhrzeit für den Start mit +- eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit startet die Schublade automatisch mit der eingestellten Temperatur. **Der verzögerte Start kann nur beim Start des Gerätes eingestellt werden.**

### 7.3 Änderung der Parameter beim Wärmen

Während der Vorheizphase können die Temperaturparameter und die Garzeit durch Berühren der Taste **SET** abgeändert werden. Wenn das entsprechende Symbol aufleuchtet, kann der Parameter abgeändert werden.

## 8. WÄRMEFUNKTIONEN

Symbol	°C	Funktion	Tipps und Ratschläge
	30°C 35°C	Gärung von Teiglingen - Fermentation	Siehe Abschnitt 8.6
	40°C 45°C	Auftauen	Siehe Abschnitt 8.6
	50°C 55°C	Tassen/Gläser vorwärmen	-
	60°C 65°C	Teller aufwärmen - Trocknen	Siehe Abschnitt 8.6
	70°C 75°C	Warmhalten	Speisen abdecken
	80°C 85°C	Niedertemperaturgaren (nur für 14 cm hohe Schublade)	Siehe Abschnitt 8.7

### 8.1 Aufheizzeit

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Menge des vorhandenen Geschirrs
- Anordnung des Geschirrs in der Schublade
- Temperatureinstellung
- Wiederholtes Öffnen und Schließen der Schublade

Absolute Angaben sind daher nicht möglich. Die optimalen Einstellungen für jeden Bedarf können von der praktischen Erfahrung der Wärmeschublade abgeleitet werden.

### Tipps für die Funktionen Aufheizen - Trocknen und Warmhalten:

Heizen Sie die Wärmeschublade grundsätzlich 15 Minuten vor, um sicherzustellen, dass im Innenraum die erforderliche Temperatur vorliegt.

### 8.2 Start des Aufheizvorgangs



Da Aufheizen beginnt 10 Sekunden, nachdem keine Aktion am Bedienfeld ausgeführt wurde. **Die Betriebs-LED 1 leuchtet auf.**

Anmerkung:

Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt sich die Schublade automatisch 10 Sekunden nach dem Einschalten aufzuheizen, bis die Standardwerte (30°C und 30 Minuten) erreicht werden.

### 8.3 Display-Anzeigen beim Aufheizen

Wenn die Verzögerungsfunktion eingestellt

wurde, leuchtet das Symbol  auf, die Betriebs-LED 1 beginnt zu blinken und im Display wird die Rückwärtszählung bis zum Start des Aufheizvorgangs angezeigt. Während der Vorheizphase leuchtet das Symbol  auf und die Betriebs-LED 1 leuchtet dauerhaft, während im Display die Gartemperatur angezeigt wird.

## 8.4 Ausschalten

Die Ausschaltung erfolgt automatisch nach dem Aufheizen (drei lange Tonsignale ertönen) oder durch Berühren von ①.






## 8.5 Schabbat-Modus

Mit dieser Funktion erhitzt sich die Schublade auf 45° (nicht abänderbar) für 80 Stunden. Während dieser Phase sind alle Tasten deaktiviert und die Schublade schaltet sich nach 80 Stunden automatisch oder manuell durch Drücken der Taste ① aus.

Zur Aktivierung des Schabbat-Modus die Schublade mit der Taste ON/OFF einschalten und gleichzeitig **SET +** berühren, bis im Display **SAb** angezeigt wird.

**Die Funktion kann nur bei Einschalten des Gerätes eingestellt werden.**

## 8.6 Tipps und Ratschläge

Zweck	Speisen	Menge	Funktion Symbole	Temperatur	Anmerkungen	Garzeiten*
Gärung von Teiglingen	Fladenbrot	500 g		30-35°C	Das Fladenbrot auf Alufolie legen.	1,5 h
Fermentation	Joghurt	Vollmilch 1,5 l Milchjoghurt 375 g 9 Gläser		35°C	Milch und Joghurt in einen Behälter geben, mit einem Stabmixer gut pürieren und in die Gläser (max. 9) füllen. Mit den Deckeln verschließen und in die Schublade stellen.	8 h
Trocknen	Kräuter	200 g Rosmarin, Petersilie und Salbei		40-45°C	Das Backpapier direkt auf die Glasscheibe legen.	24 h
Trocknen	Tomaten	250 g		60-65°C	Das Backpapier direkt auf die Glasscheibe legen. Die Tomaten in zwei Hälften schneiden, salzen. Alle 3 Stunden die Tomaten umdrehen.	12-14 h
Trocknen	Apfel	1 Apfel, ½ Zitrone, Wasser		60-65°C	Das Backpapier direkt auf die Glasscheibe legen. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten in einem Behälter mit Wasser und Zitrone ziehen lassen.	8-10 h

\* Die Gardauer variiert je nach bevorzugtem Gargrad.

## 8.7 Niedertemperaturgaren (nur für 14 cm hohe Schublade)

Diese Einstellung eignet sich zum Garen bei niedriger Temperatur und zur Verlängerung der Garzeit von angebratenem Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch. Bei längerer Garzeit mit niedriger Temperatur bleibt das Fleisch saftig und zart. Es wird empfohlen, nur frisches und hochwertiges Fleisch zu verwenden. Keine Fleischstücke mit einem Durchmesser von mehr als 6 cm verwenden. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Zubereitung in einem Kombiofen oder Dampfgarer. Die Gardauer hängt von der Größe des Fleischstückes ab.

### Zubereitung:

Das Fleisch muss vor dem Garen bei niedrigen Temperaturen angebraten werden.

- Die Schublade mit dem enthaltenen Geschirr 15 Minuten lang vorheizen.
- Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze anbraten.
- Sicherstellen, dass die gesamte Oberfläche des Fleisches in der Pfanne angebraten wird.

### Empfohlene Gerichte

- Geeignetes Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik verwenden.
- Für beste Ergebnisse das Geschirr in der Mitte der Schublade platzieren.

Die folgende Garzeit bezieht sich auf das Anbraten von Fleisch in einer Pfanne mit erhitzter Butter oder Öl.

## Richtzeiten (nur für Schublade 14 cm hoch)

Speisen	Menge	Vor dem Garen in einer Pfanne leicht anbraten	Garzeiten*
Rinderfiletsteak	250 g (Medaillon)	3 Minuten	2/3 h
Rinderfiletsteak	500 g (Chateaubriand)	6 Minuten	3/4 h
Roastbeef	500 g	10 Minuten	3/4 h
Rinderfilet	500 g (2 Stück: 250 g + 250 g)	6 Minuten	3/4 h
Kalbslendensteak	250 g (Höhe 2 cm)	3 Minuten	2/3 h
Hirschlende/Rehlende	500 g	12 Minuten	3/4 h
Lammkarree	500 g	12 Minuten	3/4 h
Schweinefilet (Filet)	400 g	12 Minuten	5/6 h
Forelle	400 g	2/3 Minuten	4/5 h

\* Die Gardauer variiert je nach bevorzugtem Gargrad.

Bei dieser Garart ist das Fleisch nicht so heiß wie beim traditionellen Garen. Wenn das Fleisch warm gehalten werden soll, die Temperatur auf 60°C zurückstellen.

## 9. PFLEGE UND REINIGUNG

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

### ACHTUNG!

Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis der Wärmeschublade ab. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

### 9.1 Frontplatte und Bedienfeld

Es reicht, die Wärmeschublade mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

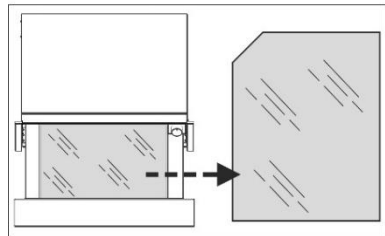
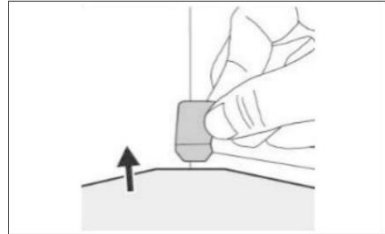
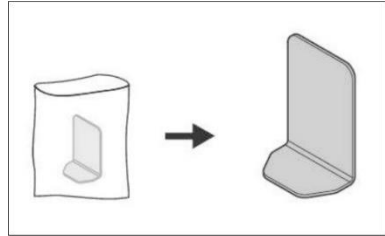
Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Tuch ab. Die Edelstahlfrontplatten der Wärmeschubladen können mit Spezialreinigungsmittel gesäubert werden. Diese Mittel vermeiden, dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Zur Reinigung von Schubladen mit Aluminiumfronten verwenden Sie ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel und tragen es mit einem weichen, fusselfreien Tuch auf. Reinigen Sie die Oberfläche horizontal und ohne Druck.

### 9.2 Innenraum der Wärmeschublade

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände der Wärmeschublade mit einem feuchten Tuch. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Tuch ab. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher. Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

### Entfernung der Verglasung (Bei den ausgewählten Modellen)

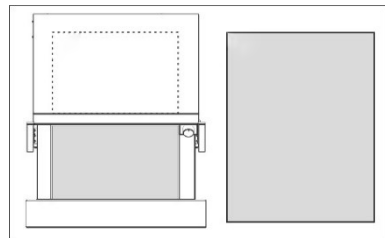


### Antirutschauflage

Die Antirutschmatte kann entfernt werden, um die Reinigung der Schublade zu vereinfachen.

Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab.

Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.





## 10. FEHLERBESEITIGUNG

### **ACHTUNG!**

Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden.

Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

Bevor Sie sich an den technischen Kundendienst wenden, überprüfen Sie Folgendes:

#### • **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend? Prüfen Sie, ob:**

- das Gerät eingeschaltet ist.
- die richtige Temperatureinstellung eingestellt wurde.
- die Belüftungslöcher durch Geschirr verdeckt sind.
- das Geschirr lange genug erwärmt wurde.

#### • **Die Aufheizzeit ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, wie zum Beispiel:**

- Material und Dicke des Geschirrs
- Menge des vorhandenen Geschirrs
- Anordnung des Geschirrs in der Schublade

#### • **Das Geschirr erwärmt überhaupt nicht? Folgendes überprüfen:**

- Wenn ein Gebläsegeräusch zu hören ist, bedeutet dies, dass das Heizelement defekt ist. Falls das Gebläse nicht läuft, ist es defekt.
- Ob die Sicherung durchgebrannt ist oder der Schutzschalter ausgelöst wurde.

#### • **Temperatur lässt sich nicht mehr regeln:**

- Der Temperaturregler ist defekt.

#### • **Das Symbol des On-/Off-Schalters leuchtet nicht auf:**

- Das Kontrollsymbol ist durchgebrannt.

## 11. UMWELTASPEKTE

### **Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### **Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen

Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

## **Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

## **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz. Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung

größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## **12. ENERGIEEFFIZIENZ**

### **12.1 Angaben zum Energieverbrauch des Produkts**

Energieverbrauch im Aus-Modus	0,3 W
Stromverbrauch im Stand-by bei eingeschaltetem Display	0,8 W

# Bienvenue chez AEG ! Merci d'avoir choisi notre appareil.



Vous trouverez des conseils d'utilisation, une aide en cas de problèmes, une assistance et des réparations dans la section :  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## SOMMAIRE

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ .....	28
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	30
3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	32
4. TABLEAU DE COMMANDES .....	32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	33
6. USAGE QUOTIDIEN .....	33
7. FONCTIONS DE TEMPORISATION .....	33
8. FONCTIONS DE CHAUFFAGE .....	34
9. SOIN ET NETTOYAGE .....	38
10. RÉOLUTION DES PROBLÈMES .....	39
11. ASPECTS LIÉS À L'ENVIRONNEMENT .....	39
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE .....	39

## 1. ⚠ INFORMATION POUR LA SÉCURITÉ

### ⚠ ATTENTION !

L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, par exemple :

- dans l'espace cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- dans les gîtes ruraux ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et les environnements résidentiels ;
- dans les chambres d'hôtes.

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée en cas de blessure ou de dommage causés par une installation et une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour pouvoir les consulter ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Conservez tous les emballages à l'écart des enfants.

- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est en train de refroidir. Les parties accessibles ont une température élevée.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'équipement, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

## 1.2 Sécurité générale

- L'installation de l'équipement et le remplacement du câble doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer l'entretien, coupez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le compartiment intérieur de l'appareil peut atteindre des températures allant jusqu'à 85 °C en fonction de la température sélectionnée et de la période de fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle du tiroir chauffe-vaisselle.
- Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques. Le tiroir peut supporter un poids maximum de 15 kg.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le tiroir chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. Danger d'incendie.
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.
- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### ATTENTION !

L'équipement ne peut être installé que par du personnel qualifié.

Retirez tout l'emballage.

- N'installez pas ou n'utilisez pas un équipement endommagé.
- Respectez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Faites toujours attention lorsque vous déplacez l'appareil. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez pas l'appareil à l'aide de la poignée (si elle est présente).
- Le meuble de la cuisine et la niche doivent avoir des dimensions adéquates.
- Maintenez la distance minimale par rapport aux autres appareils et unités.
- Assurez-vous que l'équipement est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines parties de l'équipement sont traversées par du courant. Couvrez l'appareil avec des meubles pour éviter tout contact avec les parties dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent être adjacents à des appareils ou à des unités de même hauteur.

### 2.2 Branchement électrique

#### ATTENTION !

Risque de blessures, de brûlures, de secousses électriques ou d'explosions.

- Toutes les connexions électriques doivent être effectuées par un électricien qualifié.
- L'équipement doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les spécifications électriques indiquées sur la plaque correspondent à celles du réseau d'alimentation. Dans le cas contraire, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise avec une sécurité anti-choc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs à prises multiples ni de rallonge.

- Assurez-vous de ne pas endommager la prise électrique et le câble d'alimentation. S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, contactez notre centre de service agréé.
- La protection anti-choc des pièces sous tension et isolées doit être fixée de manière à ne pas pouvoir être retirée sans l'aide d'outils.
- Branchez la fiche électrique sur la prise de courant uniquement à la fin de l'installation. Assurez-vous qu'il est possible d'accéder à la fiche électrique après l'installation.
- Si la prise secteur est desserrée, ne branchez pas la fiche.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Débranchez l'appareil en retirant toujours la fiche.
- Utilisez uniquement les dispositifs d'isolation corrects : sectionneurs de protection de la ligne, fusibles (de type à vis retirés du support), interrupteurs différentiels et contacteurs.
- Le système électrique doit être équipé d'un dispositif d'isolation permettant de déconnecter l'équipement du réseau dans tous les pôles. Le dispositif d'isolation doit présenter une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet équipement est conforme aux directives E.E.C.
- Branchez la fiche électrique sur la prise de courant uniquement à la fin de l'installation. Assurez-vous qu'il est possible d'accéder à la fiche électrique après l'installation.
- Si la prise secteur est desserrée, ne branchez pas la fiche.

## 2.3 Utilisation

### **ATTENTION !**

Risque de blessures, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- N'utilisez l'appareil que dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les bouches d'aération ne sont pas bloquées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- Désactivez l'équipement après chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool provoque un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas les étincelles ou les flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte. N'insérez pas de produits inflammables ni d'objets humides avec des produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne mettez pas les aliments en contact direct avec le verre.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **ATTENTION !**

Risque de blessures, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs en métal pour nettoyer le verre de la porte car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. À long terme, la pression de la vapeur peut aussi endommager de manière permanente la surface de l'appareil et ses composants.

## 2.5 Élimination

### **ATTENTION !**

Risque de dommages à l'équipement.

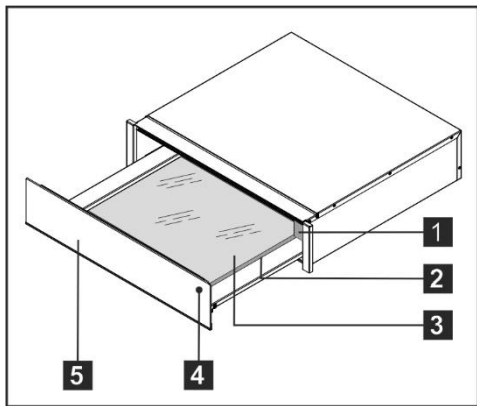
- Débranchez l'équipement du réseau électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et jetez-le.
- Débranchez l'équipement du réseau électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et jetez-le.

## 2.6 Après-vente

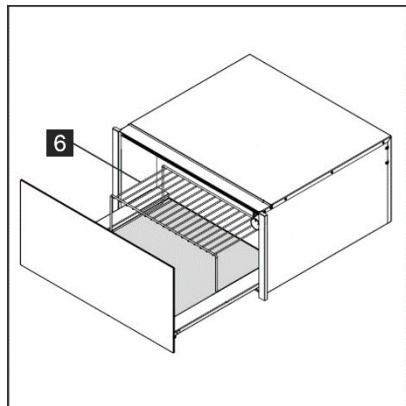
- Pour la réparation de l'équipement, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Aperçu général



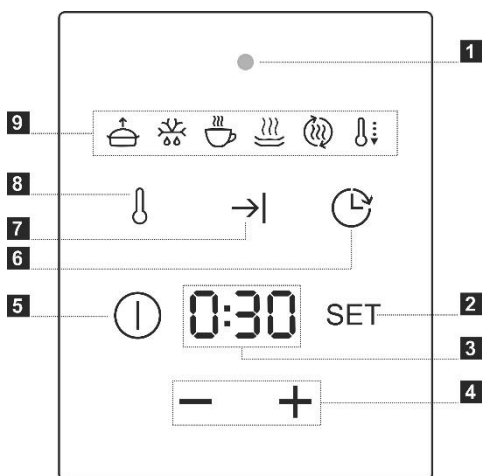
- 1** Tableau de commandes.
- 2** Base antidérapante.
- 3** Verre (sur les modèles sélectionnés).



- 4** Voyant pilote (sur les modèles sélectionnés).
- 5** Panneau frontal avec mécanisme de pression ou poignée.
- 6** Grille de support (selon le modèle).

## 4. TABLEAU DE COMMANDES

### 4.1 Programmateur électronique




- 1** Voyant pilote.
- 2** Paramètres du menu. Pour régler la température, la fin de cuisson et le démarrage différé.
- 3** Afficheur.
- 4** Augmente/diminue la valeur sélectionnée.
- 5** Bouton ON/OFF. Pour allumer ou éteindre le tiroir.
- 6** Icône de démarrage différé.
- 7** Icône de fin de cuisson.
- 8** Icône de la température (30-85°C).
- 9** Icône de la fonction.



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 Nettoyage initial

Retirez toutes les parties internes, nettoyez-les délicatement avec un chiffon imbibé d'eau tiède et chauffez le tiroir pendant 2 heures à 85°C. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.

 Voir le chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'équipement avant la première utilisation.


## 6. USAGE QUOTIDIEN

### 6.1 Utilisation du tiroir chauffe-vaisselle

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

- Placez les aliments sur une assiette ou un plat.
- Laissez les fentes d'aération libres. L'air chaud doit sortir complètement par les fentes. On obtient ainsi une parfaite répartition de la chaleur.
- Allumez le tiroir et sélectionnez la fonction / température et la durée. Il est possible de régler un délai jusqu'à 24 heures.
- Fermez le tiroir.
- Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

### 6.2 Allumage


Effleurez  : un seul signal sonore est émis.

### 6.3 Sélection de la température

Pour régler la température, appuyez sur **SET** et **- +**. La température peut être réglée entre 30° et 85°C par paliers de 5°C.

## 7. FONCTIONS DE TEMPORISATION


### 7.1 Réglage de fin de cuisson

Une fois la température réglée, il est possible de sélectionner le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche **SET** jusqu'à ce que l'icône  s'allume. Il est possible de régler le temps de fin de cuisson de 30 minutes à 24 heures par paliers de 15 minutes. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le tiroir s'éteint automatiquement.

En cas de sélection d'une température de plus de 65°C le tiroir s'éteint au bout de 10 heures pour des raisons de sécurité.

### 7.2 Réglage du démarrage différé







Il est possible de régler le démarrage différé de 1 heure à 24 heures par paliers de 1 heure.

Lorsque l'appareil est allumé, le bouton **SET** est pressé et lorsque l'icône s'allume , l'heure de démarrage peut être réglée à l'aide de **+-**. À la fin du temps réglé, le tiroir démarre automatiquement avec la température sélectionnée. **Le démarrage différé ne peut être réglé qu'au démarrage de l'appareil.**

### 7.3 Modification des paramètres pendant le chauffage

Pendant la phase de chauffage, les paramètres de température et de temps de cuisson peuvent être modifiés en appuyant sur la touche **SET**. Lorsque l'icône correspondante s'allume, le paramètre peut être modifié.

## 8. FONCTIONS DE CHAUFFAGE

Symbole	°C	Fonction	Suggestions et conseils
	30°C 35°C	Levage - Fermentation	Consultez le paragraphe 8.6
	40°C 45°C	Décongélation	Consultez le paragraphe 8.6
	50°C 55°C	Chauffage des verres et tasses	-
	60°C 65°C	Chauffage de la vaisselle - Déshydratation	Consultez le paragraphe 8.6
	70°C 75°C	Maintien au chaud	Couvrez les aliments
	80°C 85°C	Cuisson à basse température <b>(uniquement pour tiroir de 14 cm de haut)</b>	Consultez le paragraphe 8.7

### 8.1 Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matière et épaisseur de la vaisselle.
- Quantité de vaisselle.
- Rangement et disposition de la vaisselle.
- Réglage de la température.
- ouverture et fermeture répétées du tiroir.

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

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

#### Conseils pour les fonctions de chauffage - déshydratation et maintien au chaud :

Préchauffez le tiroir chauffe-vaisselle pendant 15 minutes afin que l'espace intérieur atteigne la température souhaitée.

### 8.2 Démarrage du chauffage


Le chauffage commence 10 secondes après qu'aucune action n'a été effectuée sur l'interface.


**La LED de fonctionnement 1 s'allume.**

Remarque :

Si aucun réglage n'est effectué, le tiroir démarre automatiquement le chauffage 10 secondes après l'allumage pour atteindre les valeurs par défaut (30°C et 30 minutes).

### 8.3 Affichages à l'écran pendant le chauffage

Lorsque la fonction de retardement a été réglée, l'icône  s'allume, la LED de fonctionnement 1 commence à clignoter et l'écran affiche le compte à rebours avant le début du chauffage.

Pendant la phase de chauffage, l'icône  est allumée et la LED de fonctionnement 1 devient fixe, tandis que l'écran affiche la température de cuisson.

## 8.4 Extinction

L'extinction se fait automatiquement à la fin du chauffage (trois signaux sonores longs sont émis) ou en touchant ⓘ.






## 8.5 Mode Sabbat

Avec cette fonction, le tiroir chauffera jusqu'à 45° (non modifiable) pendant 80 heures, pendant lesquelles toutes les touches sont désactivées et le tiroir s'éteint automatiquement au bout de 80 heures, ou manuellement en appuyant sur la touche ⓘ.

Pour activer le mode Sabbat, allumez le tiroir à l'aide de la touche ON/OFF et appuyez simultanément sur **SET** **+** jusqu'à ce que l'écran affiche **SAb**.

**La fonction ne peut être réglée que lorsque l'appareil est allumé.**

## 8.6 Suggestions et conseils

Objectif	Aliments	Quantité	Fonction symbole	Températures	Remarques	Temps de cuisson*
Levage des pâtes	Pain plat	500 g		30-35°C	Disposez le pain plat sur du papier d'aluminium.	1,5 h
Fermentation	Yaourt	Lait entier 1,5 l Yaourt au lait 375 g 9 récipients en verre		35°C	Dans un récipient, versez le lait et le yaourt, mélangez bien avec un mélangeur à immersion et versez le tout dans des récipients en verre (max. 9). Fermez-les avec les couvercles et rangez-les dans le tiroir.	8 h
Déshydratation	Herbes aromatiques	200 g de romarin, persil et sauge		40-45°C	Utilisez des feuilles de papier en contact direct avec le verre.	24 h
Déshydratation	Tomates	250 g		60-65°C	Utilisez des feuilles de papier en contact direct avec le verre. Coupez les tomates en deux, ajoutez le sel. Retournez les tomates toutes les 3 heures.	12-14 h
Déshydratation	Pomme	1 pomme, ½ citron, eau		60-65°C	Utilisez des feuilles de papier en contact direct avec le verre. Coupez de fines tranches de pomme, laissez-les dans un récipient avec de l'eau et du citron pendant 5 minutes.	8-10 h

\* Le temps de cuisson varie en fonction du degré de cuisson préféré.

## 8.7 Cuisson à basse température (uniquement pour tiroir de 14 cm de haut)

Ce réglage convient pour cuire à basse température et prolonger la cuisson de morceaux fins de bœuf, veau, porc et agneau rissolés. Avec un temps de cuisson prolongé à basse température, la viande reste juteuse et tendre. Il est recommandé de n'utiliser que de la viande fraîche et de qualité. N'utilisez pas de morceaux d'un diamètre supérieur à 6 cm. Pour les morceaux plus grands, il est recommandé de les préparer dans un four combiné ou dans un cuiseur vapeur. La durée de cuisson est définie en fonction du poids de la viande.

### Préparation :

La viande doit être dorée avant d'être cuite à basse température.

- Préchauffez le tiroir avec la vaisselle à l'intérieur pendant 15 minutes.
- Chauffez l'huile ou le beurre dans une poêle et faire dorer la viande à feu vif.
- Veillez à ce que toute la surface de la viande soit rôtie dans la poêle.

### Vaisselle conseillée

- Utilisez de la vaisselle en verre, en porcelaine ou en céramique adaptée.
- Pour de meilleurs résultats, placez le plat au centre du tiroir.

Le temps de saisie suivant se réfère à la saisie de la viande dans une poêle avec du beurre ou de l'huile préchauffés.

## Temps de référence (uniquement pour un tiroir de 14 cm de hauteur)

Aliments	Quantité	Rôtir délicatement avant la cuisson dans une poêle	Temps de cuisson*
Steaks de filet de bœuf	250 g (médaillon)	3 minutes	2 / 3 h
Steaks de filet de bœuf	500 g (chateaubriand)	6 minutes	3 / 4 h
Rôti de bœuf	500 g	10 minutes	3 / 4 h
Filet de bœuf	500 g (2 pièces : 250 g + 250 g)	6 minutes	3 / 4 h
Steaks de longe de veau	250 g (hauteur 2 cm)	3 minutes	2 / 3 h
Longe de chevreuil/ Longe de cerf	500 g	12 minutes	3 / 4 h
Longe d'agneau	500 g	12 minutes	3 / 4 h
Filet de porc (Filet)	400 g	12 minutes	5 / 6 h
Truite	400 g	2 / 3 minutes	4 / 5 h

\* Le temps de cuisson varie en fonction du degré de cuisson préféré.

Avec ce système de cuisson, la viande n'est pas aussi chaude que la viande cuite traditionnellement.

Si vous voulez garder au chaud la viande cuite, réglez à nouveau la température sur 60°C.

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.**

### ATTENTION !

Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique.

Retirez la fiche de la prise ou désactivez le circuit d'alimentation du tiroir chauffe-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

### 9.1 Panneau frontal et tableau de commandes

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

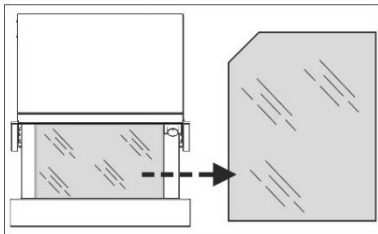
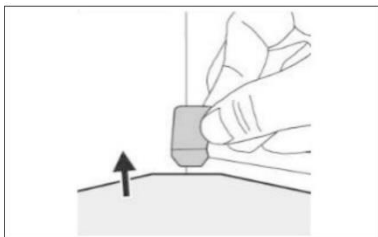
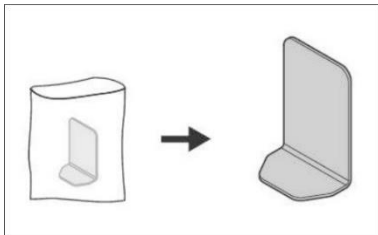
Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. Les panneaux frontaux en acier inoxydable des tiroirs chauffe-vaisselle peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

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

### 9.2 Intérieur du tiroir chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du tiroir chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage. Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. Évitez que l'eau ne s'écoule dans les trous de ventilation. Attendez que votre tiroir chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

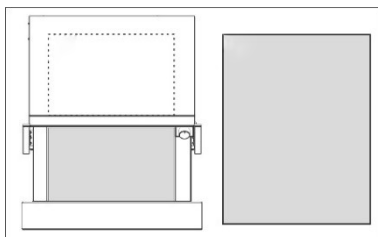
### Retrait du verre (sur certains modèles)



### Base antidérapante

Le tapis antidérapant peut être retiré pour faciliter le nettoyage du tiroir.

Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle. Séchez-le bien pour finir. Vous ne devez remettre en place la base antidérapante que lorsque le tiroir est bien sec.



## 10. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

### ATTENTION !

Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit.

Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse. Les pannes suivantes peuvent être éliminées par l'utilisateur sans l'intervention du service après-vente.

Avant de contacter l'assistance technique, vérifiez ce qui suit :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment. Vérifiez les points suivants :**
  - l'appareil est allumé ;
  - vous avez sélectionné la température adéquate ;
  - les ouvertures d'aération sont obstruées par de la vaisselle ;
  - la vaisselle a été chauffée suffisamment longtemps.

- **Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, comme par exemple :**

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

- **La vaisselle ne chauffe pas du tout. Vérifiez ce qui suit :**

- Si vous entendez le bruit du ventilateur, cela signifie que l'élément chauffant est défectueux. Si le ventilateur ne fonctionne pas, cela signifie qu'il est défectueux.
- le fusible est brûlé ou l'interrupteur automatique s'est déclenché.

- **La vaisselle chauffe trop :**

- Le sélecteur de température ne marche pas correctement.

- **Le voyant de l'interrupteur on/off ne s'allume pas :**

- l'icône de contrôle est grillée.

## 11. ASPECTS LIÉS À L'ENVIRONNEMENT



Recyclez les matériaux portant le symbole.

Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.



Ne jetez pas l'équipement portant le symbole suivant avec les ordures ménagères normales. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



## 12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations sur la consommation énergétique du produit

Consommation d'énergie en mode off	0,3 W
Consommation d'énergie en stand-by avec afficheur allumé	0,8 W

# Benvenuti in AEG! Grazie per aver scelto il nostro elettrodomestico.



Troverete consigli sull'utilizzo, supporto in caso di problemi, assistenza e riparazioni nella sezione:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA .....	40
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	42
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....	44
4. PANNELLO COMANDI.....	44
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	45
6. USO GIORNALIERO .....	45
7. FUNZIONI DI TEMPORIZZAZIONE .....	45
8. FUNZIONI DI RISCALDAMENTO.....	46
9. CURA E PULIZIA.....	50
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	51
11. ASPETTI LEGATI ALL'AMBIENTE .....	51
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	51

## 1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

### ⚠ ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata in applicazioni domestiche e similari, ad esempio:

- nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
- negli agriturismi;
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali;
- nei bed and breakfast.

Prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni fornite. Il produttore non risponde in caso di lesioni o danni causati da un'installazione e un utilizzo non corretti. Conservare sempre le istruzioni insieme all'apparecchiatura per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere tutti gli imballaggi lontani dai bambini.



- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura quando è in funzione o mentre è in fase di raffreddamento. Le parti accessibili presentano una temperatura elevata.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini di età inferiore a 3 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchiatura, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

## **1.2 Sicurezza generale**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- L'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di effettuare la manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire lo sportello in vetro, poiché potrebbero graffiarne la superficie e causarne la rottura.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Il vano interno dell'apparecchiatura può raggiungere temperature fino a 85°C a seconda della temperatura selezionata e del periodo di funzionamento. Utilizzare, se necessario, guanti o strofinacci da cucina per estrarre le stoviglie dal cassetto riscaldante.
- Non appoggiarsi né sedersi sul cassetto, si potrebbero danneggiare le guide telescopiche. La portata massima del cassetto è di 15 kg.
- Non conservare contenitori in plastica oppure oggetti infiammabili nel cassetto riscaldante. Questi oggetti potrebbero infatti fondersi o incendiarsi quando si accende l'apparecchio. Pericolo di incendio!
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente della cucina. Oggetti facilmente infiammabili posti nelle sue vicinanze potrebbero prendere fuoco a causa dell'elevata temperatura.
- Gli apparecchi che non vengono più utilizzati devono essere staccati dalla rete di alimentazione e il cavo elettrico reso inutilizzabile, in modo che non rappresentino un pericolo per i bambini.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **ATTENZIONE!**

L'installazione dell'apparecchiatura può essere effettuata solo da personale qualificato.

Rimuovere tutto l'imballaggio.

- Non installare o utilizzare un'apparecchiatura danneggiata.
- Rispettare le istruzioni di installazione fornite con l'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura usando la maniglia (se presente).
- Il mobile della cucina e la nicchia devono avere dimensioni adeguate.
- Mantenere la distanza minima dagli altri apparecchi e unità.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e in prossimità di strutture sicure.
- Alcune parti dell'apparecchiatura sono attraversate da corrente. Coprire l'apparecchiatura con dei mobili per evitare il contatto con le parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono essere adiacenti ad apparecchi o unità della stessa altezza.

### 2.2 Allacciamento elettrico

#### **ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve presentare un collegamento a terra.
- Assicurarsi che le specifiche elettriche riportate sulla targhetta corrispondano a quelle della rete di alimentazione. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa con sicurezza anti-scossa correttamente installata.
- Non utilizzare adattatori a più prese e cavi di prolunga.

- Assicurarsi di non danneggiare la spina elettrica e il cavo di alimentazione. Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, è necessario rivolgersi al nostro Centro di assistenza autorizzato.
- La protezione anti-scossa delle parti in tensione e isolate deve essere fissata in modo tale da non poter essere rimossa senza l'ausilio di attrezzi.
- Collegare la spina elettrica alla presa di corrente solo alla fine dell'installazione. Assicurarsi che sia possibile accedere alla spina elettrica dopo l'installazione.
- Se la presa di rete è allentata, non collegare la spina.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Scollegare l'apparecchiatura estraendo sempre la spina.
- Utilizzare solo i dispositivi di isolamento corretti: sezionatori di protezione della linea, fusibili (di tipo a vite rimossi dal supporto), interruttori differenziali e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla rete in tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve presentare un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive E.E.C.
- Collegare la spina elettrica alla presa di corrente solo alla fine dell'installazione. Assicurarsi che sia possibile accedere alla spina elettrica dopo l'installazione.
- Se la presa di rete è allentata, non collegare la spina.

## 2.3 Utilizzo

### **ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Utilizzare l'apparecchiatura solo in ambito domestico.
- Non modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le bocchette di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con le mani bagnate o a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura. L'uso di ingredienti contenenti alcool provoca una miscela di alcool e aria.
- Non consentire che scintille o fiamme libere entrino in contatto con l'apparecchiatura quando si apre lo sportello. Non inserire prodotti infiammabili od oggetti bagnati con prodotti infiammabili all'interno, in prossimità o sopra l'apparecchiatura.
- Non mettere gli alimenti a diretto contatto con il vetro

## 2.4 Cura e pulizia

### **ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare pulitori a getto di vapore o ad alta pressione. Il vapore potrebbe infatti raggiungere i componenti sotto tensione e provocarne il cortocircuito. La pressione del vapore, a lungo andare, può anche danneggiare permanentemente le superfici e i componenti dell'apparecchiatura.

## 2.5 Smaltimento

### **ATTENZIONE!**

Rischio di danni all'apparecchiatura.

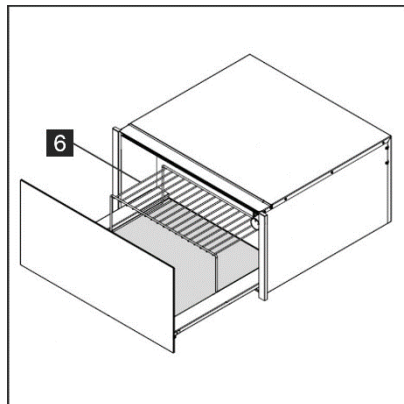
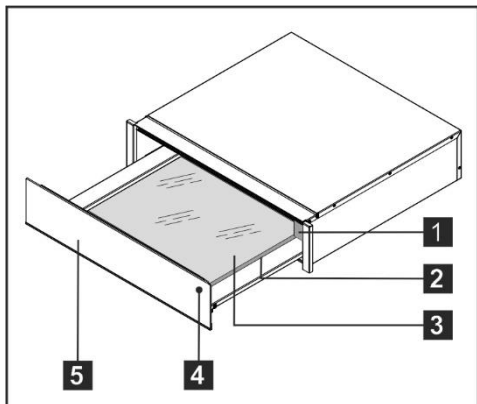
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Tagliare il cavo di alimentazione e gettarlo.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Tagliare il cavo di alimentazione e gettarlo.

## 2.6 Assistenza

- Per la riparazione dell'apparecchiatura rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica generale



1 Pannello comandi.

2 Base antiscivolo.

3 Vetro (nei modelli selezionati).

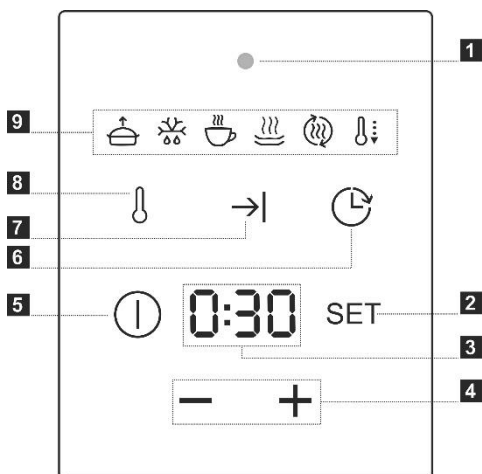
4 Luce pilota (nei modelli selezionati).

5 Pannello frontale con meccanismo a pressione o maniglia.

6 Griglia di appoggio (a seconda del modello).

## 4. PANNELLO COMANDI

### 4.1 Programmatore elettronico



1 Luce pilota.

2 Impostazioni del menu. Per regolare la temperatura, il fine cottura e l'avvio ritardato.

3 Display.

4 Aumenta/diminuisce il valore selezionato.

5 Tasto ON/OFF.

Per accendere o spegnere il cassetto.

6 Icona dell'avvio ritardato.

7 Icona di fine cottura.

8 Icona della temperatura (30-85°C).

9 Icona della funzione.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### 5.1 Pulizia iniziale

Rimuovere tutte le parti interne, pulirle delicatamente con un panno inumidito con acqua tiepida e riscaldare il cassetto per 2 ore a 85°C. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

 Consultare il capitolo "Cura e pulizia".

Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo.


## 6. USO QUOTIDIANO

### 6.1 Utilizzo del cassetto riscaldante

Per utilizzare il cassetto riscaldante procedere come descritto di seguito:

- Collocare gli alimenti su un piatto o stoviglie.
- Lasciare libere le fessure di ventilazione. L'aria calda deve uscire completamente dalle fessure. In questo modo si ottiene una perfetta distribuzione del calore.
- Accendere il cassetto e selezionare la funzione/temperatura e la durata. È possibile impostare un ritardo fino a 24 ore.
- Chiudere il cassetto.
- Se il cassetto viene chiuso con troppa forza, si potrebbe riaprire.

### 6.2 Accensione


Toccare : viene emesso un singolo segnale acustico.

### 6.3 Impostazione della temperatura

Per impostare la temperatura, premere **SET** e  $-$   $+$ . La temperatura può essere regolata tra 30° e 85°C con incrementi di 5°C.

## 7. FUNZIONI DI TEMPORIZZAZIONE

### 7.1 Impostazione di fine cottura


Una volta impostata la temperatura, è possibile selezionare il tempo di fine cottura premendo il tasto **SET** fino a quando l'icona  si accende. È possibile impostare il tempo di fine cottura da 30 minuti a 24 ore con incrementi di 15 minuti. Al termine del tempo impostato, il cassetto si spegne automaticamente.

In caso di selezione di una temperatura superiore a 65°C il cassetto si spegne dopo 10 ore per motivi di sicurezza.

### 7.2 Impostazione della partenza ritardata

È possibile impostare la partenza ritardata da 1 ora a 24 ore con incrementi di 1 ora.

All'accensione dell'apparecchio si preme il tasto







**SET** e quando si illumina l'icona , si può impostare l'ora di avvio, utilizzando  $+$ .

Al termine del tempo impostato il cassetto si avvia automaticamente con la temperatura impostata. **La partenza ritardata può essere impostata solo all'avvio dell'apparecchio.**

### 7.3 Modifica dei parametri durante il riscaldamento

Durante la fase di riscaldamento si possono variare i parametri di temperatura e tempo di cottura, toccando il tasto **SET**. Quando si illumina l'icona corrispondente il parametro può essere modificato.

## 8. FUNZIONI DI RISCALDAMENTO

Simbolo	°C	Funzione	Suggerimenti e consigli
	30°C 35°C	Lievitazione - Fermentazione	Fare riferimento al paragrafo 8.6
	40°C 45°C	Scongelamento	Fare riferimento al paragrafo 8.6
	50°C 55°C	Riscaldamento tazze e bicchieri	-
	60°C 65°C	Riscaldamento piatti - Disidratazione	Fare riferimento al paragrafo 8.6
	70°C 75°C	Mantenimento in caldo	Coprire gli alimenti
	80°C 85°C	Cottura a bassa temperatura (solo per cassetto alto 14 cm)	Fare riferimento al paragrafo 8.7

### 8.1 Tempo di riscaldamento

Diversi fattori influenzano i tempi di riscaldamento:

- materiale e spessore delle stoviglie;
- quantità di stoviglie caricate;
- disposizione delle stoviglie caricate;
- impostazione della temperatura;
- ripetute aperture e chiusure del cassetto.

Non è quindi possibile fornire indicazioni assolute. Potete dedurre dall'esperienza pratica del cassetto riscaldante quali siano le impostazioni ottimali per ogni esigenza.

#### Suggerimenti per le funzioni di riscaldamento - disidratazione e mantenimento in caldo:

Preriscaldare il cassetto riscaldante per 15 minuti di modo che lo spazio interno raggiunga la temperatura desiderata.

### 8.2 Avvio del riscaldamento


Il riscaldamento inizia 10 secondi dopo che non è stata eseguita alcuna azione sull'interfaccia.


**Il LED di funzionamento 1 si accende.**

Nota:

Se non si effettua alcuna impostazione, il cassetto inizia automaticamente il riscaldamento 10 secondi dopo l'accensione per raggiungere i valori predefiniti (30°C e 30 minuti).

### 8.3 Visualizzazioni a display durante il riscaldamento

Quando è stata impostata la funzione di ritardo, l'icona  si accende, il LED di funzionamento 1 inizia a lampeggiare e il display mostra il conto alla rovescia per l'inizio del riscaldamento.

Durante la fase di riscaldamento l'icona  è accesa e il LED di funzionamento 1 diventa fisso, mentre il display visualizza la temperatura di cottura.

## 8.4 Spegnimento

Lo spegnimento avviene in automatico al termine del riscaldamento (vengono emessi tre segnali acustici lunghi) oppure toccando ①.






## 8.5 Modalità Sabbath

Con questa funzionalità, il cassetto riscalderà a 45° (non modificabile) per 80 ore, durante questa fase tutti i tasti sono disattivati e il cassetto si spegne automaticamente dopo 80 ore, oppure manualmente premendo il tasto ①.

Per attivare la modalità sabbath, accendere il cassetto con il tasto ON/OFF e toccare contemporaneamente **SET +** fino a quando sul display è visualizzato **SAB**.

**La funzione si può impostare solo all'accensione dell'apparecchio.**

## 8.6 Suggerimenti e consigli

Scopo	Alimenti	Quantità	Funzione Simbolo	Temperature	Note	Tempo di cottura*
Lievitazione impasti	Pane piatto	500 g		30-35°C	Disporre il pane piatto su carta stagnola.	1,5 h
Fermentazione	Yogurt	Latte intero 1,5 l Yogurt al latte 375 g 9 contenitori di vetro		35°C	In un contenitore, versare il latte e lo yogurt, frullare bene con un frullatore a immersione e versare il tutto in contenitori di vetro (max. 9). Chiuderli con i coperchi e riporli nel cassetto.	8 h
Disidratazione	Erbe aromatiche	200 g di rosmarino, prezzemolo e salvia		40-45°C	Utilizzare fogli di carta a diretto contatto con il vetro.	24 h
Disidratazione	Pomodori	250 g		60-65°C	Utilizzare fogli di carta a diretto contatto con il vetro. Tagliare i pomodori in due, aggiungere il sale. Capovolgere i pomodori ogni 3 ore.	12-14 h
Disidratazione	Mela	1 mela, ½ limone, acqua		60-65°C	Utilizzare fogli di carta a diretto contatto con il vetro. Tagliare fette sottili di mela, lasciarle in un contenitore con acqua e limone per 5 minuti.	8-10 h

\* Il tempo di cottura varia a seconda del grado di cottura preferito.



## 8.7 Cottura a bassa temperatura (solo per cassetto alto 14 cm)

Questa impostazione è adatta per cuocere a bassa temperatura e prolungare la cottura di tagli pregiati di manzo, vitello, maiale e agnello rosolati. Con un tempo di cottura prolungato a bassa temperatura, la carne rimane succosa e tenera. Si raccomanda di utilizzare solo carne fresca e di qualità. Non utilizzare tagli di diametro superiore a 6 cm. Per i tagli più grandi si consiglia la preparazione in un forno combinato o in una vaporiera. Tuttavia, il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del pezzo di carne.

### Preparazione:

La carne deve essere rosolata prima della cottura a bassa temperatura.

- Preriscaldare il cassetto con i piatti all'interno per 15 minuti.
- Scaldare l'olio o il burro in una padella e rosolare la carne a fuoco vivo.
- Assicurarsi che tutta la superficie della carne sia arrostita nella padella.

### Piatti consigliati

- Utilizzare stoviglie di vetro, porcellana o ceramica adatte.
- Per ottenere risultati migliori, posizionare il piatto al centro del cassetto.

La seguente durata della scottatura si riferisce alla scottatura della carne in una padella con burro o olio preriscaldato.

## Tempi di riferimento (solo per cassetto alto 14 cm)

Alimenti	Quantità	Arrostire delicatamente prima della cottura in una padella	Tempo di cottura*
Bistecche di filetto di manzo	250 g (medaglione)	3 minuti	2/3 h
Bistecche di filetto di manzo	500 g (chateaubriand)	6 minuti	3/4 h
Roastbeef	500 g	10 minuti	3/4 h
Filetto di manzo	500 g (2 pezzi: 250 g + 250 g)	6 minuti	3/4 h
Bistecche di lombo di vitello	250 g (altezza 2cm)	3 minuti	2/3 h
Lombo di cervo/Lombo di capriolo	500 g	12 minuti	3/4 h
Lombo di agnello	500 g	12 minuti	3/4 h
Filetto di maiale (Filetto)	400 g	12 minuti	5/6h
Trota	400 g	2/3 minuti	4/5 h

\* Il tempo di cottura varia a seconda del grado di cottura preferito.

Con questo sistema di cottura, la carne non risulta calda come quella cucinata tradizionalmente.

Se si desidera mantenere calda la carne cotta, impostare nuovamente la temperatura a 60°C.

## 9. CURA E PULIZIA

**La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.**

### **ATTENZIONE!**

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.

Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione del cassetto riscaldante. Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive né oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio. Non utilizzare assolutamente pulitori a getto di vapore o ad alta pressione.

### **9.1 Frontale e pannello comandi**

È sufficiente pulire il cassetto riscaldante con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia.

Asciugare quindi le superfici con un panno asciutto. I frontali in acciaio inossidabile dei cassettei riscaldante possono essere puliti con detergenti speciali appositi.

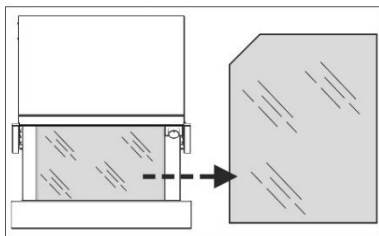
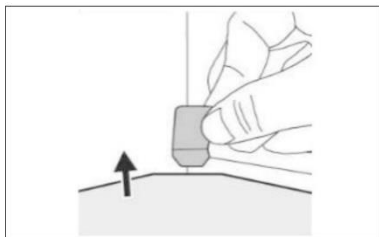
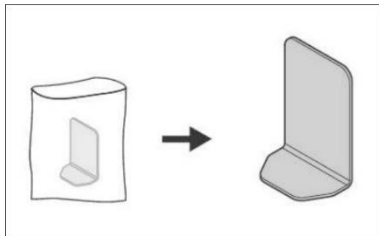
Questi prodotti rallentano la formazione dello sporco sulla superficie del cassetto. Applicare una minima quantità del prodotto con un panno morbido su tutta la superficie da trattare.

Per la pulizia di cassettei con frontale di alluminio utilizzare un detergente delicato non abrasivo ed applicarlo con un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

### **9.2 Interno del cassetto riscaldante**

Pulire il vano interno del cassetto riscaldante con un panno umido dopo ogni uso. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi le superfici con un panno asciutto. Evitare che defluisca acqua nei fori di ventilazione. Riutilizzare il cassetto riscaldante solo quando si è asciugato completamente.

### **Rimozione del vetro (sui modelli selezionati)**



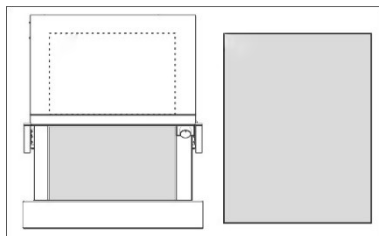
### **Base antiscivolo**

Il tappetino antiscivolo può essere rimosso per facilitare la pulizia del cassetto.

Pulire la base preferibilmente a mano con acqua calda e un detersivo delicato.

Asciugare bene.

Reinserire la base antiscivolo solo quando si sia completamente asciugata.



## 10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **ATTENZIONE!**

Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.

Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal produttore sono pericolose.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

Prima di contattare l'Assistenza tecnica, verificare quanto segue:

#### • **Le stoviglie non si riscaldano a sufficienza. Verificare se:**

- l'apparecchio è acceso;
- è stata impostata la temperatura giusta;
- le aperture di ventilazione sono ostruite dalle stoviglie;
- le stoviglie sono state riscaldate per un periodo sufficientemente lungo.

#### • **Il tempo di riscaldamento dipende da diversi fattori, come ad esempio:**

- materiale e spessore delle stoviglie;
- quantità di stoviglie caricate;
- disposizione delle stoviglie caricate.

#### • **Le stoviglie non si riscaldano affatto. Verificare quanto segue:**

- se si sente il rumore della ventola, ciò significa che l'elemento riscaldante è difettoso. Se la ventola non funziona significa che è difettosa;
- il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato.

#### • **Le stoviglie si riscaldano troppo:**

- il selettore della temperatura non funziona.

#### • **L'icona dell'interruttore on/off non si accende:**

- l'icona di controllo è fulminata.

## 11. ASPETTI LEGATI ALL'AMBIENTE



Riciclare i materiali con il simbolo.

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il seguente simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

### 12.1 Informazioni sul consumo energetico del prodotto

Consumo di energia in modalità off	0,3 W
Consumo di energia in standby con display acceso	0,8 W

# Welkom bij AEG! Bedankt voor uw keuze voor ons apparaat.



U vindt gebruiksaanwijzingen, ondersteuning bij het oplossen van problemen, service en reparaties in de sectie:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE .....	52
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	54
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT .....	56
4. BEDIENINGSPANEEL.....	56
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	57
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	57
7. TIMERFUNCTIES.....	57
8. VERWARMINGSFUNCTIES.....	58
9. VERZORGING EN REINIGING .....	62
10. PROBLEEMOPLOSSING .....	63
11. MILIEUASPECTEN.....	63
12. ENERGIE-EFFICIËNTIE.....	63

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

### ⚠ LET OP!

De apparatuur is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkplekken;
- in vakantieboerderijen;
- door gasten in hotels, motels en woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van letsel of schade veroorzaakt door onjuiste installatie en gebruik. Bewaar de instructies bij de apparatuur voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen.

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de apparatuur wanneer deze in werking is of tijdens het afkoelen. Toegankelijke onderdelen hebben een hoge temperatuur.
- Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen jonger dan 3 jaar moeten uit de buurt van de apparatuur worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

## 1.2 Algemene veiligheid

- De installatie van de apparatuur en de vervanging van de kabel mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- De apparatuur wordt warm terwijl deze in bedrijf is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Alvorens het onderhoud uit te voeren, moet de stroomvoorziening worden losgekoppeld.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen het oppervlak krassen en breken.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Afhankelijk van de ingestelde temperatuur en tijd, kan de binnenkant van de apparatuur temperaturen van 85 °C bereiken. Bescherm uw handen door ovenwanten of pannelappen te gebruiken als u het servies uit de servieswarmer haalt.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 15 kg dragen.
- Bewaar geen synthetische of licht ontvlambare voorwerpen in de servieswarmer, aangezien deze zouden kunnen smelten of vlam vatten bij het aanzetten. Brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming. De hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat doen vlam vatten.
- Als u het apparaat op het einde van zijn levensduur niet meer gebruikt, sluit hem van het elektriciteitsnet af en maak het snoer onbruikbaar zodat het geen gevaar meer oplevert bij eventuele kinderspelletjes.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installatie

#### LET OP!

De installatie van de apparatuur mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

Verwijder alle verpakkingen.

- Installeer of gebruik geen beschadigde apparatuur.
- Neem de installatie-instructies in acht die bij de apparatuur worden geleverd.
- Let altijd op bij het verplaatsen van de apparatuur. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek niet aan de apparatuur door middel van de handgreep (indien aanwezig).
- Het keukenkastje en de nis moeten de juiste afmetingen hebben.
- Houd de minimale afstand tot andere apparaten en eenheden aan.
- Zorg ervoor dat de apparatuur onder en in de buurt van veilige structuren is geïnstalleerd.
- Door sommige delen van de apparatuur loopt stroom. Bedek de apparatuur met meubilair om contact met gevaarlijke onderdelen te vermijden.
- De zijkanten van de apparatuur moeten aan apparaten of eenheden van dezelfde hoogte grenzen.

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### LET OP!

Risico op letsel, brandwonden, elektrische schokken of explosies.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- De apparatuur moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de elektrische specificaties op het typeplaatje overeenkomen met die van de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektricien.
- Gebruik altijd een stopcontact met een goed geïnstalleerde anti-schokbeveiliging.
- Gebruik geen stekkerdozen en verlengsnoeren.

- Zorg ervoor dat u de stekker en de stroomkabel niet beschadigt. Als het nodig is om de stroomkabel te vervangen, moet u contact opnemen met ons geautoriseerde servicecentrum.
- De schokbescherming van onder spanning staande en geïsoleerde delen moet zodanig worden aangebracht dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Steek de stekker pas aan het einde van de installatie in het stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker na de installatie toegankelijk is.
- Als het stopcontact los zit, de stekker er niet in steken.
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen. Koppel de apparatuur los door altijd de stekker uit te trekken.
- Gebruik alleen de juiste isolatievoorzieningen: aardlekschakelaars, zekeringen (schroefzekeringen verwijderd uit de houder), aardlekschakelaars en magneetschakelaars.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een scheidingsinrichting waarmee de apparatuur op alle aansluitingen van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld. De isolatievoorziening moet een contactopening hebben van ten minste 3 mm.
- Deze apparatuur voldoet aan de EEG-richtlijnen.
- Steek de stekker pas aan het einde van de installatie in het stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker na de installatie toegankelijk is.
- Als het stopcontact los zit, de stekker er niet in steken.

## 2.3 Gebruik

### **LET OP!**

Gevaar voor letsel, brand of schade aan apparatuur.

- Gebruik de apparatuur alleen in een huishoudelijke omgeving.
- Wijzig de specificaties van de apparatuur niet.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat de apparatuur tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel de apparatuur na elk gebruik uit.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of in contact met water.
- Gebruik de apparatuur niet als werk- of opslagoppervlak.
- Open de deur van de apparatuur voorzichtig. Het gebruik van alcoholhoudende ingrediënten resulteert in een mengsel van alcohol en lucht.
- Laat geen vonken of open vuur in contact komen met de apparatuur bij het openen van de deur. Plaats geen ontvlambare producten of voorwerpen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, in de buurt van of boven de apparatuur.
- Breng voedsel niet in direct contact met het glas.

## 2.4 Verzorging en reiniging

### **LET OP!**

Gevaar voor letsel, brand of schade aan apparatuur.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers. De stoom kan elektrische onderdelen raken en kortsluiting veroorzaken. Op de lange termijn kan de druk van de stoom ook permanente schade toebrengen aan oppervlakken en onderdelen van apparatuur.

## 2.5 Verwijdering

### **LET OP!**

Risico op schade aan de apparatuur.

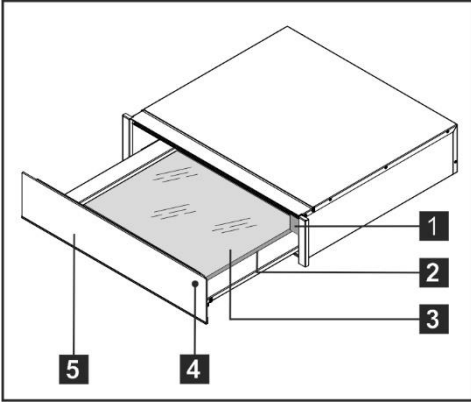
- Koppel de apparatuur los van het elektriciteitsnet.
- Snijd de stroomkabel door en gooi hem weg.
- Koppel de apparatuur los van het elektriciteitsnet.
- Snijd de stroomkabel door en gooi hem weg.

## 2.6 Assistentie

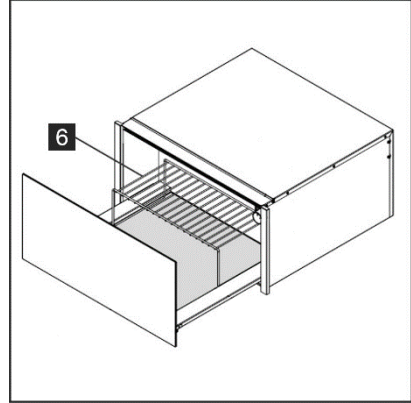
- Neem contact op met een erkend servicecentrum om de apparatuur te laten repareren.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

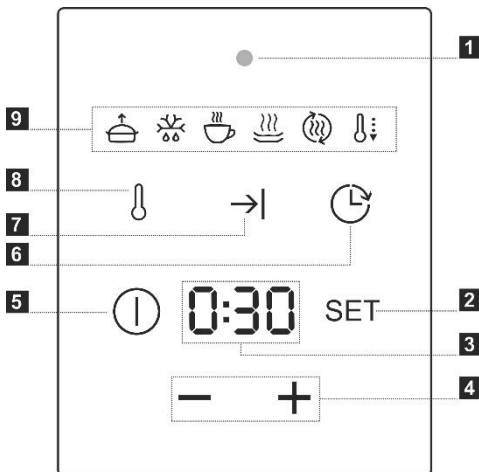


- 1** Bedieningspaneel.
- 2** Antislipbodem.
- 3** Glas (bij geselecteerde modellen).



- 4** Controlelampje (bij geselecteerde modellen).
- 5** Voorpaneel met klikmechanisme of handgreep.
- 6** Onderzet rooster (afhankelijk van het model).

## 4. BEDIENINGSPANEEL



### 4.1 Elektronische timer


- 1** Controlelampje.
- 2** Menu-instellingen. Voor het instellen van temperatuur, einde kooktijd en uitgestelde start.
- 3** Display.
- 4** Verhoogt/verlaagt de geselecteerde waarde.
- 5** AAN/UIT-knop. Om de lade in of uit te schakelen.
- 6** Pictogram uitgestelde start.
- 7** Pictogram einde kooktijd.
- 8** Pictogram temperatuur (30-85°C).
- 9** Pictogram functie.



## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### 5.1 Eerste reiniging

Verwijder alle interne onderdelen, veeg ze voorzichtig af met een vochtige doek met lauw water en verwarm de lade 2 uur op 85°C. Controleer of de ruimte goed geventileerd is.

 Raadpleeg het hoofdstuk "Verzorging en reiniging".

Reinig de apparatuur voor de eerste ingebruikname.


## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### 6.1 Het gebruik van de servieswarmer

Ga als volgt te werk servieswarmer te gebruiken:

- Leg het voedsel op een bord of schalen.
- Laat de ventilatiesleuven vrij. Hete lucht moet volledig door de sleuven weg kunnen. Op deze manier wordt een perfecte verdeling van de warmte verkregen.
- Schakel de lade in en selecteer de functie/temperatuur en tijdsduur. Het is mogelijk om een uitstel van maximaal 24 uur in te stellen.
- Sluit de lade.
- Let erop dat de lade kan opengaan als hij met te veel kracht wordt gesloten.

### 6.2 Inschakelen

Raak  aan: er klinkt een enkel geluidssignaal.

### 6.3 Instellen van de temperatuur

Druk op **SET** en **- +** om de temperatuur in te stellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 30° tot 85° C, in stappen van 5° C.

## 7. TIMERFUNCTIES


### 7.1 Instellen einde kooktijd

Nadat de temperatuur is ingesteld, kan de tijd voor het einde van de kooktijd worden geselecteerd door op de toets **SET** te drukken totdat het pictogram  oplicht. De kooktijd kan ingesteld worden van 30 minuten tot 24 uur in stappen van 15 minuten. Aan het einde van de ingestelde tijd wordt de lade automatisch uitgeschakeld.

Als er een temperatuur boven de 65 °C wordt geselecteerd, wordt de lade om veiligheidsredenen na 10 uur uitgeschakeld.

### 7.2 Instellen van de uitgestelde start







De uitgestelde start kan ingesteld worden van 1 minuten tot 24 uur, in stappen van 1 uur.

Druk na het inschakelen van het apparaat op de toets **SET**. Zodra het pictogram  oplicht, kan de starttijd met +- worden ingesteld. Aan het eind van de ingestelde tijd start de lade automatisch op de geselecteerde temperatuur. **De uitgestelde start kan alleen worden ingesteld op het moment dat het apparaat wordt ingeschakeld.**

### 7.3 Parameters wijzigen tijdens het verwarmen

Tijdens de verwarmingsfase kunnen de parameters voor de temperatuur en de kooktijd worden gewijzigd door aanraking van de toets **SET**. Zodra het bijbehorende pictogram oplicht, kan de parameter worden gewijzigd.

## 8. VERWARMINGSFUNCTIES

Symbol	°C	Functie	Suggesties en advies
	30 °C 35 °C	Rijzen - fermenteren	Raadpleeg paragraaf 8.6
	40 °C 45 °C	Ontdooien	Raadpleeg paragraaf 8.6
	50 °C 55 °C	Kopjes en glazen opwarmen	-
	60 °C 65 °C	Gerechten verwarmen - drogen	Raadpleeg paragraaf 8.6
	70 °C 75 °C	Warmhouden	Voedsel afdekken
	80 °C 85 °C	Op lage temperatuur bereiden <b>(alleen voor lade van 14 cm hoog)</b>	Raadpleeg paragraaf 8.7

### 8.1 Opwarmtijd

Diverse factoren kunnen de opwarmtijd beïnvloeden:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed;
  - Hoeveelheid ingeladen serviesgoed;
  - Hoe het serviesgoed werd opgestapeld;
  - Ingestelde temperatuur;
  - Herhaaldelijk openen en sluiten van de lade.
- Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de opwarmtijd.

Door de servieswarmer in de praktijk te gebruiken zult u zelf ervaren wat voor u de beste instellingen zijn.

### Suggesties voor de verwarmingsfuncties - drogen en warmhouden:

Verwarm de servieswarmer 15 minuten voor, zodat de binnenkant de gewenste temperatuur bereikt.

### 8.2 Opstarten van de verwarming

Het verwarmen begint 10 seconden nadat er geen handeling is uitgevoerd op de interface.


**De werkingsled 1 gaat branden.**


Opmerking:

Als er niets wordt ingesteld, begint de lade 10 seconden na het inschakelen automatisch te verwarmen om de standaardwaarden (30°C en 30 minuten) te bereiken.


### 8.3 Weergave op het display tijdens het verwarmen

Als de uitstelfunctie is ingesteld, licht het



pictogram op , gaat de werkingsled **1** knipperen en verschijnt op het display het aftellen tot het begin van de verwarming.

Tijdens de verwarmingsfase licht het pictogram  op, gaat de werkingsled **1** continu branden en wordt op het display de kooktemperatuur weergegeven.

## 8.4 Uitschakeling






De uitschakeling vindt automatisch plaats aan het einde van de verwarming (er klinken drie lange geluidssignalen) of door  aan te raken.

## 8.5 Sabbat-modus

Met deze functie wordt de lade 80 uur lang verwarmd op 45° (niet te wijzigen). Gedurende deze tijd worden alle toetsen gedeactiveerd en na 80 uur schakelt de lade automatisch uit, of handmatig door op de toets  te drukken. Schakel met de AAN/UIT-toets de lade in om de sjabbat-modus te activeren en raak tegelijkertijd **SET**  aan totdat op het display **SAB** verschijnt.

**Deze functie kan alleen worden ingesteld op het moment dat het apparaat wordt ingeschakeld.**

## 8.6 Suggesties en advies

Doel	Voedsel	Hoeveelheid	Functie symbool	Temperaturen	Opmerkingen	Bereidingsduur*
Deeg rijzen	Plat brood	500 g		30-35 °C	Leg het platte brood op aluminiumfolie.	1,5 h
Fermenteren	Yoghurt	Volle melk 1,5 l Yoghurt met melk 375 g 9 glazen potten		35 °C	Giet de melk en yoghurt in een kom, meng goed door met een staafmixer en giet het mengsel in glazen potten (max. 9). Sluit ze af met deksels en zet ze in de lade.	8 h
Drogen	Aromatische kruiden	200 g rozemarijn, peterselie en salie		40-45 °C	Gebruik vellen papier die direct op het glas liggen.	24 h
Drogen	Tomaten	250 g		60-65 °C	Gebruik vellen papier die direct op het glas liggen. Snijd de tomaten in tweeën, voeg zout toe. Draai de tomaten om de 3 uur om.	12-14 h
Drogen	Appel	1 appel, ½ citroen, water		60-65 °C	Gebruik vellen papier die direct op het glas liggen. Snijd de appel in dunne plakjes en laat ze 5 minuten in een bakje met water en citroen liggen.	8-10 h

\* De bereidingstijd is afhankelijk van de gewenste mate van gaarheid.

## 8.7 Op lage temperatuur bereiden (alleen voor lade van 14 cm hoog)

Deze instelling is geschikt voor het bereiden op lage temperatuur en het langdurig garen van aangebrade fijne stukken rund-, kalfs-, varkens- en lamsvlees. Bij een langere kooktijd op lage temperatuur blijft het vlees sappig en mals. Het verdient aanbeveling om alleen vers kwaliteitsvlees te gebruiken. Gebruik geen stukken vlees met een diameter van meer dan 6 cm. Voor grotere stukken wordt bereiding in een combi-oven of stoompan aanbevolen. De bereidingstijd hangt evenwel af van de grootte van het stuk vlees.

### Vorbereitung:

Het vlees moet voor de bereiding op lage temperatuur worden dichtgeschroeid.

- Verwarm de lade met de gerechten erin 15 minuten voor.
- Verhit de olie of boter in een pan en schroei het vlees op hoog vuur dicht.
- Zorg ervoor dat het vlees in de pan rondom is aangebraden.

### Aanbevolen serviesgoed

- Gebruik geschikt serviesgoed van glas, porselein of keramiek.
- Plaats het serviesgoed voor het beste resultaat in het midden van de lade.

De volgende aanbraadtijd heeft betrekking op het aanbraden van vlees in een pan met voorverwarmede boter of olie.

## Referentietijden (alleen voor 14 cm hoge lade)

Voedsel	Hoeveelheid	Voorzichtig aanbraden in een koekenpan	Bereidingsduur*
Biefstuk van runderfilet	250 g (medaillon)	3 minuten	2/3 h
Biefstuk van runderfilet	500 g (chateaubriand)	6 minuten	3/4 h
Rosbief	500 g	10 minuten	3/4 h
Ossenhaas	500 g (2 stuks: 250 g + 250 g)	6 minuten	3/4 h
Biefstuk van kalvslende	250 g (hoogte 2 cm)	3 minuten	2/3 h
Hertenlende/Wildlende	500 g	12 minuten	3/4 h
Lamslende	500 g	12 minuten	3/4 h
Varkensfilet	400 g	12 minuten	5/6h
Forel	400 g	2/3 minuten	4/5 h

\* De bereidingstijd is afhankelijk van de gewenste mate van gaarheid.

Met dit bereidingsstelsel wordt het vlees niet zo heet als traditioneel bereid vlees. Als u het gegaarde vlees warm wilt houden, stelt u de temperatuur weer in op 60 °C.

## 9. VERZORGING EN REINIGING

**Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.**

### **LET OP!**

Het reinigen dient te gebeuren als de servieswarmer van het elektriciteitsnet is losgekoppeld.

Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de servieswarmer uit. Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

### 9.1 Voorpaneel en bedieningspaneel

Het volstaat de servieswarmer met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kunt u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

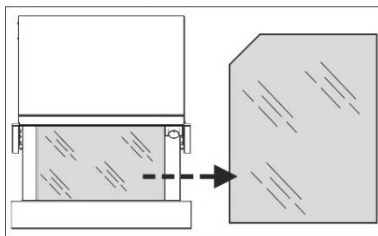
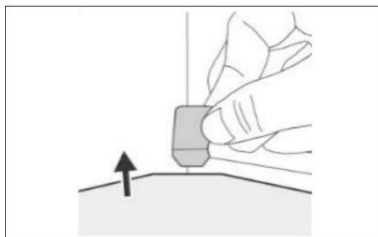
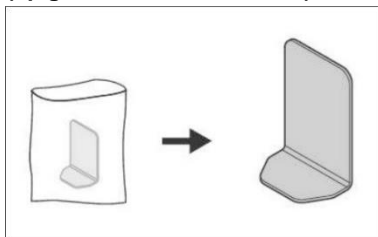
Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek. De roestvrijstalen voorpanelen van de servieswarmers kunnen met speciaal schoonmaakmiddel gereinigd worden. Deze producten voorkomen dat de oppervlakken weer snel vuil raken. Breng met een zachte doek een dunne laag van het product op het oppervlak aan.

Voor de servieswarmers met een aluminium voorkant kan u wat glasreiniger gebruiken met een zachte doek die geen draden loslaat. Maak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen op het oppervlak, aangezien aluminium erg gevoelig is voor krassen en beschadiging.

### 9.2 Binnenkant van de servieswarmer

Maak de binnenkant van de servieswarmer regelmatig schoon met een vochtige doek. Als die heel vuil is, kunt u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek. Vermijd dat er water in de ventilatieopeningen komt. Gebruik de servieswarmer pas weer als hij volledig is opgedroogd.

### Verwijdering van het glas (op geselecteerde modellen)

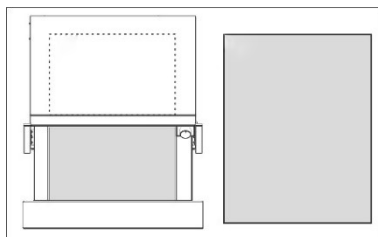


### Antislipbodem

Om de lade gemakkelijker schoon te maken, kan het antislipmatje worden verwijderd.

De antislipbodem kan met de hand worden gewassen in warm water met enkele druppels afwasmiddel. Droog op het einde goed af.

Plaats de antislipbodem pas weer op zijn plaats als de lade volledig is opgedroogd.



## 10. PROBLEEMOPLOSSING

### LET OP!

Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd.

Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

De gebruiker kan, zonder contact op te nemen met de klantenservice, onderstaande storingen zelf verhelpen.

Controleer alvorens contact op te nemen met de technische dienst de volgende punten:

#### • Het serviesgoed warmt niet goed op.

##### **Controleer:**

- of het apparaat aan staat;
- of de juiste temperatuur is ingesteld;
- of de ventilatieopeningen niet door het serviesgoed worden bedekt;
- of het serviesgoed lang genoeg is opgewarmd.

#### • De opwarmtijd hangt van verschillende factoren af, zoals bijvoorbeeld:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed;
- Hoeveelheid ingeladen serviesgoed;
- Plaatsing van het serviesgoed.

#### • Het serviesgoed warmt niet op. Controleer het volgende:

- als u het geluid van de ventilator hoort, betekent dit dat het verwarmingselement defect is. Als de ventilator niet werkt, is deze waarschijnlijk defect;
- de zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker is geactiveerd.

#### • Het serviesgoed warmt te veel op.

- De temperatuurknop is defect.

#### • Het controlelampje van de aan/uitschakelaar gaat niet branden.

- Het controlelampje is doorgebrand.

## 11. MILIEUASPECTEN



Recycleer materialen met het symbool. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.



Gooi apparaten gemarkeerd met het volgende symbool niet weg met het huishoudelijke afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## 12. ENERGIE-EFFICIËNTIE

### 12.1 Informatie over het energieverbruik van het product

Stroomverbruik in uitgeschakelde modus	0,3 W
Stroomverbruik in stand-by met display ingeschakeld	0,8 W

# ¡Bienvenido a AEG! Gracias por elegir nuestro electrodoméstico.



Encontrará recomendaciones de uso, ayuda en caso de problemas, asistencia y reparaciones en la sección:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Sujeto a cambios sin previo aviso.

## ÍNDICE

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	64
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	66
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	68
4. PANEL DE MANDO.....	68
5. ANTES DEL PRIMER USO .....	69
6. USO DIARIO.....	69
7. FUNCIONES DE TEMPORIZACIÓN.....	69
8. FUNCIONES DE CALENTAMIENTO .....	70
9. CUIDADO Y LIMPIEZA.....	74
10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	75
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	75
12. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	75

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

El aparato está destinado a su uso en aplicaciones domésticas y similares, por ejemplo:

- en la zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- en casas rurales;
- por los clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales;
- en bed and breakfasts.

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de lesiones o daños causados por una instalación y un uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para poder consultarlas en el futuro.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todos los embalajes alejados de los niños.



- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso presentan una temperatura elevada.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento sin la supervisión adecuada.
- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén constantemente vigilados.

## 1.2 Seguridad general

- La instalación del aparato y la sustitución del cable deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de llevar a cabo el mantenimiento, corte la alimentación eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal, ya que podrían arañar su superficie y hacer que se rompa.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato puede alcanzar en el interior hasta 85 °C, en función de la temperatura seleccionada y la duración de uso. Para extraer la vajilla del cajón calentaplatos, debe protegerse las manos con guantes o un paño de horno.
- No se sienta ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 15 kg.
- No guarde en el cajón calentaplatos recipientes de plástico u objetos inflamables. Estos pueden derretirse o inflamarse al encender el aparato. ¡Peligro de incendio!
- No utilice el aparato para calentar la estancia de la cocina. Debido al aumento de la temperatura, pueden encenderse objetos fácilmente inflamables que se encuentren cerca del aparato.
- Todos los aparatos que ya no se utilizan deben desconectarse de la red eléctrica, y se cortarán todos los cables de alimentación, para que no puedan suponer un peligro, por ejemplo, para los niños.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### ¡ATENCIÓN!

El aparato solo puede ser instalado por personal cualificado.

Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Respete las instrucciones de instalación facilitadas con el aparato.
- Siempre tenga cuidado al mover el aparato. Use siempre guantes de seguridad.
- No tire del aparato con la manija (si la hubiera).
- El mueble de la cocina y el hueco deben tener el tamaño adecuado.
- Mantenga la distancia mínima con respecto a otros aparatos y unidades.
- Asegúrese de que el aparato esté instalado debajo y en las proximidades de estructuras seguras.
- La corriente circula por algunas partes del aparato. Cubra el aparato con muebles para evitar el contacto con las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben ser adyacentes a aparatos o unidades de la misma altura.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### ¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser efectuadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe disponer de una conexión a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas indicadas en la placa coincidan con las de la red de alimentación. De lo contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con seguridad antidescargas correctamente instalada.
- No utilice adaptadores con varios enchufes ni cables alargadores.

- Asegúrese de no dañar el enchufe eléctrico ni el cable de alimentación. En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia autorizado.
- La protección antidescargas de las partes bajo tensión y aisladas debe fijarse de tal manera que no pueda retirarse sin la ayuda de herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente solo al final de la instalación. Asegúrese de poder acceder al enchufe después de la instalación.
- Si la toma de corriente está suelta, no conecte el enchufe.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Desconecte el aparato extrayendo siempre el enchufe.
- Utilice solo los dispositivos de aislamiento correctos: seccionadores de protección de la línea, fusibles (de tipo tornillo retirados del soporte), interruptores diferenciales y contactores.
- La instalación eléctrica debe contar con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos. El dispositivo de aislamiento debe disponer de una abertura de contacto de al menos 3 mm.
- Este aparato cumple con las directivas E.E.C.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente solo al final de la instalación. Asegúrese de poder acceder al enchufe después de la instalación.
- Si la toma de corriente está suelta, no conecte el enchufe.

## 2.3 Manejo

### ¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones, incendio o daños al aparato.

- Utilice el aparato solo en un entorno doméstico.
- No modifique las especificaciones del aparato.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Abra con cuidado la puerta del aparato. El uso de ingredientes que contienen alcohol provoca una mezcla de alcohol y aire.
- No permita que chispas o llamas abiertas entren en contacto con el aparato al abrir la puerta. No introduzca productos inflamables u objetos mojados con productos inflamables en el interior, cerca o encima del aparato.
- No ponga los alimentos en contacto directo con el cristal.

## 2.4 Cuidado y limpieza

### ¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones, incendio o daños al aparato.

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal, ya que podrían arañar su superficie y hacer que se rompa.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice un limpiador de vapor o de alta presión. El vapor puede alcanzar partes con tensión y provocar un cortocircuito. Además, la presión del vapor puede originar daños permanentes en superficies y componentes del aparato a largo plazo.

## 2.5 Eliminación

### ¡ATENCIÓN!

Riesgo de daños al aparato.

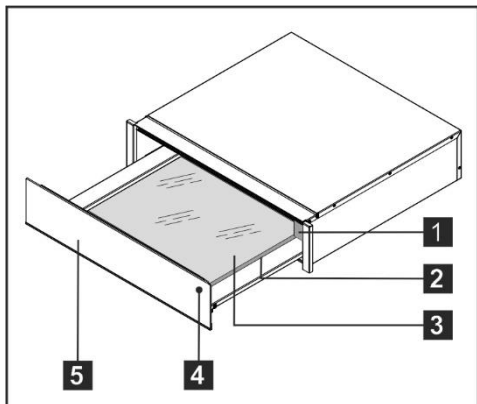
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable de alimentación y deséchelo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable de alimentación y deséchelo.

## 2.6 Asistencia

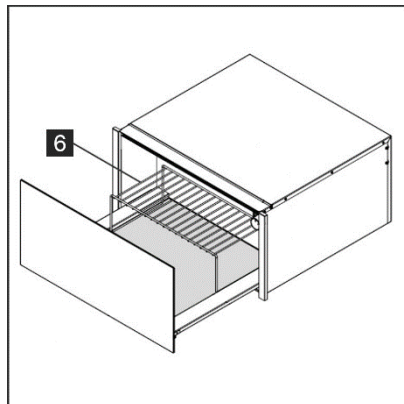
- Para la reparación del aparato, diríjase a un centro de asistencia autorizado.
- Utilice solo recambios originales.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Información general



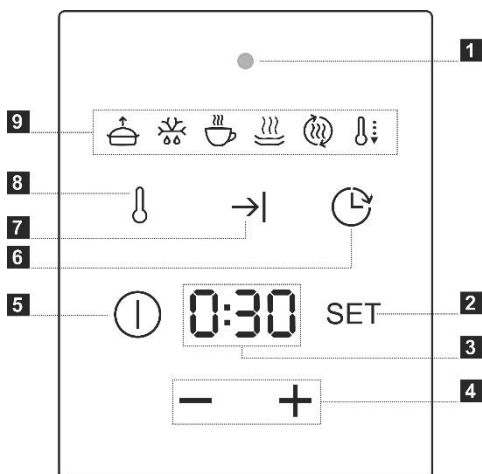
- 1** Panel de mando.
- 2** Base antideslizante.
- 3** Cristal (en los modelos seleccionados).



- 4** Luz piloto (en los modelos seleccionados).
- 5** Panel delantero con mecanismo de presión o manija.
- 6** Rejilla de apoyo (en función del modelo).

## 4. PANEL DE MANDO

### 4.1 Programador electrónico



- 1** Luz piloto.
- 2** Ajustes del menú. Para regular la temperatura, el final de la cocción y el inicio diferido.
- 3** Pantalla.
- 4** Aumenta/disminuye el valor seleccionado.
- 5** Tecla ON/OFF. Para encender o apagar el cajón.
- 6** Icono de inicio diferido.
- 7** Icono de fin de cocción.
- 8** Icono de la temperatura (30-85 °C).
- 9** Icono de la función.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### 5.1 Limpieza inicial

Retire todas las piezas internas, límpielas suavemente con un paño humedecido con agua templada y caliente el cajón durante 2 horas a 85 °C. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

 Consulte el capítulo “Cuidado y limpieza”.

Limpie el equipo antes del primer uso.

## 6. USO DIARIO

### 6.1 Uso del cajón calentaplatos

Para utilizar el cajón calentaplatos, proceda de la siguiente manera:

- Coloque los alimentos en un plato o vajilla.
- Deje libres las ranuras de ventilación. El aire caliente debe salir bien por las ranuras. De este modo se consigue una perfecta distribución del calor.
- Encienda el cajón y seleccione la función/temperatura y la duración. Se puede configurar un retraso de hasta 24 horas.
- Cierre el cajón.
- Tenga en cuenta que el cajón puede abrirse de nuevo al cerrarlo con demasiado impulso.

### 6.2 Encendido


Toque : se emite una sola señal acústica.

### 6.3 Configuración de la seleccionada

Para configurar la temperatura, pulse **SET** y **— +**. La temperatura se puede regular entre 30 y 85 °C en incrementos de 5 °C.

## 7. FUNCIONES DE TEMPORIZACIÓN


### 7.1 Ajuste de fin de cocción

Una vez configurada la temperatura, se puede seleccionar el tiempo de fin de cocción pulsando el botón **SET** hasta que se encienda el icono . Se puede ajustar el tiempo de fin de cocción de 30 minutos a 24 horas en incrementos de 15 minutos. Al final del tiempo programado, el cajón se apaga automáticamente.

Si se selecciona una temperatura superior a 65 °C, el cajón se apaga a las 10 horas por razones de seguridad.

### 7.2 Ajuste del inicio diferido







Se puede configurar el inicio diferido de 1 hora a 24 horas en incrementos de 1 hora.

Al encender el aparato se pulsa la tecla **SET** y cuando se ilumina el icono , se puede configurar la hora de inicio, utilizando **+-**. Al final del tiempo programado, el cajón se pone en marcha automáticamente con la temperatura configurada. **El inicio diferido solo se puede configurar al poner en marcha el aparato.**

### 7.3 Modificación de los parámetros durante el calentamiento

Durante la fase de calentamiento se pueden variar los parámetros de temperatura y el tiempo de cocción mediante la tecla **SET**. Cuando el icono correspondiente se ilumina, se puede modificar el parámetro.

## 8. FUNCIONES DE CALENTAMIENTO

Símbolo	°C	Función	Sugerencias y consejos
	30 °C 35 °C	Leudado - Fermentación	Haga referencia al apartado 8.6
	40 °C 45 °C	Descongelación	Haga referencia al apartado 8.6
	50 °C 55 °C	Calentamiento de tazas y vasos	-
	60 °C 65 °C	Calentamiento de platos - Deshidratación	Haga referencia al apartado 8.6
	70 °C 75 °C	Mantenimiento del calor	Cubra los alimentos
	80 °C 85 °C	Cocción a baja temperatura ( <b>solo para cajón de 14 cm de altura</b> )	Haga referencia al apartado 8.7

### 8.1 Tiempo de calentamiento

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores:

- Material y grosor de la vajilla;
- Cantidad cargada en el aparato;
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato;
- Temperatura seleccionada;
- Repetidas aperturas y cierres del cajón.

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos.

A medida que utilice el cajón calentaplatos, descubrirá la configuración idónea para su vajilla.

### Sugerencias para las funciones de calentamiento - deshidratación y mantenimiento del calor:

Precalente el cajón calentaplatos durante 15 minutos para garantizar que el interior tenga la temperatura adecuada.

### 8.2 Inicio del calentamiento


El calentamiento comienza 10 segundos después de que no se haya realizado ninguna acción en la interfaz.


**El LED de funcionamiento 1 se enciende.**

Nota:


Si no se realiza ningún ajuste, el cajón inicia automáticamente el calentamiento 10 segundos después del encendido para alcanzar los valores predefinidos (30 °C y 30 minutos).

### 8.3 Visualizaciones en pantalla durante el calentamiento


Al ajustar la función de retardo, se enciende el icono , el LED de funcionamiento **1** empieza a parpadear y la pantalla muestra la cuenta atrás para el inicio del calentamiento.


Durante la fase de calentamiento, el icono  está encendido y el LED de funcionamiento **1** se vuelve fijo, mientras que la pantalla muestra la temperatura de cocción.

## 8.4 Apagado

El apagado se produce automáticamente al finalizar el calentamiento (se emiten tres señales acústicas prolongadas) o tocando .






## 8.5 Modalidad Sabbath

Con esta función, el cajón se calentará a 45° (no modificable) durante 80 horas. Durante esta fase, todas las teclas están desactivadas y el cajón se apaga automáticamente a las 80 horas, o bien manualmente mediante la tecla .

Para activar la modalidad sabbath, encienda el cajón con la tecla ON/OFF y, al mismo tiempo, toque **SET**  hasta que en la pantalla se muestre **SAB**.

**La función solo se puede configurar al encender el aparato.**

## 8.6 Sugerencias y consejos

Objetivo	Alimentos	Cantidad	Función Símbolo	Temperaturas	Nota	Tiempo de cocción*
Fermentación de masas	Pan plano	500 g		30-35 °C	Coloque el pan plano sobre papel de aluminio.	1,5 h
Fermentación	Yogur	Leche entera 1,5 l Yogur de leche 375 g 9 envases de cristal		35 °C	Vierta la leche y el yogur en un recipiente, mezcle bien con una batidora de inmersión e introduzca la mezcla en recipientes de cristal (máx. 9). Ciérrelos con las tapas y colóquelos en el cajón.	8 h
Deshidratación	Hierbas aromáticas	200 g de romero, perejil y salvia		40-45 °C	Utilice hojas de papel en contacto directo con el cristal.	24 h
Deshidratación	Tomates	250 g		60-65 °C	Utilice hojas de papel en contacto directo con el cristal. Corte los tomates en dos, añada sal. Dé la vuelta a los tomates cada 3 horas.	12-14 h
Deshidratación	Manzana	1 manzana, ½ limón, agua		60-65 °C	Utilice hojas de papel en contacto directo con el cristal. Corte finas rodajas de manzana, déjelas en un recipiente con agua y limón durante 5 minutos.	8-10 h

\* El tiempo de cocción varía en función del grado de cocción preferido.



## 8.7 Cocción a baja temperatura (solo para cajón de 14 cm de altura)

Este ajuste es adecuado para cocinar a baja temperatura y prolongar la cocción de cortes finos de carne de vacuno, ternera, cerdo y cordero dorados. Con un tiempo de cocción prolongado a baja temperatura, la carne se mantiene tierna y jugosa. Se recomienda utilizar solo carne fresca y de calidad.

No utilice cortes de más de 6 cm de diámetro. Para cortes más grandes, se recomienda la preparación en un horno combinado o en una vaporera. No obstante, el tiempo de cocción depende del tamaño de la pieza de carne.

### Preparación:

Se debe dorar la carne antes de la cocción a baja temperatura.

- Precaliente el cajón con los platos en su interior durante 15 minutos.
- Caliente el aceite o la mantequilla en una sartén y dore la carne a fuego vivo.
- Asegúrese de que toda la superficie de la carne se ase en la sartén.

### Platos recomendados

- Utilice platos de cristal, porcelana o cerámica adecuados.
- Para obtener mejores resultados, coloque el plato en el centro del cajón.

El tiempo de asado que se indica a continuación se refiere al asado de la carne en una sartén con mantequilla o aceite precalentados.

## Tiempos de referencia (solo para cajones de 14 cm de altura)

Alimentos	Cantidad	Asar delicadamente en una sartén antes de la cocción	Tiempo de cocción*
Filetes de ternera	250 g (medallón)	3 minutos	2/3 h
Filetes de ternera	500 g (chateaubriand)	6 minutos	3/4 h
Roast beef	500 g	10 minutos	3/4 h
Filete de ternera	500 g (2 unidades: 250 g +	6 minutos	3/4 h
Filetes de lomo de ternera	250 g (altura 2 cm)	3 minutos	2/3 h
Lomo de ciervo/ Lomo de corzo	500 g	12 minutos	3/4 h
Lomo de cordero	500 g	12 minutos	3/4 h
Filete de cerdo (Filete)	400 g	12 minutos	5/6 h
Trucha	400 g	2/3 minutos	4/5 h

\* El tiempo de cocción varía en función del grado de cocción preferido.

Con este sistema de cocción, la carne no está tan caliente como la que se cocina tradicionalmente.

Si desea mantener caliente la carne cocinada, vuelva a ajustar la temperatura a 60 °C.

## 9. CUIDADO Y LIMPIEZA

**La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento necesario habitualmente.**

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el aparato de la red.

Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico de alimentación. No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que puedan dañar las superficies.

No utilice un limpiador de vapor o de alta presión.

### 9.1 Lado delantero y panel de mando

El cajón calentaplatos se puede limpiar con ayuda de un trapo húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

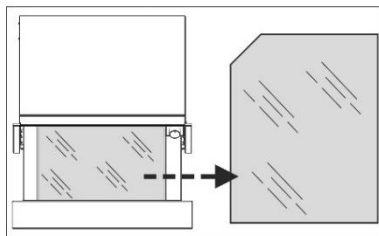
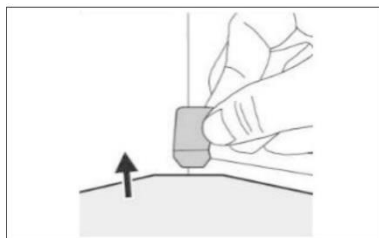
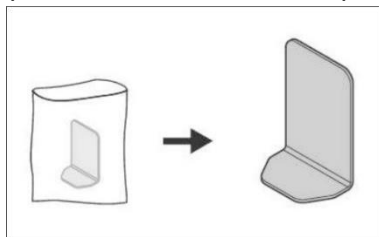
A continuación, seque las superficies con un paño. Para cajones calentaplatos con frontal de acero inoxidable, pueden emplearse detergentes especiales para superficies de acero inoxidable. Estos detergentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente. Aplique una pequeña cantidad del detergente en toda la superficie con un paño suave y de forma uniforme.

Para cajones calentador con frontal de aluminio utilice un agente limpiacristales suave y un paño suave que no se deshilache. Pase el paño en dirección horizontal por la superficie sin ejercer presión, ya que se pueden producir marcas y cortes.

### 9.2 Interior del cajón calentaplatos

Limpie el interior del cajón calentaplatos después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua. A continuación, seque las superficies con un paño. Impida la entrada de agua en los orificios de ventilación. Use el cajón calentaplatos solo cuando esté completamente seco.

### Retirada del cristal (en los modelos seleccionados)

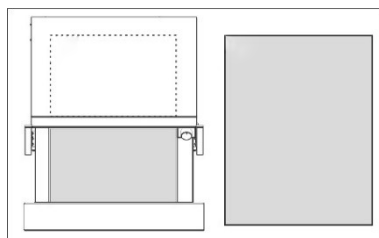


### Base antideslizante

Se puede retirar el tapete antideslizante para facilitar la limpieza del cajón.

Se recomienda limpiar el recubrimiento a mano con agua templada y un detergente suave. Séquelo totalmente.

Coloque el recubrimiento en el cajón solo cuando esté completamente seco.



## 10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ¡ATENCIÓN!

Únicamente personal especializado está autorizado para llevar a cabo trabajos de reparación del aparato.

Cualquier intervención por parte de personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa. Los siguientes problemas pueden solucionarse sin dirigirse al servicio de atención al cliente.

Antes de contactar con el servicio de Asistencia Técnica, compruebe lo siguiente:

#### • La vajilla no se calienta lo suficiente.

##### Compruebe si:

- el aparato está conectado;
- se ha ajustado la temperatura apropiada;
- las aberturas de salida de aire están tapadas con la vajilla;
- ha calentado la vajilla durante un tiempo suficiente.

#### • En el tiempo de calentamiento influyen varios factores, como por ejemplo:

- Material y grosor de la vajilla;
- Cantidad cargada en el aparato;
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato.

#### • La vajilla no se calienta. Compruebe lo siguiente:

- Si se oye el ruido del ventilador, significa que el elemento calefactor está defectuoso. Cuando el ventilador no funciona, este está defectuoso;
- el fusible está quemado o el interruptor automático ha saltado.

#### • La vajilla se calienta en exceso:

- El regulador de temperatura está defectuoso.

#### • El icono del interruptor de conexión y desconexión no se enciende:

- el icono del indicador se ha fundido.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES



Recicle los materiales con el símbolo. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



No deseche los aparatos marcados con el siguiente símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## 12. EFICIENCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Información sobre el consumo energético del producto

Consumo de energía en modalidad off	0,3 W
Consumo de energía en standby con la pantalla encendida	0,8 W

# Benvinguts a AEG! Gràcies per haver triat el nostre electrodomèstic.



Trobaran consells per al seu ús, ajuda en cas de problemes, assistència tècnica i reparacions a la secció:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Subjecte a canvis.

## ÍNDEX

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT .....	76
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT .....	78
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE .....	80
4. PANELL DE CONTROL .....	80
5. ABANS DEL PRIMER ÚS .....	81
6. ÚS DIARI .....	81
7. FUNCIONS DE TEMPORITZACIÓ .....	81
8. FUNCIONS D'ESCALFAMENT .....	82
9. MANTENIMENT I NETEJA .....	86
10. SOLUCIÓ DE PROBLEMES .....	87
11. ASPECTES RELACIONATS AMB EL MEDI AMBIENT .....	87
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA .....	87

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

### ⚠ ATENCIÓ!

L'aparell és apte per al seu ús en àmbits domèstics o semblants, per exemple:

- a la zona de la cuina per al personal de botigues, oficines i altres entorns laborals;
- a cases rurals;
- per a clients d'hotels, motels o entorns residencials;
- als bed & breakfast.

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegir atentament les instruccions adjuntes. El fabricant no es fa responsable en cas de lesions o danys causats deguts a una instal·lació i un ús incorrectes. Guardar sempre les instruccions junt amb l'aparell per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat dels nens i de les persones vulnerables

Risc d'asfíxia, lesions o incapacitat permanent.

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per adults amb capacitats físiques, sensorials o mentals limitades o amb poca experiència o coneixement de l'ús de l'aparell, si estan supervisats o si han estat instruïts en l'ús de l'aparell i han entès els riscos que comporta.
- No deixar que els nens juguin amb l'aparell.
- Mantenir tots els embalatges fora de l'abast dels nens.

- Mantenir l'aparell fora de l'abast dels nens i dels animals de companyia durant el seu funcionament o refredament. Les parts a les quals es pot accedir tenen una temperatura elevada.
- La neteja i el manteniment no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- Els menors de 3 anys s'han de mantenir allunyats de l'aparell, llevat que estiguin vigilats constantment.

## **1.2 Seguretat general**

- Només el personal qualificat es pot encarregar de la instal·lació de l'equip i la substitució del cable.
- L'aparell s'escalfa quan està en funcionament. No tocar les resistències de l'aparell. Utilitzar sempre guants de forn especials per treure o introduir accessoris o estris resistent a la calor.
- Abans de dur a terme tasques de manteniment, desconnectar el subministrament elèctric.
- No utilitzar màquines de vapor per a netejar l'equip.
- No utilitzar productes de neteja abrasius ni rasquetes metàl·liques afilades per a netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i provocar el seu trencament.
- No deixar que els nens juguin amb l'aparell.
- El compartiment intern de l'aparell pot arribar a temperatures de fins a 85 °C segons la temperatura seleccionada i el període de funcionament. Utilitzar, si és necessari, guants o draps de cuina per treure els plats del calaix escalfador.
- No recolzar-se ni asseure's sobre el calaix, ja que podria danyar les guies telescòpiques. La capacitat màxima del calaix és de 15 kg.
- No emmagatzemar contenidors de plàstic ni objectes inflamables al calaix escalfador. Aquests objectes podrien fondre's o incendiar-se quan s'encengui l'aparell. Perill d'incendi!
- No utilitzar l'aparell per escalfar l'estança de la cuina. Els objectes fàcilment inflamables col·locats a prop podrien incendiar-se a causa de l'alta temperatura.
- Els aparells que ja no s'utilitzin s'han de desconnectar de la font d'alimentació i deixar inutilitzable el cable elèctric, de manera que no suposin un perill per als infants.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **ATENCIÓ!**

La instal·lació de l'aparell ha de ser realitzada exclusivament per personal qualificat.

Treure tot l'embalatge.

- No instal·lar ni utilitzar un aparell deteriorat.
- Seguir les instruccions d'instal·lació que se subministren amb l'aparell.
- Prestar atenció sempre en moure l'aparell. Utilitzar sempre guants de seguretat.
- No moure l'aparell estirant el pom (si n'hi ha).
- El moble de la cuina i el nínxol han de tenir la mida adequada.
- Mantenir la distància mínima amb altres electrodomèstics i aparells.
- Assegurar-se que l'aparell s'instal·li sota i a prop d'estructures segures.
- A través d'algunes parts de l'equip circula corrent. Cobrir l'aparell amb mobles per evitar el contacte amb les parts perilloses.
- Els costats de l'aparell han d'estar adjacents a aparells o unitats de la mateixa alçada.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### **ATENCIÓ!**

Risc de lesions, cremades, descàrregues elèctriques o explosions.

- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per un electricista qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegurar-se que les especificacions elèctriques que es mostren a la placa d'identificació corresponen a les de la xarxa d'alimentació. Si no és així, posar-se en contacte amb un electricista.
- Utilitzar sempre una presa de corrent amb seguretat antidescàrregues instal·lada correctament.
- No utilitzar adaptadors a diverses preses ni cables allargadors.

- Assegurar-se de no danyar l'endoll elèctric ni el cable d'alimentació. Quan sigui necessari canviar el cable d'alimentació, posar-se en contacte amb el nostre centre d'assistència tècnica autoritzat.
- La protecció antidescàrregues de les parts sota tensió i aïllades s'ha de fixar de tal manera que no es pugui treure sense l'ajuda d'eines.
- Connectar l'endoll a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegurar-se que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectar l'endoll.
- No estirar el cable d'alimentació per a desendollar l'aparell. Desconnectar l'equip traient sempre l'endoll.
- Utilitzar només els dispositius d'aïllament correctes: seccionadors de protecció de la línia, fusibles (de tipus caragol retirats del suport), interruptors diferencials i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar equipada amb un aparell d'aïllament que permeti la desconexió de l'aparell de la xarxa elèctrica en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura de contacte de com a mínim 3 mm.
- Aquest equipament compleix les directives de la C.E.E.
- Connectar l'endoll a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegurar-se que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectar l'endoll.

## 2.3 Ús

### **ATENCIÓ!**

Risc de lesions, incendis o danys a l'aparell.

- Utilitzar l'aparell només en l'àmbit domèstic.
- No modificar les especificacions de l'aparell.
- Assegurar-se que les boques de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixar l'aparell sense vigilància durant el funcionament.
- Desactivar l'aparell després de cada ús.
- No utilitzar l'aparell amb les mans mullades o en contacte amb l'aigua.
- No utilitzar l'aparell com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- Obrir amb cura la porta de l'aparell. L'ús d'ingredients que contenen alcohol produeix una barreja d'alcohol i aire.
- No permetre que espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan s'obri la porta. No introduir productes inflamables ni objectes mullats amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'equip.
- No posar els aliments en contacte directe amb el vidre.

## 2.4 Manteniment i neteja

### **ATENCIÓ!**

Risc de lesions, incendis o danys a l'aparell.

- No utilitzar productes de neteja abrasius ni rasquetes metàl·liques per a netejar el vidre de la porta per tal de no ratllar la superfície i evitar que el vidre es trenqui.
- No utilitzar màquines de vapor per a netejar l'equip.
- No utilitzar màquines de vapor ni d'alta pressió. De fet, el vapor podria arribar als components actius i provocar un curtcircuit. La pressió del vapor, a la llarga, també pot causar danys permanents a les superfícies i als components de l'aparell.

## 2.5 Eliminació

### **ATENCIÓ!**

Risc de danys a l'aparell.

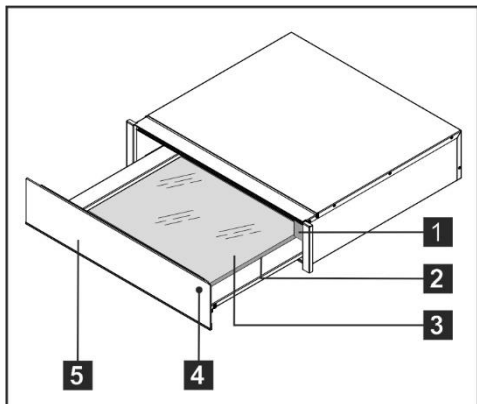
- Desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Tallar el cable d'alimentació i llençar-lo.
- Desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Tallar el cable d'alimentació i llençar-lo.

## 2.6 Assistència tècnica

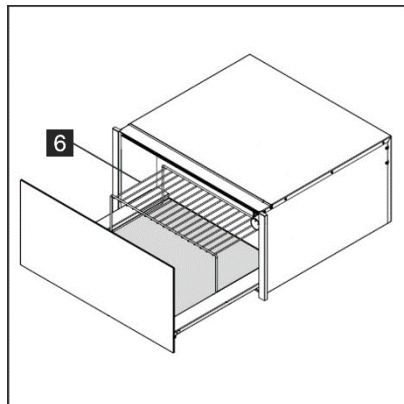
- Per a reparar l'equip, posar-se en contacte amb un centre d'assistència tècnica autoritzat.
- Utilitzar només peces de recanvi originals.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Resum general



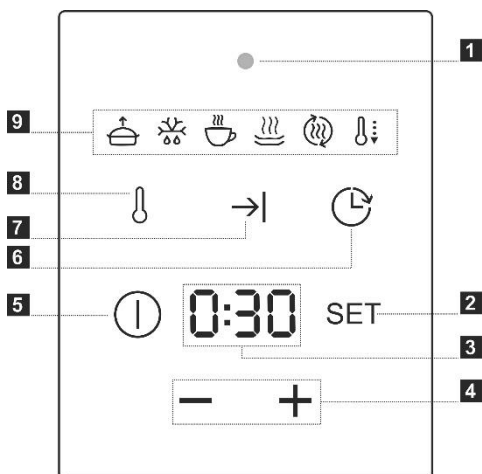
- 1** Panell de control.
- 2** Base antilliscant.
- 3** Vidre (en models seleccionats).



- 4** Llum pilot (en models seleccionats).
- 5** Panell frontal amb mecanisme a pressió o pom.
- 6** Graella de suport (segons el model).

## 4. PANELL DE CONTROL

### 4.1 Programador electrònic




- 1** Llum pilot.
- 2** Configuració del menú. Per regular la temperatura, el final de la cocció i l'inici retardat.
- 3** Pantalla.
- 4** Augmenta/disminueix el valor seleccionat.
- 5** Botó ON/OFF.  
Per encendre o apagar el calaix.
- 6** Icona d'inici retardat.
- 7** Icona de final de la cocció.
- 8** Icona de temperatura (30-85 °C).
- 9** Icona de funció.



## 5 ABANS DEL PRIMER ÚS

### 5.1 Neteja inicial

Retirar totes les parts internes, netejar-les suauement amb un drap humit amb aigua tèbia i escalfar el calaix durant 2 hores a 85 °C. Assegurar-se que l'habitació estigui ben ventilada.

 Consultar el capítol "Manteniment i neteja".

Netejar l'aparell abans del primer ús.


## 6 ÚS DIARI

### 6.1 Ús del calaix escalfador



Per a utilitzar el calaix escalfador, procedir tal com es descriu a continuació:

- Col·locar els aliments en un plat o en una vaixel·la.
- Deixar les ranures de ventilació lliures. L'aire calent ha de sortir completament per les ranures. D'aquesta manera s'obté una distribució perfecta de la calor.
- Encendre el calaix i seleccionar la funció/temperatura i la durada. Es pot programar un retard de fins a 24 hores.
- Tancar el calaix.
- Si es tanca el calaix amb massa força, es podria tornar a obrir.

### 6.2 Encesa


Prémer : s'emet un sol senyal acústic.

### 6.3 Configuració de la temperatura

Per a ajustar la temperatura, prémer **SET** i  . Es pot regular la temperatura entre 30 °C i 85 °C en intervals de 5 °C.




## 7 FUNCIONS DE TEMPORITZACIÓ

### 7.1 Configuració de fi de cocció

Una vegada configurada la temperatura, es pot seleccionar l'hora que es vol finalitzar la cocció prement la tecla **SET** fins que s'encengui la icona . Configurar l'hora de fi de cocció des de 30 minuts fins a 24 hores en intervals de 15 minuts. Un cop assolit el temps programat, el calaix s'apaga automàticament. Si se selecciona una temperatura superior als 65 °C, el calaix s'apaga després de 10 hores per raons de seguretat.

### 7.2 Configuració de l'inici retardat







Existeix la possibilitat de configurar l'inici retardat des d'1 hora fins a 24 hores en intervals d'1 hora.

En el moment que s'encén l'aparell, prémer la tecla **SET** i quan s'il·lumina la icona , configurar l'hora d'inici amb l'ajuda de  . Un cop assolit el temps programat, el calaix es posa en marxa automàticament amb la temperatura seleccionada. **L'inici retardat només es pot configurar quan s'encén l'aparell.**

### 7.3 Modificació dels paràmetres durant l'escalfament

Durant la fase d'escalfament es poden modificar els paràmetres de temperatura i de temps de cocció prement la tecla **SET**. Quan s'il·lumina la icona corresponent, es pot modificar el paràmetre.

## 8 FUNCIONS D'ESCALFAMENT

Símbol	°C	Funció	Consells i recomanacions
	30 °C 35 °C	Llevada - Fermentació	Consultar el paràgraf 8.6
	40 °C 45 °C	Descongelació	Consultar el paràgraf 8.6
	50 °C 55 °C	Escalfar gots i tasses	-
	60 °C 65 °C	Escalfar plats - Deshidratació	Consultar el paràgraf 8.6
	70 °C 75 °C	Manteniment en calent	Tapar els aliments
	80 °C 85 °C	Cuinar a baixa temperatura (només per al calaix de 14 cm d'alçada)	Consultar el paràgraf 8.7

### 8.1 Temps d'escalfament

En els temps d'escalfament influeixen diversos factors:

- material i gruix dels plats;
- quantitat de plats carregats;
- disposició dels plats carregats;
- configuració de la temperatura;
- repetides obertures i tancaments del calaix.

Per tant, no és possible proporcionar indicacions absolutes.

Es pot deduir a partir de l'experiència pràctica del calaix escalfador quines són les configuracions òptimes per a cada necessitat.

#### Consells per a les funcions d'escalfament - deshidratació i manteniment en calent:

Preescalfar el calaix escalfador durant 15 minuts de manera que l'espai interior assoleixi la temperatura desitjada.

### 8.2 Inici de l'escalfament

L'escalfament comença 10 segons després que no s'hagi realitzat cap acció a la interfície.

**El LED de funcionament 1 s'encendrà.**

Nota:

Si no s'aplica cap configuració, el calaix s'escalfa automàticament 10 segons després d'encendre's per tal d'assolir els valors predefinits (30 °C i 30 minuts).

### 8.3 Visualitzacions a la pantalla durant l'escalfament

Un cop configurada la funció de retard, la icona




s'encendrà, el LED de funcionament 1 començarà a parpellejar i la pantalla mostrarà el compte enrere per a l'inici de l'escalfament.

Durant la fase d'escalfament, s'encén la icona




i el LED de funcionament 1 es torna fix, mentre que la a pantalla apareix la temperatura de cocció.

## 8.4 Apagat

L'interruptor s'apaga automàticament al final de l'escalfament (s'emeten tres senyals acústics llargs) o prement .






## 8.5 Modalitat Sabbath

Amb aquesta funció, el calaix s'escalfarà a 45 °C (no es pot modificar) durant 80 hores. Durant aquesta fase, totes les tecles estaran desactivades i el calaix s'apagarà automàticament després de 80 hores, o manualment si es prem la tecla .

Per a l'activació de la modalitat sabbath, encendre el calaix amb la tecla ON/OFF i prémer al mateix temps **SET +** fins que a la pantalla aparegui **SAb**.

**La funció només es pot configurar quan l'aparell està encès.**

## 8.6 Recomanacions i consells

Objectiu	Aliments	Quantitat	Funció Símbol	Temperatura	Observacions	Temps de cocció*
Fermentació de massa	Pa pla	500 g		30-35 °C	Col·locar el pa pla sobre paper d'alumini.	1,5 h
Fermentació	logurt	Llet sencera 1,5 l logurt de llet 375 g 9 recipients de vidre		35 °C	En un recipient, abocar la llet i el iogurt, batre'ls bé amb una batedora de mà i abocar-ho tot en recipients de vidre (màx. 9). Col·locar les tapes i introduir els recipients en el calaix.	8 h
Deshidratació	Herbes aromàtiques	200 g de romaní, julivert i sàlvia		40-45 °C	Utilitzar fulls de paper en contacte directe amb el vidre.	24 h
Deshidratació	Tomàquets	250 g		60-65 °C	Utilitzar fulls de paper en contacte directe amb el vidre. Tallar els tomàquets en dos, afegir la sal. Posar els tomàquets cap per avall cada 3 hores.	12-14 h
Deshidratació	Poma	1 poma, ½ llimona, aigua		60-65 °C	Utilitzar fulls de paper en contacte directe amb el vidre. Tallar la poma en rodanxes fines, deixar-les en un recipient amb aigua i llimona durant 5 minuts.	8-10 h

\* El temps de cocció varia segons el grau de cocció preferit.

## 8.7 Cuina a baixa temperatura (només per al calaix de 14 cm d'alçada)

Aquesta configuració és adequada per cuinar a baixa temperatura i per allargar la cocció de carn de bou, vedella, porc i xai rostida. Amb un temps de cocció prolongat a baixa temperatura, la carn es manté sucosa i tendra. Es recomana utilitzar només carn fresca i de qualitat. No utilitzar peces de més de 6 cm de diàmetre. Per a peces més grans, es recomana la preparació en un forn combinat o una olla de vapor. No obstant això, el temps de cocció depèn de la mida de la peça de carn.

### Preparació:

Cal rostir la carn abans de cuinar-la a baixa temperatura.

- Preescalfar el calaix amb els plats a dins durant 15 minuts.
- Escalfar l'oli o la mantega en una paella i rostir la carn a foc viu.
- Assegurar-se de rostir tota la superfície de la carn a la paella.

### Plats recomanats

- Utilitzar una vaixel·la de vidre, porcellana o ceràmica adient.
- Per obtenir els millors resultats, col·locar el plat al centre del calaix.

La següent durada del blanqueig es refereix al blanqueig de la carn en una paella amb mantega o oli reescalfats.

## Temps de referència (només per al calaix de 14 cm d'alçada)

Aliments	Quantitat	Rostir suaument abans de la cocció en una paella	Temps de cocció*
Filets de vedella	250 g (medalló)	3 minuts	2/3 h
Filets de vedella	500 g (Chateaubriand)	6 minuts	3/4 h
Roastbeef	500 g	10 minuts	3/4 h
Filet de vedella	500 g (2 peces: 250 g + 250 g)	6 minuts	3/4 h
Filets de llom de vedella	250 g (alçada 2 cm)	3 minuts	2/3 h
Llom de cérvol/ Llom de cabirol	500 g	12 minuts	3/4 h
Llom de xai	500 g	12 minuts	3/4 h
Filet de porc (Filet)	400 g	12 minuts	5/6 h
Truita	400 g	2/3 minuts	4/5 h

\* El temps de cocció varia segons el grau de cocció preferit.

Amb aquest sistema de cocció, la carn no està tan calenta com la cuinada tradicionalment.

Si voleu mantenir calenta la carn cuita, torneu a configurar la temperatura a 60 °C.

## 9 MANTENIMENT I NETEJA

La neteja és generalment l'únic tipus de manteniment necessari.

### ⚠️ ATENCIÓ!

Abans de començar la neteja, desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica.

Treure l'endoll de la presa de corrent o desconnectar el circuit d'alimentació del calaix escalfador. No utilitzar productes de neteja agressius o abrasius, esponges abrasives o objectes afilats, ja que poden tacar l'aparell. No utilitzar en cap cas màquines de vapor ni d'alta pressió.

### 9.1 Part davantera i panell de control

N'hi ha prou amb netejar el calaix escalfador amb un drap humit. Si està especialment brut, afegir un parell de gotes de detergent a l'aigua que s'utilitzarà per a netejar.

A continuació, eixugar les superfícies amb un drap sec. La part davantera d'acer inoxidable del calaix escalfador es pot netejar amb detergents especials.

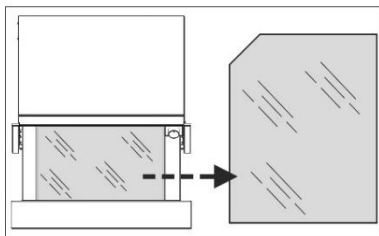
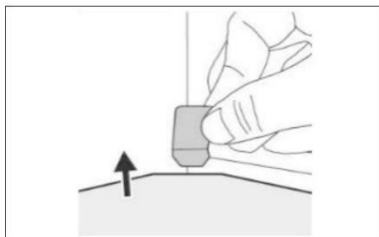
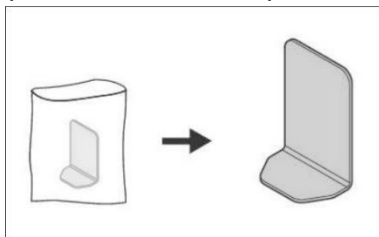
Aquests productes alenteixen la formació de brutícia a la superfície del calaix. Aplicar una quantitat mínima del producte amb un drap suau a tota la superfície que es desitja tractar.

Per a netejar els calaixos amb la part davantera d'alumini, utilitzar un detergent suau i no abrasiu i aplicar-lo amb un drap suau i sense borbolls. Netejar la superfície horitzontalment sense fer pressió.

### 9.2 Interior del calaix escalfador

Netejar el compartiment interior del calaix escalfador amb un drap humit després de cada ús. Si està especialment brut, afegir un parell de gotes de detergent a l'aigua que s'utilitzarà per a netejar. A continuació, eixugar les superfícies amb un drap sec. Evitar que l'aigua penetri als forats de ventilació. Reutilitzar el calaix escalfador només quan s'hagi eixugat completament.

### Extracció del vidre (en models seleccionats)



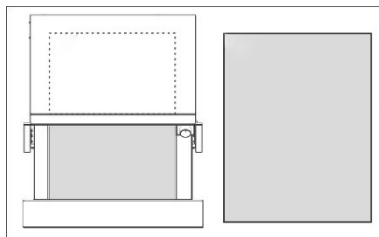
### Base antilliscant

L'estora antilliscant es pot treure per a facilitar la neteja del calaix.

Netejar la base preferentment a mà amb aigua calenta i un detergent suau.

Eixugar-la bé.

Tornar a col·locar la base antilliscant únicament quan s'hagi assecat completament.



## 10 SOLUCIÓ DE PROBLEMES

### ATENCIÓ!

Totes les reparacions han de ser realitzades exclusivament per un tècnic autoritzat.

Totes les reparacions realitzades per persones no autoritzades pel fabricant són perilloses. L'usuari pot resoldre les següents anomalies sense que el Servei d'Assistència Tècnica intervingui.

Abans de posar-se en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica, comprovar el següent:

#### • Els plats no s'escalfen prou.

##### Comprovar si:

- l'aparell està encès;
- s'ha programat la temperatura correcta;
- els plats obstrueixen les obertures de ventilació;
- els plats s'han escalfat durant un temps prou llarg.

#### • El temps d'escalfament depèn de diversos factors, per exemple:

- material i gruix dels plats;
- quantitat de plats carregats;
- disposició dels plats carregats.

#### • Els plats no s'escalfen gens. Comprovar el següent:

- si se sent el soroll del ventilador, vol dir que l'element escalfador està avariament. Si el ventilador no funciona, vol dir que està avariament;
- si ha saltat el fusible o l'interruptor automàtic.

#### • Els plats s'escalfen massa:

- el selector de temperatura no funciona.

#### • La icona de l'interruptor on/off no s'encén:

- la icona de control està fosa.

## 11 ASPECTES RELACIONATS AMB EL MEDI AMBIENT



Reciclar els materials que porten un símbol.

Llençar l'emballatge en els contenidors de reciclatge corresponents.

Ajudar a protegir el medi ambient i la salut humana i reciclar els residus d'aparells elèctrics i electrònics.



No llençar aparells que portin el següent símbol juntament amb els residus domèstics normals. Portar el producte al punt de reciclatge més proper o posar-se en contacte amb el municipi de residència.

## 12 EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 12.1 Informació sobre el consum energètic del producte

---

Consum d'energia en mode apagat	0,3 W
---------------------------------	-------

---

Consum d'energia en mode espera amb la pantalla encesa	0,8 W
--	-------

---

## Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por ter escolhido o nosso aparelho.



Encontrará conselhos de utilização, assistência para resolução de problemas, ajuda e reparações na secção:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	88
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	90
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	92
4. PAINEL DE COMANDOS .....	92
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	93
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	93
7. FUNÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO.....	93
8. FUNÇÕES DE AQUECIMENTO.....	94
9. CUIDADOS E LIMPEZA .....	98
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	99
11. ASPETOS RELACIONADOS AO MEIO AMBIENTE .....	99
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	99

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

### ⚠️ ATENÇÃO!

O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por exemplo:

- na área da cozinha para o pessoal nas lojas, nos escritórios e em outros ambientes de trabalho;
- nos agroturismos;
- pelos clientes dos hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nos Bed and Breakfasts.

Antes de instalar e utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não é responsável em caso de ferimentos ou danos causados por instalação e uso incorretos. Guarde sempre as instruções com o aparelho para referência futura.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Manter todas as embalagens longe das crianças.



- Mantenha crianças e animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis têm uma temperatura elevada.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- As crianças com idade inferior a 3 anos devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

## **1.2 Segurança geral**

- A instalação do aparelho e a substituição do cabo devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de realizar a manutenção, interrompa o fornecimento de energia.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, pois podem riscar a superfície e parti-la.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Dependendo da temperatura selecionada e do tempo de funcionamento, podem ser atingidos 85 °C de temperatura no interior do aparelho. Proteja as mãos, utilizando luvas de proteção ou pegas para retirar a louça do interior do aquecedor de louça.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 15 kg.
- Não guarde recipientes sintéticos ou objetos de inflamação fácil no interior do aquecedor de louça. Ao ligar o aparelho esses recipientes e objetos podem derreter ou incendiar-se. Perigo de incêndio.
- Não utilize o aparelho como aquecedor de ambiente. As temperaturas elevadas que são atingidas podem incendiar objetos de inflamação fácil que estejam perto do aparelho.
- Ao deixar definitivamente de utilizar o aparelho no fim de vida útil, desligue-o da corrente e inutilize o cabo elétrico para que não constitua perigo, se for utilizado em brincadeiras, por crianças.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### ATENÇÃO!

A instalação do aparelho pode ser realizada apenas por pessoal qualificado.

Remova todas as embalagens.

- Não instale ou use aparelhos danificados.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Preste sempre atenção ao mover o aparelho. Use sempre luvas de segurança.
- Não puxe o aparelho usando a pega (se presente).
- O armário da cozinha e o nicho devem ser dimensionados adequadamente.
- Mantenha a distância mínima de outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho esteja instalado sob e perto de estruturas seguras.
- Algumas partes do aparelho são atravessadas por corrente. Cubra o aparelho com móveis para evitar o contacto com peças perigosas.
- As laterais do aparelho devem ser adjacentes a aparelhos ou unidades da mesma altura.

### 2.2 Ligação elétrica

#### ATENÇÃO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Todas as ligações elétricas devem ser feitas por um electricista qualificado.
- O aparelho deve ter ligação à terra.
- Certifique-se de que as especificações elétricas mostradas na placa de identificação correspondem às da fonte de alimentação. Caso contrário, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada com segurança antichoque devidamente instalada.
- Não use adaptadores de vários pinos e cabos de extensão.

- Certifique-se de que não danifica a ficha elétrica e o cabo de alimentação elétrica. Se precisar de substituir o cabo de alimentação, deve contactar o nosso Centro de Assistência

Autorizado.

- A proteção contra choques de peças vivas e isoladas deve ser fixada de tal forma que não possa ser removida sem o auxílio de ferramentas.
- Ligue a ficha elétrica à tomada de corrente apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha elétrica pode ser acedida após a instalação.
- Se a tomada estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho. Desligue o aparelho puxando sempre para fora a ficha.
- Utilize apenas os dispositivos de isolamento corretos: seccionadores de proteção de linha, fusíveis (tipo parafuso retirados do suporte), interruptores diferenciais e contadores.
- A ligação elétrica deve ser feita através de um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da rede elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com a E.E.C.
- Ligue a ficha elétrica à tomada de corrente apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha elétrica pode ser acedida após a instalação.
- Se a tomada estiver solta, não ligue a ficha.

## 2.3 Utilização

### **ATENÇÃO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos ao aparelho.

- Use o aparelho apenas em casa.
- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão bloqueados.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou em contacto com a água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Abra cuidadosamente a porta do aparelho. O uso de ingredientes que contêm álcool resulta numa mistura de álcool e ar.
- Não permita que faíscas ou chamas abertas entrem em contacto com o aparelho ao abrir a porta. Não insira produtos inflamáveis ou objetos molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou em cima do aparelho.
- Não coloque alimentos em contacto direto com o vidro.

## 2.4 Cuidados e limpeza

### **ATENÇÃO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos ao aparelho.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor. O vapor pode atingir componentes elétricos e provocar curto-circuito. A pressão do vapor também pode provocar danos a longo prazo na superfície do aparelho e nos componentes.

## 2.5 Eliminação

### **ATENÇÃO!**

Riscos de danos ao aparelho.

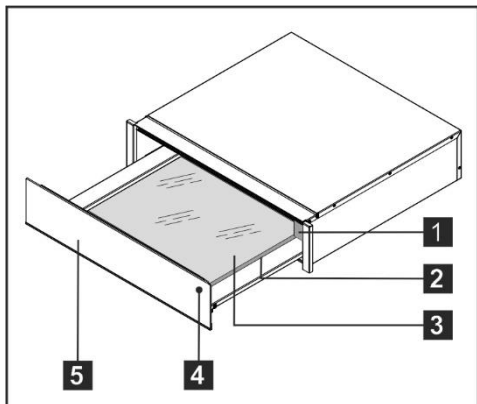
- Desligue o aparelho da rede elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica e deite-o fora.
- Desligue o aparelho da rede elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica e deite-o fora.

## 2.6 Assistência técnica

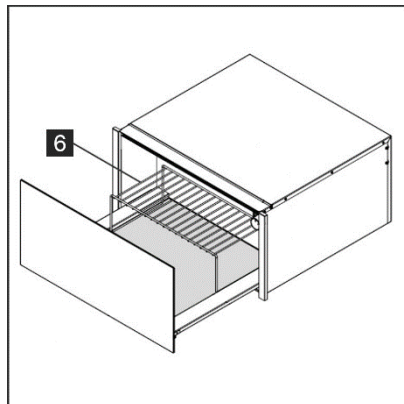
- Para reparar o aparelho, contacte um centro de assistência autorizado.
- Utilizar apenas as peças sobresselentes originais.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



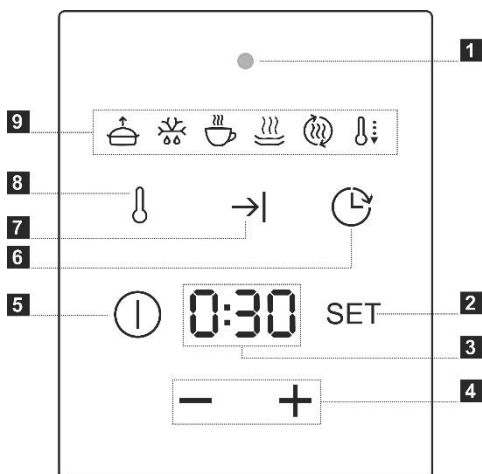
- 1** Painel de comandos.
- 2** Revestimento antidesslizante.
- 3** Vidros (em modelos selecionados).



- 4** Luz piloto (em modelos selecionados).
- 5** Painel frontal com mecanismo de encaixe ou pega.
- 6** Grelha de apoio (conforme o modelo).

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Programador eletrónico




- 1** Luz piloto.
- 2** Definições do menu. Para ajustar a temperatura, o fim do cozimento e o início atrasado.
- 3** Ecrã.
- 4** Aumenta/diminui o valor selecionado.
- 5** Botão ON/OFF. Para ligar ou desligar a gaveta.
- 6** Ícone de início atrasado.
- 7** Ícone de fim de ciclo.
- 8** Ícone de temperatura (30-85 °C).
- 9** Ícone da função.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 5.1 Limpeza inicial

Remova todas as partes internas, limpe suavemente com um pano humedecido com água morna e aqueça a gaveta durante 2 horas a 85 °C. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

 Consulte o capítulo "Cuidados e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.


## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 6.1 Utilização do aquecedor de louça


Para usar o aquecedor de louça proceda conforme descrito abaixo:

- Coloque comida num prato ou louça.
- Deixe as fendas de ventilação livres. O ar quente deve sair completamente pelas aberturas. Deste modo, obtém-se uma distribuição perfeita do calor.
- Ligue a gaveta e selecione a função/temperatura e duração. Pode definir um atraso de até 24 horas.
- Feche a gaveta.
- Tenha atenção que a gaveta pode abrir-se se for fechada com força excessiva.

### 6.2 Ignição


Toque em : é emitido um único sinal sonoro.

### 6.3 Temperatura regulada

Para definir a temperatura, pressione **SET** e . A temperatura pode ser ajustada entre 30° e 85°C com incrementos de 5°C.

## 7. FUNÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO


### 7.1 Configuração de fim de cozedura

Uma vez definida a temperatura, pode seleccionar o tempo final de cozedura premindo a tecla **SET** até o ícone  acender. Pode definir o tempo de fim de cozedura de 30 minutos para 24 horas em incrementos de 15 minutos. No final do tempo definido, a gaveta desliga-se automaticamente.

Se seleccionar uma temperatura superior a 65 °C, a gaveta desliga após 10 horas por razões de segurança.

### 7.2 Configurar o início atrasado







Pode definir o início atrasado de 1 hora até 24 horas em incrementos de 1 hora.

Ao ligar o aparelho é pressionada a tecla **SET** e quando o ícone  se ligar, é possível definir a hora de início, utilizando +-. No final do tempo definido, a gaveta inicia automaticamente com a temperatura definida. **O início atrasado só pode ser definido quando o aparelho está a iniciar.**

### 7.3 Alteração dos parâmetros durante o aquecimento

Durante a fase de aquecimento é possível variar os parâmetros de temperatura e tempo de cozedura, ao tocar na tecla **SET**. Quando o ícone correspondente se iluminar, o parâmetro pode ser alterado.

## 8. FUNÇÕES DE AQUECIMENTO

Símbolo	°C	Função	Sugestões e conselhos
	30 °C 35 °C	Levedar - Fermentação	Consulte o parágrafo 8.6
	40 °C 45 °C	Descongelação	Consulte o parágrafo 8.6
	50 °C 55 °C	Aquecer taças e copos	-
	60 °C 65 °C	Aquecer a louça - Desidratação	Consulte o parágrafo 8.6
	70 °C 75 °C	Manter aquecido	Cobrir alimentos
	80 °C 85 °C	Cozinhar a baixa temperatura <b>(apenas para gavetas com 14 cm de altura)</b>	Consulte o parágrafo 8.7

### 8.1 Tempo de aquecimento

Diversos fatores influenciam o tempo de aquecimento:

- material e espessura da louça;
- quantidade de carga;
- arrumação da louça;
- definição da temperatura;
- aberturas e fechos repetidos da gaveta.

Assim, não é possível fornecer dados exatos relativamente ao tempo de aquecimento.

Com a experiência prática do aquecedor de louça poderá deduzir quais as configurações ideais para cada exigência.

#### Dicas para funções de aquecimento - desidratação e aquecimento:

Faça um preaquecimento de aproximadamente 15 minutos para garantir uma temperatura adequada.

### 8.2 Iniciar o aquecimento


O aquecimento começa 10 segundos após nenhuma ação ter sido executada na interface.


**O LED de operação 1 acende.**

Nota:

Se nenhuma configuração for feita, a gaveta inicia automaticamente o aquecimento 10 segundos após ligar para atingir os valores padrão (30 °C e 30 minutos).

### 8.3 Visualizações do ecrã durante o aquecimento

Quando foi definida a função de atraso, o ícone  acende, o LED de operação 1 começa a piscar e o display mostra a contagem decrescente para o início do aquecimento.

Durante a fase de aquecimento o ícone  está aceso e o LED de operação 1 fica fixo, enquanto o display exhibe a temperatura de cozedura.

## 8.4 Desligamento

O interruptor é desligado automaticamente no final do aquecimento (são emitidos três bipes longos) ou tocando ①.






## 8.5 Modos Sabat

Com esta funcionalidade, a gaveta aquecerá a 45° (o que não pode ser alterado) durante 80 horas, durante esta fase todas as teclas estão desativadas e a gaveta desliga-se automaticamente após 80 horas, ou manualmente pressionando a tecla ①.

Para ativar a modalidade sabat, ligar a gaveta com a tecla ON/OFF e tocar ao mesmo tempo em **SET +** até que o display exibir **SAB**.

**A função pode ser definida apenas quando o aparelho está a iniciar.**

## 8.6 Sugestões e conselhos

Finalidade	Alimentos	Quantidade	Função Símbolo	Temperatura	Notas	Tempo de cozedura*
Levedar massa	Pão sem fermento	500 g		30-35 °C	Coloque o pão sobre a folha de alumínio.	1,5 hora
Fermentação	logurte	Leite gordo 1,5 l logurte de leite 375 g 9 recipientes de vidro		35 °C	Em um recipiente, despeje o leite e o iogurte, misture bem com um liquidificador de imersão e despeje tudo em recipientes de vidro (máx. 9). Feche com as tampas e guarde-as na gaveta.	8 hora
Desidratação	Ervas aromáticas	200 g de alecrim, salsa e sálvia		40-45 °C	Utilize folhas de papel em contacto direto com o vidro.	24 hora
Desidratação	Tomates	250 g		60-65 °C	Utilize folhas de papel em contacto direto com o vidro. Corte os tomates em dois, adicione o sal. Vire os tomates de cabeça para baixo a cada 3 horas.	12-14 horas
Desidratação	Maçã	1 maçã, ½ limão, água		60-65 °C	Utilize folhas de papel em contacto direto com o vidro. Corte fatias finas de maçã, deixe-as num recipiente com água e limão durante 5 minutos.	8-10 horas

\* O tempo de cozedura varia consoante o grau de cozedura preferido.



## 8.7 Cozinhar a baixa temperatura (apenas para gaveta com 14 cm de altura)

Esta configuração é adequada para cozinhar a baixa temperatura e prolongar a cozedura de cortes finos de carne de vaca, vitela, porco e borrego dourados. Com um tempo de cozedura prolongado a baixa temperatura, a carne permanece suculenta e macia. Recomenda-se utilizar apenas carne fresca e de qualidade. Não use cortes maiores que 6 cm de diâmetro. Para cortes maiores, recomenda-se a preparação em forno combinado ou vaporizador. Contudo, o tempo de cozedura é definido segundo o peso da carne.

### Preparação:

A carne deve ser dourada antes da cozedura a baixa temperatura.

- Pré-aqueça a gaveta com os pratos dentro durante 15 minutos.
- Aqueça o óleo ou a manteiga numa frigideira e doure a carne em lume alto.
- Certifique-se de que toda a superfície da carne esteja assada na frigideira.

### Pratos recomendados

- Utilize louças de vidro, porcelana ou cerâmica.
- Para melhores resultados, coloque o prato ao centro da gaveta.

O temporequinte para dourar a carne refere-se a dourar carne numa frigideira com manteiga ou óleo pré-aquecido.

## Tempos de referência (apenas para gaveta de 14 cm de altura)

Alimentos	Quantidade	Diminuir suavemente antes de cozinhar numa panela	Tempo de cozedura*
Bifes da vazia de carne bovina	250 g (medalhão)	3 minutos	2/3 horas
Bifes da vazia de carne bovina	500 g (chateaubriand)	6 minutos	3/4 horas
Rosbife	500 g	10 minutos	3/4 horas
Carne bovina da vazia	500 g (2 peças: 250 g + 250g)	6 minutos	3/4 horas
Bifes de lombo de vitela	250 g (altura 2 cm)	3 minutos	2/3 horas
Lombo de cervo/ lombo de cabrito-montês	500 g	12 minutos	3/4 horas
Lombo de borrego	500 g	12 minutos	3/4 horas
Lombo de porco (lombo)	400 g	12 minutos	5/6 horas
Truta	400 g	2/3 minutos	4/5 horas

\* O tempo de cozedura varia consoante o grau de cozedura preferido.

Com este sistema de cozedura, a carne não fica quente como a cozinhada tradicionalmente.

Se quiser manter a carne cozida quente, ajuste a temperatura de volta para 60 °C.

## 9. CUIDADOS E LIMPEZA

**A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.**

### **ATENÇÃO!**

A limpeza deve ser efetuada com o aquecedor de louça desligado da alimentação elétrica.

Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do aquecedor de louça. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que riscuem ou objetos pontiagudos, pois podem aparecer manchas. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor.

### **9.1 Frente do aparelho e painel de comandos**

Basta limpar o aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da louça à água da lavagem.

Depois seque as superfícies com um pano seco. Para as gavetas de aquecimento de alimentos com frente em aço inoxidável podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável.

Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície com um pano suave.

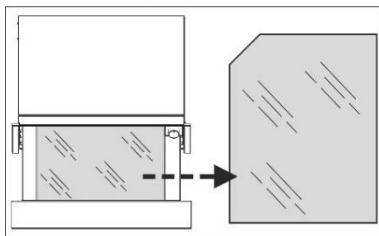
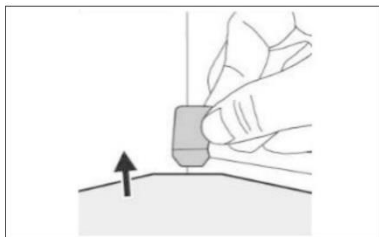
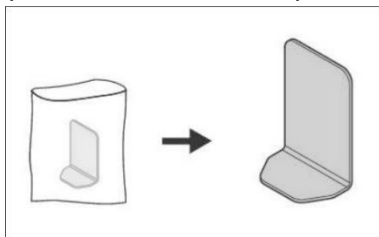
Nos aquecedores de louça com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios.

Limpe horizontalmente sem exercer pressão sobre a superfície.

### **9.2 Dentro do aquecedor de louça**

Limpe regularmente o interior do aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da louça à água da lavagem. Depois seque as superfícies com um pano seco. Evite a entrada de água através dos orifícios de circulação de ar. Use novamente o aquecedor de louça apenas quando estiver devidamente seco.

### **Remoção do vidro (em modelos selecionados)**



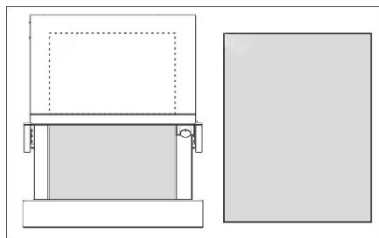
### **Revestimento antideslizante**

O tapete antideslizante pode ser removido para facilitar a limpeza da gaveta.

O revestimento pode ser lavado manualmente com água quente e umas gotas de detergente da louça delicado.

No final seque bem.

Só deve voltar a colocar o revestimento antideslizante quando a gaveta estiver devidamente seca.



## 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ATENÇÃO!

Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa. As seguintes falhas podem ser resolvidas pelo utilizador sem contactar o Serviço de Assistência.

Antes de contactar a Assistência Técnica verifique as questões seguintes:

#### • A louça não aquece suficientemente?

##### Verificar se:

- o aparelho está ligado;
- selecionou a temperatura adequada;
- os orifícios de circulação de ar estão tapados pela louça;
- a louça foi aquecida durante um tempo suficiente.

#### • O tempo de aquecimento depende de vários fatores, como por exemplo:

- material e espessura da louça;
- quantidade de carga;
- arrumação da louça.

#### • A louça não aquece?

##### Verifique o seguinte:

- se ouvir um ruído do ventilador, significa que o elemento de aquecimento está com defeito. Se o ventilador não está a funcionar então o ventilador estará com defeito;
- o fusível está queimado ou o disjuntor disparou.

#### • A louça aquece demasiado?

- O seletor de temperatura está avariado.

#### • O ícone do interruptor de ligar/desligar não acende?

- o ícone de controlo está fundido.

## 11. ASPETOS RELACIONADOS AO MEIO-AMBIENTE



Recicle os materiais que apresentem o símbolo.

Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.



Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Informações sobre o consumo de energia do produto

---

Consumo de energia no modo desligado	0,3 W
--------------------------------------	-------

---

Consumo de energia em espera com o ecrã ligado	0,8 W
--	-------

---

# Velkommen til AEG! Tak for dit valg af vores apparat.



Du finder anbefalinger til brug, support i tilfælde af problemer, service og reparationer i afsnittet:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLD

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER .....	100
2. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER .....	102
3. BESKRIVELSE AF PRODUKTET .....	104
4. BETJENINGSPANEL .....	104
5. FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG .....	105
6. DAGLIG BRUG .....	105
7. TIMIERFUNKTIONER .....	105
8. OPVARMNINGSFUNKTIONER .....	106
9. PLEJE OG RENGØRING .....	110
10. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER .....	111
11. MILJØASPEKTER .....	111
12. ENERGIEFFEKTIVITET .....	111

## 1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

### ⚠ ADVARSEL:

Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende anvendelser, f.eks:

- i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- på bondegårdsferiesteder;
- af kunder på hoteller, moteller og i boligmiljøer;
- på bed and breakfasts.

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten er ikke ansvarlig i tilfælde af personskade eller skade forårsaget af forkert installation og brug. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til fremtidig reference.

### 1.1 Børns og sårbare personers sikkerhed

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Opbevar al emballage væk fra børn.

- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i funktion eller mens det køler af. Tilgængelige dele har en høj temperatur.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Børn under 3 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de konstant overvåges.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Installation af udstyret og udskiftning af kablet må udelukkende udføres af kvalificeret personale.
- Apparatet bliver varmt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage tilbehør eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Afbryd strømforsyningen, før du udfører vedligeholdelse.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skurepulver eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen, da de kan ridse overfladen og få den til at gå i stykker.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Afhængigt af den valgte temperatur og det tidsrum, apparatet bruges i, kan den indvendige temperatur nå 85 °C. Beskyt dine hænder med ovnhandsker eller grydelapper, når du tager service ud af servicevarmeren.
- Undlad at sidde på eller at hænge i skuffen. Teleskopgliderne kan blive beskadiget. Den maksimale belastningskapacitet for skuffen er 15 kg.
- Opbevar ikke syntetiske beholdere eller letantændelige genstande inde i servicevarmeren. Når du tænder for apparatet, kan sådanne beholdere og genstande smelte eller antændes. Brandfare!
- Brug ikke apparatet til at opvarme luften i køkkenet. De høje temperaturer, der opnås, kan få letantændelige genstande i nærheden af apparatet til at brænde.
- Når du holder op med at bruge apparatet ved afslutningen af dets levetid, skal du koble det fra elforsyningen og gøre det elektriske kabel ubrugeligt, så apparatet ikke udgør nogen risiko for f.eks. legende børn.

## 2. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL:

Installationen af udstyret må kun udføres af kvalificeret personale.

Fjern al emballage.

- Installer eller brug ikke beskadiget udstyr.
- Overhold installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid opmærksom, når du flytter apparatet. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må ikke trækkes ved hjælp af håndtaget (hvis til stede).
- Køkkenskab og niche skal have en passende størrelse.
- Hold minimumsafstanden til andre apparater og enheder.
- Sørg for, at apparatet installeres under og i nærheden af sikre strukturer.
- Nogle dele af apparatet er strømførende. Dæk apparatet med møbler for at undgå kontakt med farlige dele.
- Apparatets sider skal støde op til apparater eller enheder af samme højde.

### 2.2 Elektrisk tilslutning

#### ADVARSEL:

Risiko for personskade, forbrændinger, elektrisk stød eller eksplosion.

- Alle elektriske forbindelser skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal være jordet.
- Sørg for, at de elektriske specifikationer, der vises på typeskiltet, svarer til strømforsyningens specifikationer. Hvis ikke, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en stikkontakt med korrekt installeret sikring mod elektrisk stød.
- Brug ikke adaptere med flere stik og forlængerledninger.

- Sørg for ikke at beskadige stikket og netledningen. Hvis det er nødvendigt at udskifte netledningen, skal du kontakte vores autoriserede servicecenter.
- Sikringen mod elektrisk stød af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at den ikke kan fjernes uden brug af værktøj.
- Tilslut kun stikket til stikkontakten efter afsluttet installation. Sørg for, at der er adgang til stikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke tilslutte stikket.
- Træk ikke i netledningen for at afbryde apparatet. Frakobl udstyret ved altid at trække stikket ud.
- Brug kun de korrekte isoleringsanordninger: beskyttelsesafbrydere for linjen, sikringer (skruetype fjernet fra holderen), differentialafbrydere og kontaktorer.
- Det elektriske system skal være udstyret med en isoleringsanordning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved alle poler. Isoleringsanordningen skal have en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Dette udstyr er i overensstemmelse med EU-direktiverne.
- Tilslut kun stikket til stikkontakten efter afsluttet installation. Sørg for, at der er adgang til stikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke tilslutte stikket.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL:

Risiko for personskade, brand eller skader på apparatet.

- Brug kun apparatet i hjemmet.
- Ændr ikke apparatets specifikationer.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under drift.
- Deaktiver apparatet efter hver brug.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller i kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som en arbejds- eller opbevaringsflade.
- Åbn forsigtigt apparatets låge. Brug af alkoholholdige ingredienser resulterer i en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen. Indsæt ikke brandfarlige produkter eller genstande, der er fugtet med brandfarlige produkter, i, nær eller over apparatet.
- Anbring ikke fødevarer i direkte kontakt med glasset.

## 2.4 Pleje og rengøring

### ADVARSEL:

Risiko for personskade, brand eller skader på apparatet.

- Brug ikke skurepulver eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i lågen for ikke at ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge en damprenser eller en højtryksrenser. Dampen kunne nemlig nå de strømførende komponenter og forårsage kortslutning. Damptrykket kan i det lange løb også permanent beskadige apparatets overflader og komponenter.

## 2.5 Bortskaffelse

### ADVARSEL:

Risiko for skader på apparatet.

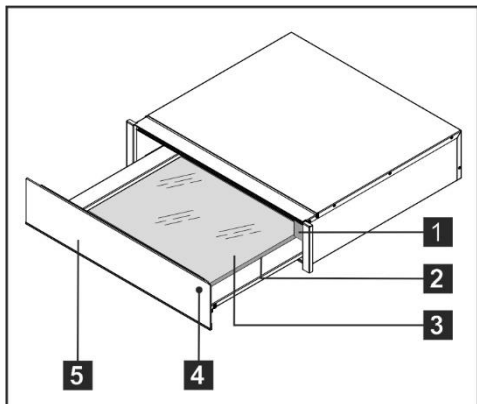
- Frakobl apparatet fra elnettet.
- Klip strømforsyningskablet over og smid det ud.
- Frakobl apparatet fra elnettet.
- Klip strømforsyningskablet over og smid det ud.

## 2.6 Assistance

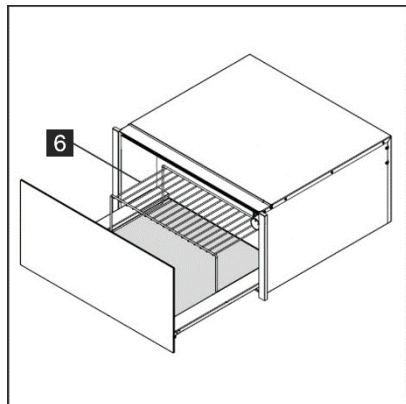
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få apparatet repareret.
- Brug kun originale reservedele.

## 3. BESKRIVELSE AF PRODUKTET

### 3.1 Generel oversigt



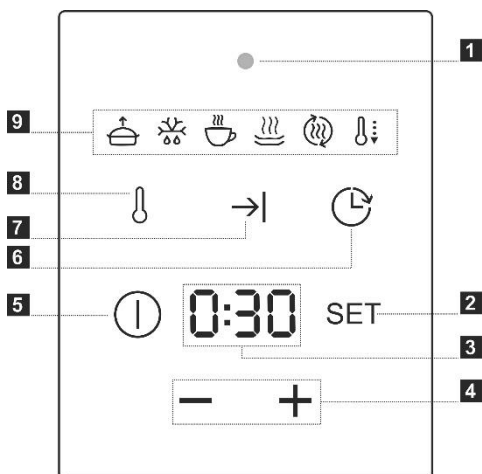
- 1** Betjeningspanel.
- 2** Glidesikker dug.
- 3** Glas (på udvalgte modeller).



- 4** Pilotlys (på udvalgte modeller).
- 5** Frontpanel med snap-mekanisme eller håndtag.
- 6** Rist (varierer afhængigt af modellen).

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Elektronisk programmeringsenhed



- 1** Pilotlys.
- 2** Menuindstillinger. Sådan justeres temperaturen, afslutningen af tilberedningen og forsinket start.
- 3** Display.
- 4** Øger/sænker den valgte værdi.
- 5** ON/OFF-knap. Sådan tændes eller slukkes skuffen.
- 6** Forsinket start-ikon.
- 7** Ikon for afslutning af tilberedning.
- 8** Temperaturikon (30-85 °C).
- 9** Funktionsikon.



## 5. INDEN FØRSTE BRUG

### 5.1 Indledende rengøring

Fjern alle indvendige dele, tør forsigtigt af med en klud fugtet med lunken vand, og opvarm skuffen i 2 timer ved 85 °C. Sørg for, at rummet er godt ventileret.

 Se kapitlet "Pleje og rengøring".

Rengør udstyret før det bruges første gang.

## 6. DAGLIG BRUG

### 6.1 Sådan bruges servicevarmeren

Gør som beskrevet nedenfor for at bruge servicevarmeren:

- Læg mad på en tallerken eller et fad.
- Tildæk ikke ventilationsåbningerne. Den varme luft skal komme ud af åbningerne. På denne måde opnås en perfekt fordeling af varmen.
- Tænd skuffen og vælg funktion/temperatur og varighed. Du kan indstille en forsinkelse på op til 24 timer.
- Luk skuffen.
- Vær forsigtig ikke at bruge for megen kraft, når du lukker skuffen, da den så kan åbne igen.

### 6.2 Tænding

Tryk på : der udsendes et enkelt lydssignal.


### 6.3 Indstilling af temperatur

For at indstille temperaturen skal du trykke på **SET** og  $-$   $+$ . Temperaturen kan justeres mellem 30° og 85°C med trin på 5°C.

## 7. TIMERFUNKTIONER

### 7.1 Indstilling af afslutning af tilberedning


Når temperaturen er indstillet, kan du vælge tilberedningens sluttidspunkt ved at trykke på

**SET**-tasten, indtil ikonet  lyser. Du kan indstille tilberedningens sluttid fra 30 minutter til 24 timer i 15-minutters intervaller. Ved afslutningen af den indstillede tid slukker skuffen automatisk.

Hvis man vælger en temperatur på over 65°C, slukker skuffen efter 10 timer af sikkerhedsmæssige årsager.

### 7.2 Indstilling af forsinket start







Du kan indstille forsinket start fra 1 time til 24 timer i intervaller på 1 time.

Når man tænder for apparatet, skal man trykke på knappen **SET** og når ikonet  lyser, kan man indstille starttidspunktet ved hjælp af  $+$ - og  $-$ -taster. Ved afslutningen af den indstillede tid starter skuffen automatisk med den indstillede temperatur. **Forsinket start kan kun indstilles, når apparatet tændes.**

### 7.3 Ændring af parametrene under opvarmning

Under opvarmingsfasen kan temperatur- og tilberedningstidsparametrene ændres ved at trykke på knappen **SET**. Når det tilsvarende ikon lyser, kan parameteren ændres.

## 8. OPVARMNINGSFUNKTIONER

Symbol	°C	Funktion	Tips og gode råd
	30°C 35°C	Hævning - Gæring	Se afsnit 8.6
	40°C 45°C	Optøning	Se afsnit 8.6
	50°C 55°C	Opvarmning af kopper og glas	-
	60°C 65°C	Opvarmning af tallerkener - Dehydrering	Se afsnit 8.6
	70°C 75°C	Holde varm	Dæk maden
	80°C 85°C	Tilberedning ved lav temperatur (kun til 14 cm høj skuffe)	Se afsnit 8.7

### 8.1 Opvarmningstid

Faktorer, der påvirker opvarmningstider:

- Servicets materiale og tykkelse
- Mængden af service
- Hvordan servicet er anbragt
- Temperaturindstilling
- gentagen åbning og lukning af servicevarmeren.

Derfor er det ikke muligt at angive nøjagtige opvarmningstider.

Efterhånden som du bruger servicevarmeren mere og mere, vil du lære de bedste indstillinger til dit service.

### Tips til opvarmningsfunktioner - dehydrering og holde varm:

Forvarm servicevarmeren i 15 minutter for at sikre, at den ønskede temperatur nås inden i skuffen.

### 8.2 Start af opvarmning

Opvarmning starter 10 sekunder efter, at der ikke er udført nogen handling på grænsefladen.

**Driftslampen 1 lyser.**

Bemærk:


Hvis der ikke foretages nogen indstilling, starter skuffen automatisk opvarmning 10 sekunder efter tænding for at nå standardværdierne (30 °C og 30 minutter).

### 8.3 Viste visninger under opvarmning


Når forsinkelsesfunktionen er indstillet,

tænder ikonet , driftslampen


**1** begynder at blinke, og displayet viser nedtælling til start af opvarmningen.


Under opvarmningsfasen er ikonet  tændt, og driftslampen **1** lyser fast, mens displayet viser tilberedningstemperaturen.

## 8.4 Slukning

Apparatet slukkes automatisk ved afslutningen af opvarmningen (der udsendes tre lange bip) eller ved at røre ved .






## 8.5 Sabbath-tilstand

Med denne funktion opvarmes skuffen til 45° (kan ikke ændres) i 80 timer, i denne fase deaktiveres alle knapper, og skuffen slukkes automatisk efter 80 timer, eller manuelt ved at trykke på knappen .

For at aktivere sabbathfunktionen skal man tænde for skuffen med ON/OFF-knappen og samtidig trykke på **SET** , indtil displayet viser **SAb**.

**Man kan kun indstille funktionen, når apparatet tændes.**

## 8.6 Tips og gode råd

Formål	Madvare	Mængde	Funktion Symbol	Temperatur	Noter	Tilberedningstid*
Dejhævning	Fladt brød	500 g		30-35°C	Læg fladbrødet på folie.	1,5 t
Gæring	Yoghurt	Sødmælk 1,5 l Mælkeyoghurt 375 g 9 glasbeholdere		35°C	Hæld mælk og yoghurt i en skål, blend det hele godt med en stavblender og hæld det i glasbeholdere (maks. 9). Luk dem med lågene og opbevar dem i skuffen.	8 t
Dehydrering	Krydderurter	200 g rosmarin, persille og salvie		40-45°C	Brug papirark i direkte kontakt med glasset.	24 t
Dehydrering	Tomater	250 g		60-65°C	Brug papirark i direkte kontakt med glasset. Skær tomaterne i to, tilsæt saltet. Vend tomaterne på hovedet hver 3. time.	12-14 t
Dehydrering	Æble	1 æble, ½ citron, vand		60-65°C	Brug papirark i direkte kontakt med glasset. Skær tynde æbleskiver, lad dem ligge i en beholder med vand og citron i 5 minutter.	8-10 t

\* Tilberedningstiden varierer afhængigt af den foretrukne tilberedningsgrad.

## 8.7 Tilberedning ved lav temperatur (kun til 14 cm høj skuffe)

Denne indstilling er velegnet til tilberedning ved lav temperatur og til forlængelse af tilberedningen af fine udskæringer af brunet oksekød, kalvekød, svinekød og lam. Med en længere tilberedningstid ved lav temperatur forbliver kødet saftigt og mørt. Vi anbefaler kun at bruge fersk kvalitetskød. Brug ikke udskæringer, der er større end 6 cm i diameter. Til større udskæringer anbefales tilberedning i en kombineret ovn eller dampovn. Tilberedningstiden afhænger dog af størrelsen på kødstykket.

### Tilberedning:

Kødet skal brunes inden tilberedning ved lav temperatur.

- Forvarm skuffen med tallerkenerne indeni i 15 minutter.
- Varm olien eller smørret op på en pande og brun kødet ved høj varme.
- Sørg for, at hele kødets overflade er brunet på panden.

### Anbefalede tallerkener

- Brug egnede fade i glas, porcelæn eller keramik.
- Placér tallerknen i midten af skuffen for at opnå det bedste resultat.

Følgende varighed for bruning refererer til bruning af kød i en gryde med forvarmet smør eller olie.

## Referencetider (kun for 14 cm høj skuffe)

Madvare	Mængde	Brun forsigtigt inden stegning i en gryde	Tilberedningstid*
Bøffer af oksefilet	250 g (medaljøn)	3 minutter	2-3 t
Bøffer af oksefilet	500 g (chateaubriand)	6 minutter	3-4 t
Roastbeef	500 g	10 minutter	3-4 t
Oksefilet	500 g (2 stykker: 250g + 250g)	6 minutter	3-4 t
Bøffer af kalvekød	250 g (højde 2 cm)	3 minutter	2-3 t
Vildtkam/Hjortekam	500 g	12 minutter	3-4 t
Lammeryg	500 g	12 minutter	3-4 t
Svinemørbrad (Mørbrad)	400 g	12 minutter	5-6 t
Ørred	400 g	2-3 minutter	4-5 t

\* Tilberedningstiden varierer afhængigt af den foretrukne tilberedningsgrad.

Med dette tilberedningssystem bliver kødet ikke så varmt som ved traditionel tilberedning.

Hvis du vil holde det tilberedte kød varmt, stilles temperaturen på 60° C.

## 9. PLEJE OG RENGØRING

**Rengøring er den eneste vedligeholdelse, der normalt kræves.**

### ⚠ ADVARSEL:

Rengøring må kun udføres, når servicevarmeren er afbrudt fra elforsyningen.

Fjern stikket fra stikkontakten eller afbryd servicevarmerens forsyningskredsløb. Brug ikke stærke eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller spidse genstande, da der kan opstå pletter eller afslidning. Brug under ingen omstændigheder højtryksrensere eller damprensere.

### 9.1 Apparatfront og kontrolpanel

Servicevarmeren kan rengøres ved simpelthen at bruge en fugtig klud. Hvis den er meget snavset, kan du tilføje nogle få dråber opvaskemiddel til rengøringsvandet.

Tør overfladerne over med en tør klud.

For servicevarmere med rustfri stålfront kan man benytte specialprodukter til behandling af rustfri ståloverflader.

Disse produkter modvirker i et stykke tid, at overfladerne bliver snavsede. Påfør et tyndt lag af et sådant produkt på overfladen med en blød klud.

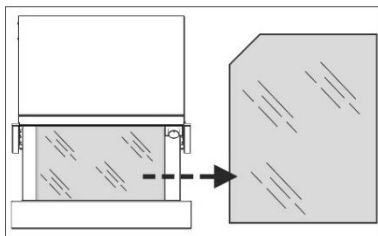
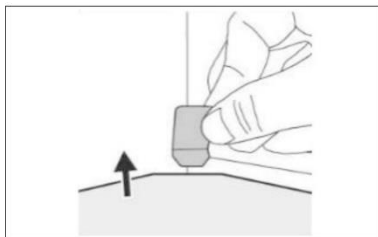
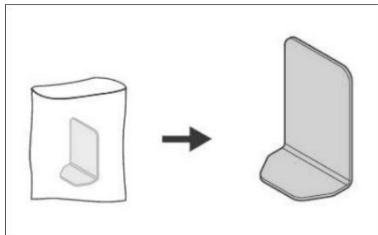
På servicevarmere med aluminiumsfront skal du bruge et mildt glasrengøringsprodukt på en blød klud, der ikke afgiver fnug. Brug kluden med vandrette bevægelser på overfladen uden at trykke.

### 9.2 Inde i servicevarmeren

Rengør servicevarmeren indvendigt med en fugtig klud efter hver brug. Hvis den er meget snavset, kan du tilføje nogle få dråber opvaskemiddel til rengøringsvandet.

Tør overfladerne over med en tør klud. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i luftcirkulationsåbningen. Brug kun servicevarmeren igen, når den er helt tør.

### Fjernelse af glas (på udvalgte modeller)

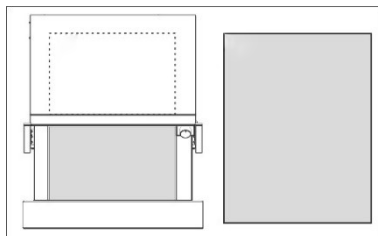


### Glidesikker dug

Den glidesikre måtte kan fjernes for at lette rengøringen af skuffen.

Dugen kan rengøres i hånden med varmt vand og nogle få dråber opvaskemiddel. Tør grundigt.

Den glidesikre dug må først lægges i, når den er helt tør.



## 10. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

### ADVARSEL:

Alle former for reparation må kun udføres af en specialuddannet tekniker.

Enhver reparation udført af en person, der ikke er autoriseret af producenten, er farlig. Følgende fejl kan rettes af brugeren udenhjælp fra Teknisk Service.

Kontroller følgende, før du kontakter Teknisk Service:

- **Serviceet bliver ikke varmt nok.**  
**Kontrollér om:**
  - Apparatet er tændt
  - Den korrekte temperatur er blevet valgt
  - Luftcirkulationsåbningerne er dækket af serviceet
  - Serviceet er blevet opvarmet i tilstrækkelig lang tid.

- **Opvarmningstiden afhænger af flere faktorer, som for eksempel:**

- Servicets materiale og tykkelse
- Mængden af service
- Hvordan serviceet er anbragt.

- **Serviceet bliver slet ikke varmt.**  
**Kontroller følgende:**

- Hvis du hører blæseren, betyder det, at varmeelementet er i stykker. Hvis blæseren ikke er i funktion, betyder det, at den er i stykker
- sikringen er sprunget, eller afbryderen er blevet udløst.

- **Serviceet bliver for varmt:**

- Temperaturvælgeren er i stykker.

- **Ikonet i til/fra-kontakten tændes ikke:**

- Kontrolikonet er i stykker.

## 11. MILJØASPEKTER



Genbrug materialer med symbolet. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.



Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet sammen med normalt husholdningsaffald. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Oplysninger om produktets energiforbrug

Strømforbrug i slukket tilstand	0,3 W
Standby-strømforbrug med tændt display	0,8 W

# Tervetuloa AEG:hen! Kiitos, että valitsit laitteemme.



Löydät käyttöohjeet, vianmääritystuen, huollon ja korjauspalvelut osiosta:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

## SISÄLLYSLUETTELO

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	112
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	114
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	116
4. OHJAUSPANEELI.....	116
5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA.....	117
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	117
7. AJOITUSTOIMINNOT.....	117
8. LÄMMITYSTOIMINNOT.....	118
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	122
10. VIANETSINTÄ.....	123
11. YMPÄRISTÖÖN LIITTYVÄT NÄKÖKOHDAT.....	123
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	123

### 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

#### ⚠ VAROITUS!

Laitte on tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten:

- kauppojen henkilökunnalle tarkoitettussa keittiössä, toimistoissa ja työpaikoilla
- maatilamatkailupaikoissa
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa vammoista tai vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta ja käytöstä. Säilytä ohjeet aina laitteen mukana myöhempää käyttöä varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkaukset poissa lasten ulottuvilta.



- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai jäähdytysvaiheessa. Laitteen osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihdon saa suorittaa vain pätevä henkilöstö.
- Laite kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Ennen huollon suorittamista kytke virta pois päältä.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistuksessa.
- Älä puhdisti lasiluukkuja hankausaineilla tai terävillä metallikaapimilla, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Valitusta lämpötilasta ja käyttöajasta riippuen laitteen sisälämpötila voi nousta 85 °C:een. Suojaa kätesi patalapuilla tai uunikintaalla, kun otat astiat pois astianlämmittimestä.
- Älä istu äläkä riipu laatikossa. Teleskoopikiskot voivat vahingoittua. Laatikon maksimikapasiteetti on 15 kg.
- Älä säilytä synteettisestä materiaalista valmistettuja astioita tai helposti syttyviä esineitä astianlämmittimessä. Tällaiset esineet voivat sulaa tai syttyä tuleen, kun laite käynnistetään. Tulipalovaara!
- Älä käytä laitetta keittiön lämpötilan nostamiseen. Saavutettu korkea lämpötila voi saada laitteen lähellä olevat herkästi syttyvät esineet palamaan.
- Kun laitetta ei enää käytetä, irrota se virtalähteestä ja tee virtajohdosta käyttökelvoton, jotta laite ei aiheuta vaaraa esimerkiksi lasten leikeissä.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö.

Poista kaikki pakkaukset.

- Älä asenna tai käytä vaurioitunutta laitetta.
- Noudata laitteen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Ole aina tarkkaavainen, kun siirrät laitetta
- Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä vedä laitetta kahvasta (jos läsnä).
- Keittiökaappi ja aukko on mitoitettava asianmukaisesti.
- Säilytä vähimmäisetäisyys muihin laitteisiin ja yksiköihin.
- Varmista, että laite on asennettu turvallisten rakenteiden alle ja lähelle.
- Sähkövirta kulkee joidenkin laitteen osien läpi. Peitä laite kalusteella välttääksesi kosketuksen vaarallisten osien kanssa.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai yksiköiden vieressä.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Loukkaantumis-, palovamma-, sähköisku- tai räjähdysvaara.

- Pätevän sähköasentajan on tehtävä kaikki sähköliitännät.
- Laite täytyy maadoittaa.
- Varmista, että tyyppikilvessä näkyvät sähköiset tiedot vastaavat verkkovirran tietoja. Jos ei, ota yhteys sähköasentajaan.
- Käytä aina pistorasiaa, jossa on oikein asennettu sähköiskusuojaus.
- Älä käytä monipistorasioita ja jatkojohtoja.

- Älä vahingoita pistoketta ja virtajohtoa. Jos sinun on vaihdettava virtajohto, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseemme.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien sähköiskusuojaus on kiinnitettävä siten, että sitä ei voida irrottaa ilman työkaluja.
- Kytke sähköpistoke pistorasiaan vain asennuksen lopussa. Varmista, että sähköpistokkeeseen pääsee käsiksi asennuksen jälkeen.
- Jos pistorasia on löysällä, älä kytke pistoketta.
- Älä kytke laitetta irti virtajohtosta vetämällä. Irrota laite aina vetämällä pistoke irti.
- Käytä vain oikeita eristyslaitteita: linjan suojaerottimia, sulakkeita (ruuvityyppinen poistettu tuesta), vikavirtakytkimiä ja kontaktoreita.
- Sähköjärjestelmässä on oltava eristyslaite, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen verkkovirrasta kaikista navoista. Eristyslaitteen kontaktivälin on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä laite on ETY:n direktiivien mukainen.
- Kytke sähköpistoke pistorasiaan vain asennuksen lopussa. Varmista, että sähköpistokkeeseen pääsee käsiksi asennuksen jälkeen.
- Jos pistorasia on löysällä, älä kytke pistoketta.

## 2.3 Käyttö

### VAROITUS!

Loukkaantumis-, tulipalo- tai laitteen vaurioitumisvaara.

- Käytä laitetta vain kotitalousympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä tietoja.
- Varmista, että ilmanvaihtoaukot eivät ole tukossa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen toiminnan aikana.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käytön jälkeen.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai kosketuksissa veden kanssa.
- Älä käytä laitetta työ- tai säilytyspintana.
- Avaa laitteen luukku varovasti. Alkoholia sisältävien ainesosien käyttö johtaa alkoholin ja ilman sekoittumiseen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen joutua kosketuksiin laitteen kanssa luukku avattaessa. Älä aseta syttyviä tuotteita tai esineitä, jotka on kostutettu syttyvillä tuotteilla laitteen sisälle, lähelle tai yläpuolelle.
- Älä laita ruokaa suoraan kosketukseen lasin kanssa

## 2.4 Hoito ja puhdistus

### VAROITUS!

Loukkaantumis-, tulipalo- tai laitteen vaurioitumisvaara.

- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa luukun lasin särkyvän.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistuksessa.
- Älä käytä puhdistuksessa korkeapaine- tai höyrysuihkupesureita. Höyry voi vaikuttaa sähkökomponentteihin ja aiheuttaa oikosulun. Myös höyrynpaine voi vahingoittaa laitteen pintaa ja komponentteja pidemmällä aikavälillä.

## 2.5 Hävittäminen

### VAROITUS!

Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara.

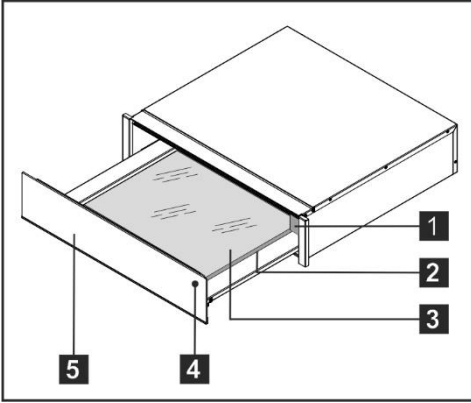
- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Katkaise virtajohto ja heitä se pois.
- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Katkaise virtajohto ja heitä se pois.

## 2.6 Tuki

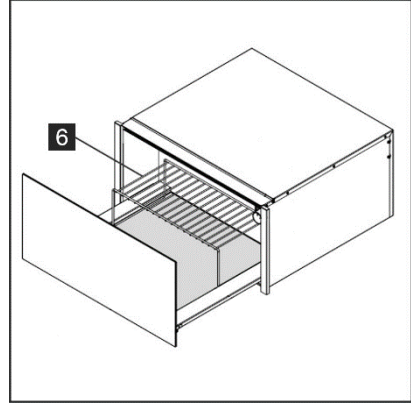
- Jos haluat korjata laitteen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 3. TUOTTEEN KUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



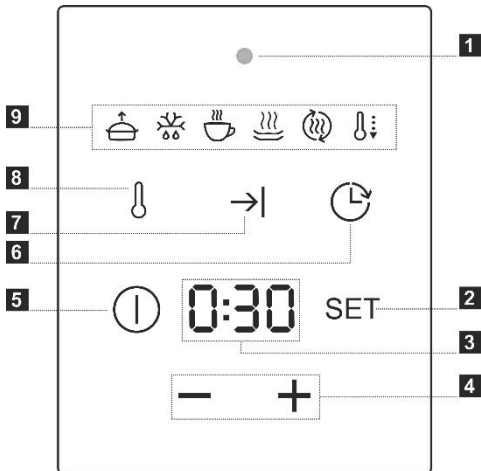
- 1 Ohjauspaneeli.
- 2 Liukuestematto.
- 3 Lasi (tietyissä malleissa).



- 4 Merkkivalo (tietyissä malleissa).
- 5 Etupaneeli painomekanismilla tai kahvalla.
- 6 Laatikon säleikkö (riippuen mallista).

## 4. OHJAUSPANEELI

### 4.1 Elektroninen ohjelmointilaite




- 1 Merkkivalo.
- 2 Valikkoasetukset. Lämpötilan, kypsennyksen päättymisen ja viivästetyn käynnistyksen säätämiseksi.
- 3 Näyttö.
- 4 Lisää/vähentää valittua arvoa.
- 5 ON/OFF-painike. Kytkee laatikon päälle tai pois päältä.
- 6 Viivästetyn käynnistyksen kuvake.
- 7 Kypsennyksen päättymisen kuvake.
- 8 Lämpötilakuvake (30-85 °C).
- 9 Toimintokuvake.

## 5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

### 5.1 Alkupuhdistus

Irrota kaikki sisäosat, pyyhi ne varovasti haaleaan veteen kostutetulla liinalla ja lämmitä laatikkoa 2 tuntia 85 °C:ssa. Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto.

 Katso luku "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.


## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 6.1 Astianlämmittimen käyttö

Astianlämmittimen käyttämiseksi toimi alla kuvatulla tavalla:

- Aseta ruoka lautaselle tai astialle.
- Jätä tuuletusaukot vapaiksi. Kuuman ilman tulee päästä kokonaan ulos aukoista. Tällä tavoin saavutetaan täydellinen lämmönjako.
- Laita laatikko päälle ja valitse toiminto/lämpötila ja kesto. Voit asettaa enintään 24 tunnin viiveen.
- Sulje laatikko.
- Varo käyttämästä liiallista voimaa laatikkoa sulkiessasi, sillä laatikko voi aueta uudestaan.

### 6.2 Käynnistys


Kosketa : yksittäinen äänimerkki annetaan.

### 6.3 Lämpötila-asetus

Lämpötilan asettamiseksi paina **SET** ja **-** **+**. Lämpötila voidaan säätää välille 30-85°C 5 °C:n lisäyksin.

## 7. AJOITUSTOIMINNOT


### 7.1 Kypsennyksen päättymisen asetus

Kun lämpötila on asetettu, voit valita kypsennyksen päättymisajan painamalla **SET**-painiketta, kunnes kuvake  syttyy. Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan 30 minuutista 24 tuntiin 15 minuutin lisäyksin. Asetetun ajan päätyttyä laatikko kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Jos valitaan yli 65 °C:n lämpötila, laatikko sammuu 10 tunnin kuluttua turvallisuussyistä.

### 7.2 Viivästetyn käynnistykseen asettaminen



Voit asettaa viivästetyn käynnistykseen 1 minuutista 24 tuntiin 1 tunnin lisäyksin.

Kun laite on kytketty päälle, **SET**-painiketta painetaan, ja kun kuvake  syttyy, käynnistysaika voidaan asettaa käyttämällä **+-**. Asetetun ajan päätyttyä laatikko käynnistyy automaattisesti asetetulla lämpötilalla. **Viivästetty käynnistys voidaan asettaa vain laitteen käynnistykseen yhteydessä.**

### 7.3 Parametrien muuttaminen lämmityksen aikana

Lämmitysvaiheen aikana lämpötilaa ja kypsennysaikaa voidaan muuttaa koskettamalla **SET**-painiketta. Kun vastaava kuvake syttyy, parametriä voidaan muuttaa.

## 8. LÄMMITYSTOIMINNOT

Symboli	°C	Toiminto	Vinkejä ja neuvoja
	30 °C 35 °C	Kohottaminen - hapattaminen	Ks. kappale 8.6
	40 °C 45 °C	Sulatus	Ks. kappale 8.6
	50 °C 55 °C	Kuppien/lasien lämmitys	-
	60 °C 65 °C	Ruokien lämmitys - Kuivaus	Ks. kappale 8.6
	70 °C 75 °C	Lämpimänä pitäminen	Peitä ruoka
	80 °C 85 °C	Ruoanvalmistus alhaisessa lämpötilassa ( <b>vain 14 cm korkealle laatikolle</b> )	Ks. kappale 8.7

### 8.1 Kuumennusajat

Monet tekijät vaikuttavat kuumennusaikoihin:

- Astian materiaalista ja paksuudesta.
- Astioiden määrästä.
- Astioiden asettelusta.
- lämpötila-asetus.
- Laatikon jatkuva avaaminen ja sulkeminen.

Tästä syystä on mahdotonta antaa tarkkoja lämmitysaikoja.

Käyttäessäsi astianlämmittintä enemmän, opit lämmittimen parhaat asetukset.

### Vinkejä lämmitystoimintoihin - kuivaus ja lämpimänä pitäminen:

Esikuumenna astianlämmittintä 15 minuuttia, jotta laatikon sisälämpötila on vaaditulla tasolla.

### 8.2 Lämmityksen käynnistäminen

Lämmitys alkaa 10 sekunnin kuluttua siitä, kun käyttöliittymässä ei ole suoritettu mitään toimia.


**Toiminnan LED-valo 1 syttyy.**


Huomautus:

Jos asetusta ei tehdä, laatikko alkaa lämmitä automaattisesti 10 sekunnin kuluttua siitä, kun se on kytketty päälle oletusarvojen saavuttamiseksi (30 °C ja 30 minuuttia).

### 8.3 Näyttöön ilmestyvät visualisoinnit lämmityksen aikana

Kun viivästetty käynnistystoiminto on asetettu,

kuvake  syttyy, toiminnan LED-valo **1** alkaa vilkkua ja näyttö näyttää lähtölaskennan lämmityksen alkamiseen.

Lämmitysvaiheen aikana kuvake  palaa ja toiminnan LED-valo **1** muuttuu kiinteäksi kun taas näyttö näyttää kypsennyslämpötilaa.

## 8.4 Sammutus

Sammutus tapahtuu automattisesti lämmityksen päätyttyä (kuuluu kolme pitkää piippausta) tai koskettamalla ①.






## 8.5 Sapattitila

Tällä toiminnolla laatikko lämpiää 45 asteeseen (ei muutettavissa) 80 tunnin ajan, jonka aikana kaikki painikkeet poistetaan käytöstä ja laatikko kytkeytyy automaattisesti pois päältä 80 tunnin kuluttua tai manuaalisesti painamalla painiketta ①.

Aktivoi sapattitila kytkemällä laatikko päälle ON/OFF-painikkeella ja napauttamalla samanaikaisesti **SET**-painiketta **+**, kunnes näytössä näkyy **SAb**.

**Toiminto voidaan asettaa vain laitteen käynnistyksen yhteydessä.**

## 8.6 Vinkkejä ja neuvoja

Käyttötarkoitus	Ruoka	Määrä	Toiminto Symboli	Lämpötilat	Huomautuksia	Kypsennysaika*
Taikinan kohotus	Litteä leipä	500 g		30-35 °C	Aseta litteä leipä folion päälle.	1,5 h
Hapattaminen	Jogurtti	Täysmaito 1,5 l Maitojogurtti 375 g 9 lasipurkkia		35 °C	Kaada maito ja jogurtti astiaan, sekoita hyvin sauvasekoittimen kanssa ja kaada lasiastioihin (maks. 9). Sulje ne kansilla ja aseta laatikkoon.	8 h
Kuivaus	Yrtit	200 g rosmariinia, persiljaa ja salviaa		40-45 °C	Käytä paperiarkkeja, jotka ovat suorassa kosketuksessa lasiin.	24 h
Kuivaus	Tomaatit	250 g		60-65 °C	Käytä paperiarkkeja, jotka ovat suorassa kosketuksessa lasiin. Leikkaa tomaatit kahtia, lisää suola. Käännä tomaatit ylösalaisin 3 tunnin välein.	12-14 h
Kuivaus	Omena	1 omena, ½ sitruunaa, vettä		60-65 °C	Käytä paperiarkkeja, jotka ovat suorassa kosketuksessa lasiin. Leikkaa ohuita omenaviipaleita, jätä ne astiaan, joka on täytetty vedellä ja sitruunalla 5 minuutiksi.	8-10 h

\* Kypsennysaika vaihtelee halutun kypsennysasteen mukaan.



## 8.7 Ruoanvalmistus alhaisessa lämpötilassa (vain 14 cm korkealle laatikolle)

Tämä asetus soveltuu ruoanvalmistukseen alhaisessa lämpötilassa ja ruskistetun naudan-, vasikan-, sian- ja karitsanlihan laadukkaiden palojen kypsennyksen pidentämiseen. Kun kypsennysaika on pidempi alhaisessa lämpötilassa, liha pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Suosittelemme, että käytät vain tuoretta ja laadukasta lihaa. Älä käytä halkaisijaltaan yli 6 cm:n paloja. Suuremmille kappaleille suositellaan valmistusta yhdistelmäuunissa tai höyrytimessä. Kypsennysaika riippuu lihapalan koosta.

### Valmistus:

Liha on ruskistettava ennen kypsennystä alhaisessa lämpötilassa.

- Esilämmitä laatikkoa astiat sisällä 15 minuutin ajan.
- Lämmitä öljy tai voi pannulla ja ruskista liha korkealla lämmöllä.
- Varmista, että lihan koko pinta on pannulla paahdettu.

### Suosittelut astiat

- Käytä sopivia lasi-, posliini- tai keraamisia astioita.
- Parhaan tuloksen saamiseksi laita lautanen keskelle laatikkoa.

Seuraava ruskistuksen kesto viittaa lihan ruskistamiseen pannulla, jossa on esilämmitettyä voita tai öljyä.

## Viiteajat (vain 14 cm korkealle laatikolle)

Ruoka	Määrä	Ruskista varovasti ennen pannulla kypsennystä	Kypsennysaika*
Häränfilepihvit	250 g (medaljonki)	3 minuuttia	2/3 h
Häränfilepihvit	500 g (chateaubriand)	6 minuuttia	3/4 h
Paahtopaisti	500 g	10 minuuttia	3/4 h
Häränlihafile	500 g (2 kpl: 250 g + 250 g)	6 minuuttia	3/4 h
Vasikanlihapihvit	250 g (korkeus 2 cm)	3 minuuttia	2/3 h
Hirven ulkofile/ peuran ulkofile	500 g	12 minuuttia	3/4 h
Karitsan lapa	500 g	12 minuuttia	3/4 h
Porsaankyljykset (file)	400 g	12 minuuttia	5/6h
Kirjolohi	400 g	2/3 minuuttia	4/5 h

\* Kypsennysaika vaihtelee halutun kypsennysasteen mukaan.

Tämän kypsennysjärjestelmän avulla liha ei ole yhtä kuumaa kuin perinteisesti kypsennetty.

Jos haluat pitää kypsennetyn lihan lämpimänä, aseta lämpötila takaisin 60 °C:seen.

## 9. HOITO JA PUHDISTUS

**Normaalisti puhdistus on ainoa tarvittava huoltotoimenpide.**

### VAROITUS!

Irrota laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista.

Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke astianlämmitin irti virtapiiristä. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai teräviä esineitä, sillä ne voivat aiheuttaa tahroja tai hankausjälkiä. Älä käytä puhdistuksessa korkeapaine- tai höyrysuihkupesureita.

### 9.1 Laitteen etuosa ja ohjauspaneeli

Astianlämmitin voidaan puhdistaa kostealla liinalla. Jos se on erittäin likainen, lisää pesuveteen muutama tippa astianpesuainetta.

Pyyhi pinnat kuivalla liinalla. Astianlämmittimet, joiden etuosa on ruostumatonta terästä, voidaan puhdistaa ruostumattomalle teräkselle tarkoitetuilla puhdistusaineilla.

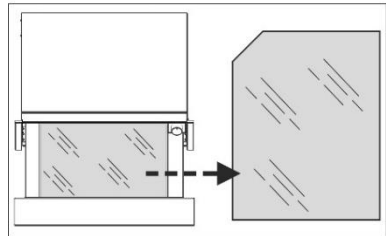
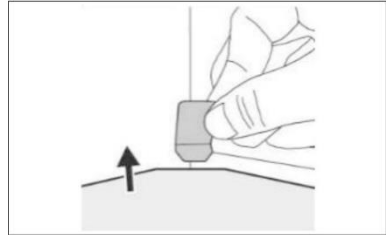
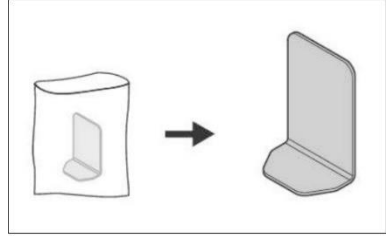
Nämä tuotteet estävät pintojen likaantumisen joksikin aikaa. Sivele ainetta pinnalle ohut kerros pehmeällä liinalla.

Astianlämmittimet, joiden etuosa on alumiinia voidaan puhdistaa lasinpuhdistusaineilla ja pehmeällä nukkaamattomalla liinalla. Pyyhi vaakasuorin liikkein painamatta pintaa, sillä alumiiniin tulee helposti naarmuja.

### 9.2 Astianlämmittimen laatikon sisäosat

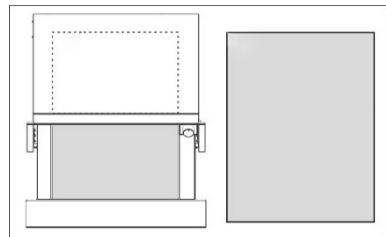
Puhdista astianlämmittimen sisäpuoli säännöllisesti kostealla liinalla. Jos se on erittäin likainen, lisää pesuveteen muutama tippa astianpesuainetta. Pyyhi pinnat kuivalla liinalla. Älä päästä vettä ilmanvaihtoaukkoon. Käytä astianlämmittintä vasta sitten, kun se on täysin kuiva.

### Sisäläsien irrottaminen (valituissa malleissa)



### Liukuestematto

Liukuestematto voidaan irrottaa laatikon helppoa puhdistamista varten. Matto voidaan puhdistaa käsin kuumalla vedellä ja muutamalla tipalla astianpesuainetta. Kuivaa matto huolellisesti. Liukuestematto asetetaan takaisin paikalleen, kun se on täysin kuiva.



## 10. VIANETSINTÄ

### VAROITUS!

Asiantuntevan teknikon tulee tehdä korjaukset.

Kaikki valmistajan valtuuttamattoman henkilön tekemät korjaukset ovat vaarallisia. Seuraavat vikatilat voidaan poissulkea käyttäjän toimesta ilman huoltoliikkeen interventiota.

Tarkista seuraavat asiat, ennen kuin otat yhteyttä huoltoon:

- **Astialämmitin ei kuumene tarpeeksi. Tarkista seuraavat:**
  - onko laite käynnistetty
  - onko oikea lämpötila valittu
  - etteivät astiat tuki ilmanvaihtoaukkoja
  - ovatko astiat saaneet lämmitä riittävän kauan.

- **Lämmitysaika riippuu useasta tekijästä, kuten esimerkiksi:**

- Astian materiaalista ja paksuudesta.
- Astioiden määrästä.
- Astioiden asettelusta.

- **Astialämmitin ei kuumene lainkaan. Tarkista seuraavat asiat:**

- jos kuulet tuulettimen äänen, tämä tarkoittaa, että lämmityselementti on viallinen. Jos tuuletin ei toimi, tämä tarkoittaa, että se on viallinen;
- sulake on palanut tai virrankatkaisin on lauennut.

- **Astiat kuumenevat liikaa:**
  - Lämpötilansäädin on rikki.

- **Virtakytkimeen kuvakkeeseen ei tule valoa:**

- kytkimen kuvake on palanut.

## 11. YMPÄRISTÖÖN LIITTYVÄT NÄKÖKOHDAT



Kierrätä kaikki materiaalit, joissa on tämä merkki.

Vie pakkausmateriaali kierrätyspisteeseen. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkalaitteet.



Tuotteita, joissa on tämä merkki ei saa laittaa sekajätteen joukkoon.

Vie tuote kierrätyskeskukseen.

Tarkempia tietoja saat jätteasioita hoitavilta paikallisviranomaisilta.

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

### 12.1 Tuotteen energiankulutusta koskevat tiedot

Virrankulutus pois päältä -tilassa	0,3 W
Virrankulutus valmiustilassa näytön ollessa päällä	0,8 W

# Välkommen till AEG! Tack för att du valt vår produkt.



Du hittar användningsråd, hjälp vid problem, service och reparationer i avsnittet:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION .....	124
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	126
3. BESKRIVNING AV PRODUKTEN .....	128
4. KONTROLLPANEL .....	128
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	129
6. DAGLIG ANVÄNDNING .....	129
7. TIMERFUNKTIONER .....	129
8. UPPVÄRMNINGSFUNKTIONER.....	130
9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....	134
10. FELSÖKNING.....	135
11. MILJÖASPEKTER .....	135
12. ENERGIEFFEKTIVITET .....	135

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

### ⚠ OBSERVERA!

Utrustningen är avsedd att användas för hemmabruk eller liknande, till exempel:

- i kökszonen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- i lantgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i residence;
- i bed and breakfast.

Läs noggrant igenom instruktionerna innan du installerar eller använder apparaten. Tillverkaren är inte ansvarig i händelse av personskada eller skada orsakad av felaktig installation och användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med utrustningen för framtida referens.

### 1.1 Ska hållas borta från barn och sårbara vuxna

Det finns risk för att sätta i halsen, skada och för bestående men.

- Apparaten kan användas av barn äldre än 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktion, liksom av personer utan erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får handledning eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och så länge som de förstår riskerna användningen medför.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll alla förpackningar borta från barn.

- Håll barn och husdjur borta från apparaten när den används eller när den håller på att svalna. Åtkomliga delar har en hög temperatur.
- Barn ska inte underhålla eller göra rent apparaten utan tillsyn.
- Barn under 3 år måste hållas borta från utrustningen, såvida de inte övervakas ständigt.

## 1.2 Generell säkerhet

- Installation av utrustningen och byte av kabeln får endast utföras av kvalificerad personal.
- Produkten blir varm när den är i funktion. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan underhåll utförs ska strömförsörjningen brytas.
- Använd inte ångtvättar för att göra rent apparaten.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan, eftersom de kan repa ytan och orsaka att den går sönder.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Beroende på vald temperatur och användningstid, kan temperaturen inuti apparaten nå upp till 85°C. När du ska ta ut porslin ur värmelådan ska du skydda händerna med grytvantar eller grytlappar.
- Sitt inte på och luta dig inte mot lådan. Det skadar teleskopskenorna. Max. belastningsvikt för lådan är 15 kg.
- Förvara inga syntetiska behållare eller lättantändliga föremål inuti värmelådan. När du sätter på apparaten kan sådana behållare och föremål smälta eller fatta eld. Brandrisk!
- Använd inte apparaten för att värma upp köket. De höga temperaturer som uppnås kan få lättantändliga föremål i närheten av apparaten att fatta eld.
- Apparater som inte längre används ska kopplas bort från elnätet och strömsladden ska göras obrukbar så att apparat eller sladd inte utgör en fara för barn.

## 2. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 2.1 Installation

#### **OBSERVERA!**

Installation av utrustningen får endast utföras av kvalificerad personal.

Ta bort all förpackning.

- Installera eller använd inte skadad utrustning.
- Följ installationsanvisningarna som medföljer utrustningen.
- Var alltid uppmärksam när du flyttar utrustningen. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra inte i utrustningen med hjälp av handtaget (i förekommande fall).
- Köksskåpet och installationsutrymmet ska ha lämpliga dimensioner.
- Bibehåll minimiavståndet till andra apparater och enheter.
- Se till att utrustningen är installerad under och nära säkra strukturer.
- Ström passerar vissa delar av utrustningen. Täck utrustningen med möbler för att undvika kontakt med farliga delar.
- Utrustningens sidor ska placeras intill apparater eller enheter av samma höjd.

### 2.2 Elektrisk anslutning

#### **OBSERVERA!**

Risk för personskador, brännskador, elektriska stötar eller explosioner.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Apparaten måste anslutas till jord.
- Se till att de elektriska specifikationerna som anges på typskylten överensstämmer med strömförsörjningen. Om inte, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt jordat uttag.
- Använd inte adaptrar med flera uttag och förlängningssladdar.

- Var noga med att inte skada elkontakten och nätsladden. Om du skulle behöva byta nätsladden måste du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Jordanslutningen för strömförande och isolerade delar måste installeras på ett sådant sätt att den inte kan tas bort utan hjälp av verktyg.
- Anslut endast elkontakten till eluttaget efter avslutad installation. Se till att den elektriska kontakten kan nås efter installationen.
- Om eluttaget sitter löst ska du inte ansluta kontakten.
- Dra inte i sladden för att koppla från utrustningen. Koppla alltid från utrustningen genom att dra ut kontakten.
- Använd endast rätt isoleringsanordningar: ledningsskyddsfrånskiljare, säkringar (av skruvtyp borttagna från stödet), differentialbrytare och kontakter.
- Det elektriska systemet ska vara utrustat med en fränkopplingsanordning som gör att utrustningen kan kopplas bort från elnätet vid alla poler. Fränkopplingsanordningen ska ha en kontaktöppning på minst 3 mm.
- Denna utrustning överensstämmer med direktiven E.E.G.
- Anslut endast elkontakten till eluttaget efter avslutad installation. Se till att den elektriska kontakten kan nås efter installationen.
- Om eluttaget sitter löst ska du inte ansluta kontakten.

## 2.3 Användning

### **OBSERVERA!**

Risk för personskada, brand eller skada på utrustning.

- Använd utrustningen endast i hemmet.
- Ändra inte specifikationerna för utrustningen.
- Se till att ventilationsmunstyckena inte är blockerade.
- Lämna inte utrustningen utan tillsyn under drift.
- Inaktivera utrustningen efter varje användning.
- Använd inte utrustningen med våta händer eller i kontakt med vatten.
- Använd inte utrustningen som arbets- eller förvaringsyta.
- Öppna försiktigt luckan till utrustningen. Att använda alkoholhaltiga ingredienser resulterar i en blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppen eld komma i kontakt med utrustningen när du öppnar luckan. För inte in brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter inuti, nära eller ovanför utrustningen.
- Placera inte livsmedlen i direkt kontakt med glaset.

## 2.4 Skötsel och rengöring

### **OBSERVERA!**

Risk för personskada, brand eller skada på utrustning.

- Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att göra rent apparatens lucka, eftersom ytan kan repas och glaset kan gå sönder.
- Använd inte ångtvättar för att göra rent apparaten.
- Använd inte högtrycks- eller ångsprutande rengöringsanordningar. Ångan kan påverka elektriska komponenter och orsaka kortslutning. Ångtrycket kan även skada apparatens utsida och komponenter på lång sikt.

## 2.5 Bortskaffande

### **OBSERVERA!**

Risk för skador på utrustningen.

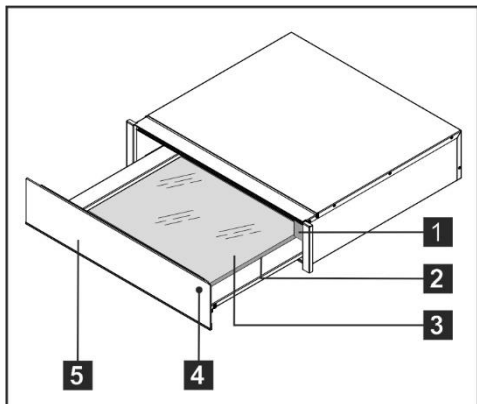
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Klipp av nätsladden och kasta den.
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Klipp av nätsladden och kasta den.

## 2.6 Assistans

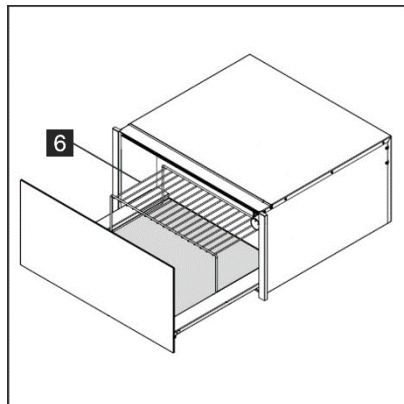
- För att reparera utrustningen, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originalreservdelar.

## 3. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

### 3.1 Allmän översikt



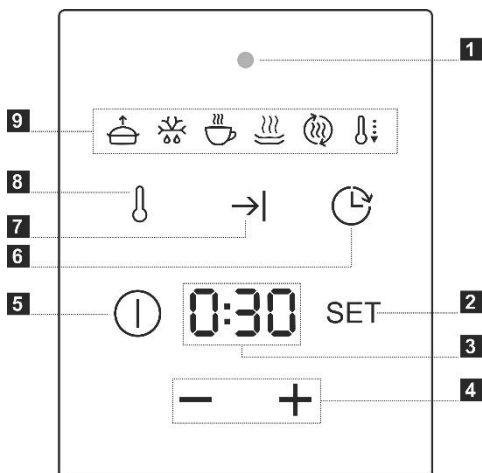
- 1** Kontrollpanel.
- 2** Halkfri bas.
- 3** Glas (vissa modeller).



- 4** Pilotlampa (vissa modeller).
- 5** Frontpanel med snäppmekanism eller handtag.
- 6** Stödgaller (beroende på modell).

## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Elektronisk programmeringsenhet



- 1** Pilotlampa.
- 2** Menyinställningar. För att reglera temperatur, avslutad tillagning och fördröjd start.
- 3** Display.
- 4** Ökar/minskar valt värde.
- 5** ON/OFF-knapp. För att sätta på eller stänga av lådan.
- 6** Fördröjd start-ikon.
- 7** Slut på tillagning-ikon.
- 8** Temperaturikon (30-85 °C).
- 9** Funktionsikon.



## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### 5.1 Inledande rengöring

Ta bort alla inre delar, torka försiktigt med en trasa som fuktats med ljummet vatten och värm lådan i 2 timmar vid 85 °C. Försäkra dig om att rummet är väl ventilerat.

 Se kapitlet "Skötsel och rengöring".

Rengör utrustningen innan du använder den för första gången.


## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### 6.1 Användning av värmelådan


Gör som följer för att använda värmelådan:

- Placera livsmedlen på en tallrik eller på matporslin.
- Lämna ventilationsöppningarna fria. Den varma luften ska strömma ut helt genom springorna. På så sätt erhålls en perfekt fördelning av värmen.
- Slå på lådan och välj funktion/temperatur och tid. Du kan ställa in en fördröjning på upp till 24 timmar.
- Stäng lådan.
- Om lådan stängs för hårt kan den öppnas igen.

### 6.2 Påslagning


Rör vid , en enda ljudsignal hörs.

### 6.3 Temperaturinställning

För att ställa in temperaturen, tryck på **SET** och . Temperaturen kan regleras mellan 30° och 85°C med ökning på 5°C.

## 7. TIMERFUNKTIONER

### 7.1 Inställning för avslutad tillagning


När temperaturen är inställd kan du välja tillagningens sluttid genom att trycka på **SET**-tangentsen tills ikonen  tänds. Du kan ställa in tillagningens sluttid från 30 minuter till 24 timmar i steg om 15 minuter. När den inställda tiden gått ut stängs lådan automatiskt av.

Vid val av en temperatur som överskrider 65 °C stängs lådan av efter 10 timmar av säkerhetsskäl.

### 7.2 Inställning av fördröjd start

Du kan ställa in tillagningens fördröjda start från 1 timme till 24 timmar i steg om 1 timme.







När apparaten slås på trycker du på knappen

**SET** och när ikonen  tänds, kan du ställa in starttiden med hjälp av +. När den inställda tiden gått ut startar lådan automatiskt med den valda temperaturen. **Fördröjd start kan endast ställas in vid start av apparaten.**

### 7.3 Ändring av parametrarna under uppvärmning

Under uppvärmningsfasen kan du ändra parametrarna för temperatur och tillagningstid genom att röra vid knappen **SET**. När den motsvarande ikonen tänds kan du ändra parametern.

## 8. UPPVÄRMNINGSFUNKTIONER

Symbol	°C	Funktion	Tips och råd
	30 °C 35 °C	Jäsning - Fermentering	Se punkt 8.6
	40 °C 45 °C	Upptining	Se punkt 8.6
	50 °C 55 °C	Uppvärmning av koppar och glas	-
	60 °C 65 °C	Uppvärmning av maträtter - Dehydratisering	Se punkt 8.6
	70 °C 75 °C	Varmhållning	Täck över livsmedlen
	80 °C 85 °C	Tillagning vid låg temperatur <b>(endast för låda med en höjd på 14 cm)</b>	Se punkt 8.7

### 8.1 Uppvärmningstid

Olika faktorer påverkar uppvärmningstiderna:

- porslinets material och tjocklek;
- mängden porslin;
- porslinets placering;
- temperaturinställning;
- upprepad öppning och stängning av lådan.

Därför går det inte att ge några exakta uppvärmningstider.

Ju mer du använder din värmelåda, desto mer lär du dig om de bästa inställningarna för den.

#### Tips för uppvärmningsfunktioner - dehydratisering och varmhållning:

Föruppvärm värmelådan i 15 minuter så att det inre utrymmet kommer upp i önskad temperatur.

### 8.2 Start av uppvärmningen

Uppvärmningen startar 10 sekunder efter att ingen åtgärd har utförts på gränssnittet.


**Driftlysdioden 1 tänds.**


OBS:

Om ingen inställning görs börjar lådan automatiskt värmas upp 10 sekunder efter påslagning för att nå standardvärdena (30 °C och 30 minuter).


### 8.3 Visningar på displayen under uppvärmning

När fördröjningsfunktionen ställts in tänds


ikonen  funktionslysdioden 1 börjar blinka och displayen visar nedräkningen för uppvärmningens start.

Under uppvärmningsfasen är ikonen  tänd och funktionslysdioden 1 övergår till fast ljus medan displayen visar tillagningstemperaturen.

## 8.4 Avstängning

Avstängning sker automatiskt efter avslutad uppvärmning (tre långa ljudsignaler avges) eller genom att röra vid .






## 8.5 Sabbatsläge

Med denna funktion värms lådan upp till 45° (kan ej modifieras) under 80 timmar, under denna fas är alla knappar inaktiverade och lådan släcks automatiskt efter 80 timmar, eller manuellt genom att trycka på knappen .

För att aktivera sabbatsfunktionen ska du slå på lådan med knappen ON/OFF och samtidigt trycka på **SET +** tills **SAB** visas på displayen.

**Funktionen kan endast ställas in vid start av apparaten.**

## 8.6 Tips och råd

Syfte	Livsmedel	Mängd	Symbolfunktion	Temperaturer	Anmärkningar	Tillagningstider*
Jäsning av deg	Tunnbröd	500 g		30-35 °C	Placera tunnbrödet på folie.	1,5 h
Fermentering	Yoghurt	Helmjök 1,5 l Mjölkyoghurt 375 g 9 glasbehållare		35 °C	Häll mjök och yoghurt i en behållare, blanda väl med en doppmixer och håll allt i glasbehållare (max. 9). Stäng dem med locken och placera dem i lådan.	8 h
Dehydratisering	Aromatiska örter	200 g rosmarin, persilja och salvia		40-45 °C	Använd pappersark i direkt kontakt med glaset.	24 h
Dehydratisering	Tomater	250 g		60-65 °C	Använd pappersark i direkt kontakt med glaset. Skär tomaterna i två delar, tillsätt saltet. Vänd tomaterna upp och ner var 3:e timme.	12-14 h
Dehydratisering	Äpple	1 äpple, ½ citron, vatten		60-65 °C	Använd pappersark i direkt kontakt med glaset. Skär tunna skivor äpple, lägg dem i en behållare med vatten och citron i 5 minuter.	8-10 h

\* Tillagningstiden varierar beroende på önskad tillagningsgrad.

## 8.7 Tillagning vid låg temperatur (endast för låda med en höjd på 14 cm)

Denna inställning lämpar sig för tillagning vid låg temperatur och förlänga tillagningen av bättre styckningsdelar av brynt nötkött, kalvkött, fläsk och lamm. Med en förlängd tillagningstid vid låg temperatur förblir köttet saftigt och mörkt. Det rekommenderas att endast använda färskt kött av hög kvalitet. Använd inte styckningsdelar som överskrider 6 cm i diameter. För större styckningsdelar rekommenderas tillagning i en kombinationsugn eller ångkokare. Tillagningstiden beror på köttbitens storlek.

### Förberedelse:

Köttet måste brynas före tillagning vid låg temperatur.

- Förvärm lådan med matporslinet inuti i 15 minuter.
- Värm oljan eller smöret i en stekpanna och bryn.
- Försäkra dig om att hela köttytan har brynts i stekpannan.

### Rekommenderat matporslin

- Använd matporslin i glas, porslin eller keramik.
- För bästa resultat ska matporslinet ställas mitt i lådan.

Följande bryningstid avser bryning av kött i en stekpanna med förvärrat smör eller olja.

## Referenstider (endast för låda med en höjd på 14 cm)

Livsmedel	Mängd	Bryn försiktigt före tillagning i en stekpanna	Tillagningstider*
Oxfilebiffar	250 g (medaljong)	3 minuter	2/3 h
Oxfilebiffar	500 g (chateaubriand)	6 minuter	3/4 h
Roastbeef	500 g	10 minuter	3/4 h
Oxfile	500 g (2 st: 250 g + 250 g)	6 minuter	3/4 h
Kalvkotlett/biffar	250 g (höjd 2 cm)	3 minuter	2/3 h
Hjortkotlett/ Rådjurskotlett	500 g	12 minuter	3/4 h
Lammkotlett	500 g	12 minuter	3/4 h
Fläskfile (file)	400 g	12 minuter	5/6h
Laxöring	400 g	2/3 minuter	4/5 h

\* Tillagningstiden varierar beroende på önskad tillagningsgrad.

Med detta tillagningssystem är köttet inte lika varmt som det som tillagats på traditionellt sätt.

Om du önskar hålla den tillagade maten varm ska du ställa in temperaturen på nytt på 60 °C.

## 9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Normalt är rengöring det enda underhållsarbete som krävs.

### OBSERVERA!

Apparaten måste kopplas bort från strömmen innan rengöringsarbetet inleds.

Dra ut kontakten ur eluttaget eller koppla bort värmelådans strömförsörjningskrets. Använd inga starka eller slipande rengöringsprodukter, slipande svampar eller vassa redskap eftersom det kan orsaka fläckar eller slitagemärken. Använd inte högtrycks- eller ångsprutande rengöringsanordningar.

### 9.1 Apparats framsida och kontrollpanel

En fuktig trasa är allt som krävs för att rengöra värmelådan. Om den är mycket smutsig, tillsätt några droppar diskmedel i rengöringsvattnet.

Torka torrt med en torr trasa. För värmelådor med framsida av rostfritt stål, kan specialprodukter för behandling av rostfria stålytor användas.

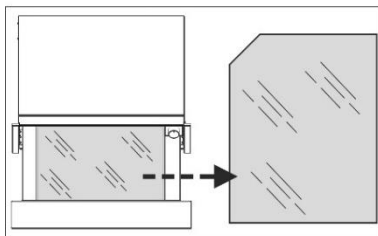
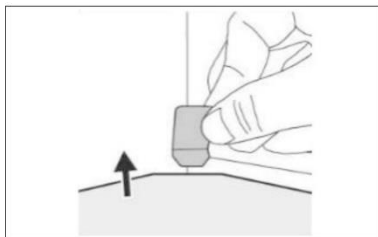
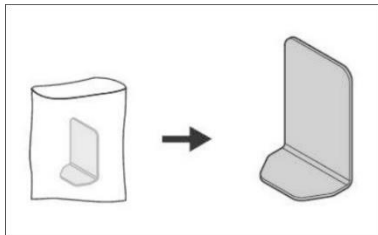
Sådan produkt gör att ytorna håller sig rena längre. Stryk med hjälp av en mjuk trasa ett tunt skikt av sådan produkt på alla ytor som ska behandlas.

På värmelådor med framsida av aluminium, använd ett mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa som inte luddar. Torka horisontellt utan att trycka när du rengör ytan.

### 9.2 Värmelådans insida

Rengör värmelådans insida regelbundet med en fuktig trasa. Om den är mycket smutsig, tillsätt några droppar diskmedel i rengöringsvattnet. Torka torrt med en torr trasa. Låt inte vatten tränga in i ventilationsöppningarna. Använd inte värmelådan igen förrän den är helt torr.

### Borttagning av glaset (på valda modeller)



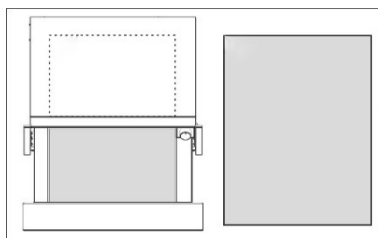
### Glidsäker matta

Den glidsäkra mattan kan tas bort för att underlätta rengöring av lådan.

Mattan kan rengöras för hand med hett vatten och några droppar diskmedel.

Låt torka helt.

Den glidsäkra mattan får inte läggas tillbaka förrän den är helt torr.



## 10. FELSÖKNING

### **OBSERVERA!**

Alla former av reparationer får endast utföras av behörig tekniker.

Alla reparationer som utförs av personer som ej auktoriserats av tillverkaren är farliga. Nedanstående fel kan användaren avhjälpa på egen hand utan hjälp från vår kundservice.

Innan du kontaktar vår tekniska kundservice, kontrollera följande:

- **Porslinet blir inte tillräckligt varmt. Kontrollera om:**
  - apparaten är påslagen;
  - lämplig temperatur har ställts in;
  - ventilationsöppningarna inte är blockerade av matporslin;
  - matporslinet har värmts upp tillräckligt länge.

- **Uppvärmningstiden beror på åtskilliga faktorer, t.ex.:**

- porslinets material och tjocklek;
- mängden porslin;
- porslinets placering.

- **Porslinet blir inte varmt alls. Kontrollera följande:**

- om du hör ljud från fläkten betyder det att värmeelementet är trasigt. Om fläkten inte är igång betyder det att den är trasig;
- säkringen är trasig eller så har den automatiska brytaren utlöst.

- **Porslinet blir för varmt:**

- temperaturväljaren är trasig.

- **Ikonen på on/off-brytaren tänds inte:**

- kontrollikonen är utbränd.

## 11. MILJÖASPEKTER



Återvinn de material som är försedda med symbolen.

Återvinn emballaget genom att lägga det i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.



Bortskaffa inte produkter märkta med följande symbol tillsammans med normalt hushållsavfall. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Information om produktens energiförbrukning

---

Strömförbrukning i läge off	<0,3 W
-----------------------------	--------

---

Strömförbrukning i läge stand-by med tänd display	<0,8 W
---	--------

---

# Velkommen til AEG! Takk for at du har valgt vårt produkt.



Du finner råd om bruk, feilsøkningsstøtte, service og reparasjoner i avsnittet:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON .....	136
2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	138
3. BESKRIVELSE AV PRODUKTET .....	140
4. KONTROLLPANEL .....	140
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK .....	141
6. DAGLIG BRUK .....	141
7. TIDSFUNKSJONER .....	141
8. OPPVARMINGSFUNKSJONER .....	142
9. PLEIE OG RENGJØRING .....	146
10. FEILSØKING .....	147
11. MILJØASPEKTER .....	147
12. ENERGIEFFEKTIVITET .....	147

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

### ⚠ OBS!

Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:

- I kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljø.
- Av gjester på gårdsturismesteder.
- Av gjester på hoteller, moteller og overnattingssteder.
- på bed and breakfast.

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feil installasjon og bruk. Oppbevar alltid instruksjonene sammen med utstyret for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer.

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og kunnskap, dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet og de har forstått risikoen som er forbundet med bruken av produktet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.



- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det kjøler seg ned. Tilgjengelige deler har høy temperatur.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Barn under 3 år må holdes borte fra utstyret, med mindre de er under konstant tilsyn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Installasjon av utstyret og utskifting av kabelen må utelukkende utføres av kvalifisert personell.
- Produktet varmes opp når det er i bruk. Ikke ta på produktets varmeelementer. Bruk alltid grillvotter for å ta ut eller sette inn tilbehør eller servise som tåler varme.
- Før du utfører vedlikehold, må du kutte strømforsyningen.
- Ikke bruk dampvasker til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glassdøren, da de kan ripe overflaten og føre til at den sprekker.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Avhengig av valgt temperatur og brukstid, kan temperaturen inne i kammeret på apparatet nå 85 °C. Beskytt hendene med grillvott eller gryteklut når du tar servise ut av varmeskuffen.
- Ikke sett deg eller len deg på skuffen, da det vil kunne skade teleskopskinnene. Den maksimale kapasiteten til skuffen er 15 kg.
- Ikke plasser plastbeholdere eller brennbare gjenstander inne i varmeskuffen. Slike gjenstander vil kunne smelte eller ta fyr når du slår på apparatet. Fare for brann!
- Bruk ikke apparatet for å heve romtemperaturen på kjøkkenet. Den høye temperaturen kan føre til at brennbare gjenstander i nærheten av apparatet tar fyr.
- Når du tar apparatet ut av bruk ved slutten av levetiden, skal det kobles fra strømmettet og strømkabelen skal gjøre ubruklig slik at apparatet ikke utgjør noen fare, eksempelvis hvis barn bruker det i lek.

## 2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 2.1 Installasjon

#### **OBS!**

Installasjonen av apparatet kan utelukkende utføres av kvalifisert personell.

Fjern all emballasje.

- Ikke installer eller bruk skadet utstyr.
- Følg installasjonsinstruksjonene som følger med utstyret.
- Vær alltid oppmerksom når du flytter utstyret. Bruk alltid hansker.
- Ikke trekk i utstyret ved hjelp av håndtaket (hvis det finnes).
- Kjøkkenskapet og åpningen må dimensjoneres på riktig måte.
- Hold minimumsavstand til andre apparater og enheter.
- Forsikre deg om at utstyret er installert under og i nærheten av sikre strukturer.
- Noen deler av utstyret er strømførende. Dekk utstyret med møbler for å unngå kontakt med farlige deler.
- Apparats sider må plasseres ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### **OBS!**

Fare for personskader, brannskader, elektrisk støt eller eksplosjon.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparater må ha jording.
- Kontroller at de elektriske spesifikasjonene som vises på typeskiltet, samsvarer med strømforsyningen. Hvis ikke, ta kontakt med en elektriker.
- Bruk alltid en stikkontakt med riktig installert beskyttelse mot støt.
- Ikke bruk grenuttak og skjøteledninger.

- Pass på at du ikke skader støpselet og strømkabelen. Hvis du trenger å bytte strømledningen, må du kontakte vårt autoriserte servicesenter.
- Støtvern på strømførende og isolerte deler må festes på en slik måte at det ikke kan fjernes uten hjelp av verktøy.
- Koble den elektriske kontakten til strømuttaket kun på slutten av installasjonen. Kontroller at støpselet er tilgjengelig etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke koble til støpselet.
- Ikke dra i strømledningen for å koble fra utstyret. Koble fra utstyret ved å alltid trekke ut støpselet.
- Bruk bare de riktige isolasjonsenheter: skillebrytere, sikringer (skruetype fjernet fra støtten), differensialbrytere og kontaktorer.
- Det elektriske anlegget må være utstyrt med en isolasjonsenhet som gjør at utstyret kan kobles fra strømmettet på alle poler. Isolasjonsenheten må ha en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Dette utstyret er i overensstemmelse med alle gjeldende EU-direktiver.
- Koble den elektriske kontakten til strømuttaket kun på slutten av installasjonen. Kontroller at støpselet er tilgjengelig etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke koble til støpselet.

## 2.3 Bruk

### **OBS!**

Fare for personskade, brann eller skade på utstyr.

- Bruk utstyret kun i hjemmet.
- Ikke endre spesifikasjonene til utstyret.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la utstyret stå uten tilsyn under bruk.
- Deaktiver utstyret etter hver bruk.
- Ikke bruk utstyret med våte hender eller i kontakt med vann.
- Ikke bruk utstyret som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til utstyret forsiktig. Bruk av alkoholholdige ingredienser resulterer i en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpen ild komme i kontakt med utstyret når du åpner døren. Ikke sett brennbare produkter eller gjenstander fuktet med brennbare produkter inni, nær eller over utstyret.
- Ikke sett matvarer i direkte kontakt med glass.

## 2.4 Pleie og rengjøring

### **OBS!**

Fare for personskade, brann eller skade på utstyr.

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glasset i døra, for ikke å ripe overflaten og forårsake skader på glasset.
- Ikke bruk dampvasker til å rengjøre produktet.
- Bruk ikke høyt trykk eller damp for å rengjøre produktet. Dampen kan påvirke de elektriske komponentene og forårsake kortslutning. Over tid kan damptrykket kan også skade apparatets overflate og komponenter permanent.

## 2.5 Kassering

### **OBS!**

Fare for skader på utstyret.

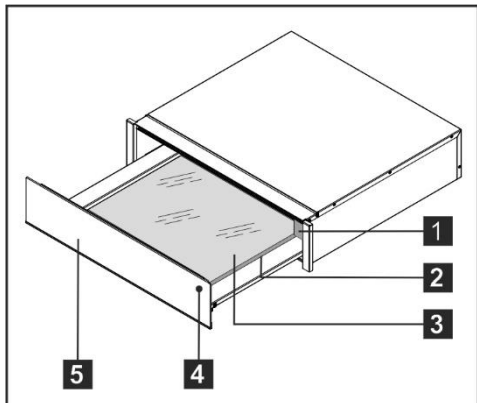
- Koble apparatet fra strømforsyningen.
- Kutt strømkabelen og kast den.
- Koble apparatet fra strømforsyningen.
- Kutt strømkabelen og kast den.

## 2.6 Brukerstøtte

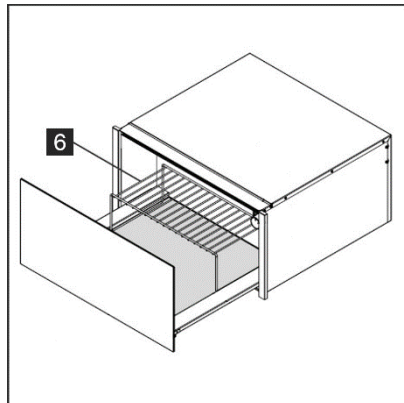
- Ta kontakt med et autorisert servicesenter for å reparere utstyret.
- Bruk kun originale reservedeler.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt

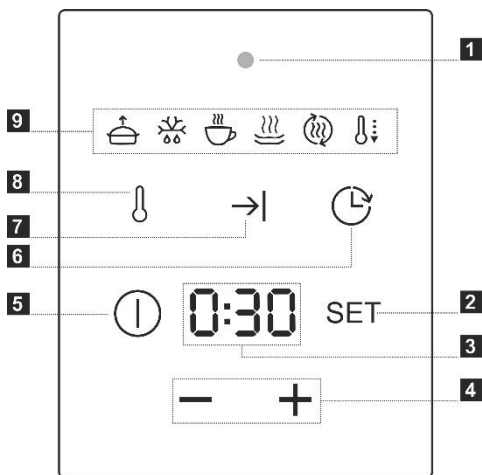


- 1** Betjeningspanel.
- 2** Matte med glisikker overflate.
- 3** Glass (på utvalgte modeller).



- 4** Diodelampe (på utvalgte modeller).
- 5** Frontpanel med smekkmekanisme eller håndtak.
- 6** Støtterist (avhengig av modell).

## 4. BETJENINGSPANEL




### 4.1 Elektronisk programmeringsenhet

- 1** Diodelampe.
- 2** Menyinnstillinger. For å regulere temperaturen, slutten av tilberedningen og forsinket start.
- 3** Display.
- 4** Øker/reducerer den valgte verdien.
- 5** ON/OFF-tast. For å slå skuffen av eller på.
- 6** Ikon for forsinket start.
- 7** Ikon for ferdig tilberedning.
- 8** Temperaturikon (30-85 °C).
- 9** Funksjonsikon.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### 5.1 Innledende rengjøring

Fjern alle innvendige deler, tørk forsiktig av med en klut dyppet i lunkent vann og varm skuffen i 2 timer ved 85°C. Pass på at rommet er godt ventilert.

 Se kapittelet «Vedlikehold og rengjøring».

Rengjør utstyret før første gangs bruk.


## 6. DAGLIG BRUK

### 6.1 Bruk av varmeskuffen

For å bruke varmeskuffen gå frem som beskrevet nedenfor:

- Legg mat på en tallerken eller servise.
- La ventilasjonsåpningene være frie for hindringer. Den varme luften må komme helt ut fra åpningene. På denne måten oppnås en perfekt fordeling av varmen.
- Slå på skuffen og velg funksjon/temperatur og varighet. Du kan stille inn en forsinkelse på opptil 24 timer.
- Lukk skuffen.
- Pass på så du ikke bruker for mye kraft når du lukker skuffen, da det kan gjøre at den går opp igjen.

### 6.2 Tenning


Berør : Det høres et lydsignal.

### 6.3 Innstilling av temperatur

For å stille inn temperaturen, trykk på **SET** og  $-$   $+$ . Temperaturen kan reguleres mellom 30° og 85°C i trinn på 5°C.

## 7. TIDSFUNKSJONER

### 7.1 Innstilling av ferdig tilberedning


Når temperaturen er innstilt, kan du velge tilberedningens sluttid ved å trykke på **SET**-tasten til ikonet  lyser. Du kan stille inn tilberedningstiden fra 30 minutter til 24 timer i trinn på 15 minutter. Ved slutten av den innstilte tiden slås skuffen av automatisk.

Ved valg av en temperatur høyere enn 65°C vil skuffen slås av etter 10 timer av sikkerhetsmessige årsaker.

### 7.2 Innstilling av forsinket start

Du kan stille inn forsinket start fra 1 time til 24 timer i trinn på 1 time.







Når apparatet slås på trykker man på tasten

**SET** og når ikonet  tennes kan man stille inn starttid ved å bruke  $+$ . Ved slutten av den innstilte tiden starter skuffen automatisk med den innstilte temperaturen. **Forsinket start kan bare innstilles når apparatet slås på.**

### 7.3 Endre parametrene under oppvarming

Under oppvarmingsfasen kan man endre temperaturparametre og tilberedningstid ved å trykke på tasten **SET**. Når det tilhørende ikonet tennes kan parameteren endres.

## 8. OPPVARMINGSFUNKSJONER

Symbol	°C	Funksjon	Råd og tips
	30°C 35°C	Heving - Fermentering	Se avsnitt 8.6
	40°C 45°C	Tining	Se avsnitt 8.6
	50°C 55°C	Oppvarming av kopper og glass.	-
	60°C 65°C	Oppvarming av servise - Dehydrering	Se avsnitt 8.6
	70°C 75°C	Varmholdingsmodus	Dekk til maten
	80°C 85°C	Matlaging ved lav temperatur (kun for 14 cm høy skuff).	Se avsnitt 8.7

### 8.1 Oppvarmingstid

Forskjellige faktorer påvirker oppvarmingstidene:

- Servisets materialtype og tykkelse.
- Mengden servise.
- Hvordan serviset er plassert.
- Innstilling av temperatur.
- Gjentatt åpning og lukking av skuffen.

Det er derfor ikke mulig å gi nøyaktige oppvarmingstider.

Etter hvert som du får erfaring med å bruke varmeskuffen, vil du finne ut hva som er riktige innstillinger for ditt servise.

### Tips for oppvarmingsfunksjoner - dehydrering og varmholding:

Forvarm skuffen i 15 minutter for å være sikker på at skuffen har ønsket temperatur innvendig.

### 8.2 Starte oppvarmingen


Oppvarming starter 10 sekunder etter at det ikke er utført noen handling.


**Driftslampen 1 tennes.**

Merk:

Hvis ingen innstilling er gjort, starter skuffen automatisk oppvarming 10 sekunder etter at den er slått på for å nå standardverdiene (30 °C og 30 minutter).

### 8.3 Displayvisninger under oppvarming

Når forsinkelsesfunksjonen er stilt inn tennes ikonet , driftslampen **1** begynner å blinke og displayet viser nedtellingen til oppvarmingen starter.

Under oppvarmingsfasen vil ikonet  tennes og driftslampen **1** vil lyse uavbrutt, mens displayet viser steketemperaturen.

## 8.4 Maskinstopp

Bryteren slås av automatisk på slutten av oppvarmingen (tre lange pipetoner høres) eller ved å berøre ①.






## 8.5 Sabbat-modus

Med denne funksjonen vil skuffen varmes opp til 45° (kan ikke endres) i 80 timer. Underveis i denne fasen er alle tastene deaktivert og skuffen slås av automatisk etter 80 timer, eller manuelt ved å trykke på tasten ①.

For å aktivere sabbat-modus slår man på skuffen med ON/OFF-tasten og trykker samtidig på **SET +** inntil displayet viser **SAB**.

**Funksjonen kan bare innstilles når apparatet slås på.**

## 8.6 Tips og råd

Formål	Mat	Mengde	Symbolfunksjon	Temperatur	Merknader	Tilberedningstid*
Heving av deig	Flatbrød	500 g		30-35 °C	Legg flatbrødet på folie.	1,5 t
Fermentering	Yoghurt	Helmelk 1,5 l Melkeyoghurt 375 g 9 glassbeholdere		35°C	Hell melk og yoghurt i en beholder, bland godt med en blender og hell alt i glassbeholdere (maks. 9). Lukk dem med lokkene og oppbevar dem i skuffen.	8 t
Dehydrering	Aromatiske urter	200 g rosmarin, persille og salvie		40-45 °C	Bruk papirark i direkte kontakt med glasset.	24 t
Dehydrering	Tomater	250 g		60-65 °C	Bruk papirark i direkte kontakt med glasset. Skjær tomatene i to, tilsett salt. Snu tomatene hver 3. time.	12-14 t
Dehydrering	Eple	1 eple, ½ sitron, vann		60-65 °C	Bruk papirark i direkte kontakt med glasset. Skjær tynne epleskiver, la dem ligge i en beholder med vann og sitron i 5 minutter.	8-10 t

\* Tilberedningstiden varierer avhengig av ønsket stekegrad.



## 8.7 Tilberedning ved lav temperatur (kun for 14 cm høy skuff)

Denne innstillingen er egnet for matlaging ved lav temperatur og forlenget tilberedning av fine stykker av oksekjøtt, kalvekjøtt, svinekjøtt og lam. Med en lengre steketid ved lav temperatur forblir kjøttet saftig og mørt. Vi anbefaler å bruke utelukkende ferskt kjøtt av høy kvalitet. Ikke bruk stykker som er større enn 6 cm i diameter. For større stykker anbefales tilberedning i en kombinert ovn eller kombidamper. Tilberedningstiden avhenger alltid av størrelsen på kjøttstykket.

### Tilberedning:

Kjøttet må brunes før tilberedning ved lav temperatur.

- Forvarm skuffen med tallerkenene inni i 15 minutter.
- Varm opp olje eller smør i en stekepanne og brun kjøttet på høy varme.
- Påse at kjøttet er stekt på begge sider i pannen.

### Anbefalte tallerkener

- Bruk egnet glass, porselen eller keramisk servise
- For best mulige resultater plasserer du tallerkenen midt i skuffen.

Følgende tider refererer til bruning av kjøtt i en panne med forvarmet smør eller olje.

## Referansetider (kun for 14 cm høy skuff)

Mat	Mengde	Brunes forsiktig før steking i en panne	Tilberedningstid*
Oksefileter	250 g (medaljong)	3 minutter	2/3 t
Oksefileter	500 g (chateaubriand)	6 minutter	3/4 t
Roastbiff	500 g	10 minutter	3/4 t
Oksefilet	500 g (2 stykker: 250g + 250g)	6 minutter	3/4 t
Kalvefilet	250 g (høyde 2 cm)	3 minutter	2/3 t
Hjortefilet/ Hjortemedaljong	500 g	12 minutter	3/4 t
Lammestek	500 g	12 minutter	3/4 t
Svinefilet (filet)	400 g	12 minutter	5/6t
Ørret	400 g	2/3 minutter	4/5 t

\* Tilberedningstiden varierer avhengig av ønsket stekegrad.

Med dette stekesystemet er kjøttet ikke så varmt som når tradisjonelt tilberedt. Ønsker du å holde den tilberedte maten varm, skru temperaturen til 60 ° C.

## 9. PLEIE OG RENGJØRING

Rengjøring er det eneste vedlikeholdet som normalt er nødvendig.

### ⚠ OBS!

Apparatet må være koblet fra det strømnettet før rengjøring.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten eller koble fra varmeskuffens strømforsyning. Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsprodukter, slipende oppvasksvamper eller skarpe gjenstander for å unngå merker eller slipespor.

Ikke bruk rengjøringsapparater med høytrykks- eller dampstråle.

### 9.1 Apparatets front og betjeningspanel

Varmeskuffen kan rengjøres enkelt med en fuktig klut. Hvis skuffen er veldig skitten kan du tilsette noen dråper med oppvaskmiddel i vaskevannet.

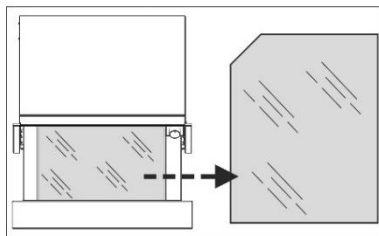
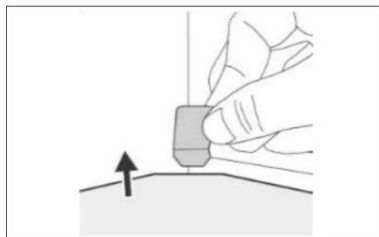
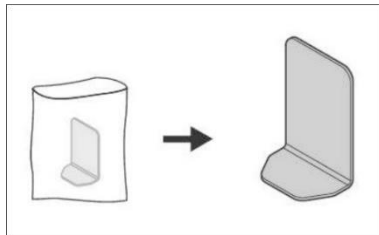
Tørk overflaten med en tørr klut. Frontene på varmeskuffene i rustfritt stål, kan rengjøres med egne produkter for behandling av rustfritt stål. Disse produktene hindrer at overflaten på varmeskuffen blir raskt skitten. Påfør et tynt lag av et slikt produkt på overflaten som skal behandles med en myk klut.

På varmeskuffer med front av aluminium, bruk et mildt rengjøringsmiddel for glass og en myk, lofri klut. Stryk kluten horisontalt uten å presse mot overflaten siden aluminium lett utsettes for skraper og kutt.

### 9.2 Inne i varmeskuffen

Rengjør innsiden av varmeskuffen med en fuktig klut etter hver bruk. Hvis skuffen er veldig skitten kan du tilsette noen dråper med oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk overflaten med en tørr klut. Sørg for at det ikke kommer vann inn i luft sirkulasjonsåpningen. Ikke bruk varmeskuffen igjen før den er helt tørr.

### Fjerning av glasset (på utvalgte modeller)

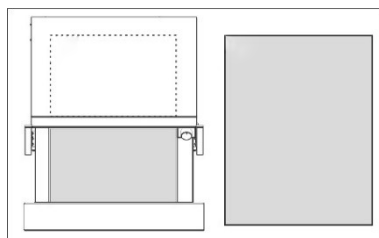


### Matte med glisikker overflate

Sklisikker matte kan fjernes for å gjøre det enklere å rengjøre skuffen.

Matten kan rengjøres for hånd med varmt vann og et par dråper oppvaskmiddel. Tørk den grundig.

Den glisikre matten skal ikke legges på plass før den er helt tørr.



## 10. FEILSØKING

### **OBS!**

Enhver form for reparasjon skal utføres av en autorisert tekniker.

Enhver reparasjon foretatt av en person som ikke er autorisert av produsenten er farlig. Følgende feil kan løses av brukeren uten at det behøves noe inngrep fra teknisk avdeling.

Før du kontakter vår tekniske service må du sjekke følgende:

- **Varmeskuffen varmes ikke godt nok opp.**  
**Undersøk om:**
  - Apparatet er påslått.
  - Riktig temperatur er valgt.
  - Luftsirkulasjonsåpningene er dekket av servise.
  - Serviset er blitt oppvarmet lenge nok.

- **Oppvarmingstiden avhenger av flere faktorer, som for eksempel:**
  - Servisets materialtype og tykkelse.
  - Mengden servise.
  - Hvordan serviset er plassert.
- **Tallerkenene blir ikke varm i det hele tatt. Kontroller følgende:**
  - Hvis du hører lyden av viften, betyr dette at varmeelementet er defekt. Hvis viften ikke går, er viften defekt.
  - Sikringen er gåen eller effektbryteren er utløst.
- **Serviset blir for varmt:**
  - Temperaturvelgeren fungerer ikke.
- **Ikonet til On/Off-bryteren tennes ikke:**
  - Kontrollikonet har gått.

## 11. MILJØASPEKTER




Resirkuler materialer som er merket med symbolet.

Legg emballasjen i riktige beholdere for resirkulering.

Bidra til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.



Ikke kast produkter som er merket med symbolet i Produktet kan leveres  der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen.

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Informasjon om energiforbruket til produktet

Strømforbruk i av-modus	0,3 W
Strømforbruk i Standby med display på	0,8 W

# Witamy w AEG! Dziękujemy za dokonanie wyboru naszego sprzętu AGD.



Porady dotyczące użytkowania, pomocy w rozwiązywaniu problemów, serwisu oraz napraw zamieszczono w sekcji:  
[aeg.com/support](http://aeg.com/support)

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	148
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	150
3. OPIS PRODUKTU .....	152
4. PANEL STEROWANIA .....	152
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	153
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	153
7. FUNKCJE CZASOWE .....	153
8. FUNKCJE PODGRZEWANIA .....	154
9. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE .....	158
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	159
11. ASPEKTY ZWIĄZANE ZE ŚRODOWISKIEM.....	159
12. WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	159

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### ⚠ UWAGA!

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, jak np.:

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz w innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- w hotelach, motelach i residence do użytku klientów;
- w pokojach do wynajęcia.

Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody spowodowane nieprawidłowym montażem i użytkowaniem. Instrukcję należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, do wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób wymagających szczególnej troski

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać wszelkie opakowania z dala od dzieci.

- Dzieci oraz zwierzęta domowe muszą przebywać dala od urządzenia, gdy jest ono włączone, a także w fazie jego stygnięcia. Dostępne części urządzenia osiągną wysoką temperaturę.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci w wieku poniżej 3 lat muszą przebywać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

## 1.2 Bezpieczeństwo ogólne

- Instalacja sprzętu i wymiana kabla muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- W zależności od wybranej temperatury i czasu pracy, temperatura wewnątrz urządzenia może osiągnąć 85°C. Aby wyjąć naczynia z szuflady grzewczej, należy chronić dłonie, używając rękawic lub ściereki.
- Nie siadać ani nie wieszać się na szufladzie. Spowoduje to uszkodzenie prowadnic teleskopowych. Maksymalna ładowność szuflady wynosi 15 kg.
- Nie przechowywać syntetycznych pojemników lub przedmiotów łatwopalnych wewnątrz szuflady grzewczej. Po włączeniu urządzenia te pojemniki i przedmioty mogą się stopić lub spowodować pożar. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie używać urządzenia do podgrzewania powietrza w kuchni. Wysokie temperatury w urządzeniu mogą spowodować zapalenie się łatwopalnych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu.
- Po zaprzestaniu korzystania z urządzenia, na koniec jego okresu zdolności użytkowej, odłączyć urządzenie od źródła zasilania i uniemożliwić użycie przewodu elektrycznego, aby urządzenie nie stanowiło zagrożenia, np. jeśli dzieci wykorzystają je do zabawy.

## 2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### UWAGA!

Montaż urządzenia może być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Usunąć wszystkie elementy opakowania.

- Nie montować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Przestrzegać instrukcji instalacji dostarczonej wraz z urządzeniem.
- Podczas przemieszczania urządzenia należy zawsze zachować ostrożność. Zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nie ciągnąć urządzenia za uchwyt (jeśli jest obecny).
- Szafka kuchenna i wnęka muszą posiadać odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalną odległość od innych urządzeń i zespołów.
- Upewnić się, że urządzenie jest zamontowane pod i w pobliżu bezpiecznych konstrukcji.
- Przez niektóre części urządzenia przepływa prąd. Zbudować urządzenie meblami, aby uniknąć kontaktu z niebezpiecznymi częściami.
- Boki urządzenia muszą przylegać do urządzeń lub jednostek o tej samej wysokości.

### 2.2 Podłączenie do sieci

#### UWAGA!

Ryzyko obrażeń, oparzeń, porażenia prądem lub wybuchu.

#### **elektrycznej**

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry elektryczne podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania. W przeciwnym przypadku skontaktować się z elektrykiem.
- Zawsze używać gniazda z prawidłowo zainstalowanym zabezpieczeniem przeciwporażeniowym.
- Nie używać rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Uważać, aby nie uszkodzić wtyczki elektrycznej ani przewodu zasilającego. W razie konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować się z naszym autoryzowanym Centrum Obsługi Klienta.
- Ochrona przeciwporażeniowa części znajdujących się pod napięciem i części izolowanych musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można jej było usunąć bez użycia narzędzi.
- Wtyczkę elektryczną należy podłączyć do gniazdka elektrycznego wyłącznie po zakończeniu montażu. Upewnić się, że wtyczka elektryczna jest dostępna po montażu.
- W przypadku gdy gniazdo sieciowe jest poluzowane, nie podłączać wtyczki.
- Nie pociągać za kabel zasilania w celu odłączenia urządzenia. Zawsze odłączać urządzenie poprzez wyciągnięcie wtyczki.
- Używać tylko odpowiednich urządzeń izolujących: odłączników zabezpieczających linię, bezpieczników (typu śrubowego, usuniętych ze wspornika), wyłączników różnicowych i styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie izolujące, które umożliwi odłączenie urządzenia od sieci na wszystkich biegunach. Urządzenie izolacyjne musi posiadać otwór stykowy wynoszący co najmniej 3 mm.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywami WE.
- Wtyczkę elektryczną należy podłączyć do gniazdka elektrycznego wyłącznie po zakończeniu montażu. Upewnić się, że wtyczka elektryczna jest dostępna po montażu.
- W przypadku gdy gniazdo sieciowe jest poluzowane, nie podłączać wtyczki.

## 2.3 Użytkowanie

### **UWAGA!**

Niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru lub uszkodzenia sprzętu.

- Używać sprzętu wyłącznie w środowisku domowym.
- Nie zmieniać specyfikacji urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu należy wyłączyć urządzenie.
- Nie używać urządzenia obsługując je mokrymi rękami lub w kontakcie z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub schowka.
- Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol powoduje powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Nie dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego ognia z urządzeniem podczas otwierania drzwiczek. Nie kłaść łatwopalnych produktów ani przedmiotów zwilżonych łatwopalnymi produktami do wnętrza, w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie dopuszczać do bezpośredniego kontaktu żywności ze szkłem.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

### **UWAGA!**

Niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru lub uszkodzenia sprzętu.

- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia nie stosować myjek ciśnieniowych ani parowych. Para mogłaby bowiem przedostać się do komponentów będących pod napięciem i spowodować zwarcie. Ciśnienie pary może także spowodować uszkodzenie powierzchni i komponentów urządzenia, które pojawi się po dłuższym czasie.

## 2.5 Utylizacja

### **UWAGA!**

Ryzyko uszkodzenia urządzenia.

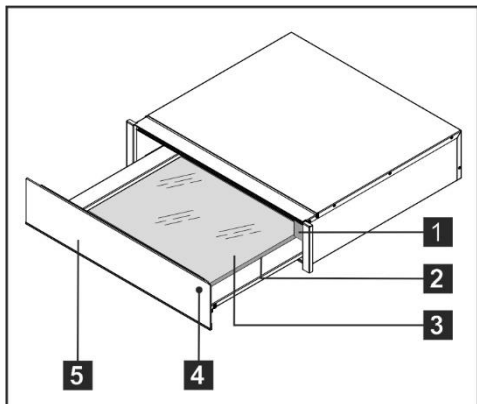
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.

## 2.6 Pomoc techniczna

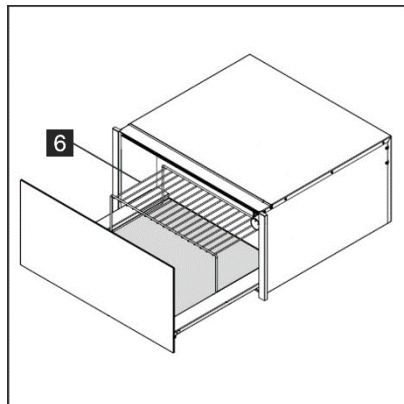
- W celu naprawy urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy technicznej.
- Używać tylko oryginalnych części zamiennych.

## 3. OPIS PRODUKTU

### 3.1 Przegląd ogólny



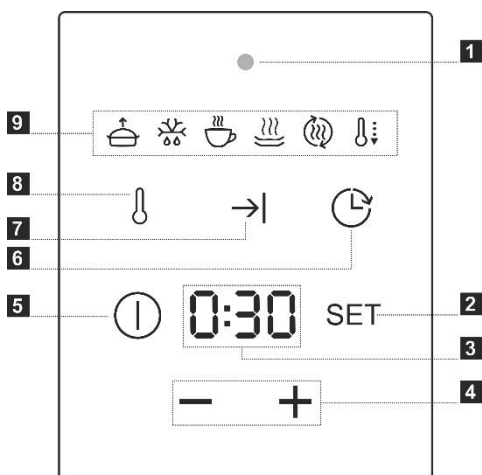
- 1** Panel sterowania.
- 2** Mata z powierzchnią antypoślizgową.
- 3** Szkło (w wybranych modelach).



- 4** Kontrolka (w wybranych modelach).
- 5** Panel przedni z mechanizmem zatraskowym lub uchwytem.
- 6** Podstawka druciana (w zależności od modelu).

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Programator elektroniczny




- 1** Kontrolka.
- 2** Ustawienia menu. Do ustawienia temperatury, zakończenia pieczenia i opóźnionego czasu uruchomienia.
- 3** Wyświetlacz.
- 4** Zwiększa/zmniejsza wybraną wartość.
- 5** Przycisk ON/OFF.  
Do włączania i wyłączania szuflady.
- 6** Ikona opóźnionego czasu uruchomienia.
- 7** Ikona zakończenia pieczenia.
- 8** Ikona temperatury (30-85°C).
- 9** Ikona funkcji.



## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### 5.1 Czyszczenie początkowe

Wyjąć wszystkie części wewnętrzne, przetrzeć delikatnie zwilżoną w ciepłej wodzie ściereczką i podgrzać szufladę przez 2 godziny w temperaturze 85°C. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

 Patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”.

Wyczyścić sprzęt przed pierwszym użyciem.


## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### 6.1 Korzystanie z szuflady grzewczej

Aby użyć szuflady grzewczej, należy postępować według poniższych wskazówek:

- Umieścić potrawę na talerzu lub w naczyniu.
- Pozostawić szczeliny wentylacyjne wolne od przeszkód. Gorące powietrze musi całkowicie wydostać się przez szczeliny. W ten sposób uzyskuje się doskonały rozkład ciepła.
- Włączyć szufladę i wybrać funkcję/temperaturę oraz czas trwania. Możliwe jest ustawienie opóźnienia do 24 godzin.
- Wsunąć szufladę.
- Należy zachować ostrożność, aby nie używać zbyt dużej siły przy wsuwaniu szuflady, ponieważ może się ponownie wysunąć.

### 6.2 Włączanie

Dotknąć : zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy.


### 6.3 Ustawienie temperatury

Aby ustawić temperaturę, nacisnąć **SET** i  $-$   $+$ . Temperaturę można ustawić w zakresie od 30° do 85°C co 5°C.

## 7. FUNKCJE CZASOWE

### 7.1 Ustawienie zakończenia pieczenia


Po ustawieniu temperatury można wybrać czas zakończenia pieczenia, naciskając przycisk

**SET**, do momentu  aż zaświeci się ikona. Można ustawić czas zakończenia pieczenia od 30 minut do 24 godzin, w 15-minutowych odstępach. Po upływie ustawionego czasu szuflada wyłączy się automatycznie.

W przypadku wybrania temperatury powyżej 65°C, szuflada wyłączy się, ze względów bezpieczeństwa, po 10 godzinach.

### 7.2 Ustawienie opóźnionego czasu uruchomienia







Można ustawić opóźniony czas uruchomienia w zakresie od 1 do 24 godzin, w odstępach co 1 godzinę.

W momencie włączenia urządzenia, wcisnąć przycisk **SET** i po zapaleniu ikony  będzie można ustawić godzinę uruchomienia za pomocą  $+$ -. Po upływie ustawionego czasu szuflada uruchamia się automatycznie, zgodnie z wybraną temperaturą. **Opóźniony czas uruchomienia można ustawić tylko po uruchomieniu urządzenia.**

### 7.3 Zmiana parametrów podczas podgrzewania

Podczas fazy podgrzewania można zmienić parametry temperatury i czasu pieczenia, dotykając przycisku **SET**. Gdy zaświeci się odpowiednia ikona, można zmienić parametr.

## 8. FUNKCJE PODGRZEWANIA

Symbol	°C	Funkcja	Wskazówki i porady
	30°C 35°C	Wyrastanie - Fermentacja	Patrz punkt 8.6
	40°C 45°C	Rozmrażanie	Patrz punkt 8.6
	50°C 55°C	Podgrzewanie filiżanek i kieliszków	-
	60°C 65°C	Podgrzewanie talerzy - Odwadnianie	Patrz punkt 8.6
	70°C 75°C	Utrzymywanie ciepła	Przykryć żywność
	80°C 85°C	Pieczenie w niskiej temperaturze (tylko dla szuflady o wysokości 14 cm)	Patrz punkt 8.7

### 8.1 Czas podgrzewania

Na czas podgrzewania wpływają różne czynniki:

- materiał i grubość naczyń;
- liczba załadowanych naczyń;
- rozmieszczenie naczyń;
- ustawiona temperatura;
- częste otwieranie i zamykanie szuflady.

Z tego względu nie można podać precyzyjnego czasu podgrzewania.

W miarę zdobywania doświadczenia w użytkowaniu szuflady grzewczej, pozna się najlepsze ustawienia dla konkretnych wymagań.

### Wskazówki dotyczące funkcji podgrzewania - odwadniania i utrzymywania ciepła:

Wstępnie podgrzać szufladę grzewczą przez 15 minut, aby osiągnęła wymaganą temperaturę.

### 8.2 Uruchamianie podgrzewania


Podgrzewanie rozpoczyna się 10 sekund po tym, jak na interfejsie nie zostanie wykonana żadna czynność.


**Dioda LED działania 1 zaświeci się.**

Notatka:

W przypadku braku wykonania jakichkolwiek ustawień, szuflada automatycznie rozpoczyna podgrzewanie 10 sekund po włączeniu, w celu osiągnięcia wartości domyślnych (30°C i 30 minut).

### 8.3 Informacje na wyświetlaczu podczas podgrzewania

Po ustawieniu funkcji opóźnienia zaświeci się ikona , a dioda LED działania 1 znacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie do rozpoczęcia podgrzewania.

Podczas fazy podgrzewania świeci się ikona , dioda LED działania 1 świeci światłem ciągłym, a wyświetlacz pokazuje temperaturę pieczenia.

## 8.4 Wyłączenie

Wyłączenie następuje automatycznie po zakończeniu podgrzewania (emitowane są trzy długie sygnały dźwiękowe) lub po dotknięciu ①.






## 8.5 Tryb Sabbath

Dzięki tej funkcji szuflada nagrzewa się do 45° (bez możliwości zmiany) przez 80 godzin, podczas których wszystkie przyciski są nieaktywne. Szuflada wyłącza się automatycznie po 80 godzinach lub ręcznie po wciśnięciu przycisku ①.

Aby uaktywnić tryb sabbath, należy włączyć szufladę przyciskiem ON/OFF i jednocześnie dotknąć **SET +**, aby na wyświetlaczu pojawił się **SAb**.

**Funkcję można ustawić tylko po uruchomieniu urządzenia.**

## 8.6 Wskazówki i porady

Cel	Żywność	Ilość	Funkcja Symbol	Temperatura	Uwagi	Czas pieczenia*
Wyrastanie ciasta	Chleb płaski	500 g		30-35°C	Umieścić chleb płaski na folii aluminiowej.	1,5 godz.
Fermentacja	Jogurt	Mleko pełne 1,5 l Jogurt mleczny 375 g 9 szklanych pojemników		35°C	Mleko i jogurt wlać do pojemnika, dobrze wymieszać za pomocą blendera zanurzeniowego i przelać całość do szklanych pojemników (maks. 9). Umieścić na nich pokrywki i włożyć do szuflady.	8 godz.
Odwadnianie	Zioła	200 g rozmarynu, pietruszki i szałwii		40-45°C	Użyć arkuszy papieru w bezpośrednim kontakcie ze szkłem.	24 godz.
Odwadnianie	Pomidory	250 g		60-65°C	Użyć arkuszy papieru w bezpośrednim kontakcie ze szkłem. Przekroić pomidory na pół, dodać sól. Co 3 godziny obracać pomidory.	12-14 godz.
Odwadnianie	Jabłko	1 jabłko, ½ cytryny, woda		60-65°C	Użyć arkuszy papieru w bezpośrednim kontakcie ze szkłem. Pokroić jabłko na cienkie plasterki, pozostawić w pojemniku z wodą i cytryną na 5 minut.	8-10 godz.

\* Czas pieczenia różni się w zależności od preferowanego stopnia pieczenia.

## 8.7 Pieczenie w niskiej temperaturze (tylko dla szuflady o wysokości 14 cm)

Ustawienie to jest odpowiednie do pieczenia w niskiej temperaturze i przedłużania pieczenia drobnych kawałków zrumienionej wołowiny, cielęciny, wieprzowiny i jagnięciny. Dzięki długiemu czasowi gotowania w niskiej temperaturze mięso pozostaje soczyste i delikatne. Zaleca się stosować tylko świeże mięso wysokiej jakości. Nie używać kawałków o średnicy większej niż 6 cm. W przypadku większych kawałków zaleca się przygotowanie w piekarniku kombinowanym lub parowarze. W każdym przypadku, czas pieczenia zależy od wielkości pieczonego mięsa.

### Przygotowanie:

Mięso musi zostać przyrumienione przed pieczeniem w niskiej temperaturze.

- Podgrzać szufladę z włożonymi do niej naczyniami przez 15 minut.
- Podgrzać olej lub masło na patelni i przyrumienić mięso na dużym ogniu.
- Upewnić się, że cała powierzchnia mięsa została przyrumieniona na patelni.

### Zalecane naczynia

- Używać naczyń ze szkła, porcelany lub ceramiki odpowiedniego rodzaju.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, umieścić naczynie na środku szuflady.

Poniższy czas przyrumieniania odnosi się do przyrumieniania mięsa na patelni z podgrzany masłem lub olejem.

## Czasy odniesienia (tylko dla szuflady o wysokości 14 cm)

Żywność	Ilość	Przed pieczeniem delikatnie przyrumienić na patelni	Czas pieczenia*
Stek z filetu wołowego	250 g (medaliony)	3 min.	2-3 godz.
Stek z filetu wołowego	500 g (chateaubriand)	6 min.	3-4 godz.
Rostbef	500 g	10 min.	3-4 godz.
Filet wołowy	500 g (2 sztuki: 250g + 250g)	6 min.	3-4 godz.
Steki z polędwicy cielęcej	250g (wysokość 2cm)	3 min.	2-3 godz.
Polędwica z sarny/ Polędwica z jelenia	500 g	12 min.	3-4 godz.
Polędwica z jagnięciny	500 g	12 min.	3-4 godz.
Filet wieprzowy (Filet)	400 g	12 min.	5-6 godz.
Pstrąg	400 g	2-3 min.	4-5 godz.

\* Czas pieczenia różni się w zależności od preferowanego stopnia pieczenia.

Dzięki temu systemowi pieczenia mięso nie jest tak gorące, jak pieczone tradycyjnie. W celu utrzymania temperatury upieczonego mięsa, należy ponownie ustawić temperaturę na 60°C.

## 9. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

**Czyszczenie jest jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.**

### **UWAGA!**

Czyszczenie należy wykonywać po uprzednim odłączeniu urządzenia od źródła zasilania elektrycznego.

Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego lub rozłączyć obwód zasilania szuflady grzewczej. Nie używać żrących środków czyszczących ani środków o właściwościach ściernych, szorstkich gąbek ani ostrych przedmiotów, ponieważ mogą pojawić się plamy lub ślady tarcia. Do czyszczenia nie stosować myjek ciśnieniowych ani parowych.

### 9.1 Przedni panel urządzenia i panel sterowania

Szufladę grzewczą można czyścić tylko za pomocą wilgotnej ściereczki. Jeżeli jest bardzo zabrudzony, dodać kilka kropli płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka.

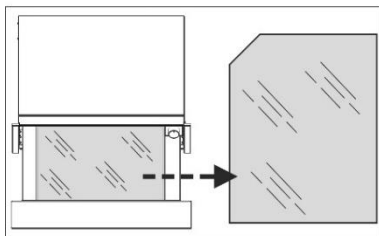
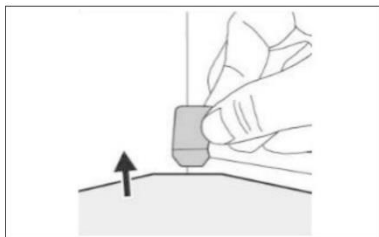
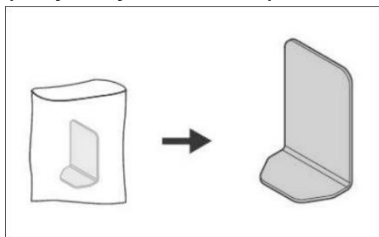
Wyrzeć powierzchnie do sucha, używając suchej ściereczki. Przednie panele szuflad grzewczych wykonane ze stali nierdzewnej można czyścić za pomocą specjalnych detergentów.

Produkty te zabezpieczają powierzchnię na pewien czas przed ponownym zabrudzeniem. Nanieść cienką warstwę takiego produktu na powierzchnię, używając miękkiej ściereczki. W przypadku szuflad grzewczych z aluminiowym frontem stosować łagodny produkt do czyszczenia szkła i miękką niestrzępiącą się ściereczkę. Wycierać w poziomie bez naciskania na powierzchnię, ponieważ aluminium jest wrażliwe na zarysowania i nacięcia.

### 9.2 Wnętrze szuflady grzewczej

Regularnie czyścić wnętrze szuflady grzewczej, używając miękkiej ściereczki. Jeżeli jest bardzo zabrudzony, dodać kilka kropli płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka. Wyrzeć powierzchnie do sucha, używając suchej ściereczki. Unikać przenikania wody przez otwór do cyrkulacji powietrza. Szuflady grzewczej można użyć ponownie dopiero po jej całkowitym wyschnięciu.

### Demontaż szybki (w wybranych modelach)

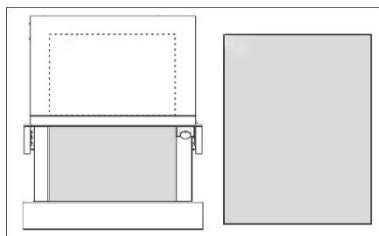


### Mata z powierzchnią antypoślizgową

Można zdjąć matę antypoślizgową w celu ułatwienia czyszczenia szuflady.

Matę można wyczyścić ręcznie, używając gorącej wody z kilkoma kroplami płynu do naczyń. Dokładnie wysuszyć.

Matę antypoślizgową należy włożyć na miejsce dopiero po jej całkowitym wyschnięciu.



## 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### UWAGA!

Wyłącznie wykwalifikowany serwisant może dokonać naprawy urządzenia.

Wykonywanie napraw przez osoby nieupoważnione przez producenta wiąże się z ryzykiem.

Użytkownik, zanim skorzysta z usług serwisu, może samodzielnie poradzić sobie z wymienionymi poniżej usterkami.

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić:

#### • Naczynia nie podgrzewają się.

##### Sprawdzić, czy:

- urządzenie jest włączone;
- została ustawiona odpowiednia temperatura;
- otwory wentylacyjne są zasłonięte przez naczynia;
- naczynia były podgrzewane przez wystarczająco długi okres.

#### • Czas podgrzewania zależy od wielu czynników, takich jak np.:

- materiał i grubość naczyń;
- liczba załadowanych naczyń;
- rozmieszczenie załadowanych naczyń.

#### • Naczynia nie podgrzewają się. Należy sprawdzić:

- czy słychać dźwięk wentylatora, oznacza to, że element grzejny jest uszkodzony. Jeśli wentylator nie pracuje, oznacza to, że jest uszkodzony;
- przepalony bezpiecznik lub zadziałał przełącznik automatyczny.

#### • Naczynia nagrzewają się zbyt mocno:

- uszkodzony regulator temperatury.

#### • Ikona przełącznik on/off nie zapala się:

- ikona jest przepalona.

## 11. ASPEKTY ZWIĄZANE ZE ŚRODOWISKIEM



Poddać recyklingowi materiały oznaczone symbolem.

Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.



Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych następującym symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## 12. WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 12.1 Informacje o zużyciu energii przez produkt

---

Pobór mocy w trybie OFF

0,3 W

---

Pobór mocy w trybie STANDBY przy włączonym wyświetlaczu

0,8 W

---





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**aeg.com**



000000000-R-WWYYY

**EAC UK CA CE**