



Bedieningshandleiding

WarmingDrawer V4000

Warmtelade

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

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

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

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type	Maatsysteem
WarmingDrawer V4000 14	DW4T-34026	60-144
WarmingDrawer V4000 14	DW4T-34027	60-144
WarmingDrawer V4000 22	DW4T-34029	60-220
WarmingDrawer V4000 28	DW4T-34030	60-283
WarmingDrawer V4000 31	DW4T-34031	60-312

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	4	9	Afvoer	23
1.1	Gebruikte symbolen	4	10	Trefwoordenlijst	25
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	4	11	Notities	26
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5	12	Service & Support	27
1.4	Gebruiksaanwijzingen	5			
2	Algemene beschrijving van het toestel	8			
2.1	Opbouw	8			
2.2	Bedienings- en display-elementen	9			
2.3	Openen en sluiten van de lade	10			
2.4	Stand-by-modus	10			
2.5	Bediening.....	11			
2.6	Uitgestelde start	12			
2.7	Sabbat-modus	12			
2.8	Beladingsvoorbeelden	13			
2.9	Rooster.....	14			
3	Bedrijfsmodi	14			
3.1	Serveer- en serviesgoed opwarmen.....	14			
3.2	Kopjes opwarmen	15			
3.3	Gerechten warmhouden	15			
3.4	Yoghurt bereiden	16			
3.5	Favoriet	16			
4	Toepassingen	17			
4.1	Toepassingsmogelijkheden	17			
4.2	Stoven	19			
5	Verzorging en onderhoud	20			
5.1	Werkwijze.....	20			
5.2	Reiniging van de buitenkant	20			
5.3	Binnenruimte reinigen	20			
6	Storingen zelf verhelpen	21			
6.1	Wat te doen als	21			
7	Toebehoren en reserveonderdelen	22			
8	Technische gegevens	22			
8.1	Buitenafmetingen	22			
8.2	Elektrische aansluiting	22			
8.3	EcoStandby	22			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen onvoorziene gevaren voor de gebruiker ontstaan. Hiervoor aanvaardt de fabrikant geen aansprakelijkheid. Reparaties mogen alleen door geautoriseerde vakkrachten uitgevoerd worden, anders vervalt bij hieruit voortkomende schade de garantie.



Duidt op aanwijzingen die essentieel zijn voor de veiligheid.

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



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over de afvoer



Informatie over de gebruiksaanwijzing

- ▶ Markeert stappen die achtereenvolgens uitgevoerd moeten worden.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Het toestel pas na het lezen van de gebruiksaanwijzing in bedrijf stellen.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingssysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.

- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens service of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



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

mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand.
- De warmtelade en de inhoud worden heet.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak gebarsten is, moet het toestel uitgeschakeld en van het stroomnet losgekoppeld worden om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Installatie van het toestel



- De installatie mag alleen door deskundig personeel worden verricht.
- Alle stappen moeten één voor één volledig worden uitgevoerd en gecontroleerd. Bij volledig geïntegreerde toestellen moet het meubelfront voor de inbedrijfstelling correct gemonteerd worden, aangezien metalen onderdelen onder het meubelfront tijdens de werking warm worden.
- Elektrische aansluitingen moeten door vakkundig personeel, volgens de richtlijnen en normen voor laagspanningsinstallaties en in overeenstemming met de bepalingen van de plaatselijke energiebedrijven worden uitgevoerd.

- Een stekkerklaar toestel mag uitsluitend op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde worden aangesloten. In huishoudelijke installaties dient een voor alle polen geschikte netscheidingsinrichting met een contactopening van 3 mm geïnstalleerd te worden. Schakelaars, stekkerinrichtingen, aardlekschakelaars en smeltzekeringen die na de installatie van het toestel vrij toegankelijk zijn en de leiding op alle polen scheiden, gelden als betrouwbare scheidrs. Een correcte aarding en gescheiden geïnstalleerde nul- en aardkabels zorgen voor een veilige en storingsvrije werking. Na de inbouw mogen spanningvoerende onderdelen en bedrijfsgeïsoleerde kabels niet aangeraakt kunnen worden. Oude installaties controleren.
- Informatie over de benodigde netspanning, het stroomtype en de zekering vindt u op het typeplaatje.
- Een correcte reparatie kan uitsluitend worden gewaarborgd als een storingsvrije deïnstallatie van het complete toestel te allen tijde mogelijk is.
- Het toestel nooit voor het drogen van dieren, textiel en papier gebruiken!
- Het toestel niet gebruiken om een ruimte te verwarmen.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens service of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk «Service & Support» in acht nemen. Indien nodig contact opnemen met onze service.
- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Daarom de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht nemen.

Vóór de eerste inbedrijfstelling

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

Reglementair gebruik

- Het toestel kan worden gebruikt voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. In de warmtelade mag in geen geval geflambeerd of met veel vet opgewarmd worden! Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient contact met onze service opgenomen te worden.
- Zodra een storing wordt vastgesteld, moet het toestel van het stroomnet losgekoppeld worden.
- Vóór het sluiten van de toesteldeur controleren of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de warmtelade bevinden.

- Geen voorwerpen in de warmtelade bewaren die bij onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Geen levensmiddelen of hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen, bijv. reinigingsmiddelen, bakovensprays enz. in de warmtelade bewaren.

Voorzichtig, gevaar voor verbranding!

- Het toestel wordt tijdens bedrijf heet.
- Het toestel mag niet zonder deskundig gemonteerd meubelfront in bedrijf gesteld worden.
- Het verwarmde toestel blijft na het uitschakelen nog enige tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wachten tot het toestel afgekoeld is alvorens met de reinigingswerkzaamheden te beginnen.
- Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de warmtelade voor het aanbraden van vlees is gevaarlijk en niet toegestaan. Brandende olie of brandend vet nooit met water proberen te blussen. Explosiegevaar! Een brand met een brandblusdeken blussen en deuren en ramen gesloten houden.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever enz.) worden overgegoten. Explosiegevaar!
- Het toestel niet onbewaakt laten als u kruiden, brood, paddenstoelen enz. droogt. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar.
- De warmtelade gesloten houden en de stroomtoevoer onderbreken als u rook door een mogelijke brand in het toestel of in de warmtelade waarneemt.
- Toebehoren wordt heet in de warmtelade. Beschermende handschoenen of pannenlappen gebruiken.

Voorzichtig, gevaar voor letsel!

- Erop letten dat niemand met de vingers in de lade grijpt. Bij het bewegen van de lade bestaat anders gevaar voor letsel. Met name bij de aanwezigheid van kinderen voorzichtig te werk gaan.

- Bij een geopende lade bestaat gevaar voor struikelen en beknelling! Niet op de lade zitten of steunen en de lade niet als afstelvlak gebruiken.

Voorzichtig, levensgevaar!

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

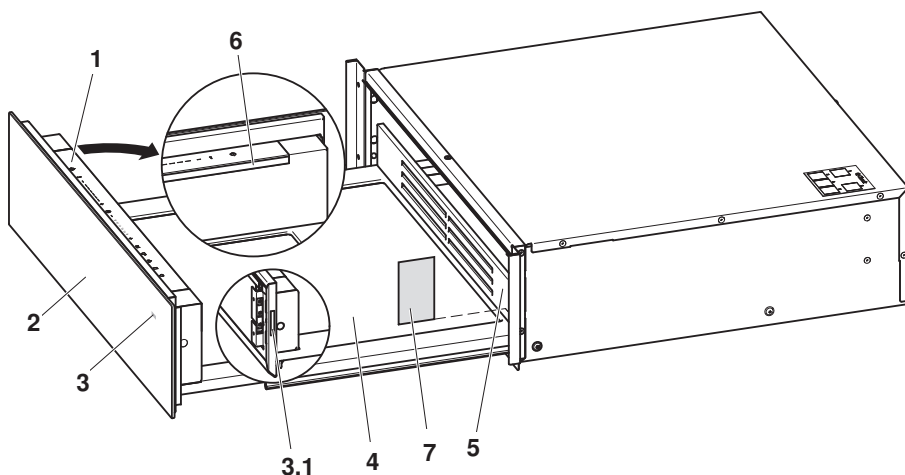
Schade aan het toestel voorkomen

- In de warmtelade geen voorwerpen gebruiken die kunnen roesten.
- Het snijden met messen of snijwieltjes in de lade veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- De warmtelade iets open laten staan tot het toestel afgekoeld is om corrosie te vermijden.
- Bij het reinigen erop letten dat geen water het toestel binnendringt. Een vochtige doek gebruiken. Het toestel nooit van binnen of van buiten met water afsprengen. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- De lade nooit met kracht opentrekken.

2 Algemene beschrijving van het toestel

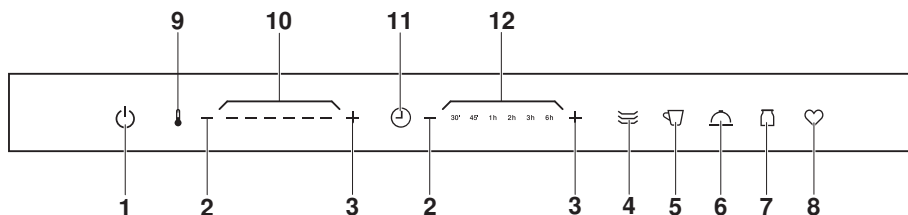
2.1 Opbouw

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



- | | | |
|-----|---|--|
| 1 | Bedieningspaneel | ►  aantippen om de warmtelade in te schakelen |
| 2 | Ladefront | ► De lade kan geopend en gesloten worden door licht op het ladefront te drukken (Push & Pull-systeem) |
| 3 | Lampje werkingsindicatie | ► Brandt tijdens bedrijf bij een geopende lade |
| 3.1 | Lampje werkingsindicatie (alleen volledig geïntegreerd) | ► Knippert regelmatig tijdens bedrijf bij een geopende lade of bij een actieve uitgestelde start bij een gesloten lade |
| | | ► Uitgeschakeld in de standby-modus |
| 4 | Warmteplaat | ► Wordt tijdens bedrijf heet |
| 5 | Ventilatorplaat | ► Uitlaatopeningen voor opgewarmde lucht |
| 6 | Binnenverlichting | ► Brandt bij een geopende lade |
| 7 | Typeplaatje | ► Technische gegevens |

2.2 Bedienings- en display-elementen



Bediening

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

Display

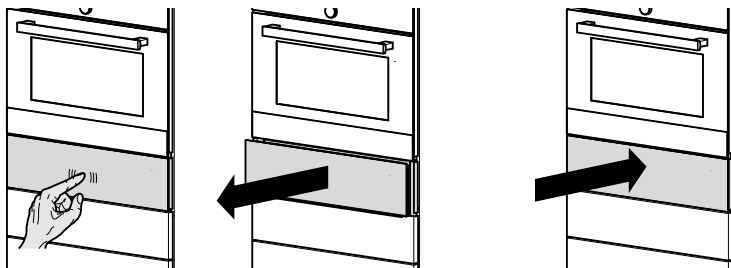
- 9 Temperatuur
- 10 Temperatuur, actuele instelling wordt weergegeven
- 11 Tijdsduur
- 12 Tijdsduur, actuele instelling wordt weergegeven



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

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

2.3 Openen en sluiten van de lade



Openen

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

Sluiten

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



De lade nooit met kracht opentrekken.

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

2.4 Stand-by-modus

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

Bedrijf

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

De “stand-by-modus” uitschakelen

De toets is gedimd.

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



De gewenste bedrijfsmodus kan worden ingesteld.

2.5 Bediening



Het bedieningspaneel moet vrij van vervuilingen en vloeistoffen blijven. Handen wassen en afdrogen. Anders reageren de toetsen niet of wordt het toestel per ongeluk ingeschakeld.

- ▶ De lade wordt ingeschakeld door de toets  aan te tippen.
- ▶ **+** of **–** aantippen tot de gewenste temperatuur en tijdsduur zijn ingesteld, of een van de vier beschikbare bedrijfsmodi waarbij de vooraf ingestelde temperatuur en tijdsduur gewijzigd kan worden.
- ▶ Lade sluiten.
 - Start van het bedrijf, de werkingsindicatie brandt bij een gesloten lade.
- ▶ Door het openen van de lade wordt het bedrijf automatisch onderbroken.
 - De werkingsindicatie knippert bij een geopende lade.
 - De lade sluiten om het programma voort te zetten.
- ▶ Na afloop van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een geluidssignaal.
 - De toets  is in de standby-modus gedimd.



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

- ▶ Toestel indien nodig uitschakelen: toets  gedurende 1 seconde ingedrukt houden.
 - De functie wordt na het loslaten van de vinger geactiveerd.
 - Toets  is in de standby-modus gedimd.
 - Displays voor temperatuur, tijdsduur en/of programma gaan uit.



De warmtelade tijdens continu bedrijf niet gedurende langere tijd onbewaakt laten. Lange warmhoudtijden leiden tot uitdroging en eventueel tot zelfontsteking van de levensmiddelen.

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

2.6 Uitgestelde start

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

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

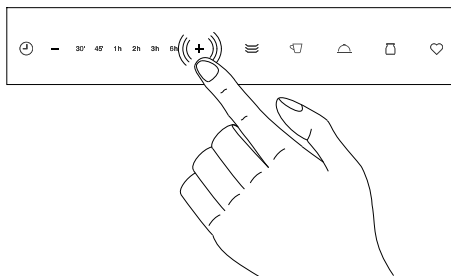
Vóór het instellen van de uitgestelde start

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

Uitgestelde start inschakelen

- ▶ Toets **+** bij tijdsduur aangetipt houden (5 seconden).

knippert.
 - ▶ Met de toets **-** of **+** de gewenste uitgestelde start instellen.
 - De indicatie van de geselecteerde uitgestelde start knippert.
 - ▶ Lade sluiten.
 - De werkingsindicatie knippert bij een geactiveerde uitgestelde start tot de start van het bedrijf.
- Na de automatische start van het bedrijf brandt de werkingsindicatie.



2.7 Sabbat-modus

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

Sabbat-modus inschakelen

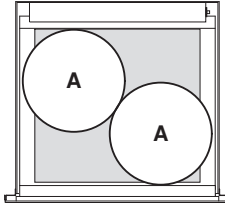
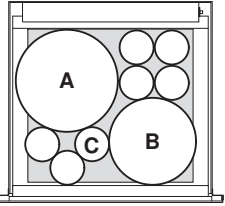
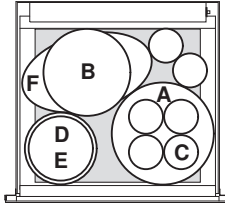
- ▶ Toets  aangetipt houden (10 seconden).
 - De functie wordt na het loslaten van de vinger geactiveerd.
 - De displays voor tijdsduur en temperatuur gaan 3 keer kort branden.
 - De Sabbat-modus is ingeschakeld.

Sabbat-modus uitschakelen

- ▶ Toets  aangetipt houden (10 seconden).
 - De functie wordt na het loslaten van de vinger geactiveerd.
 - De displays voor tijdsduur en temperatuur gaan 3 keer kort branden.
 - De Sabbat-modus is uitgeschakeld.

2.8 Beladingsvoorbeelden

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

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

A Bord 27 cm

B Soepbord 23 cm

C Kopje 9 cm

D Schotel 17 cm

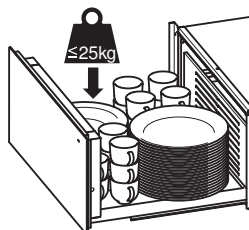
E Schotel 19 cm

F Plaat 34 cm

Maximale belading

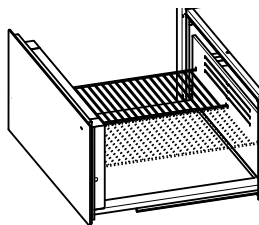


De warmtelade mag met maximaal 25 kg worden belast. Als dit gewicht wordt overschreden, kan schade aan het toestel ontstaan.

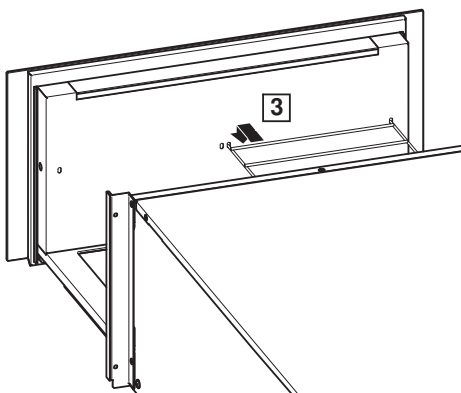
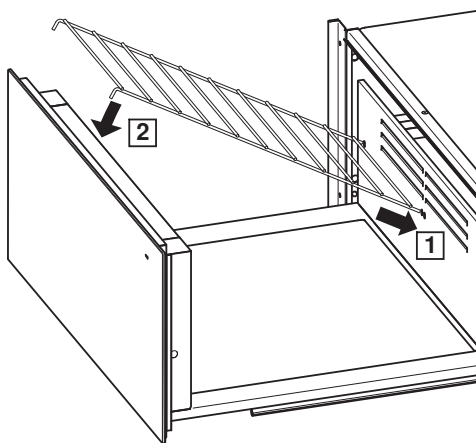


2.9 Rooster

Voor de modellen DW4T-34030 en DW4T-34031 kan het laadvlak met het meegeleverde rooster worden vergroot. Dit kan handig zijn bij het warmhouden van levensmiddelen in meerdere serviesdelen. Het rooster kan links of rechts geplaatst worden.



Een extra rooster kan bij de service of op vzug.com worden besteld.



3 Bedrijfsmodi

3.1 Serveer- en serviesgoed opwarmen

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

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

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

– De voorgestelde waarden branden.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- Sluit de lade.
- De bedrijfsindicatie brandt.
- Het toestel wordt opgewarmd.



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

Servies eruit nemen

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

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



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

3.2 Kopjes opwarmen

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

Het serviesgoed niet voor de ventilatiesleuven plaatsen. Hierdoor worden de uitlaatopeningen voor de warme lucht geblokkeerd. Het servies wordt niet gelijkmatig opgewarmd.



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

- ▶ De kopjes c.q. glazen in de warmtelade plaatsen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - De voorgestelde waarden branden.  –  +  – 30' 45' 1 h 2 h 3 h 6 h +
- ▶ Lade sluiten.
 - De werkingsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.



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

- ▶ De lade na afloop van de bedrijfsmodus openen.
- ▶  aantippen om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit nemen.



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

3.3 Gerechten warmhouden



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

- ▶ Het servies in de lade plaatsen.
- ▶  aantippen en het toestel gedurende 15 minuten voorverwarmen.
- ▶ De gerechten in het voorverwarmde servies doen.



Het servies zodanig vullen dat niets overloopt.

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

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

- ▶ Lade sluiten.
 - De werkingsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.
- ▶ De lade na afloop van de bedrijfsmodus openen.
- ▶  aantippen om het toestel uit te schakelen.
- ▶ Het servies altijd met beschermende handschoenen of pannenlappen eruit nemen.



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



Geschikte gerechten

Bijserechten, gevogelte, groente, vis, vlees, sauzen, soepen

3.4 Yoghurt bereiden

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

3.5 Favoriet

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

Favorieten instellen

- ▶  aantippen.
 - De voorgestelde waarden branden.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Gewenste temperatuur en tijdsduur selecteren door **+** of **–** aan te tippen.
- ▶ Toets  aangetipt houden (5 seconden).
 - De instellingen worden opgeslagen.

Favorieten starten

- ▶  aantippen.
 - De ingestelde waarden branden.
- ▶ De warmtelade sluiten.
 - De werkingsindicatie brandt.
 - Het toestel wordt opgewarmd.
 - De lade na afloop van de bedrijfsmodus openen
 -  aantippen om het toestel uit te schakelen.



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

4 Toepassingen

4.1 Toepassingsmogelijkheden

In de tabel worden verschillende toepassingsmogelijkheden voor de warmtelade genoemd.

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

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

4 Toepassingen

Stand	Tijdsduur bij benadering	Gerechten/servies	Aanwijzing
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -	Drinkgerei voorverwarmen, bijv. espressokopjes	Uitsluitend geschikt servies gebruiken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Chocolade smelten	In geschikt servies, niet afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Gelatine oplossen	In geschikt servies, niet afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gevoelige gerechten warmhouden, Bijv. gestoofd vlees	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gerechten warmhouden of opwarmen, bijv. omeletten, crêpes, panenkoeken, taco's, tortillas, fajitas	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Gerechten warmhouden bijv. braadvlees, saus	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Dranken warm houden	Servies indien nodig voorverwarmen,
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Brood warmhouden bijv. geroosterd brood, broodjes	Levensmiddelen rechtstreeks op de warmteplaat, niet afdekken
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Droog gebak opwarmen bijv. kruimelgebak, muffins	Servies indien nodig voorverwarmen
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Serviesgoed opwarmen bijv. diepe borden, platte borden, kommen, platen, sauskommen	Serviesgoed zo goed mogelijk verdelen, zo wordt het snel warm
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Dranken heet houden	Servies voorverwarmen, dranken indien nodig afdekken
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Eventueel verlengen tot max.	Voorbereid, kleingesneden fruit op het rooster leggen en naar behoefte om-draaien
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	SlowCooking	Servies voorverwarmen.
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		

Stand	Tijdsduur bij benadering	Gerechten/servies	Aanwijzing
- + -	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Vochtige warme doeken voor wellness-toepassingen	Handdoek bevochtigen, samenvouwen of oprollen en direct op de warmteplaat leggen. Uitsluitend handdoeken van plantaardige vezels gebruiken, geen kunstvezels!
- +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		

4.2 Stoven

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

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

Vorbereiding

Voor het SlowCooking moet het vlees eerst worden aangebraden.

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

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

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

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

- ▶ Het deksel op het servies plaatsen.



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

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

5 Verzorging en onderhoud

5.1 Werkwijze



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

Geen hogedruktoestellen of stoomreinigers gebruiken.

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

5.2 Reiniging van de buitenkant

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

5.3 Binnenruimte reinigen

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

6 Storingen zelf verhelpen

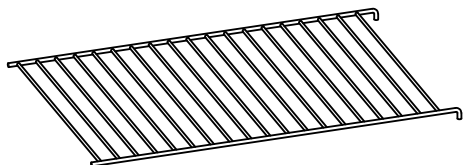
Hieronder worden storingen weergegeven die met behulp van de beschreven stappen eenvoudig zelf verholpen kunnen worden. Als het om een andere storing gaat of als een storing niet verholpen kan worden, dient de service gebeld te worden.

6.1 Wat te doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Servies of gerechten blijven koud	▪ Toestel is niet ingeschakeld	► Toestel inschakelen.
	▪ Onderbreking van de stroomtoevoer.	► Stroomtoevoer controleren.
	▪ Lade is niet volledig gesloten.	► Lade sluiten.
Servies c.q. gerechten zijn niet warm genoeg	▪ Te korte verwarmingsduur.	► Verwarmingsduur verlengen.
	▪ Lade is niet volledig gesloten.	► Lade sluiten.
	▪ Te lage temperatuurinstelling geselecteerd.	► Hogere temperatuurinstelling selecteren.
Werkingsindicatie knippert regelmatig bij een gesloten lade	▪ Bij een volledig gesloten lade is de uitgestelde start ingesteld, dit wordt door de knipperende werkingsindicatie aangegeven.	► Lade sluiten. Uitgestelde start indien nodig beëindigen.
Werkingsindicatie bij een open lade knippert snel.	▪ Uitgestelde start is actief.	► Lade sluiten, vervolgens bedrijf met uitgestelde start. Uitgestelde start door aantippen van de toets  beëindigen.
Werkingsindicatie brandt niet tijdens bedrijf.	▪ Sabbath-modus geactiveerd.	► Sabbath-modus deactiveren.
	▪ Werkingsindicatie defect.	► Service bellen.
Werkingsindicatie knippert snel bij een open/gesloten lade	▪ Bedrijf werd niet beëindigd	►  aantippen
Bedieningspaneel reageert niet op aantippen.	▪ Sabbath-modus geactiveerd.	► Sabbath-modus deactiveren.
	▪ Bedieningspaneel defect.	► Service bellen.
Lade kan niet worden geopend of gesloten.	▪ Push & Pull-mechanisme defect.	► Service bellen.

7 Toebehoren en reserveonderdelen

Bij bestellingen de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of van het reserveonderdeel aangeven, a.u.b.



Rooster voor modellen DW4T-34030 en DW4T-34031

8 Technische gegevens

8.1 Buitenafmetingen

► Zie de installatiehandleiding

8.2 Elektrische aansluiting

► Zie typeplaatje (zie pagina 27)

8.3 EcoStandby

Conform EU-verordening nr. 2023/826

Uit-toestand	W	–
Gereedstatus	W	0,44
Gereedstatus met informatie- of statusweergave	W	–
Stand-by netwerkmodus	W	–
Tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch naar de respectieve energiebesparende modus te gaan	Min	5

9 Afvoer

9.1 Verpakking



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

9.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:

- ▶ Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

9.3 Afvoer



-  Het symbool met de doorgestreven vuilnisbak geeft aan dat oude elektrische en elektronische toestellen overeenkomstig de van toepassing zijnde WEEE-wetgeving afgevoerd moeten worden. Dergelijke toestellen kunnen gevaarlijke en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze toestellen moeten via een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische toestellen worden afgevoerd en mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Op deze wijze levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu en van hulpbronnen.
- Voor aanvullende informatie verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Adressen importeurs

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIË	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beiroet LIBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moskou RUSLAND
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIË	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street Londen W1U 1PN GROOT-BRITTANNIË	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONGKONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKIJE
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mil- aan) ITALIË	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa OEKRAÏNE
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

10 Trefwoordenlijst

A

Aanwijzingen bij gebruik.....	5
Adressen importeurs.....	24
Afvoer	23

B

Bedieningselementen.....	9
Beladingsvoorbeelden	13
Binnenruimte	
Reinigen	20
Buitenafmetingen	22

D

Display-elementen	9
-------------------------	---

E

EcoStandby.....	22
Elektrische aansluiting	22

F

Favoriet	
Instellen	16
Opslaan	16
Starten.....	17

G

Garantieverlenging	27
Geldigheidsbereik.....	2
Gerechten	
Warmhouden	15

I

Inbedrijfstelling	6
Installatie van het toestel	5

K

Kopjes opwarmen.....	15
----------------------	----

L

Lade	
Reinigen	20

M

Modelnaam	2
Modelnummer	2

N

Notities.....	26
---------------	----

O

Onderhoud	20
Opbouw	8

R

Reiniging.....	20
Reiniging van de buitenkant.....	20
Rooster	22

S

Sabbat-modus	12
Schade door overbelasting.....	13
Serveer- en serviesgoed opwarmen	14
Service & Support.....	27
Servies	
Inruimen.....	15
SlowCooking.....	19
Aanbraadduur	19
Nagaren.....	19
Stand-by-modus	10
Storingen zelf verhelpen	21
Symbolen.....	4

T

Technische gegevens.....	22
Technische vragen	27
Toebehoren en reserveonderdelen.....	22
Toepassingen	17
Toepassingsmogelijkheden	17
Toestel	
Afvoeren	23
Type.....	2
Typeplaatje.....	22

U

Uitgestelde start	12
-------------------------	----

V

Veiligheidsaanwijzingen	
Algemene	4
Reglementair gebruik	6
Toestelspecifieke	5
Vóór de eerste inbedrijfstelling	6
Veiligheidschakeling.....	10
Veiligheidsvoorschriften	
Installatie van het toestel.....	5
Verzorging.....	20

Y

Yoghurt bereiden	16
------------------------	----

11 Notities

12 Service & Support



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

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

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service

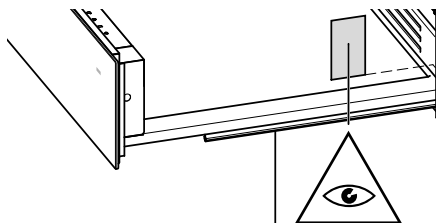
→Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

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

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



Uw reparatieopdracht

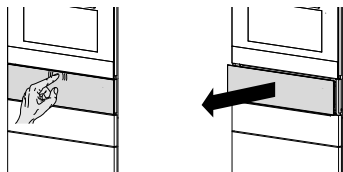
Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

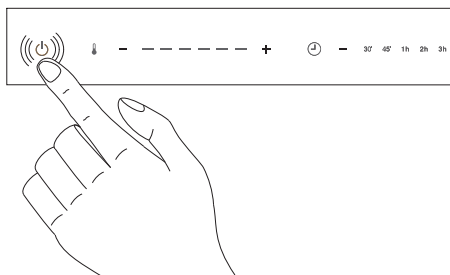
V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

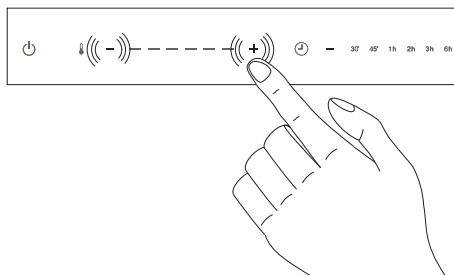
Toestel openen



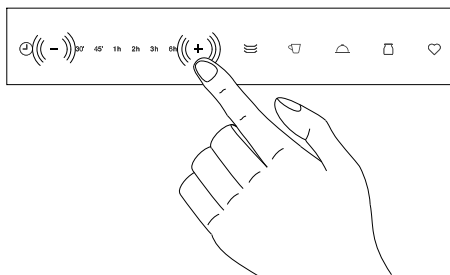
Toestel inschakelen



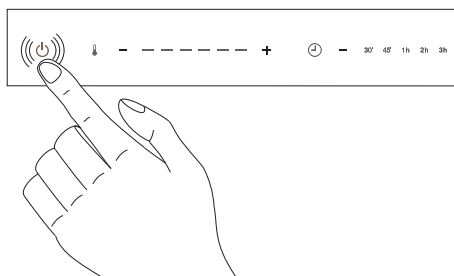
Bediening temperatuur



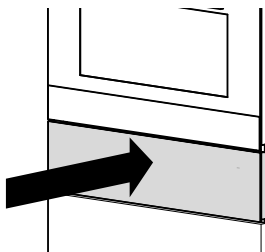
Bediening tijdsduur



Toestel uitschakelen



Toestel sluiten



1081214-02