



KD91403E	FR User Manual	01
KD91403M	NL Gebruiksaanwijzing	14
KD91404E	IT Manuale di istruzioni	27
KD91404M	ES Manual de instrucciones	40
KD92903E	PL Instrukcja obsługi	53
KD92923E	CS Návod k obsluze	67
	UK Інструкція з експлуатації	80



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	2
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
PRÉCAUTIONS PENDANT L'UTILISATION.....	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
UTILISATION	7
CAPACITE DE CHARGE	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT?	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	12
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	12
L'INSTALLATION	93

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez AEG.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

ADVERTISSEMENT!

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.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

Pour installer l'appareil, suivez les instructions fournies séparément.

- L'installation de l'appareil et le remplacement du câble ne doivent être réalisés que par un professionnel qualifié.
-  **AVERTISSEMENT:** L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3mm, pour assurer la disconnection en cas d'urgence ou lors du nettoyage du chauffe-vaisselle.
- Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

ATTENTION!

Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.

ATTENTION!

Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.

ATTENTION!

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).

ATTENTION!

Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.

ATTENTION!

N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.

ATTENTION!

Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. **Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité** pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.

ATTENTION!

Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.

ATTENTION!

L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :

- Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
- L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.

3. PRÉCAUTIONS PENDANT L'UTILISATION

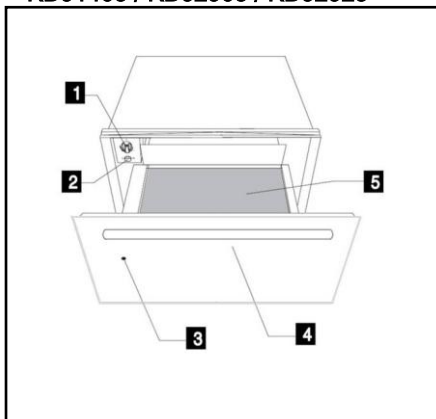
- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique!
- Utilisez le chauffe-vaisselle exclusivement pour chauffer de la vaisselle. Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 °C. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil hors la présence d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le 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.
- 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. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.
- 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

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

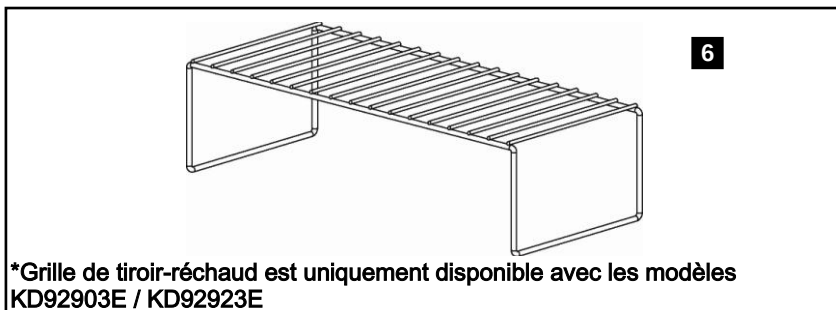
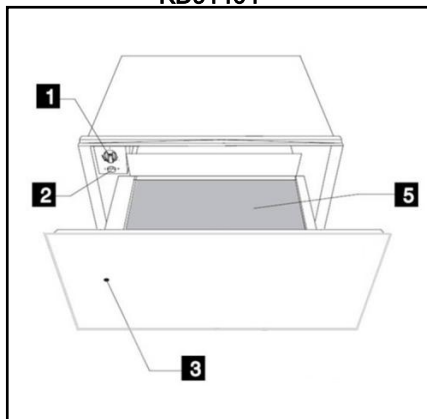
4.1. Composants principaux

- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|--------------------------|
| 1 | Sélecteur de fonctions | 4 | Poignée |
| 2 | Bouton marche/arrêt (voyant lumineux) | 5 | Revêtement antidérapant |
| 3 | Voyant du contrôle | 6 | Grille de tiroir-réchaud |

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



***Grille de tiroir-réchaud est uniquement disponible avec les modèles KD92903E / KD92923E**

4.2. Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil. Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.

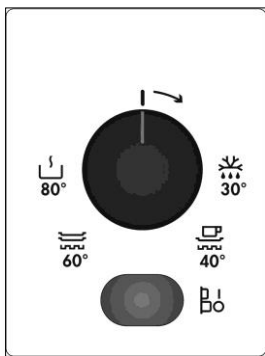
La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

5. UTILISATION

5.1. Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre « Nettoyage et entretien ». Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »). Veillez à aérer correctement la cuisine. Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

5.2. Tableau de commandes



Le tableau de commandes comporte un sélecteur de fonction et un bouton marche/arrêt. Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert.

5.3. Principe d'utilisation

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

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la fonction en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.

Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

5.4. Sélectionner la fonction

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 80 °C en tournant le thermostat.

Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Les températures sont indiquées en °C et par des symboles. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle.

Symbole	°C	Fonction
	30°C	Dégivrage
	40°C- 50°C	Levage de la pâte Chauffage de tasses/verres
	60°C- 70°C	Chauffage de vaisselle
	80°C	Chauffage d'aliments Cuisson d'aliments

5.5. Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle ;
- Quantité de charge ;
- Disposition de la vaisselle ;
- Température sélectionnée.

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.

Les temps ci-dessous sont donnés à

titre indicatif pour le thermostat en

position  et pour obtenir un

chauffage uniforme de la vaisselle :

Charge	Temps (min)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle pour 12 personnes	40 – 45

5.6. Sugestions pour la fonction Chauffage d'aliments

Chauffer le plat pendant 15 minutes afin de vous assurer que la température nécessaire soit atteinte.

5.7. Cuisson à basse température 80°C (seulement pour le modèle KD92903E)

Cuisson à basse température : ce mode de cuisson convient particulièrement bien à la viande qui a besoin de cuir pendant un certain temps à de faibles températures.

La durée de cuisson est définie en fonction du poids de la viande. Utiliser des plats en verre, en porcelaine ou en céramique.

5.8. Préparation :

- Chauffer l'appareil avec les plats à 80°C pendant une dizaine de minutes.
- Faire cuire la viande dans une poêle avec un peu de matière grasse et disposer ensuite sur le plat préchauffé avant de la mettre dans le tiroir chauffant. La température définie est toujours de 80°C.

Tableau : Cuisson à basse température (références)

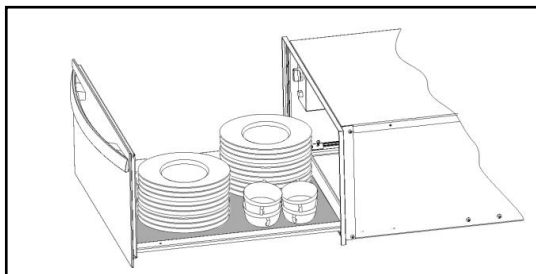
Utilisation	Poids	Préparation sur le plan de cuisson	Temps de cuisson
Boeuf			
Bleu	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure
Saignant	10kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 15 minutes
À point	1kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes
Bien cuit	1kg	3 minutes sur chaque côté	2 heures et 15 minutes à 2 heures et 30 minutes
Rosbif	1kg	3 minutes sur chaque côté	3 heures saignant 4 heures et demi heures rosé
Veau			
Filet	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes à 2 heures
Carré	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Gigot	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Epaule	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures et 30 minutes
Porc			
Filet	500-600 g	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 30 minutes
Carré de porc	600 -1000g	10 à 15 minutes tout autour	2 à 3 heures
Agneau			
Gigot	2kg	4 minutes sur chaque côté.	3 à 4 heures
Steak	2kg	2 minutes sur chaque côté	45 minutes à 1 heure
Filet	400g	2 minutes sur chaque côté	1 heure à 1 heure et 15 minutes

Si vous voulez garder au chaud la viande cuite, merci de régler sur 60°C. Nous vous conseillons de ne pas garder au chaud votre plat plus d'une heure.

6. CAPACITÉ DE CHARGE

La capacité de charge dépend des dimensions des articles de vaisselle:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Service de 6 personnes	Service de 12 personnes
6 assiettes de 24 cm	12 assiettes de 24 cm
6 bols de 10 cm	12 bols de 10 cm
1 plat de 19 cm	1 plat de 19 cm
1 plat de 17 cm	1 plat de 17 cm
1 plat de 32 cm	2 plats de 32 cm
ou	ou
20 plats de 28 cm	40 plats de 28 cm
ou	ou
80 tasses à café	160 tasses à café
ou	ou
40 tasses à thé	80 tasses à thé
ou	ou
...	...



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du 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.

7.1. Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

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

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. 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.

7.2. Intérieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air. Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

7.3. Revêtement antidérapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le 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 le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

8. QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT?



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.

Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment? Vérifiez les points suivants :**
 - L'appareil est bien branché et en marche.
 - Vous avez sélectionné la température adéquate.
 - Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
- La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant?
- **Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :**

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

- **La vaisselle ne chauffe pas? Vérifiez les points suivants :**
 - Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui
 - est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
 - Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.
- **La vaisselle est trop chaude?**
 - Le sélecteur de température ne marche pas correctement.
- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas?**
 - Le pilote de l'interrupteur a fondu.

9. PROTECTION DE 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 les

appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

10. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

10.1. Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et retirez tous les accessoires ainsi que le matériel d'emballage.



Attention ! Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.



Attention : la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle. Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.

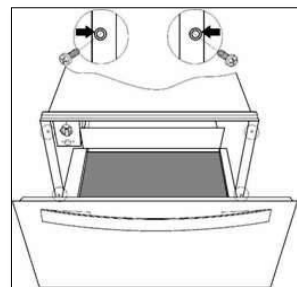
10.2. Installation

Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser une étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire. Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil. Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages.**

Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



10.3. Branchement électrique

L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié et respecter la législation en vigueur. Avant de brancher le chauffe-vaisselle sur secteur, assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.

Le branchement électrique s'effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l'intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact, ceci afin d'assurer le découplage en cas d'urgence ou lors de du nettoyage du chauffe-vaisselle.

Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l'installation.

Le branchement doit disposer d'une prise de terre adéquate et répondant aux normes actuelles.



ATTENTION : LE CHAUFFE-VAISSELLE DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Si le câble d'alimentation flexible du chauffe-vaisselle a besoin d'être changé, l'opération doit être réalisée par un employé du service après-vente car des outils particuliers sont nécessaires.

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	15
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	17
VOORZORGEN TIJDENS HET GEBRUIK.....	18
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	19
FUNCTIE	20
LAADCAPACITEIT	23
REINIGING EN ONDERHOUD	23
WAT TE DOEN BIJ STORINGEN?	24
MILIEUOVERWEGINGEN.....	25
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	25
INSTALLATIE	93

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een AEG-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen. Welkom bij AEG.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:

www.aeg.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie.

Wijzigingen voorbehouden.

1 VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1. Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!

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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2. Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



OPGELET!

Controleer voor u het apparaat aansluit of de gegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje overeenkomen met de stroomspanning van uw installatie. Indien dit niet het geval is, zouden er zich storingen kunnen voordoen. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.



OPGELET!

Als de stekker is verwijderd van het elektrische snoer, dient het apparaat door een technicus te worden geïnstalleerd en aangesloten. Neem contact op met een erkend elektricien die de bestaande veiligheidsnormen in acht neemt. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een onjuiste montage of aansluiting



OPGELET!

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt slechts gegarandeerd als het geaard is. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een gebrekkig beveiligingssysteem van de installatie of het ontbreken ervan (bijv. elektrische schokken).



OPGELET!

Gebruik het apparaat pas nadat het is ingebouwd. Slechts op deze manier wordt gewaarborgd dat u geen elektrische onderdelen kan bereiken.



OPGELET!

Open nooit de ommanteling van het apparaat. Eventueel aanrakingen met geleidende onderdelen of wijzigingen aan elektrische of mechanische onderdelen kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en een correcte werking van het apparaat verhinderen.



OPGELET!

Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade veroorzaakt door reparaties en onderhoud door niet bevoegde personen.



OPGELET!

Alle reparaties tijdens de garantietijd mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. Als dit niet het geval is valt de schade door die reparatie niet onder de garantie.



OPGELET!

Het apparaat moet bij installatie en reparatie van het elektriciteitsnet worden afgesloten. Om het apparaat af te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat:

- De ekeringen / stroomonderbrekers op het schakelbord zijn uitgeschakeld.
- De stekker uit het stopcontact is. Trek om de stekker uit het stopcontact te halen niet aan het snoer maar aan de stekker zelf.

3 VOORZORGEN TIJDENS HET GEBRUIK

- Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuis gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.
- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen vóór de eerste ingebruikname. Op deze manier voorkomt u gevaar en storingen.
- De servieswarmer is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!
- Gebruik de servieswarmer uitsluitend om servies op te warmen. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaar opleveren. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor storingen door onachtzaam of onjuist gebruik van het apparaat.
- Afhankelijk van de ingestelde temperatuur en tijd, kan de binnenkant van het apparaat temperaturen van 80 °C bereiken. Bescherm uw handen door ovenwanten of pannenlappen te gebruiken als u het servies uit de servieswarmer haalt.
- Wees extra voorzichtig met kinderen en laat hen niet in de buurt van het apparaat spelen. Als de lade onverhoeds wordt aangezet, warmt dit op en kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzingen zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 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.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers. De stoom kan elektrische onderdelen raken en kortsluiting veroorzaken. De druk van de stoom kan op lange termijn ook schade veroorzaken aan het oppervlak van het apparaat en aan de onderdelen.
- 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 kinderspeltjes.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke eigenschappen; of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik.



WAARSCHUWING!

- Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen op afstand.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

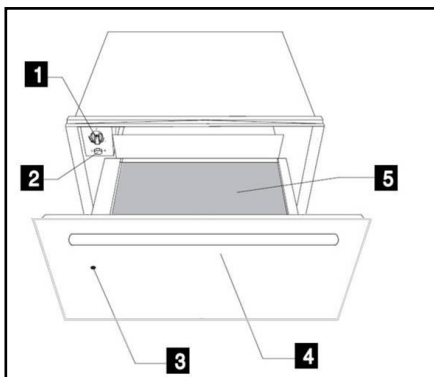
4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

4.1 Belangrijkste onderdelen

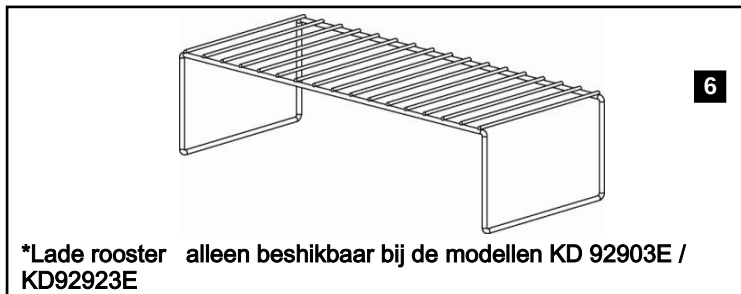
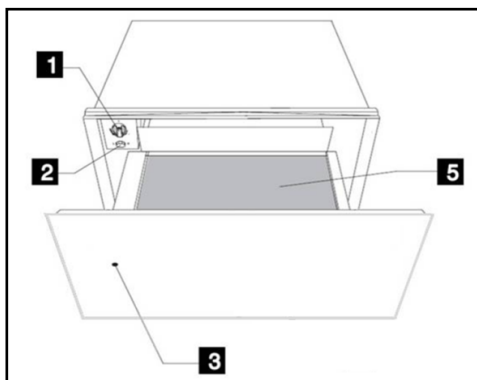
- 1** Functiekeuzeknop
- 2** Aan/uit-schakelaar(verlicht)
- 3** Kontrollampe

- 4** Handgreep
- 5** Antislipbodem
- 6** Lade rooster

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



***Lade rooster** alleen beschikbaar bij de modellen KD 92903E / KD92923E

4.2 Werkingsprincipe

Dit apparaat is met een heteluchtsysteem uitgerust. Een ventilator verdeelt de door een elektrische weerstand voortgebrachte warmte in het apparaat. Met de thermostaat kan u de gewenste temperatuur voor het serviesgoed instellen en controleren. Het serviesgoed warmt dankzij de

heteluchtcirculatie snel en gelijkmatig op.

Zowel de weerstand als de ventilator worden door een metalen rooster beschermd.

De lade is met een antislipbodem uitgerust, die het serviesgoed bij het openen en sluiten op zijn plaats houdt.

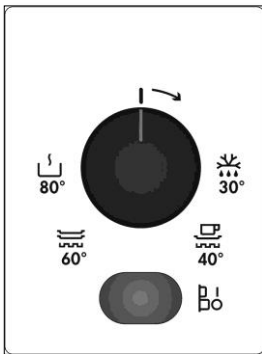
5 FUNCTIE

5.1 Vóór de eerste ingebruikname

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnen- en buitenkant van de servieswarmer volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud".

Warm vervolgens de servieswarmer gedurende ten minste 2 uur op. Draai hiervoor de temperatuurknop op de hoogste stand (raadpleeg het hoofdstuk "Temperatuur instellen"). Voorzie een goede verluchting in de keuken. De gele onderdelen zijn met een speciaal product beschermd. Daardoor zal er bij de eerste opwarming geur vrijkomen. Zowel de geur als het eventueel ontstaan van rook verdwijnen na korte tijd en wijzen niet op een onjuiste aansluiting of storing van het apparaat.

5.2 Bedieningspaneel



Het bedieningspaneel heeft een functieknop en een aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel is alleen zichtbaar wanneer de lade open is.

5.3 Hoe de servieswarmer te gebruiken

Te gebruiken als volgt te werk:

- Plaats het serviesgoed in de lade.
 - Selecteer de gewenste functie door de thermostaatknop naar de gewenste stand te draaien.
 - Zet het apparaat aan door de schakelaar in te drukken, die vervolgens oplicht.
 - Sluit de lade.
- Let erop dat de lade kan opengaan als hij met te veel kracht wordt gesloten. Schakel alvorens het hete serviesgoed te verwijderen de servieswarmer uit door nogmaals de schakelaar in te drukken.

5.4 Functie selecteren

Door aan de thermostaat te draaien kan u een temperatuur tussen 30 en 80 °C instellen.

Forceer de thermostaatknop niet naar links van de stand "0" of naar rechts van de hoogste stand, aangezien dat schade zou kunnen veroorzaken.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de verwarming uit. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, springt de verwarming weer aan.

Op de temperatuurschaal staan geen absolute waarden in °C vermeld maar symbolen, die overeenstemmen met de optimale temperatuur voor een bepaald type serviesgoed:

Symbol	°C	Functie
	30°C	Ontdooien
	40°C- 50°C	Deeg laten rijzen Kopjes / glazen verwarmen
	60°C- 70°C	Serviesgoed verwarmen
	80°C	Voedsel verwarmen Voedsel opwarmen

5.5 Opwarmtijden

Diverse factoren kunnen de opwarmtijd beïnvloeden:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed ;
- Hoeveelheid ingeladen serviesgoed ;
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld ;

- Ingestelde temperatuur.

Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de opwarmtijd.

Bij wijze van voorbeeld worden hier de volgende tijden opgegeven voor de thermostaat in de stand , om een gelijkmatige opwarming van het serviesgoed te verkrijgen:

Ingeladen	Tijd (min)
Serviesgoed voor 6 personen	30 – 35
Serviesgoed voor 12 personen	40 – 45

5.6 Aanbevelingen voor de functie 'Voedsel warmhouden' en 'Voedsel opwarmen':

Verwarm het apparaat voor gedurende 15 minuten om ervoor te zorgen dat de binnenkant op de vereiste temperatuur is.

5.7 Bereiden bij lage temperatuur van 80 °C

Met de lage temperatuurinstelling kan vlees langzaam worden bereid aan een lage temperatuur gedurende een langere bereidingstijd. De bereidingstijd hangt af van de grootte van het stuk vlees. Gebruik glazen, porseleinen of keramieken schalen.

5.8 Voorbereiding:

- Warm het apparaat met de schalen gedurende 10 minuten op 80 °C voor.
- Braad het vlees aan in een pan met wat boter of olie en leg het op de voorverwarmde schotels in het apparaat. Laat de temperatuur op 80°C staan.

Tabel: Bereiden bij lage temperatuur (richtwaarden)

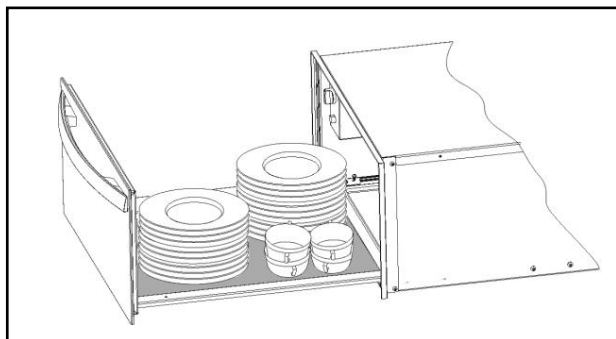
Toepassing	Hoeveelheid	Zacht aanbraden op het formuis	Bereidingsduur
Rundvlees			
Rauw	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur
Halfrauw	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 15 min.
Medium	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 45 min.
Doorbakken	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 uur en 15 min. tot 2,5 uur
Rundergebraad in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	3 uur rauw 4,5 uur medium
Kalfsvlees			
Filet, hele	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur en 45 min. tot 2 uur
Lende, in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Gebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Schoudergebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2,5 uur
Varkensvlees			
Filet, hele	500 tot 600 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1,5 uur
Lende	600 tot 1000 g	rondomrond 10 tot 15 min.	2 tot 3 uur
Lamsvlees			
Bout met lende	2 kg	rondomrond, elke kant 4 min.	3 tot 4 uur
Lendesteak	2 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	45 min. tot 1 uur
Filet	400 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur tot 1 uur en 15 min.

Als u het bereide vlees warm wilt houden, stel dan in op 60 °C. Wij adviseren u de warmhoudfunctie niet langer dan een uur te gebruiken.

6 LAADCAPACITEIT

De laadcapaciteit hangt af van de grootte van het serviesgoed:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Serviesgoed voor 6 personen	Serviesgoed voor 12 personen
6 x 24cm eetborden	12 x 24cm eetborden
6 x 10cm soepkommen	12 x 10cm soepkommen
1 x 19cm opdienschaal	1 x 19cm opdienschaal
1 x 17cm opdienschaal	1 x 17cm opdienschaal
1 x 32cm vleesschalen	2 x 32cm vleesschalen
of	of
20 borden van $\varnothing$ 28 cm	40 borden van $\varnothing$ 28 cm
of	of
80 espressokopjes	160 espressokopjes
of	of
40 theekopjes	80 theekopjes
of	of
...	...



7 REINIGING EN ONDERHOUD

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet!

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.

7.1 Voorkant van het apparaat en bedieningspaneel

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, an u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek.

Voor de servieswarmers met een roestvrij stalen voorkant kunnen

speciale producten worden gebruikt voor de behandeling van roestvrij stalen oppervlakken. 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.

7.2 Binnenkant van de servieswarmer

Maak de binnenkant van de servieswarmer regelmatig schoon met

een vochtige doek. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

Wrijf de oppervlakken daarna droog met een droge doek. Vermijd dat er water in de ventilatieopeningen komt. Gebruik de servieswarmer pas weer als hij volledig is opgedroogd.

7.3 Antislipbodem

U kan de antislipbodem verwijderen om de lade gemakkelijker schoon te maken. 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.

8 WAT TE DOEN BIJ STORINGEN?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn. 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 u de juiste temperatuur hebt ingesteld.
 - Of de ventilatieopeningen door het serviesgoed bedekt worden.
 - Of het serviesgoed lang genoeg heeft opgewarmd.
- **De opwarmtijd hangt van verschillende factoren af, zoals bijvoorbeeld:**
 - Materiaal en dikte van het serviesgoed.

- Hoeveelheid serviesgoed.
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld.

- **Het serviesgoed warmt niet op? Controleer of:**

- U het geluid van de ventilator hoort.
- Als de ventilator werkt, dan betekent dat dat de weerstand waarschijnlijk defect is; als de ventilator niet werkt, betekent dat dat de ventilator waarschijnlijk defect is. De dekkingen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn gesmolten/gesprongen.

- **Het serviesgoed warmt te veel op?**

- De temperatuurknop is defect.

- **De aan/uit-schakelaar licht niet op?**

- Het indicatielampje is gesprongen.

9 MILIEUOVERWEGINGEN

Recycle de 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

symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

10 INSTALLATIE-INSTRUCTIES

10.1 Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie. Open de lade en verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal.

 **Opgelet!**

De voorkant van de servieswarmer kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Controleer of de servieswarmer niet beschadigd is. Controleer of de lade van de servieswarmer vlot open- en dichtgaat. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

 **Opgelet!**

Na de installatie van de servieswarmer moet de stekker bereikbaar blijven. De servieswarmer kan alleen worden ingebouwd in combinatie met de door de fabrikant aangeduide apparaten. Als hij in combinatie met andere apparaten wordt gemonteerd, vervalt de garantie, aangezien het niet mogelijk is een correcte werking van het apparaat te garanderen.

10.2 Installatie

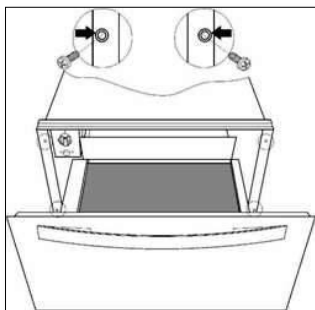
Om de servieswarmer in combinatie met een ander apparaat in te bouwen is er een vast schap nodig, dat het gewicht van beide apparaten kan dragen.

Het apparaat dat met de servieswarmer wordt geïnstalleerd dient rechtstreeks op de servieswarmer te worden geplaatst, waarbij er geen tussenschap nodig is.

Om het apparaat te installeren dat samen met de servieswarmer wordt ingebouwd, volg de instructies in de respectieve gebruiksaanwijzing en installatie-instructies.

De afmetingen die van belang zijn bij de installatie staan in mm **aangeduid op de figuren op de laatste bladzijden**. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de servieswarmer op het schap en schuif hem naar binnen zodat hij goed gecentreerd de voorkant van de kast raakt.
2. Controleer of de ommanteling van de servieswarmer goed genivelleerd is en stevig op het schap staat.
3. Open de lade en bevestig de servieswarmer aan de zijanten van de kast met behulp van de twee bijgeleverde schroeven.



10.3 Elektrische aansluiting

De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een elektricien die bevoegd is op grond van de heersende regelgeving.

Voordat u de servieswarmer aansluit op de netstroom, controleert u of de voltage en de frequentie overeenkomen met hetgeen op het typeplaatje vermeld staat dat zich in het verwarmingsblok aan de binnenkant bevindt.

De elektrische aansluiting komt tot stand via een meerpolige schakelaar die de maximale intensiteit kan verdragen en die een minimale ruimte van 3mm tussen de contacten heeft, waardoor de stroom in noodgevallen of bij het schoonmaken van de servieswarmer wordt afgesloten. Als voor de elektrische aansluiting een stekker wordt gebruikt, moet die na de installatie toegankelijk zijn.

De aansluiting moet zijn voorzien van een correcte aarding, in overeenstemming met de geldende normen.

WAARSCHUWING: DE SERVIESWARMER MOET GEAARD ZIJN.

Mocht de flexibele toevoerkabel die aan de servieswarmer bevestigd is, moeten worden vervangen, dan moet dat door een officiële After Sales Service gebeuren, omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.

De fabrikant en detailhandelaren aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade die wordt toegebracht aan mensen, dieren of eigendommen, indien deze installatie-instructies niet worden opgevolgd.

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	28
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	30
PRECAUZIONI D'USO	31
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	32
UTILIZZO	33
CAPACITÀ CAPACITY	36
PULIZIA E MANUTENZIONE	36
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	38
GUASTI, COSA FARE?	37
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO	38
INCASSO	93

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura AEG. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in AEG.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:
www.aeg.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.aeg.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente.

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1. Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

AVVERTENZA!

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 consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2. Avvertenze di sicurezza generali

Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo devono essere svolte unicamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono scaldarsi notevolmente durante l'uso. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica in uso. Nel caso in cui i dati non dovessero coincidere si potrebbero verificare dei problemi. Per qualsiasi dubbio rivolgersi a un elettricista



ATTENZIONE!

Se la spina elettrica viene rimossa, l'apparecchio deve essere montato e collegato da un elettricista specializzato. Rivolgersi in tal caso a un elettricista specializzato che sia a conoscenza delle norme di sicurezza e che esegua i lavori nel rispetto delle stesse. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da errori di montaggio o allacciamento.



ATTENZIONE!

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se questo è allacciato a un regolamentare conduttore di messa a terra. Il produttore non risponde di danni causati dalla mancanza o dal funzionamento difettoso del conduttore di messa a terra (per es. scossa elettrica).



ATTENZIONE!

Utilizzare l'apparecchio solo dopo che è stato incassato correttamente. Solo in questo modo non si corre il rischio di toccare elementi sotto tensione.



ATTENZIONE!

Non aprire mai la struttura dell'apparecchio. Il possibile contatto con elementi sotto tensione o eventuali modifiche alla struttura elettrica e meccanica possono generare situazioni di pericolo per l'utente e compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.



ATTENZIONE!

I lavori di manutenzione o riparazione, specialmente di parti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da personale tecnico autorizzato dal produttore. **Il produttore e il rivenditore non si assumono alcuna responsabilità** per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti da lavori di riparazione o manutenzione eseguiti da personale non autorizzato.



ATTENZIONE!

Eventuali riparazioni all'apparecchio durante il periodo di garanzia possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal produttore. In caso contrario, qualsiasi danno derivante da tali lavori di riparazione è escluso dalla garanzia.



ATTENZIONE!

Prima di eseguire lavori di installazione o riparazione, staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, assicurarsi di:

- Staccare gli interruttori e i fusibili del quadro elettrico.
- Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Per staccare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo di alimentazione, ma estrarre direttamente la spina.

3. PRECAUZIONI D'USO

- Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può causare danni a persone o cose.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta. In questo modo si eviterà il rischio di mettere in pericolo se stessi e di causare danni all'apparecchio.
- Il vano interno dell'apparecchio può raggiungere temperature fino a 80°C a seconda della temperatura selezionata e del periodo di funzionamento. Utilizzare, se necessario, guanti o strofinacci da cucina per estrarre le stoviglie dallo scaldastoviglie.
- Non appoggiarsi né sedersi sul cassetto, si potrebbero danneggiare le guide telescopiche. La portata massima del cassetto è di 25 kg.
- Non conservare contenitori in plastica oppure oggetti infiammabili nello scaldastoviglie. 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.
- 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'apparecchio.
- 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

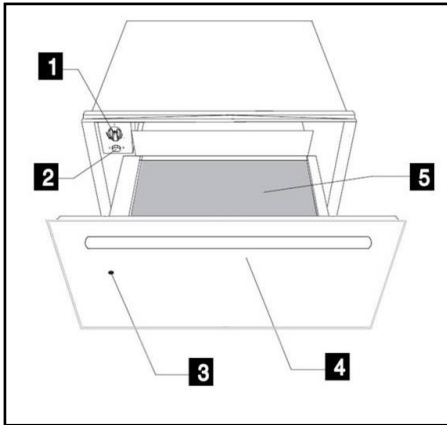
4. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

4.1. Elementi principali

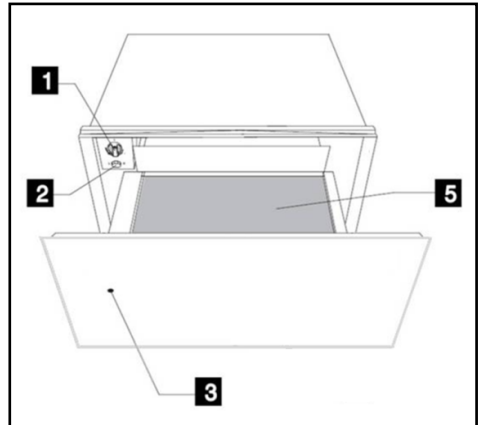
- 1** Selettore funzioni
- 2** Interruttore On/Off
- 3** Spia di controllo

- 4** Maniglia
- 5** Base antiscivolo
- 6** Griglia cassetto

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



Come funziona lo scaldastoviglie

L'apparecchio è dotato di un sistema di ventilazione ad aria calda. Una ventola distribuisce il calore della resistenza di riscaldamento in modo ottimale all'interno del cassetto.

Il termostato permette di determinare e controllare la temperatura desiderata per le stoviglie inserite.

La circolazione dell'aria riscalda le stoviglie in modo uniforme e rapido.

Una griglia di protezione impedisce che si possano toccare accidentalmente la resistenza di riscaldamento e la ventola.

La base del cassetto è rivestita con materiale antiscivolo per impedire che le stoviglie possano spostarsi quando si apre o chiude il cassetto.

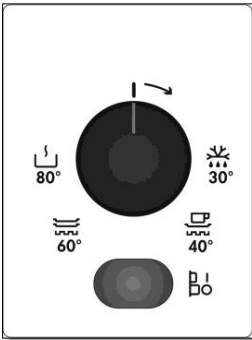
5. UTILIZZO

5.1. Prima del primo uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido ed asciugarlo quindi accuratamente come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Riscaldare il cassetto vuoto per almeno 2 ore. Impostare la temperatura sulla posizione massima. Assicurarsi durante questo periodo di riscaldamento che la cucina sia ben areata.

Gli elementi in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Questo prodotto potrebbe essere la causa di cattivi odori al primo riscaldamento del cassetto. Questi odori ed eventuali fumi scompaiono velocemente e non sono da attribuire ad un allacciamento non a norma o ad un difetto dell'apparecchio.

5.2. Elementi di comando



Il pannello comandi è dotato di un selettore e un interruttore di accensione On/Off. Il pannello

comandi è visibile solamente se il cassetto è aperto.

5.3. Utilizzo dello scaldastoviglie

Procedere come descritto qui di seguito per utilizzare lo scaldastoviglie:

- Disporre le stoviglie nel cassetto.
- Selezionare la funzione ruotando la manopola del termostato sulla posizione desiderata.
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore. La spia dell'interruttore si accende.
- Chiudere il cassetto.

Se il cassetto viene chiuso con troppa forza, si potrebbe riaprire. Spegnerlo lo scalda stoviglie prima di rimuovere le stoviglie, premendo nuovamente l'interruttore.

5.4. Selezione della funzione

By turning the thermostat control you Ruotando la manopola del termostato si può impostare una temperatura compresa tra 30 e 80°C.

Non forzare la manopola del termostato verso sinistra oltre la posizione "0" oppure verso destra oltre la temperatura massima altrimenti la si potrebbe danneggiare.

Raggiunta la temperatura selezionata, il riscaldamento si disinserisce. Non appena la temperatura scende sotto il valore impostato, il riscaldamento si riattiva.

Sulla scala delle temperature non sono contrassegnati i valori assoluti in °C, ma i simboli che rappresentano la temperatura ottimale per i rispettivi gruppi di stoviglie:

Simbolo	°C	Funzione
	30°C	Scongelamento
	40°C-50°C	Lievitazione impasti Riscaldamento tazze/bicchieri
	60°C-70°C	Riscaldamento stoviglie Tenere in caldo gli alimenti
	80°C	Low temperature cooking Food Warming

5.5. Tempi 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.

Non è quindi possibile fornire indicazioni assolute.

Potete dedurre dall'esperienza pratica dello scaldastoviglie quali siano le impostazioni ottimali per ogni esigenza.

In ogni caso, impostando la temperatura su  e per raggiungere un riscaldamento omogeneo, possono essere considerati indicativi i seguenti valori:

Carico	Tempo (min)
Stoviglie per 6 persone	30 – 35
Stoviglie per 12 persone	40 – 45

5.6. Suggerimenti per la funzione "Tenere in caldo gli alimenti" e "Riscaldamento alimenti":

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

5.8. Preparazione:

- Preriscaldare l'apparecchio con i piatti a 80°C per 10 minuti.
- Scottare la carne in padella con olio o burro e collocarla nel cassetto di riscaldamento sui piatti preriscaldati. Mantenere la temperatura impostata su 80°C.

5.7. Cottura a bassa temperatura 80°C (Solo con i modelli KD92903E)

With the low temperature cooking meat can be gently prepared at low temperatures over a longer period of cooking time. The cooking time is dependent on the piece of meat's size. Use dishes made of glass, china or ceramics.

Tabella: cottura a bassa temperatura (Valori di riferimento)

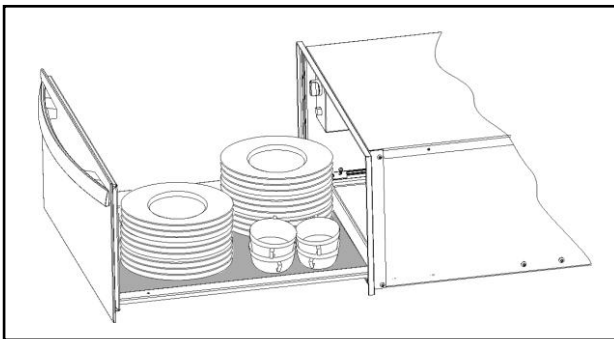
Application	Quantity	Roast gently on the cooking plate	Cooking times
Manzo			
Completamente al sangue	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ora
Al sangue	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	1 ¼ ore
Cottura media	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	1 ¾ ore
Ben cotto	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 ¼ - 2 ½ ore
Roast beef in un pezzo unico	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	3 ore al sangue
Vitello			
Filetto, intero	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ¾ - 2 ore
Costoletta, un pezzo unico	1kg	su tutti i 4 lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 ¼ - 2 ½ ore
Arrosto, in casseruola	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 – 2 ½ ore
Arrosto, spalla	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 ½ ore
Maiale			
Filetto, intero	500-600 g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ½ ore
Costoletta	600 -1000g	su tutti i lati per 10-15 minuti	2 - 3 ore
Agnello			
Cosciotto con anca	2kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 4 minuti per lato	3 – 4 ore
Bistecca di cosciotto dell'anca	2kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	¾ – 1 ora
Filetto	400g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 - 1 ¼ ore

If you wish to keep the cooked meat warm, put the setting back to 60° C. We recommend not to use the warming function for more than 1hr.

6. CAPACITÀ CAPACITY

Load capacity depends on the size of the crockery items:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Stoviglie per 6 persone	Stoviglie per 12 persone
6 piatti Ø 24 cm	12 piatti Ø 24 cm
6 scodelle per minestra Ø 10cm	12 scodelle per minestra Ø 10cm
1 ciotola Ø 19 cm	1 ciotola Ø 19 cm
1 ciotola Ø 17 cm	1 ciotola Ø 17 cm
1 ciotola Ø 32 cm	2 ciotola Ø 32 cm
o	o
20 piatti Ø 28 cm	40 piatti Ø 28 cm
o	o
80 tazzine da caffè	160 tazzine da caffè
o	o
40 tazze	80 tazze
o	o
...	...



7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

7.1. Frontale e pannello comandi

È sufficiente pulire l'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

I frontali in acciaio inossidabile degli scaldastoviglie 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 **cassetti 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.

7.2. Vano interno

Pulire il vano interno 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 solo quando si è asciugato completamente.

7.3. Base antiscivolo

La base antiscivolo può essere tolta per pulire il fondo del cassetto. Pulire la base preferibilmente a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Infine asciugarla bene. Reinserire la base antiscivolo nel cassetto solo quando è completamente asciutta.

8. GUASTI, COSA FARE?



ATTENZIONE!

Qualsiasi tipo di riparazione deve essere eseguito solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non viene eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

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

- **Le stoviglie non si riscaldano a sufficienza.** Verificare se:
 - l'apparecchio è acceso;
 - è stata impostata la temperatura giusta;
 - le aperture di ventilazione sono state ostruite da piatti o fondine di grandi dimensioni;
 - le stoviglie sono state riscaldate per un periodo sufficientemente lungo.

- **Diversi fattori influenzano i tempi di riscaldamento:**

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

- **Le stoviglie non si riscaldano?**

Verificare se

- si sente un rumore di ventola. Se la ventola è in funzione, significa che la resistenza di riscaldamento è difettosa. Se la ventola non funziona, significa che è difettosa.
- il fusibile dell'impianto domestico è scattato
The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.

- **Le stoviglie si riscaldano troppo:**

- The temperature selector is broken.

- **The on/off switch does not light up:**

- Il regolatore di temperatura è difettoso.

9. SALVAGUARDIA DELL'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 simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

10. ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

10.1. Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire il cassetto, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.



Attenzione!

Il frontale del cassetto potrebbe essere ricoperto da un film protettivo.

Rimuovere la protezione con cautela prima del primo utilizzo dell'apparecchio cassetto scaldastoviglie, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che il cassetto non sia danneggiato. Controllare che il cassetto si chiuda correttamente. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza.



Attenzione!

Accertarsi che la presa sia facilmente accessibile anche dopo che il cassetto è stato incassato.

Il cassetto scaldastoviglie può essere incassato solo sugli apparecchi che sono stati indicati dal produttore. La casa produttrice non garantisce il corretto funzionamento del cassetto se

combinato con apparecchi non da lei indicati e non risponde per eventuali danni causati da un tale uso improprio.

10.2. Incasso

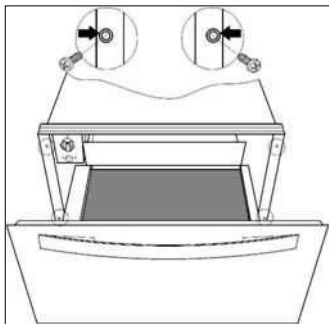
Prima di procedere al montaggio dello scaldastoviglie e dell'apparecchio a lui combinato, predisporre un piano intermedio fisso nel mobile, il quale assicuri la portata necessaria per entrambi gli apparecchi.

L'apparecchio combinato viene invece posizionato senza ulteriori piani intermedi direttamente sul cassetto scaldastoviglie incassato.

Per l'incasso dell'apparecchio combinato attenersi assolutamente alle indicazioni contenute nelle relative istruzioni per l'uso e per il montaggio.

Le dimensioni principali per l'incasso sono indicate in mm e **riportate nelle ultime pagine di queste istruzioni**. Per il montaggio proseguire come indicato:

1. Sistemare il cassetto nel mobile da incasso fino al listello devia fumane e registrarlo.
2. Assicurarsi che l'involucro del cassetto sia registrato ad angolo retto.
3. Aprire il cassetto e fissare l'involucro alle pareti laterali del mobile con le due viti in dotazione.



10.3. Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere realizzato da un elettricista qualificato conforme alla legislazione vigente. Prima di allacciare lo scaldastoviglie alla rete elettrica, assicurarsi che i dati di tensione e frequenza riportati sulla targhetta che si trova all'interno dell'apparecchio corrispondano a quelli della vostra rete elettrica.

L'allacciamento elettrico è realizzato attraverso un interruttore onnipolare, adatto all'intensità di alimentazione e con una distanza minima di 3 mm tra i contatti, così da garantire il disinnesto in caso di emergenza o durante la pulizia dello scaldastoviglie. Qualora per l'allacciamento elettrico dovesse essere utilizzata una spina, dovrà essere accessibile dopo l'installazione.

L'allacciamento deve contemplare una corretta messa a terra, nel rispetto nella normativa vigente.

ATTENZIONE! IL PRESENTE SCALDASTOVIGLIE DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Se il cavo flessibile di alimentazione allacciato allo scaldastoviglie deve essere sostituito, rivolgersi a un servizio assistenza autorizzato, poiché sono necessari degli attrezzi appositi. **Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità** per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

ÍNDICE

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	41
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	43
PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO	44
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	45
MANEJO	46
CAPACIDAD DE CARGA.....	49
LIMPIEZA Y CUIDADO	49
¿QUÉ HACER CUANDO EL APARATO NO FUNCIONA?.....	50
INFORMACIONES ACERCA DE LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	51
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	51
MONTAJE	93

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato AEG. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados. Bienvenido a AEG

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:

www.aeg.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.aeg.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Información general y consejos.



Información medioambiental.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1. Seguridad de niños y personas vulnerables

¡ADVERTENCIA!

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 los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2. Seguridad general

Siga las instrucciones suministradas con el aparato.

La instalación de este aparato y la sustitución de cables sólo pueden ser realizadas por personal cualificado.

- **ADVERTENCIA:** El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de aislamiento que le permita desconectar el aparato del suministro eléctrico. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto de como mínimo 3 mm lo que garantizará la desconexión en caso de emergencia o durante la limpieza del cajón calentaplatos.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) en la placa de características con los de la red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de dudas, consulte a su electricista.



ATENCIÓN:

Cuando se retire la clavija del cable de conexión a la red, la instalación y conexión del aparato las debe llevar a cabo personal especializado. Encargue estos trabajos a un electricista que conozca y cumpla los reglamentos vigentes de seguridad. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por fallos de montaje o conexión del aparato.



ATENCIÓN:

La seguridad eléctrica del aparato solo está garantizada cuando se conecta a una red con un sistema de toma a tierra. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por la ausencia o defectos del sistema de protección de la instalación (por ejemplo, una descarga eléctrica).



ATENCIÓN:

Utilice el aparato solo cuando se encuentre montado. Únicamente de esta manera está garantizado que no pueda entrar en contacto con las partes activas del aparato.



ATENCIÓN:

No abra la carcasa del aparato. Un posible contacto con partes del aparato con tensión, así como la modificación del tipo de construcción eléctrica y mecánica, es peligroso y puede provocar fallos de funcionamiento.



ATENCIÓN:

Todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación los debe llevar a cabo únicamente personal autorizado por el fabricante. Trabajos de instalación y mantenimiento que se realizan de forma inapropiada pueden causar peligros para el usuario de los cuales **el fabricante no se responsabiliza**.



ATENCIÓN:

Únicamente el personal autorizado por el fabricante debe efectuar reparaciones durante el período de garantía. De lo contrario, cualquier daño causado por la reparación en cuestión quedará excluido de la cobertura de la garantía.



ATENCIÓN:

El aparato debe estar desconectado de la red eléctrica durante la realización de cualquier tipo de trabajo de instalación y reparación. El aparato está desconectado de la red solo cuando se cumple una de las siguientes condiciones:

- Los fusibles de la acometida de la casa están desconectados.
- El cable de conexión está desconectado de la red eléctrica. En aparatos con clavija de conexión, tire siempre de la clavija y nunca del cable para separar el aparato de la red.

3. PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO

- Este aparato cumple con las normas de seguridad obligatorias. No obstante, un uso no conforme a lo previsto puede causar daños al usuario.
 - Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. De esta manera, se protege a sí mismo y evita que su aparato sufra daños.
 - El aparato puede alcanzar en el interior 80°C, en función de la temperatura seleccionada y la duración de uso. Para extraer la vajilla del calentaplatos, debe protegerse las manos con guantes o un paño de horno.
 - No se siente ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 25 kg.
 - No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables.
- Estos pueden derretirse o inflamarse al encender el aparato. Peligro de incendio.
- No utilice el aparato para la calefacción de habitaciones. Debido al aumento de la temperatura, pueden encenderse objetos fácilmente inflamables que se encuentren cerca del 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 a largo plazo.
 - 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, a los niños cuando juegan.

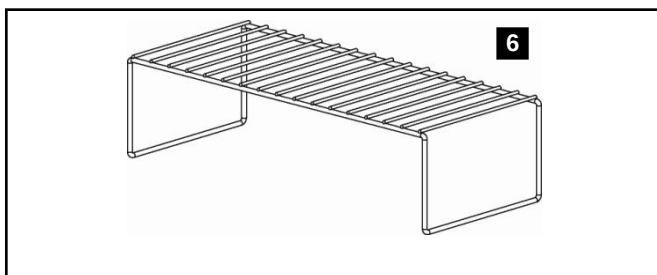
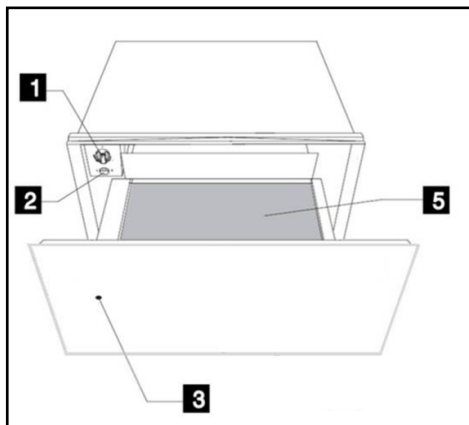
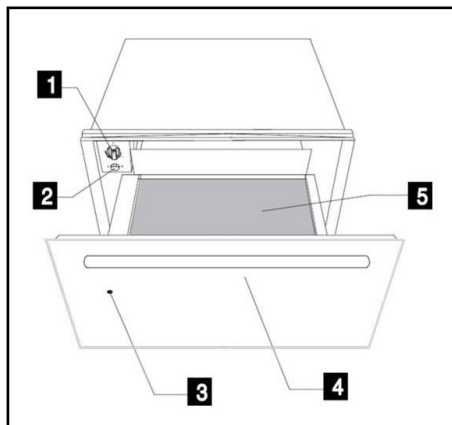
4. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

4.1. Componentes principales

- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|------------------------------|
| 1 | Selector de funciones | 4 | Tirador |
| 2 | Interruptor de conexión y desconexión | 5 | Recubrimiento antideslizante |
| 3 | Luz de control | 6 | Rejilla del cajón * |

KD91404

KD91403 / KD92903 / KD92923



* Rejilla del cajón solo disponible con el modelo **KD92903E/KD92923E**

4.2. Principio de funcionamiento

Este aparato dispone de un sistema de aire caliente. Un ventilador distribuye de forma óptima en el cajón el calor producido por el calentador. El termostato permite determinar y supervisar la temperatura deseada de la vajilla.

Gracias a la circulación del aire, la vajilla se calienta de forma rápida y uniforme. Una rejilla protectora impide un contacto con el calentador y el ventilador.

El fondo del cajón para la vajilla está provisto de un recubrimiento antideslizante que impide que la vajilla se mueva al abrir y cerrar el cajón.

5. MANEJO

5.1. Antes del primer uso

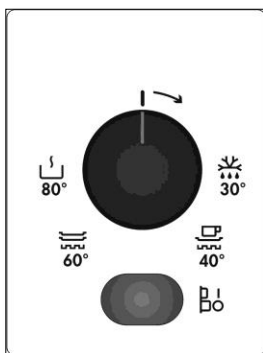
Antes del primer uso Limpie su aparato con un paño mojado y seque el mismo a continuación siguiendo las instrucciones del apartado "Limpieza y cuidado".

Caliente el cajón vacío durante por lo menos dos horas. Gire para este fin el mando del termostato a la temperatura máxima (véase el apartado "Selección de la temperatura").

Garantice durante este proceso una buena ventilación de la cocina.

Los componentes están tratados con un agente de conservación. Por lo tanto se producen temporalmente olores durante el calentamiento. Este olor y el vapor eventualmente producido desaparecen después de poco tiempo y no son señal de una conexión errónea o de un defecto del aparato.

5.2. Elementos de mando



Los elementos de mando son el regulador de función y el interruptor de conexión y desconexión. El panel de mando solo es visible cuando el cajón está abierto.

5.3. Principios de manejo

Para el uso del cajón calentaplatos, proceda como se indica a continuación:

1. Coloque la vajilla en el cajón.
2. Gire el botón del termostato a la función deseada.
3. Conecte el aparato pulsando el interruptor. La iluminación del interruptor se enciende.
4. Cierre el cajón.

Tenga en cuenta que el cajón puede abrirse de nuevo al cerrarlo con demasiado impulso. Antes de extraer la vajilla caliente, debe desconectar el aparato pulsando el interruptor de nuevo.

5.4. Selección de la función

El botón giratorio del termostato permite un ajuste continuo de la temperatura entre aproximadamente 30 °C y 80 °C.

Gire el regulador solo hacia la izquierda hasta la posición «0» o hasta el tope de la derecha; en caso contrario, se puede estropear el aparato.

La calefacción se desconecta una vez se alcanza la temperatura seleccionada. La calefacción se enciende de nuevo cuando la temperatura es inferior al valor seleccionado.

En la escala de temperatura, no se indican valores absolutos en °C, sino que se incluyen símbolos que representan la temperatura óptima para cada tipo de vajilla:

Símbolo	°C	Función
	30°C	Descongelación
	40°C-	Calentamiento de masa
	50°C	Calentamiento de tazas y vasos
	60°C-	Calentamiento de platos
	70°C	Calentamiento de alimentos
	80°C	Cocción a baja temperatura
		Calentamiento de alimentos

5.5. 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.

5.6. Temperatura seleccionada.

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos. A medida que utilice el calentaplatos, descubrirá la configuración idónea para su vajilla. De forma orientativa, pueden mencionarse los siguientes valores para conseguir un calentamiento uniforme en la posición  :

Carga	Tiempo (min)
Vajilla para 6 personas	30 – 35
Vajilla para 12 personas	40 – 45

5.7. Sugerencias para las funciones de Calentamiento de alimentos:

Precaliente el cajón durante 15 minutos para garantizar que el interior tiene la temperatura adecuada.

5.8. Temperatura de cocción baja 80 C (sólo está disponible con el modelo KD92903E)

Con la temperatura baja, se puede preparar carne durante un período de

cocción más largo. El tiempo de cocción depende del tamaño de la pieza de carne. Utilice platos de cristal, porcelana o ceramic.

5.9. Preparación:

- Precaliente el dispositivo con los platos a 80°C durante 10 minutos.
- Dore a fuego vivo la carne en una sartén con aceite e introdúzcala en el horno en los platos precalentados. Mantenga la temperatura a 80°C.

Tabla: temperatura de cocción baja (valores de referencia)

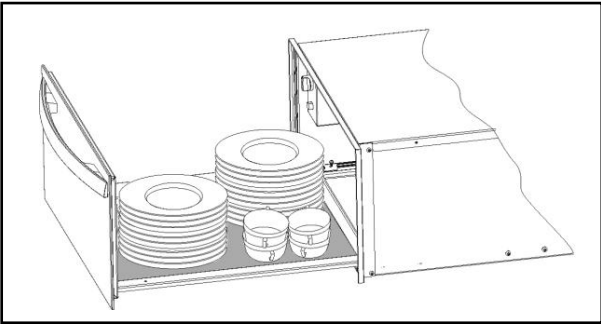
Pieza	Cantidad	Asar en el plato de cocción	Tiempo de cocción
Ternera			
Muy poco hecho	1kg	2 min por cada lado	1 h
Poco hecho	1kg	3 min por cada lado	1 ¼ h
Medio	1kg	3 min por cada lado	1 ¾ h
Muy hecho	1kg	3 min por cada lado	2 ¼ - 2 ½ h
Asado de una pieza	1kg	3 min por cada lado	Poco hecho: 3 h Medio: 4 ½ h
Novillo			
Filete, entero	1kg	2 min por cada lado	1 ¾ - 2 h
Solomillo, de una pieza	1kg	3 min por cada uno de los 4 lados	2 ¼ - 2 ½ h
Asado	1kg	3 min por cada lado	2 - 2 ½ h
Asado, delantero	1kg	3 min por cada lado	2 ½ h
Cerdo			
Filete, entero	500-600 g	2 min por cada lado	1 ½ h
Lomo	600 -1000g	todo 10-15 min aproximadamente	2 - 3 h
Cordero			
Pierna con silla	2kg	4 min por cada lado	3 - 4 h
Filete de pierna	2kg	2 min por cada lado	¾ - 1 h
Filete	400g	2 min por cada lado	1 - 1 ¼ h

Si desea mantener la carne cocinada caliente, baje la temperatura a 60°C.
Le recomendamos que no utilice la función de calentar durante más de una hora.

6. CAPACIDAD DE CARGA

La capacidad de carga depende del tamaño de las piezas que se introduzcan en el cajón:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Servicios para 6 personas	Servicios para 12 personas
6 platos llanos de 24 cm	12 platos llanos de 24 cm
6 platos hondos de 10 cm	12 platos hondos de 10 cm
1 fuente de 19 cm	1 fuente de 19 cm
1 fuente de 17 cm	1 fuente de 17 cm
1 fuente de 32 cm	2 fuente de 32 cm
o	o
20 platos de 28 cm Ø	40 platos de 28 cm Ø
o	o
80 tazas de café	160 tazas de café
o	o
40 tazas de té	80 tazas de té
o	o
...	...



7. LIMPIEZA Y CUIDADO

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento normalmente requerido.

Atención. Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el aparato de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico que alimenta el aparato.
No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que pueden dañar las superficies.

7.1. Lado frontal y panel de mando

Es suficiente limpiar el aparato con un paño húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado. A continuación, pase un trapo seco por el aparato.
Para cajones calentador con frontal de acero inoxidable pueden emplearse agentes de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable. Estos agentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente.

Aplique con un paño suave uniformemente una pequeña cantidad del agente en toda la superficie. 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.

7.2. Espacio interior

Clean Limpie las paredes interiores después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado. A continuación, pase un trapo seco por la superficie.

Impida la penetración de agua en los orificios de ventilación. Use el cajón calentaplatos sólo cuando esté completamente seco.

7.3. Recubrimiento antideslizante

Es posible retirar el recubrimiento antideslizante para limpiar el fondo del cajón. Se recomienda limpiar el recubrimiento a mano con agua templada y un detergente suave. Seque el recubrimiento a continuación cuidadosamente. Coloque el recubrimiento en el cajón sólo cuando esté completamente seco.

8. ¿QUÉ HACER CUANDO EL APARATO NO FUNCIONA?



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:

- **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 platos o cuencos grandes.
- Ha calentado la vajilla durante un tiempo suficiente.
- The crockery was left to heat up for sufficient time.

- **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
- Temperatura seleccionada
- **La vajilla no se calienta. Compruebe si:**
 - Puede oír el ruido del ventilador.
 - Cuando el ventilador funciona, el elemento de calefacción está defectuoso. Cuando el ventilador no funciona, éste está defectuoso.
 - El fusible de la red eléctrica está conectado.
- **La vajilla se calienta en exceso.**
 - El regulador de temperatura está defectuoso.
- **El interruptor de conexión y desconexión no se enciende al conectar el aparato.**
 - El indicador luminoso del interruptor está defectuoso.

9. INFORMACIONES ACERCA DE LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

10. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

10.1. Antes de iniciar la instalación

Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón y retire **todos los accesorios** y el material de embalaje.



Atención.

El lado delantero del cajón puede estar provisto de una **lámina protectora**. Retire esta lámina cuidadosamente desde el lado inferior antes de encender el horno por primera vez.

Verifique que el cajón calentaplatos no esté dañado. Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente en el caso de haber detectado daños

Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.

Está permitido montar el calentaplatos únicamente en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. En una combinación con otros aparatos se cancela el derecho de garantía, ya que no se cumplen las condiciones de un servicio correcto.

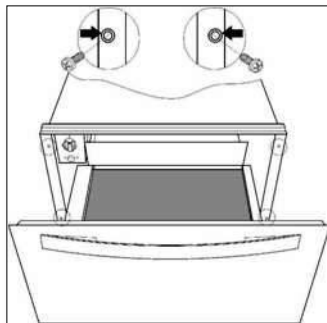
fija con una capacidad portante suficiente para ambos aparatos.

El aparato combinado se coloca sin otra balda directamente sobre el calentaplatos montado.

En el montaje del aparato combinado debe observar siempre las instrucciones de uso y montaje.

Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en "mm" **en las últimas páginas**. Proceda como se indica a continuación:

1. Introduzca el aparato hasta el listón de salida de vahos en el armario y alinee el aparato correctamente.
2. Preste atención de alinear la carcasa del aparato de forma rectangular.
3. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.



10.2. Montaje

Para el montaje del calentaplatos y del aparato combinado debe existir una balda

10.3. Conexión eléctrica

El cajón calentaplatos está provisto de un cable de conexión a la red con una clavija para corriente monofásica.

Se recomienda conectar el aparato a la red eléctrica por medio de una toma de corriente.

De esta manera se facilita el servicio de atención al cliente.

En el caso de una conexión permanente, la conexión del aparato o del horno la debe llevar a cabo un técnico especializado.

En este caso debe realizarse la conexión con un interruptor onnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

Si se utiliza un enchufe para la conexión eléctrica, deberá ser accesible tras la instalación.

**ATENCIÓN: EL CAJÓN
CALIENTAPLATOS SE CONECTARÁ
OBLIGATORIAMENTE A TIERRA.**

El fabricante y el vendedor declinan cualquier responsabilidad por posibles daños que puedan sufrir personas, animales o cosas cuando no se han observado las presentes instrucciones de instalación.

SPIS TREŚCI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	54
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	56
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS UŻYTKOWANIA	57
OPIS URZĄDZENIA	58
UŻYTKOWANIE	59
ŁADOWNOŚĆ	62
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	63
CO ROBIĆ, KIEDY PODGRZEWACZ NACZYŃ NIE CHCE DZIAŁAĆ	64
OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO	65
INSTRUKCJA INSTALACJI	65

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia AEG. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki AEG.

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Get Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.aeg.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

www.aeg.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Ogólne informacje i wskazówki.



Informacje dotyczące środowiska naturalnego.

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1. Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.

OSTRZEŻENIE!

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.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Gdy urządzenie pracuje, dostępne powierzchnie mogą mieć wysoką temperaturę.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie musi zostać uziemione.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA!

Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane dotyczące zasilania elektrycznego (napięcie i częstotliwość) wskazane na tabliczce znamionowej z danymi źródła zasilania. Jeśli dane nie są zgodne, mogą występować problemy. W razie wątpliwości skontaktować się z elektrykiem.



UWAGA!

Jeśli wtyczka przewodu elektrycznego jest usunięta, instalacji i podłączenia urządzenia musi dokonać serwisant. Należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem znającym i przestrzegającym obowiązujących norm bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z błędów w instalacji lub podłączeniu.



UWAGA!

Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej urządzenia może być zagwarantowane tylko, jeśli urządzenie jest uziemione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z braku lub wad systemu ochronnego instalacji (np. za porażenie prądem elektrycznym).



UWAGA!

Korzystać z urządzenia po jego zainstalowaniu w zabudowie meblowej. Tylko w taki sposób można zagwarantować, że użytkownicy nie będą mieli dostępu do elementów instalacji elektrycznej.



UWAGA!

Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Ewentualny kontakt z

częściami przewodzącymi prąd elektryczny lub zmiany dokonane w elementach elektrycznych lub mechanicznych mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkowników i źle wpłynąć na prawidłowe działanie urządzenia.



UWAGA!

Wyłącznie serwisanci upoważnieni przez producenta mogą dokonać naprawy i konserwacji, szczególnie części przewodzących prąd elektryczny. **Producent i sprzedawcy nie ponoszą odpowiedzialności** za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub rzeczom w wyniku dokonania napraw i konserwacji przez osoby nieupoważnione.



UWAGA!

Wyłącznie serwisanci upoważnieni przez producenta mogą dokonywać napraw urządzenia w okresie gwarancyjnym. W przeciwnym razie wszelkie uszkodzenia wynikające z takiej naprawy nie są objęte gwarancją.



UWAGA!

Na czas instalacji i naprawy urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania. Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania, należy spełnić jeden z poniższych warunków:

- Odłączyć bezpieczniki na tablicy rozdzielczej / wyłączniki automatyczne.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego, nie należy ciągnąć za przewód, ale bezpośrednio za wtyczkę.

3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Niniejsze urządzenie spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. W ten sposób można uniknąć zagrożenia odniesienia obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- W zależności od wybranej temperatury i czasu pracy, temperatura wewnątrz urządzenia może osiągnąć 80°C. Aby wyjąć naczynia z podgrzewacza, należy chronić dłonie, używając rękawic lub ściereki.
- Nie siadać, ani nie wieszać się na szufladzie. Spowoduje to uszkodzenie przewodnic teleskopowych. Maksymalna ładowność szuflady wynosi 25 kg.
- Nie przechowywać syntetycznych pojemników lub przedmiotów łatwopalnych wewnątrz podgrzewacza naczyń. 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.
- Do czyszczenia nie stosować myjek ciśnieniowych ani parowych. Para może przedostać się do elementów elektrycznych i spowodować zwarcie. Ciśnienie pary może także spowodować uszkodzenie powierzchni i komponentów urządzenia, które pojawi się po dłuższym czasie.
- 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.

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1. Główne elementy

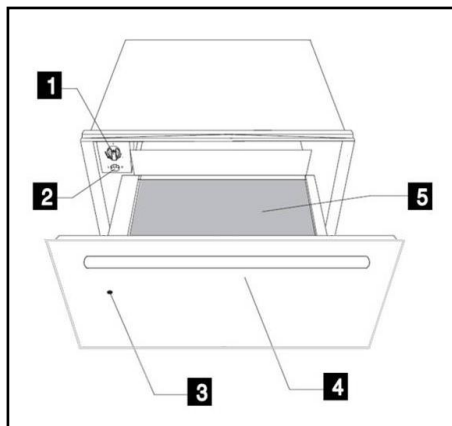
1
2
3

Pokrętko wyboru funkcji
Przełącznik wł./wył
Lampka kontrolna

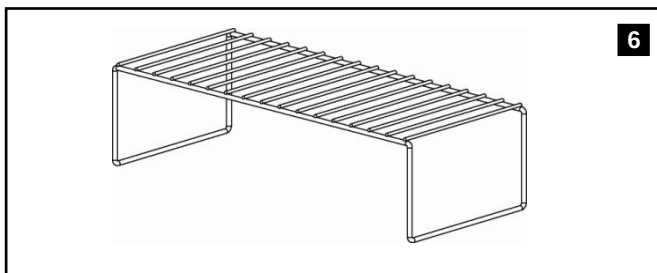
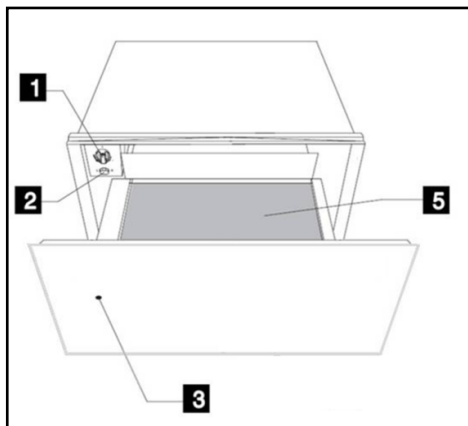
4
5
6

Uchwyt
Mata antypoślizgowa
Podstawka druciana *

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



* Podstawka druciana występuje jedynie w modelu KD92903E/KD92923E

4.2. Jak działa podgrzewacz naczyń

Urządzenie wyposażone jest w układ cyrkulacji ciepłego powietrza. Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę elektryczną w całej przestrzeni wnętrza urządzenia.

Termostat umożliwia użytkownikowi wybór i utrzymanie żądanej temperatury naczyń.

Cyrkulujące gorące powietrze, po ogrzaniu, szybko i równomiernie, podgrzewa naczynia. Metalowa kratka chroni grzałkę i wentylator.

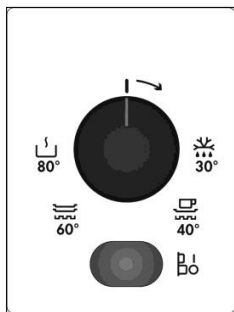
Podstawa szuflady wyposażona jest w matę antypoślizgową zapobiegającą ślizganiu się naczyń podczas wysuwania i wsuwania szuflady.

5. UŻYTKOWANIE

5.1. Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wyczyścić wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia, stosując się do instrukcji czyszczenia podanych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja.” Następnie rozgrzewać urządzenie przez przynajmniej 2 godziny. W tym celu włączyć regulację temperatury na maksymalną wartość (zobacz część „Wybieranie funkcji”). Upewnić się, że podczas tej operacji kuchnia jest dobrze przewietrzona. Elementy urządzenia zabezpieczone są specjalnym środkiem. Z tego względu podczas pierwszej godziny rozgrzewania będzie uwalniać się nieprzyjemna woń. Zarówno woń, jak i dym, które powstaną, znikną po krótkim czasie i żaden z tych czynników nie wskazuje na niewłaściwe podłączenie urządzenia ani na problem z samym urządzeniem.

5.2. Panel sterowania



Panel sterowania zawiera pokrętko wyboru funkcji oraz przełącznik wł./wył. Panel sterowania widoczny jest tylko wtedy, gdy szuflada jest wysunięta.

5.3. Korzystanie z podgrzewacza naczyń

Aby korzystać z podgrzewacza naczyń, należy postępować w następujący sposób:

- Umieścić naczynia w szufladzie.
- Wybrać żądaną funkcję ustawiając pokrętko w żądanym położeniu.
- Włączyć urządzenie przez naciśnięcie przełącznika, który się zaświeci.
- Wsunąć szufladę.

Należy zachować ostrożność, aby nie używać zbyt dużej siły przy wsuwaniu szuflady, ponieważ może się ponownie wysunąć. Przed wyjęciem ciepłych naczyń należy wyłączyć podgrzewacz, ponownie naciskając przełącznik.

5.4. Wybieranie funkcji

Obracając pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać temperatury w przedziale od 30 do 80°C.

Nie należy na siłę obracać pokrętki wyboru funkcji na lewo od położenia „0” lub na prawo od położenia wartości maksymalnej, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Po osiągnięciu nastawionej temperatury ogrzewanie wyłącza się.

Jeśli temperatura spadnie poniżej nastawionej wartości, ogrzewanie załącza się ponownie.

Skala temperatury nie jest oznaczona bezwzględными wartościami temperatur w °C, zamiast tego ma symbole odpowiadające temperaturom optymalnym dla różnych grup naczyń:

Symbol	°C	Funkcja
	30°C	Rozmrażanie
	40°C- 50°C	Wyrastanie ciasta Podgrzewanie filiżanek/szklą
	60°C- 70°C	Podgrzewanie naczyń Utrzymywanie temperatury potraw
	80°C	Pieczenie w niskiej temperaturze Podgrzewanie potraw

5.5. Czas podgrzewania

Na czas podgrzewania wpływają różne czynniki:

- Materiał i grubość naczyń;
- Ilość załadowanych przedmiotów;
- Rozmieszczenie naczyń;
- Nastawa temperatury.

Z tego względu nie można podać precyzyjnego czasu podgrzewania. W miarę nabierania doświadczenia w użytkowaniu podgrzewacza można poznać najlepsze ustawienia dla stosowanych naczyń. Jednakże dla orientacji, podane są następujące czasy, dla nastawy  przy równomiernym podgrzaniu naczyń:

Ładunek	Czas (min)
Naczynia dla 6 osób	30 – 35
Naczynia dla 12 osób	40 – 45

5.6. Propozycje dla funkcji Utrzymywania temperatury potraw i Podgrzewania żywności:

Wstępnie rozgrzać podgrzewacz naczyń przez 15 minut, aby we wnętrzu szuflady ustaliła się wymagana temperatura.

5.7. Pieczenie w niskiej temperaturze 80° C (występuje jedynie w modelu KD92903E)

Za pomocą funkcji pieczenia w niskiej temperaturze można delikatnie upiec

mięso w niskiej temperaturze stosując długi czas pieczenia. Czas pieczenia zależy od wielkości pieczonego mięsa. Należy stosować naczynia ze szkła, porcelany lub ceramiki.

5.8. Przygotowanie:

- Wstępnie rozgrzać urządzenie wraz z naczyniami w temperaturze 80°C przez 10 minut.
- Zarumienić mięso na tłuszczu na patelni i umieścić w szufladzie na wstępnie rozgrzanych naczyniach. Zachować ustawienie temperatury 80° C.

Tabela: Pieczenie w niskiej temperaturze (wartości orientacyjne)

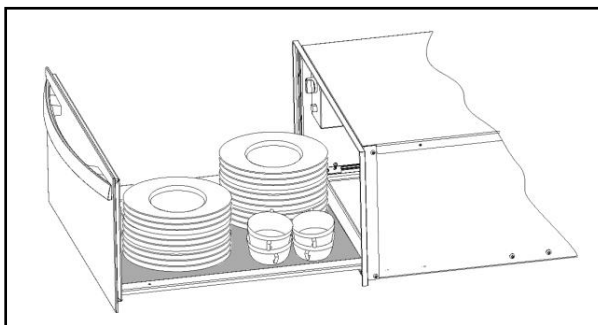
Zastosowanie	Ilość	Piec delikatnie w naczyniu żaroodpornym	Czas pieczenia
Wołowina			
Zupełnie krwista	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 2 min.	1 Godz.
Krwista	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3 min.	1 ¼ godz
Średnio wypieczona	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3 min.	1 ¾ godz
Dobrze wypieczona	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3 min.	2 ¼ – 2 ½ godz.
Pieczeń wołowa w jednym kawałku	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3 min.	3 godz. krwista 4 ½ godz. średnio wypieczona
Cielęcina			
Filet, w całości	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 2 min.	1 ¾ – 2 godz.
Polędwica, w jednym kawałku	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3 min.	2 – 2 ½ godz.
Pieczeń	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3min.	2 – 2 ½ godz.
Pieczeń, łopatką	1kg	ze wszystkich stron, na każdej 3min.	2 ½ godz
Wieprzowina			
Filet, w całości	500-600 g	ze wszystkich stron, na każdej 2 min.	1 ½ godz.
Polędwica	600 - 1000g	dookoła 10-15 min.	2 – 3 godz.
Jagnięcina			
Udziec barani	2kg	ze wszystkich stron, na każdej 4min.	3 – 4 godz.
Stek z udźca baraniego	2kg	ze wszystkich stron, na każdej 2min.	¾ - 1 godz
Filet	400g	ze wszystkich stron, na każdej 2min.	1 – 1 ¼ godz

Aby utrzymać temperaturę upieczonego mięsa, należy nastawić temperaturę na 60°C. Zalecamy, aby nie korzystać funkcji podtrzymywania temperatury przez ponad 1 godz.

6. ŁADOWNOŚĆ

Ładowność zależy od wielkości naczyń:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Naczynia dla 6 osób	Naczynia dla 12 osób
Talerze obiadowe 6 x 24 cm	Talerze obiadowe 12 x 24 cm
Miseczki do zupy 6 x 10 cm	Miseczki do zupy 12 x 10 cm
Naczynie do serwowania potraw 1 x 19 cm	Naczynie do serwowania potraw 1 x 19 cm
Naczynie do serwowania potraw 1 x 17cm	Naczynie do serwowania potraw 1 x 17cm
Półmiski do mięsa 1 x 32 cm	Półmiski do mięsa 2 x 32 cm
lub	lub
20 naczyń Ø 28 cm	40 naczyń Ø 28 cm
lub	lub
80 filiżanek do kawy espresso	160 filiżanek do kawy espresso
lub	lub
40 filiżanek do herbaty	80 filiżanek do herbaty
lub	lub
...	...



7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie jest jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.



UWAGA!

Czyszczenie należy wykonywać po uprzednim odłączeniu podgrzewacza naczyni od źródła zasilania elektrycznego. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego lub rozłączyć obwód zasilania podgrzewacza.

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.

7.1. Przednia część urządzenia i panel sterowania

Podgrzewacz naczyń można czyścić tylko za pomocą wilgotnej ściereczki. Jeżeli jest bardzo zabrudzony, dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka. Wytrzeć powierzchnię do sucha, używając suchej ściereczki.

W przypadku podgrzewaczy naczyń z frontem ze stali nierdzewnej, można stosować specjalne produkty do powierzchni ze stali nierdzewnej. Produkty te zabezpieczają powierzchnię na pewien czas przed ponownym zabrudzeniem. Nanieść cienką warstwę takiego produktu na powierzchnię, używając miękkiej ściereczki.

Do podgrzewaczy z frontem aluminiowym 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.

7.2. Wnętrze podgrzewacza naczyń

Regularnie czyścić wnętrze podgrzewacza naczyń, używając miękkiej ściereczki. Jeżeli jest bardzo zabrudzony, dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka.

Wytrzeć powierzchnię do sucha, używając suchej ściereczki. Unikać przenikania wody przez otwór do cyrkulacji powietrza.

Podgrzewacza można użyć ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

7.3. Mata z powierzchnią antypoślizgową

Matę z powierzchnią antypoślizgową można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie 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.

8. CO ROBIĆ, KIEDY PODGRZEWACZ NACZYŃ NIE CHCE DZIAŁAĆ?



UWAGA!

Wyłącznie wykwalifikowany serwisant może dokonać naprawy urządzenia. Wykonywanie napraw przez osoby nieupoważnione przez producenta wiąże się z ryzykiem.

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić:

- **Podgrzewacz nie nagrzewa się wystarczająco. Sprawdzić, czy:**
 - Urządzenie zostało włączone.
 - Wybrano odpowiednią temperaturę.
 - Otwory cyrkulacji powietrza nie są zasłonięte naczyniami.
 - Naczynia pozostawiono do podgrzania na wystarczająco długo.

- **Czas podgrzewania zależy od wielu czynników, takich jak np:**
 - Rodzaj i grubość materiału naczyń.
 - Ilość naczyń.
 - Rozmieszczenie naczyń.
- **Podgrzewacz nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy:**
 - Słyszeć odgłos wentylatora. Jeśli wentylator pracuje wówczas grzałka jest uszkodzona; jeśli wentylator nie pracuje, oznacza to, że jest uszkodzony.
 - Bezpieczniki na tablicy rozdzielczej/wyłączniki automatyczne zostały wyłączone/zadziałały.
- **Naczynia nagrzewają się zbyt mocno:**
 - Uszkodzony regulator temperatury.
- **Przełącznik wł./wyl. nie świeci się:**
 - Spaliło się podświetlenie przełącznika.

9. OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. 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 symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

10. INSTRUKCJA INSTALACJI

10.1. Przed rozpoczęciem instalacji

Sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej, do której ma być podłączone urządzenie.

Wysunąć szufladę i wyjąć z niej wszystkie akcesoria i elementy opakowania.



Uwaga!

Powierzchnia czołowa podgrzewacza naczyń może być zabezpieczona folią ochronną. Przed rozpoczęciem użytkowania podgrzewacza naczyń usunąć starannie folię.

Należy dokładnie sprawdzić czy podgrzewacz naczyń nie jest w żaden sposób uszkodzony. Sprawdzić, czy szuflada otwiera się i zamyka prawidłowo. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem.

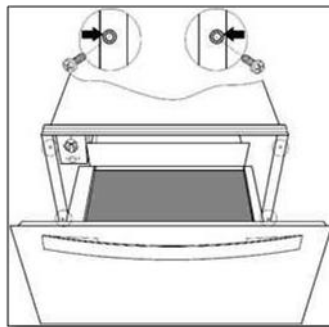


Uwaga!

Gniazdo zasilania elektrycznego powinno być łatwo dostępne po zainstalowaniu podgrzewacza naczyń. Podgrzewacz naczyń powinien być wbudowany w połączeniu z urządzeniami wskazanymi przez producenta. Jeśli zostanie zamontowany z innymi urządzeniami, gwarancja straci ważność, ponieważ

nie można zagwarantować prawidłowej pracy podgrzewacza naczyń.

10.2. Instalacja



Aby zabudować podgrzewacz naczyń w połączeniu z innym urządzeniem, wymagana jest stała półka, która wytrzyma ciężar obu urządzeń. Urządzenie, które ma współpracować z podgrzewaczem naczyń, będzie umieszczone bezpośrednio na nim, bez potrzeby stosowania półki oddzielającej.

Aby zabudować urządzenie, które współpracuje z podgrzewaczem naczyń, należy postępować według wskazówek podanych w odpowiednich instrukcjach i ulotce dotyczącej montażu.

Odpowiednie wymiary instalacji podane są w milimetrach na schematach znajdujących się w końcowej części niniejszej instrukcji.

Sposób postępowania:

1. Umieścić podgrzewacz naczyń na półce i wsunąć we wnękę w taki sposób, aby znajdował się na środku i dokładnie wyrównany z przednią częścią kompletu.
2. Sprawdzić, czy rama podgrzewacza jest właściwie wypoziomowana i czy jest równo osadzona na półce.
3. Otworzyć szufladę i zamocować podgrzewacz naczyń do boków kompletu za pomocą dostarczonych śrub.

10.3. Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenia do sieci elektrycznej musi dokonać wykwalifikowany elektryk, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed podłączeniem podgrzewacza naczyń do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz na bloku grzejnym.

Urządzenie przyłącza się do sieci za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego dostosowanego do występującego natężenia prądu o rozwarciu styków co najmniej 3 mm, który zapewni odłączenie urządzenia w przypadku awarii lub czyszczenia. Jeśli połączenia elektrycznego wykorzystywana jest wtyczka, musi być dostępna po instalacji. Połączenie powinno obejmować prawidłowe uziemienie, zgodnie z obowiązującymi normami.



UWAGA!

PODGRZEWACZ NACZYŃ MUSI BYĆ UZIEMIANY.

Jeśli wystąpi konieczność dokonania wymiany elastycznego przewodu zasilającego podgrzewacz naczyń, należy ją zlecić serwisowi producenta, ponieważ wymaga to użycia specjalnych narzędzi.

Producent i sprzedawcy detaliczni nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone ludziom, zwierzętom lub mieniu, w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji instalacji.

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	68
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	70
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ BĚHEM POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE	71
POPIS PŘÍSTROJE	72
POUŽITÍ	73
NOSNOST	76
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	76
CO MÁM DĚLAT, JESTLIŽE ZÁSUVKA PRO OHŘEV NÁDOBÍ NEFUNGUJE?	77
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	78
POKYNY PRO INSTALACI	78

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky AEG. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Víta Vás AEG

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:

www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.aeg.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady.



Poznámky k ochraně životního prostředí.

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

Upozornění!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **Upozornění:** Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči.

Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Přístupné části trouby se při provozu zahřívají na vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění spotřebič.
- Elektrická instalace musí být provedena tak, aby spotřebič bylo možné odpojit od sítě všemi póly s min. vzdáleností kontaktů 3 mm. Jako vhodné odpojovací zařízení se doporučuje např. pojistkový spínač LS, pojistky (šroubovací pojistky se musí vyjmout z objímky), spínač FI a stykač.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



UPOZORNĚNÍ!

Před připojením přístroje porovnejte napětí a frekvenci uváděné na jeho typovém štítku s údaji na napájení. Pokud se tyto údaje neshodují, mohou nastat problémy. V případě pochybností kontaktujte kvalifikovaného odborníka.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud je vyměněn elektrický přívodní kabel přístroje, je nutné, aby jeho instalaci a připojení provedl odborník. Kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, který zná platné bezpečnostní standardy. Výrobce nemůže nést žádnou odpovědnost za škody vzniklé chybnou instalací nebo připojením.



UPOZORNĚNÍ!

Elektrickou bezpečnost spotřebiče je možné zaručit pouze v případě, že je přístroj uzemněn. Výrobce nemůže nést žádnou odpovědnost za škody vzniklé absencí nebo chybnou instalací ochranného systému (např. elektrický šok).



UPOZORNĚNÍ!

Přístroj používejte pouze v pozici, do které byl vestavěn. Pouze tak je možné zaručit, že uživatel nebude mít přístup k elektrickým komponentům.



UPOZORNĚNÍ!

Nikdy neotevírejte konstrukci přístroje. Možný kontakt s částmi vedoucími elektrický proud nebo změny na

elektrických a mechanických komponentech mohou představovat nebezpečí a také ovlivnit správnou funkčnost přístroje.



UPOZORNĚNÍ!

Opravy a údržba, zejména na částech vedoucích elektrický proud, musí být prováděny pouze techniky autorizovanými výrobcem. **Výrobce ani prodejce nepřebírá žádnou odpovědnost** za případné poškození osob, zvířat a majetku v důsledku oprav a údržby prováděné neautorizovanou osobou.



UPOZORNĚNÍ!

Opravy prováděné v průběhu záruční lhůty musí být vykonávány pouze výrobcem autorizovanými techniky. Pokud tomu tak nebude, potom je škoda vyplývající z dotyčné opravy ze záruky vyloučena.



UPOZORNĚNÍ!

V průběhu provádění instalace a opravných prací musí být přístroj odpojen z elektrické sítě. Chcete-li přístroj od elektrické sítě odpojit, musíte z plnit jednu z následujících podmínek:

- Rozvaděč pojistky/ jističe musí být odpojen.
- Zástrčka musí být odstraněna ze zásuvky. Pokud chcete zástrčku vytáhnout ze zásuvky, netahejte za elektrický kabel, ale přímo za zástrčku.

3. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ BĚHEM POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Tento spotřebič je v souladu s platnými bezpečnostními opatřeními. Nesprávné použití přístroje může uživatele uvést v nebezpečí.
- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod. Vyhněte se tak nebezpečí zranění nebo poškození přístroje.
- V závislosti na zvolené teplotě a době ohřívání může teplota uvnitř přístroje dosahovat 80°C. Při vyndávání nádobí z ohříváče tedy chraňte své ruce rukavicemi nebo jinými ochrannými pomůckami.
- Neseďte si a nevěšete se na přístroj. Dojde k poškození teleskopických výsuvů. Maximální nosnost zásuvky pro ohřev nádobí je 25 kg.
- Do zásuvky pro ohřev nádobí nevkládejte syntetické obaly nebo jiné snadno hořlavé předměty. Tyto předměty se mohou při zapnutí přístroje rozpouštět nebo vznítit. Nebezpečí požáru.
- Nepoužívejte přístroj pro ohřátí vzduchu v kuchyni. Vysoké teploty, kterých přístroj dosahuje, mohou jednoduše zapříčinit vznícení předmětů poblíž spotřebiče.
- Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní proudové čisticí zařízení. Páry mohou mít vliv na elektrické komponenty a způsobit zkrat. Tlak páry může v dlouhodobém horizontu poškodit povrch.
- Pokud přístroj na konci jeho životnosti přestanete používat, odpojte ho od elektrické sítě a funkčně znehodnotíte napájecí kabel, není již přístroj pro děti nebezpečný a mohou s ním např. v rámci hry manipulovat.

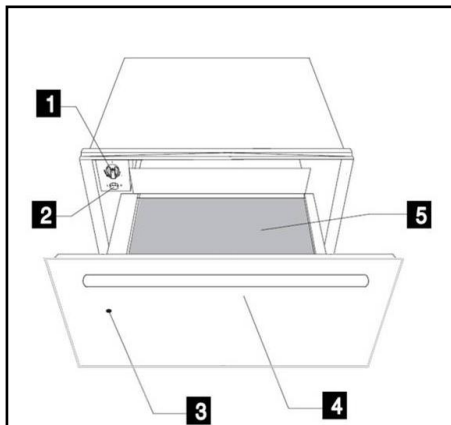
4. POPIS PŘÍSTROJE

4.1 Hlavní součásti

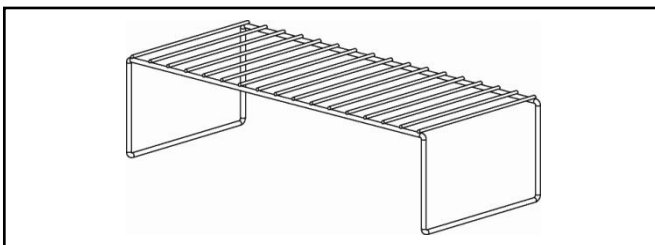
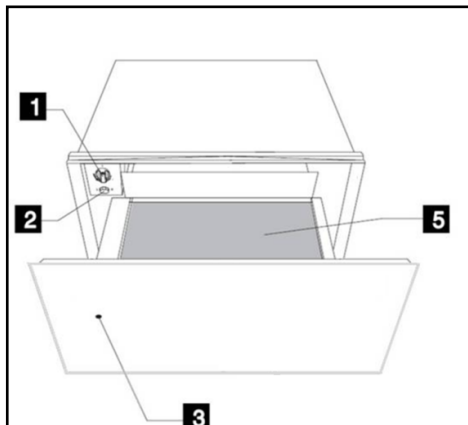
- 1** Programátor
- 2** Hlavní vypínač
- 3** Kontrolka

- 4** Rukojeť
- 5** Protiskluzová podložka
- 6** Mřížka zásuvky *

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



* Mřížka zásuvky je dostupná pouze u modelu KD92903E/KD92923E

4.2 Jak zásuvka pro ohřev nádobí pracuje

Tento přístroj je vybaven systémem cirkulace horkého vzduchu. Větrák rozvádí horký vzduch generovaný elektrickým topným tělesem po celém prostoru přístroje.

Termostat umožňuje uživateli zvolit a kontrolovat teplotu požadovanou pro vložené nádobí.

Cirkulující horký vzduch je generován tak, aby nádobí ohříval rychle a rovnoměrně.

Kovová mřížka chrání jak topné těleso, tak ventilátor.

Dno zásuvky je vybaveno protiskluzovou podložkou, která brání posunu talířů po povrchu zásuvky při jejím otevírání a zavírání.

5. POUŽITÍ

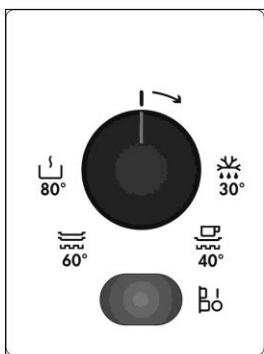
5.1 Před prvním použitím přístroje

Před prvním použitím přístroje je vhodné ho zevnitř i zvenku vyčistit, v souladu s instrukcemi týkajícími se údržby přístroje uvedenými v části "Čištění a údržba".

Poté zásuvku pro ohřev nádobí nejméně 2 hodiny zahřívejte. Otočte ovladač pro nastavení teploty na pozici maximum. (viz oddíl „Volba teploty“) Ujistěte se, že prostor kuchyně je v průběhu této činnosti dobře odvětráván.

Části přístroje jsou chráněny speciálním materiálem. Z tohoto důvodu můžete během prvního spuštění přístroje zaznamenat zápach. Jak zápach, tak možný kouř, který po krátké době zmizí, nejsou známkami problému přístroje nebo jeho připojení.

5.2 Ovládací panel



Na ovládacím panelu je hlavní vypínač přístroje a programátor. Kontrolní panel je viditelný pouze, pokud je zásuvka pro ohřev nádobí otevřená.

5.3 Použití zásuvky pro ohřev nádobí

Při použití zásuvky pro ohřev nádobí postupujte následovně:

- Vložte nádobí do zásuvky.
- Požadovanou funkci zvolíte otočením termostatu do požadované pozice.
- Přístroj uvedete do chodu zmáčknutím hlavního spínače, který se rozsvítí.
- Zavřete zásuvku pro ohřev nádobí.

Při zavírání zásuvky pro ohřev nádobí nepoužívejte přílišnou sílu. Zásuvka by se mohla znovu otevřít. Před vyjmutím ohřátého nádobí je nutné přístroj vypnout opětovným stisknutím hlavního vypínače.

5.4 Volba funkcí

Otáčením voliče termostatu můžete vybírat požadovanou teplotu mezi 30 a 80 °C.

Termostat nikdy silou nepřetáčejte směrem doleva od pozice "0" nebo směrem doprava od pozice maximum.

Může dojít k poškození přístroje.

Jakmile je dosaženo zvolené teploty, dojde k vypnutí topného tělesa.

Jakmile teplota klesne pod zvolenou hodnotu, topné těleso se znovu spustí.

Na teplotní stupnici jsou vyznačeny absolutní teploty ve stupních Celsia a symboly, které označují optimální teploty pro jednotlivé typy nádobí:

Symbol	°C	Funkce
	30°C	Rozmrazování
	40°C- 50°C	Kynutí těsta Ohřívání šálků / sklenic
	60°C- 70°C	Ohřev nádobí Udržování teploty pokrmů
	80°C	Vaření při nízké teplotě Ohřev jídla

5.5 Heating times

Na dobu ohřevu mají vliv různé faktory:

- Materiál a síla nádobí
- Množství nádobí
- Jak je nádobí rozmístěno
- Nastavení teploty.

Není tedy možné uvést přesnou dobu ohřevu.

Postupně s tím, jak budete déle a déle přístroj využívat, poznáte nastavení, které je nejvhodnější právě pro Vaše nádobí.

Přesto, jako orientační návod, uvádíme následující časy pro nastavení termostatu  a pro rovnoměrný ohřev nádobí:

Nosnost	Čas (min)
Nádobí pro 6 osob	30 – 35
Nádobí pro 12 osob	40 – 45

5.6 Doporučení pro funkci Udržování teploty pokrmu a jeho vaření:

Ohřívací zásuvku předehřívejte po dobu 15 minut, aby vnitřní prostor měl požadovanou teplotu.

5.7 Vaření při nízké teplotě 80° C (je dostupná pouze u modelu KD92903E)

Za použití nízké teploty vaření můžete pozvolna připravovat maso, které

vyžaduje nízkou teplotu pečení. Doba vaření je závislá na jeho velikosti. Používejte nádobí ze skla, porcelánu nebo keramiky.

5.8 Příprava:

- Předehřívejte zásuvku s nádobím na 80°C po dobu 10 minut.
- Maso s použitím tuku orestujte na pánvi a umístěte ho do ohřívací zásuvky na předehřátý talíř. Nastavení ponechejte na 80° C.

Tabulka: Vaření při nízkých teplotách (Referenční hodnoty)

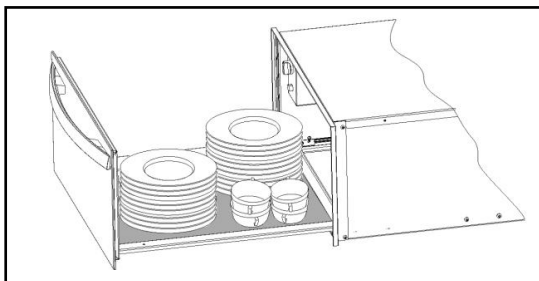
Použití	Množství	Jemně opečte na varné desce	Doba přípravy
Hovězí steak			
Velmi málo propečený	1kg	Ze všech stran, 2min z každé strany	1h
Málo propečený	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	1h 15min
Medium	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	1h 45min
Propečený	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	2h 15min – 2h 30min
Roast beef vcelku	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	3h málo propečený 4h 30min medium
Telecí			
Filet, celý	1kg	Ze všech stran, 2min z každé strany	1h 45min – 2h
Telecí zadní, vcelku	1kg	Ze všech 4 stran, 3min z každé strany	2h – 2h 30min
Pečeně	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	2h – 2h 30min
Pečeně, plecko	1kg	Ze všech stran, 3min z každé strany	2h 30min
Vepřové			
Filet, celý	500-600 g	Ze všech stran, 2min z každé strany	1h 30min
Vepřové zadní	600 - 1000g	Celá porce 10-15min	2h - 3h
Skopové			
Skopová kýta s bokem	2kg	Ze všech stran, 4min z každé strany	3h – 4h
Steak ze skopové kýty	2kg	Ze všech stran, 2min z každé strany	45 min-1h
Filet	400g	Ze všech stran, 2min z každé strany	1h – 1h 15min

Pokud si přejete pouze udržovat teplotu již uvařeného masa, nastavte termostat zpět na 60° C. Nedoporučujeme používat funkci ohřevu pokrmů déle než 1h.

6. NOSNOST

Nosnost zásuvky pro ohřev nádobí a potravin je odvislá od velikosti vloženého nádobí:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Servis pro 6 osob	Servis pro 12 osob
6 x 24cm talíře	12 x 24cm talíře
6 x 10cm misky na polévku	12 x 10cm misky na polévku
1 x 19cm servírovací mísa	1 x 19cm servírovací mísa
1 x 17cm servírovací mísa	1 x 17cm servírovací mísa
1 x 32cm táč na maso	2 x 32cm táč na maso
nebo	nebo
20 talířů Ø 28 cm	40 talířů Ø 28 cm
nebo	nebo
80 šálků espresso	160 šálků na espresso
nebo	nebo
40 čajových šálků	80 čajových šálků
nebo	nebo
...	...



7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění je jediná forma údržby, kterou přístroj běžně vyžaduje.



UPOZORNĚNÍ!

Čištění musí být prováděno pouze, když je přístroj odpojen od elektrické sítě.

Vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, nebo přístroj odpojte z elektrického okruhu.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, abrazivní čisticí houby nebo špičaté předměty, které by

na povrchu přístroje mohly zanechat skvrny nebo škrábance.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí přístroje.

7.1. Přední a ovládací panel přístroje

Zásuvka pro ohřev nádobí může být čištěna za použití vlhkého hadříku.

Pokud je přístroj silně znečištěný, je možné do vody, kterou přístroj

umýváme, přidat několik kapek čistícího prostředku.

přístroje osušte suchým hadrem.

U zásuvek pro ohřev nádobí s čelním

panelem z nerezavějící oceli je možné použít speciální přípravek pro údržbu povrchů z nerezavějící oceli. Tyto přípravky chrání povrchy po určitou dobu před znečištěním. Měkkým hadříkem naneste na nerezový povrch tenkou vrstvu přípravku.

U zásuvek pro ohřev nádobí

s hliníkovým čelním panelem použijte

jemný čistící prostředek pro čištění skla a měkký hadřík, který nezaněchává chmýří. Povrch čistěte horizontálně bez vyvinutí tlaku, protože hliníkový povrch je velmi citlivý a mohlo by dojít k jeho poškrábání nebo pořezání.

7.2. Vnitřní prostor zásuvky pro ohřev nádobí

Vnitřní prostor zásuvky pro ohřev nádobí pravidelně čistěte vlhkým hadříkem. Pokud je vnitřní prostor přístroje silně znečištěn, do vody, kterou přístroj umýváte, přidejte několik kapek čistícího prostředku.

Povrch osušte suchým hadrem.

Zabraňte tomu, aby se voda při čištění přístroje dostala do otevřené cirkulace vzduchu.

Zásuvku pro ohřev nádobí je možné znovu použít teprve, když je dokonale suchá.

7.3. Protiskluzová podložka

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 replaced when it is completely dry.

8. CO MÁM DĚLAT, JESTLIŽE ZÁSUVKA PRO OHŘEV NÁDOBÍ NEFUNGUJE?



UPOZORNĚNÍ

Všechny opravy přístroje mohou být prováděny výhradně autorizovaným technikem. Jakákoliv oprava provedená neautorizovanou osobou je nebezpečná.

Před kontaktováním autorizovaného servisního střediska zkontrolujte následující:

- **Zásuvka pro ohřev nádobí hřeje málo nebo vůbec. Zkontrolujte zda:**
 - Přístroj byl zapnut hlavním vypínačem.
 - Byla zvolena správná teplota.
 - Výdechy cirkulace vzduchu nejsou zakryty vloženým nádobím.
 - Nádobí bylo v zásuvce pro ohřev ponecháno dostatečně dlouho.

- **Doba ohřevu je závislá na různých faktorech jako např:**

- Materiál a síla materiálu vloženého nádobí.
- Množství vloženého nádobí.
- Jak je nádobí v ohřívači rozmístěno.

- **Nádobí se vůbec neohřálo.**

Zkontrolujte zda:

- Je slyšitelný zvuk větráku. Pokud funguje větrák, je poškozené topné těleso přístroje; pokud nepracuje větrák, je poškozený větrák.
- Nedošlo k vyhození jističů.
- **Nádobí je příliš ohřáté:**
 - Je poškozen volič teploty.
- **Nesvítl světlo hlavního vypínače:**
 - Kontrolka hlavního vypínače je spálená.

9. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a

elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené

příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

10. POKYNY PRO INSTALACI

10.1. Před instalací

Zkontrolujte, zda je vstupní napětí uvedené na štítku stejné jako napětí zásuvky, kterou budete používat. Otevřete zásuvku pro ohřev nádobí, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte obalový materiál.



Upozornění!

Přední povrch zásuvky pro ohřívání nádobí může být zabalen do ochranné fólie. Před prvním použitím tento film pečlivě odstraňte.

Ujistěte se, že zásuvka pro ohřev nádobí není žádným způsobem poškozena. Zkontrolujte, že zásuvku je možné bez problémů otevřít a zavřít. Pokud zjistíte jakékoliv poškození, kontaktujte servisní středisko.



Upozornění:

Část zásuvky pro ohřev nádobí snadno dostupná.

Zásuvka pro ohřev nádobí by měla být instalována pouze v kombinaci s těmi spotřebiči, které uvádí výrobce. Pokud je namontována v kombinaci s jinými spotřebiči, záruka již není platná, protože není možné zaručit, že bude zachována správná funkčnost přístroje.

10.2. Instalace

Chcete-li zásuvku pro ohřev nádobí instalovat v kombinaci s jiným přístrojem, musí být zbudována pevná dočasná police, která unese hmotnost obou přístrojů.

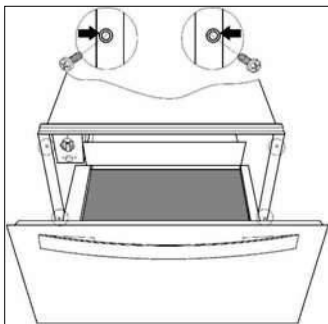
Přístroj, s nímž zásuvku pro ohřev nádobí kombinujete, bude umístěn přímo na této polici. Není nutné umísťovat ho na vlastní polici.

Při instalaci přístroje, který budete kombinovat se zásuvkou pro ohřev nádobí, postupujte podle pokynů uvedených v příslušné montážní brožuře.

Přesné instalační rozměry tohoto přístroje jsou uvedeny v mm **ve schématu na konci tohoto návodu.**

Postupujte následovně:

1. Umístěte zásuvku pro ohřev nádobí na polici a zasuňte ji do niky tak, že bude umístěna na jejím středu a bude vyrovnána s její přední stranou.
2. Zkontrolujte, že rám zásuvky pro ohřev nádobí je správně horizontálně vyrovnaný a na polici sedí rovnoměrně.
3. Otevřete zásuvku a ohřívač nádobí upevněte ke stranám jednotky za použití přiložených šroubů.



10.3. Elektrické připojení

Electrical Elektrické připojení musí být provedeno kvalifikovaným odborníkem v souladu s obecně platnými právními předpisy.

Před zapojením zásuvky pro ohřev nádobí do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí a frekvence sítě odpovídají údajům uvedeným na typovém štítku umístěném uvnitř ohřívacího bloku.

Elektrické připojení je provedeno prostřednictvím omnipolárního spínače, který je vhodný pro tolerovanou intenzitu a který má minimální mezeru mezi kontakty 3 mm. Tento spínač zajistí v případě nouze nebo při čištění zásuvky pro ohřev nádobí její odpojení.

Pokud je pro elektrické připojení využita zástrčka, je nutné, aby byla i po instalaci přístroje přístupná.

V souladu s platnými normami by připojení mělo zahrnovat také správné uzemnění.

! UPOZORNĚNÍ:

ZÁSUVKA PRO OHŘEV NÁDOBÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Pokud je nutné flexibilní napájecí kabel zásuvky pro ohřev nádobí z nějakého důvodu vyměnit, měla by být tato výměna provedena oficiálním autorizovaným servisem, protože vyžaduje speciální nástroje.

Výrobce ani prodejce nenese žádnou odpovědnost za škody na majetku, ani za zranění lidí nebo zvířat, v případě, že tyto instalační pokyny nebudou dodrženy.

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	81
ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ	83
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО КОРИСТУВАННЯ	84
ОПИС ПРИСТРОЮ	85
ВИКОРИСТАННЯ	86
ПРИПУСТИМЕ ЗАВАНТАЖЕННЯ	89
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	89
ЩО СЛІД РОБИТИ, ЯКЩО НАГРІВАЧ ПОСУДУ НЕ ПРАЦЮЄ?	90
ПРОБЛЕМИ ЗАХИСТУ ДОВКІЛЛЯ	91
ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ	91

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу AEG. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія AEG вітає вас.

Відвідайте наш сайт:



Отримайте пораду щодо використання, брошури, інструкції з пошуку несправностей, інформацію щодо обслуговування:
www.aeg.com



Зареєструйте Ваш виріб для кращого обслуговування:
www.aeg.com/productregistration



Придбайте аксесуари, витратні матеріали та оригінальні запасні частини для Вашого пристрою:
www.aeg.com/shop

СЕРВІСНА СЛУЖБА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ми рекомендуємо використовувати оригінальні запасні частини. Звертаючись до сервісної служби, Ви повинні надати такі дані:

Інформація з заводської таблички з технічними даними:

Модель, код виробу, реєстраційний номер.



Попередження / Застереження-Інформація щодо безпеки.



Загальна інформація та короткі вказівки.



Інформація щодо захисту довкілля.

Може бути змінено без повідомлення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1. Безпека дітей і вразливих осіб

Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду

1.2. Загальні правила безпеки

Під час установки, дотримуйтеся інструкцій, наведених в окремому розділі.

- Новий прилад може бути встановлений та під'єднаний лише уповноваженим спеціалістом.
- **Попередження:** Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу. Дітям слід перебувати на відстані.
- **Попередження:** Доступні частини можуть стати гарячими під час користування. Дітям слід перебувати на відстані.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- При виконанні електромонтажу слід передбачити пристрій, який би дозволив від'єднати прилад від мережі з розривом між контактами усіх полюсів не менше 3 мм.
- Вбудовувати пристрій слід таким чином, щоб гарантувати захист від враження струмом.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.

2. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед під'єднанням пристрою порівняйте дані про живлення (напруга та частота), вказані на заводській табличці з технічними даними, з параметрами наявного джерела живлення. Якщо ці дані не співпадають, можуть виникнути проблеми. За наявності сумнівів звертайтеся до електрика.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Якщо на електричному кабелі відсутня штепсельна вилка, пристрій повинен бути встановлений та під'єднаний техніком. Зверніться до кваліфікованого електрика, який знає та дотримується чинних стандартів безпеки. Виробник не несе відповідальність за збитки, зумовлені помилками при встановленні або підключенні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Електрична безпека пристрою може бути гарантована лише за наявності заземлення. Виробник не несе відповідальність за збитки, зумовлені відсутністю або дефектами в захисній системі пристрою (наприклад, електричний шок).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся пристроєм тільки якщо він установлений у його вбудованому положенні. Тільки так можна гарантувати, що користувачі не зможуть дістатися до електричних компонентів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ніколи не відкривайте корпус пристрою. Можливі контакти з

електропровідними частинами або зміни в механічних або електричних компонентах можуть бути небезпечними для користувача та зашкодити правильній роботі пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ремонт та обслуговування, особливо частин, що проводять електричний струм, повинні проводитись лише техніками, які уповноважені виробником. **Виробник та роздрібні продавці не несуть відповідальність** за будь-яку шкоду, яка може бути завдана людям, тваринам або власності, зумовлену ремонтом чи обслуговуванням, здійсненим персоналом, що не має на це повноважень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ремонт протягом гарантійного періоду повинен бути виконаний тільки техніками, уповноваженими виробником. В іншому випадку будь-яке пошкодження, зумовлене таким ремонтом, не підпадає під дію гарантії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Пристрій треба вимикати з електричної мережі, коли проводиться встановлення або ремонтні роботи. Щоб від'єднати пристрій від мережі, треба виконати одну з наступних умов:

- Запобіжники розподільного щита / автоматичні перемикачі мусять бути роз'єднані.
- Вилка має бути витягнута з розетки. Щоб вийняти вилку з розетки, тягніть не електричний кабель, а власне вилку.

3. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО КОРИСТУВАННЯ

- Цей пристрій відповідає чинним стандартам безпеки. Неналежне використання пристрою може бути ризикованим для користувача.
- Перед першим користуванням уважно прочитайте інструкцію з користування.
- Залежно від обраної температури та часу роботи, температура всередині пристрою може досягти 80°C. Щоб вийняти посуд із нагрівача посуду, захистить Ваші руки рукавичками для духовки або прихватками.
- Не сідайте або не спирайтеся на шухляду. Телескопічні напрямні можуть бути пошкоджені. Максимальне навантаження шухляди складає 25 кг.
- Не зберігайте синтетичні контейнери або вогненебезпечні предмети усередині нагрівача посуду. Коли Ви вмикаєте пристрій, такі контейнери та предмети можуть розплавитися або спалахнути. Існує небезпека пожежі.
- Не використовуйте пристрій, щоб підвищити температуру повітря в кухні. Високі температури, що досягаються, можуть спричинити спалах легкозаймистих речей поблизу пристрою.
- Не використовуйте прилади для чищення високого тиску або парові ежектори. Пара може пошкодити електричні компоненти та спричинити коротке замикання. Тиск пари може також пошкодити поверхню пристрою та компоненти на довгий час..
- Коли Ви припиняєте користування пристроєм в зв'язку із закінченням строку користування, від'єднайте його від джерела живлення та зробіть електричний кабель непридатним для використання, щоб пристрій став безпечним якщо, наприклад, діти використають його для гри.

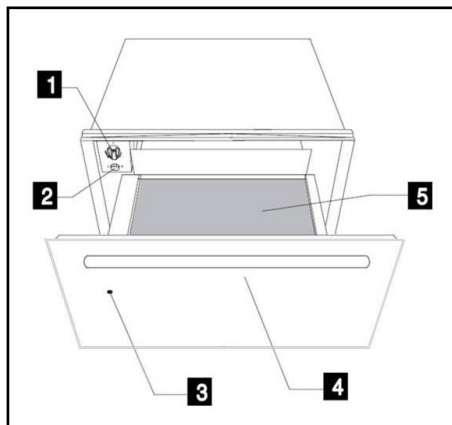
4. ОПИС ПРИСТРОЮ

4.1. Основні Компоненти

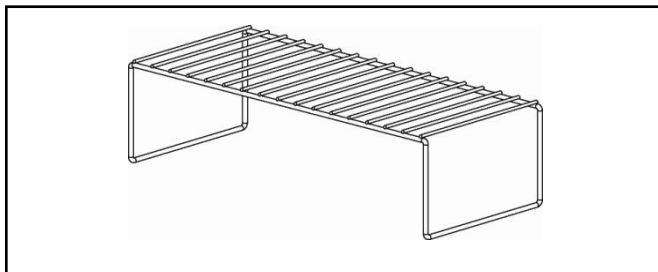
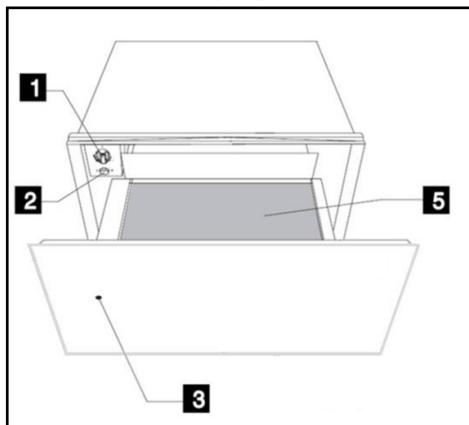
- 1** Термостат
- 2** Перемикач Ввімк./Вимк
- 3** Контрольна лампочка

- 4** Ручка
- 5** Протиковзний килимок
- 6** Решітка шухляди *

KD91403 / KD92903 / KD92923



KD91404



* Решітка шухляди постачається лише для моделі KD92903E/KD92923E

4.2. Як Працює Нагрівач Посуду

Цей пристрій обладнаний системою циркуляції теплого повітря. Вентилятор розподіляє тепло, що генерується електричним нагрівальним елементом, по внутрішньому простору пристрою. Термостат дозволяє користувачу визначати та контролювати температуру, потрібну для посуду. Циркулююче гаряче повітря, що генерується, нагріває посуд швидко та рівномірно.

Металева решітка захищає як нагрівальний елемент, так і вентилятор.

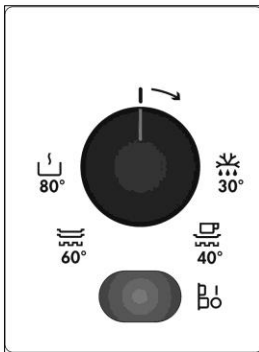
На дні шухляди розміщений протиковзний килимок, який перешкоджає ковзанню тарілок та лотків, коли шухляда відкривається та закривається.

5. ВИКОРИСТАННЯ

5.1. Перед першим використанням

Перед першим використанням слід очистити внутрішню та зовнішню частини згідно з інструкцією з чищення, наведеною в розділі «Чищення та обслуговування». Потім прогрійте нагрівач посуду принаймні 2 години. Для цього поверніть ручку контролю температури в позицію максимуму (див. розділ «Вибір температури»). Переконайтеся, що кухня добре вентильована, коли Ви це робите. Частини пристрою захищені спеціальним матеріалом. Тому впродовж першого нагрівання буде відчуватися запах. Як запах, так і будь-який дим, який може утворюватися, зникає за короткий час і не є ознакою того, що існують проблеми зі з'єднанням чи пристроєм.

5.2. Панель керування



Панель керування має термостат та перемикач «Вімк./Вимк.». Панель керування можна побачити тільки при відкритій шухляді.

5.3. Використання нагрівача посуду

Щоб користуватися нагрівачем посуду, зробіть наступне:

- Покладіть посуд в шухляду.
- Оберіть функцію, яка Вам потрібна, повертаючи ручку контролю термостата у бажану позицію.
- Увімкніть пристрій, натиснувши перемикач, який буде підсвічуватися.
- Зачиніть шухляду.

Будьте обережні, щоб не прикласти надмірне зусилля, закриваючи шухляду, оскільки вона може відкритися знову. Перед вийманням теплої посуду Ви повинні вимкнути нагрівач посуду повторним натисканням перемикача.

5.4. Вибір функції

Повертаючи ручку контролю термостата, Ви можете обрати температуру між 30 та 80°C.

Не повертайте ручку контролю термостата вліво від "0" позиції або вправо від максимальної позиції, тому що це може пошкодити пристрій. Як тільки обраної температури досягнуто, підігрів вимикається. Коли температура падає до значення, нижчого за обране, підігрів вмикається знову. Температурна шкала маркована у абсолютних температурах у °C та символами, які відповідають оптимальним температурам для груп посуду:

Символ	°C	Функція
	30°C	Розморожування
	40°C- 50°C	Розстойка тіста Підігрівання чашок / стаканів
	60°C- 70°C	Нагрівання посуду Зберігання їжі теплою
	80°C	Низькотемпературне приготування їжі Підігрівання їжі

5.5. Час нагрівання

Різні фактори впливають на час нагрівання:

- Матеріал та товщина посуду;
- Кількість завантажених предметів;
- Як посуд розставлений;
- Температурний режим.

Тому неможливо надати точний час нагрівання.

Якщо Ви будете часто використовувати нагрівач посуду, Ви визначите найкращі режими для Вашого посуду.

Як орієнтир, такий час наведено для режиму термостата

 та рівномірного нагрівання посуду:

Завантаження	Час (хв.)
Посуд на 6 осіб	30 – 35
Посуд на 12 осіб	40 – 45

5.6. Пропозиції для функції «зберігання їжі теплою» та «підігрівання їжі»:

Підігрійте шухляду для підігрівання протягом 15 хв., що гарантує потрібну температуру в внутрішньому просторі.

обережно приготовано при низькій температурі протягом довшого періоду приготування. Час приготування залежить від розміру шматка м'яса. Користуйтеся тарілками зі скла, фарфору чи кераміки.

5.7. Низькотемпературне приготування їжі 80° с (ДОСТУПНО ТІЛЬКИ ДЛЯ МОДЕЛІ EED KD92903E)

При низькотемпературному приготуванні їжі м'ясо може бути

5.8. Підготовка:

- Підігрійте прилад з тарілками при 80°C 10 хвилин.
- Підрум'яньте м'ясо на сковороді з жиром та покладіть його в шухляду підігріву на підігріті таці. Підтримуйте режим 80° C.

Таблиця: Низькотемпературне приготування їжі (стандартні значення)

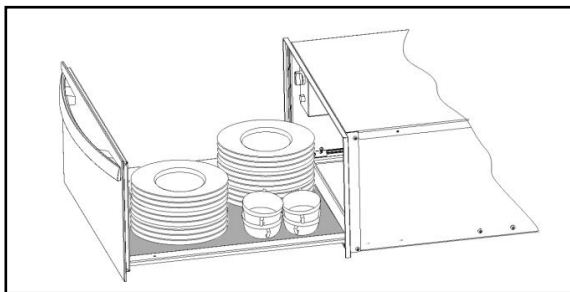
Застосування	Кількість	Обережне смаження на пательні	Час приготування
Яловичина			
Зовсім не просмажена	1kg	3 усіх боків, 2 хв. на кожному	1 година
Не просмажена	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	1,25 години
Середня	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	1,75 год.
Добре просмажена	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	2,25 год. – 2,5 год.
Ростбїф одним шматком	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	3 год. не просмажений 4,5 год. середній
Телятина			
Ціле філе	1kg	3 усіх боків, 2 хв. на кожному.	1,75 – 2 год.
Корейка одним шматком	1kg	3 усіх 4 боків, 3 хв. на кожному	2 – 2,5 год.
М'ясо для печені	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	2 – 2,5 год.
М'ясо для печені, лопатка	1kg	3 усіх боків, 3 хв. на кожному	2,5 год.
Свинина			
Ціле філе	500-600 g	3 усіх боків, 2 хв. на кожному.	1,5 год.
Корейка	600 - 1000g	Навкруги, 10-15 хв.	2 - 3 год.
Ягня			
Окіст зі стегном	2kg	3 усіх боків, 4 хв. на кожному.	3 – 4 год.
Бїфштекс зі стегна	2kg	3 усіх боків, 2 хв. на кожному.	0,75-1 год.
Фїле	400g	3 усіх боків, 2 хв. на кожному.	1 – 1,25 год.

Якщо Ви бажаєте зберігати приготоване м'ясо теплим, установіть режим на 60° C. Ми не рекомендуємо використовувати функцію підігрівання довше ніж 1 годину.

6. ПРИПУСТИМЕ ЗАВАНТАЖЕННЯ

Припустиме завантаження залежить від розміру посуду:

KD 91403 / KD 91404	KD 92903 / KD 92923
Подача на 6 персон	Подача на 12 персон
6 x 24см мілкі тарілки	12 x 24см мілкі тарілки
6 x 10см бульйонні чашки	12 x 10см бульйонні чашки
1 x 19см порційна таріль	1 x 19см порційна таріль
1 x 17см порційна таріль	1 x 17см порційна таріль
1 x 32см тарілки для м'яса	2 x 32см тарілки для м'яса
Або	Або
20 тарілок Ø 28 см	40 тарілок Ø 28 см
Або	або
80 чашок для кави еспресо	160 чашок для кави еспресо
Або	або
40 чайних чашок	80 чайних чашок
Або	або
...	...



7. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Чищення є єдиним процесом обслуговування, що потрібен при нормальній роботі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Чищення повинне здійснюватись, коли нагрівач посуду вимкнено з джерела електричного живлення. Витягніть вилку з розетки або роз'єднайте коло джерела живлення нагрівача посуду.

Не користуйтеся агресивними або абразивними засобами, абразивними губками або загостреними предметами, тому що можуть

з'явитися плями або абразивні подряпини.

Не використовуйте прилади для чищення високого тиску або з паровими ежекторами.

7.1. Передня частина та контрольна панель пристрою

Нагрівач посуду можна чистити просто вологою тканиною. Якщо він сильно забруднений, додайте декілька краплин мийного засобу до промивної води.

Протріть поверхні насухо сухою тканиною.

Для нагрівачів посуду з передньою поверхнею з нержавіючої сталі можуть використовуватися спеціальні засоби для обробки поверхонь з нержавіючої сталі. Ці засоби запобігають повторному забрудненню на деякий час. Нанесіть тонкий шар такого засобу на поверхню м'якою тканиною.

Для нагрівачів посуду з передньою частиною з алюмінію користуйтеся м'яким засобом для чищення скла та м'якою тканиною без пуху. Протріть горизонтально без тиску на поверхню, тому що алюміній чутливий до подряпин та порізів.

7.2. Внутрішня частина нагрівача посуду

Регулярно чистить нагрівач посуду вологою тканиною. Якщо він сильно забруднений, додайте декілька краплин м'якого засобу до промивної води.

Протріть поверхні насухо сухою тканиною.

Уникайте потрапляння води крізь отвір циркуляції повітря.

Користуйтеся нагрівачем посуду, коли він повністю сухий.

7.3. Протиковзний килимок

Килимок з протиковзною поверхнею слід витягти для полегшення чищення шухляди. Килимок може чиститися вручну, використовуючи гарячу воду з декількома краплинами мийної рідини. Ретельно висушіть. Протиковзний килимок може бути встановлений на місце, коли він повністю сухий.

8. ЩО СЛІД РОБИТИ, ЯКЩО НАГРІВАЧ ПОСУДУ НЕ ПРАЦЮЄ?



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будь-який ремонт повинен виконуватися технічними спеціалістами. Будь-який ремонт, виконаний особою, що не уповноважена виробником, є небезпечним.

Перед тим, як звернутися по технічну допомогу, перевірте наступне:

- **Посуд недостатньо нагрівається. Перевірте, чи:**
 - Пристрій увімкнено.
 - Обрана відповідна температура
 - Отвори циркуляції повітря закриті посудом.
 - Посуд залишений для підігріву на достатній час.
- **Час нагрівання залежить від декількох факторів, таких як, наприклад:**

- Тип та товщина матеріалу посуду.
- Кількість посуду.
- Як посуд розміщений.
- **Посуд взагалі не нагрівається. Перевірте, чи:**
 - можете чути шум вентилятора. Якщо вентилятор працює, то зламаний нагрівний елемент. Якщо вентилятор не працює, то зламаний вентилятор.
 - Запобіжники розподільного щита / автоматичний вимикач згоріли / розімкнулися.
- **Посуд занадто нагрівається. Перевірте, чи:**
 - Селектор термостата зламаний.
- **Перемикач Ввімкл./Вимк. не підсвічується. Перевірте, чи**
 - Згоріла індикаторна лампочка перемикача.

9. ПРОБЛЕМИ ЗАХИСТУ ДОВКІЛЛЯ

Переробляйте матеріали з

символом .

Складайте упакування до відповідних контейнерів для їх переробки.

Допоможіть захистити довкілля та людське здоров'я та переробити

відходи електричних та електронних пристроїв.

Не розміщуйте пристрої з символом



з побутовими відходами.

Віддайте виріб на Ваше місцеве переробне підприємство або зверніться до Вашого муніципального управління.

10. ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

10.1. Перед установленням

Переконайтеся, що вхідна напруга, вказана на паспортній табличці, співпадає з напругою у штепсельній розетці, яку Ви збираєтесь використовувати.

Відкрийте шухляду, вийміть усі аксесуари та видаліть пакувальні матеріали.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Передня поверхня нагрівача посуду може бути загорнута в захісну плівку. Перед першим використанням нагрівача посуду ретельно видаліть цю плівку.

Переконайтеся, що нагрівач посуду є неушкодженим. Перевірте, що шухляда відкривається та закривається правильно. Якщо Ви знайшли будь-яке пошкодження, зверніться до служби технічної підтримки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Штепсельна розетка має бути легко доступною після встановлення нагрівача посуду.

Нагрівач посуду має вбудовуватися лише в комбінації з такими пристроями, які вказані виробником. Якщо він змонтований в комбінації з іншими пристроями, гарантія далі не діє, тому що не можна гарантувати, що нагрівач посуду буде працювати правильно.

10.2. Установлення

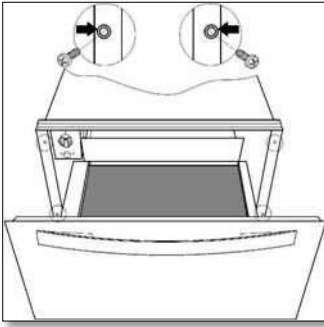
Щоб вбудувати нагрівач посуду разом з іншим пристроєм, в установчому блоці повинна бути встановлена нерухома проміжна полиця, яка може витримувати вагу обох пристроїв.

Пристрій, який установлюється разом з нагрівачем посуду, встановлюється безпосередньо на цю полицю та не потребує окремої полиці.

Установлюйте пристрій, який встановлюється разом з нагрівачем посуду згідно з інструкціями, викладеними у відповідних наведених та монтажному буклеті. Відповідні установчі розміри вказані в мм на кресленнях, що наведені в кінці цього буклету.

Дійте наступним чином:

1. Помістіть нагрівач посуду на полицю та рухайте його в напрямку внутрішньої частини ніші так, щоб він був відцентрований та вирівняний з переднім боком блоку.
2. Переконайтеся, що корпус нагрівача посуду вирівняний та рівномірно розміщений на полиці.
3. Відкрийте шухляду та прикріпіть нагрівач посуду до боків блоку, використовуючи додані гвинти.



10.3. Електричне з'єднання

Монтаж електрообладнання має виконуватися кваліфікованим електриком у відповідності з чинним законодавством.

Перед підключенням нагрівача посуду до електричної мережі переконайтеся, що напруга та частота мережі відповідають тим, що вказані на заводській табличці з технічними даними, яка розміщена усередині блоку нагрівання. Електричне з'єднання здійснюється через багатополярний вимикач, який здатен витримати потрібну потужність та має мінімальний зазор

3 мм між контактами, що забезпечує роз'єднання у випадку аварії або чищення нагрівача посуду.

Якщо для електричного з'єднання використовується штепсельна розетка, вона має бути доступною після встановлення нагрівача посуду..

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.



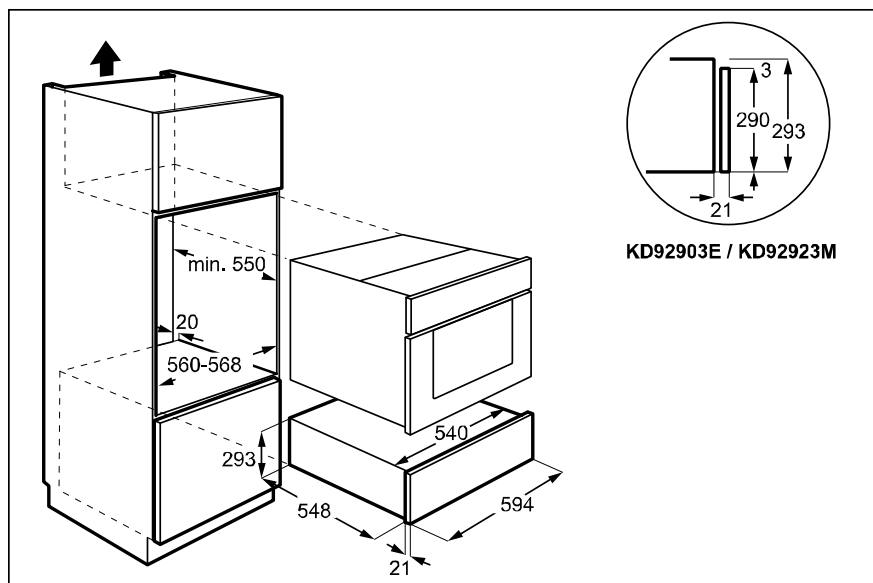
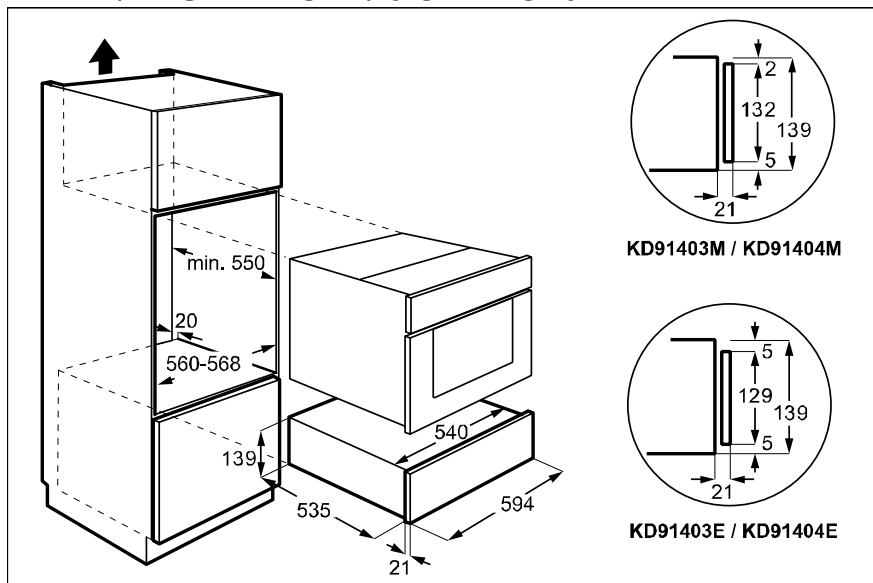
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

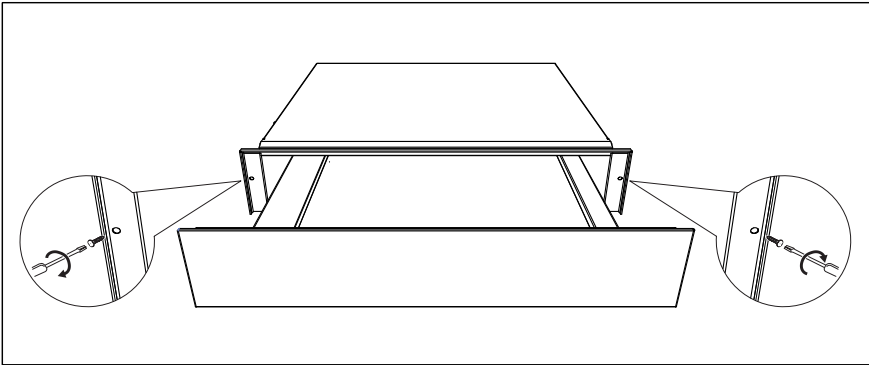
НАГРІВАЧ ПОСУДУ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.

Якщо гнучкий кабель живлення нагрівача посуду слід замінити, це має бути виконано офіційною Службою післяпродажевого обслуговування, тому що для цього потрібні спеціальні інструменти.

Виробник та роздрібні продавці не несуть відповідальності за будь-яку шкоду, що може бути завдана людям, тваринам або власності, якщо не були дотримані вимоги цієї Інструкції зі встановлення.

L'INSTALLATION / INSTALLATIE / INCASSO / MONTAJE MONTÁŽ / INŠTALÁCIA / УСТАНОВЛЕНИЕ





www.aeg.com/shop



CE