

**Gaggenau**

Instruction manual

Notice d'utilisation

Instrucciones de uso

# WS 461

Warming drawer

Tiroir chauffant

Cajón calentaplatos

<b>Table of contents</b>	<b>3</b>
<b>Table des matières</b>	<b>10</b>
<b>Índice</b>	<b>17</b>

---

## Table of contents

---

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4</b>
<b>Getting to know the appliance</b>	<b>5</b>
Opening and closing	5
Temperature settings	5
Special accessories	5
<b>Preheating ovenware</b>	<b>6</b>
General ovenware	6
Drinks containers	6
Method	6
<b>Keeping food warm</b>	<b>7</b>
Method	7
Switching off	7
<b>Uses</b>	<b>7</b>
<b>Cleaning and care</b>	<b>8</b>
Appliance exterior	8
Heating plate	8
<b>Troubleshooting</b>	<b>8</b>
<b>Customer service</b>	<b>9</b>
Technical data	9

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

---

### WARNING

The heating plate in the warming drawer becomes very hot.

Do not touch the heating plate when it is hot. Keep children at a safe distance.

---

### WARNING

Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

---

### WARNING

The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

---

### WARNING

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

---

### WARNING

A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

---

### WARNING

Cracks or fractures in the glass plate could cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

---

### WARNING

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

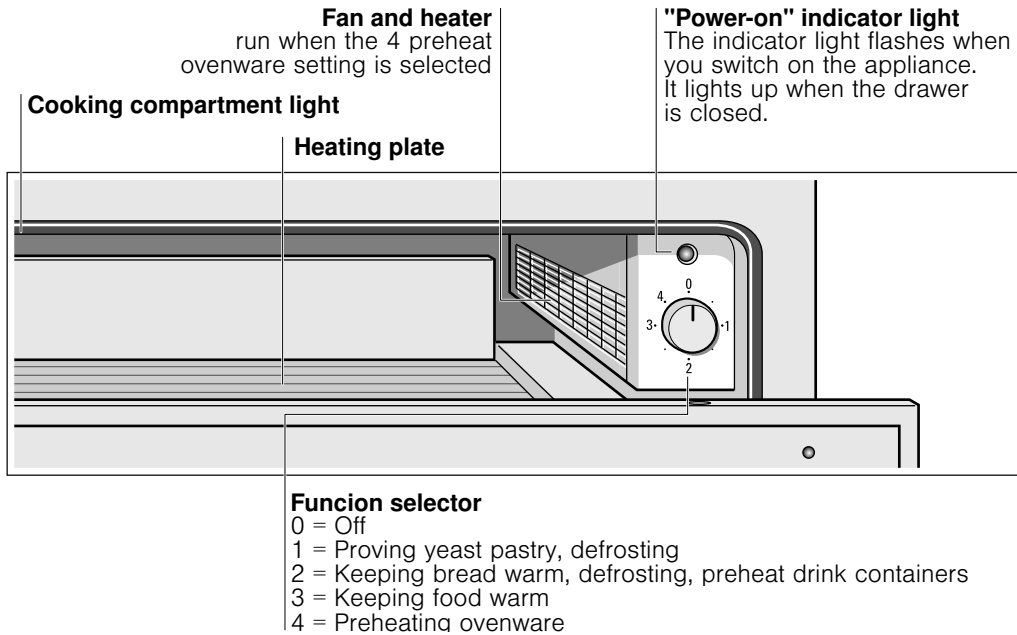
---

### WARNING

The heating plate in the warming drawer becomes very hot and flammable materials may catch fire. Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

## Getting to know the appliance

You can use the warming drawer to preheat ovenware or to keep food warm.



The appliance will only heat up if the drawer is closed correctly.

## Opening and closing

The appliance has a recess at the bottom which can be used as a handle to open and close it.

While opening and closing the illumination automatically turns on and off.

You can also turn off illumination completely by reaching into the appliance, using the slide switch on the upper left side.

---

**⚠ WARNING**

The surfaces in the warming drawer become very hot and may cause serious injury.

---

## Temperature settings

Setting	Surface temperature of drawer bottom
1	100°F (40°C)
2	140°F (60°C)
3	175°F (80°C)
4	175°F (80°C) + convection

---

**⚠ Caution**

Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F (60°C) or warmer. For beef use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

---

## Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

- Handle (60cm), aluminum BA476530
- Handle (60cm), stainless steel BA476510
- Handle 30" (76cm), stainless steel BA478510

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

---

## Preheating ovenware

---

Food stays warm for longer in preheated ovenware.  
Drinks also remain warm for longer.

## General ovenware

Only load the warming drawer up to 55 lbs (25 kg).  
You can preheat dinnerware for 6 people, for example.

---

### Low drawer (5½" (14 cm) in height)

---

6 dinner plates	Ø 9½" (24 cm)
6 soup bowls	Ø 4" (10 cm)
1 serving dish	Ø 7½" (19 cm)
1 serving dish	Ø 6¾" (17 cm)
1 meat plate	12½" (32 cm)

---

### Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

## Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.

---

### WARNING

---

Risk of burning  
At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot and may cause serious injury.

---

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

### Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

### Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

---

### WARNING

---

Risk of burning  
The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

---

## Method

- 1 Place the ovenware in the drawer.
- 2 Set the function selector to setting 4. Always heat drinks containers using setting 2.  
The "power on" indicator light flashes.
- 3 Close the warming drawer.  
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

### How long does preheating take

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

---

## Keeping food warm

---

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot drawer. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

**Suitable foods:** The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

---

## Uses

---

The table shows various uses for the warming drawer. Set the function selector to the desired setting. Preheat the ovenware as indicated in the table.

Level	Food / ovenware	Note
1	Delicate deep-frozen food e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	Defrost
1	Leaving yeast dough to rise	Cover
2	Deep-frozen food e.g. meat, cakes, bread	Defrost
2	Keeping eggs warm e.g. hard-boiled eggs, scrambled eggs	Preheat ovenware, cover food
2	Keeping bread warm e.g. toast, bread rolls	Preheat ovenware, cover food
2	Preheating drinks containers	e.g. espresso cups
2	Delicate food e.g. slow-cooked meat	Cover ovenware
3	Keeping food warm	Preheat ovenware, cover food
3	Keeping drinks warm	Preheat ovenware, cover drinks
3	Warming flat dough-based foods e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheat ovenware, cover food
3	Warming dry cakes e.g. crumble cakes, muffins	Preheat ovenware, cover food
3	Melting cooking chocolate or chocolate coating	Preheat ovenware, break up food into small pieces
3	Dissolving gelatine	Open, approximately 20 minutes
4	Preheating ovenware	Not suitable for drinks containers

## Method

- 1 Place the ovenware in the drawer.
- 2 Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
- 3 Add the food to the preheated ovenware.
- 4 Close the drawer again.  
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

## Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

---

## Cleaning and care

---

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. Only clean the drawer when the appliance is switched off. Function selector Setting = 0.

### Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

### Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

### Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

### Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.

---

## Troubleshooting

---

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

<b>The ovenware or food remain cold.</b>	Check whether: <ul style="list-style-type: none"><li>● the appliance is switched on</li><li>● there has been a power cut</li><li>● the drawer is closed completely</li></ul>
<b>The ovenware or food are not warmed sufficiently.</b>	This may indicate that: <ul style="list-style-type: none"><li>● the ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time</li><li>● the drawer was left open for a long time</li></ul>
<b>The "power on" indicator light flashes.</b>	Check whether the drawer is closed.
<b>The indicator light flashes rapidly when the warming drawer is closed.</b>	Call the after-sales service.
<b>The "power on" indicator light does not light up.</b>	The indicator light is faulty. Consult the after-sales service
<b>The fuse in the fuse box has blown.</b>	Disconnect the appliance at the mains and consult the after-sales service.

Repairs must only be carried out by qualified specialists. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.



---


## Customer service

---

Our after-sales service is there for you if your oven should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

**E number and FD number** When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found by opening the warming drawer. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

---

E no.	FD no.
After-sales service 	

---

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**USA** 877 442 4436  
toll-free

**CANADA** 800 828 9165

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

## Technical data

Power supply: 120 V  
60 Hz

Total connected load: 810 W

---

## Table des matières

---

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>11</b>
<b>Découverte de l'appareil</b>	<b>12</b>
Ouverture et fermeture	12
Réglage de température	12
Accessoires spéciaux	12
<b>Préchauffer la vaisselle</b>	<b>13</b>
Vaisselle en général	13
Récipients à boire	13
Procédez comme suit	13
<b>Maintenir des mets au chaud</b>	<b>14</b>
Procédez comme suit	14
Arrêt	14
<b>Usages</b>	<b>14</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>15</b>
Extérieur de l'appareil	15
Plaque chauffante	15
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>15</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>16</b>
Caractéristiques techniques	16

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil exclusivement pour maintenir des mets au chaud ou pour chauffer de la vaisselle.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

---

## AVERTISSEMENT

La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude.

Ne jamais toucher la plaque chauffante. Eloigner les enfants.

---

---

## AVERTISSEMENT

Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

---

---

## AVERTISSEMENT

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

---

---

## AVERTISSEMENT

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

---

---

## AVERTISSEMENT

Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

---

---

## AVERTISSEMENT

Les fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après vente.

---

---

## AVERTISSEMENT

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après vente.

---

---

## AVERTISSEMENT

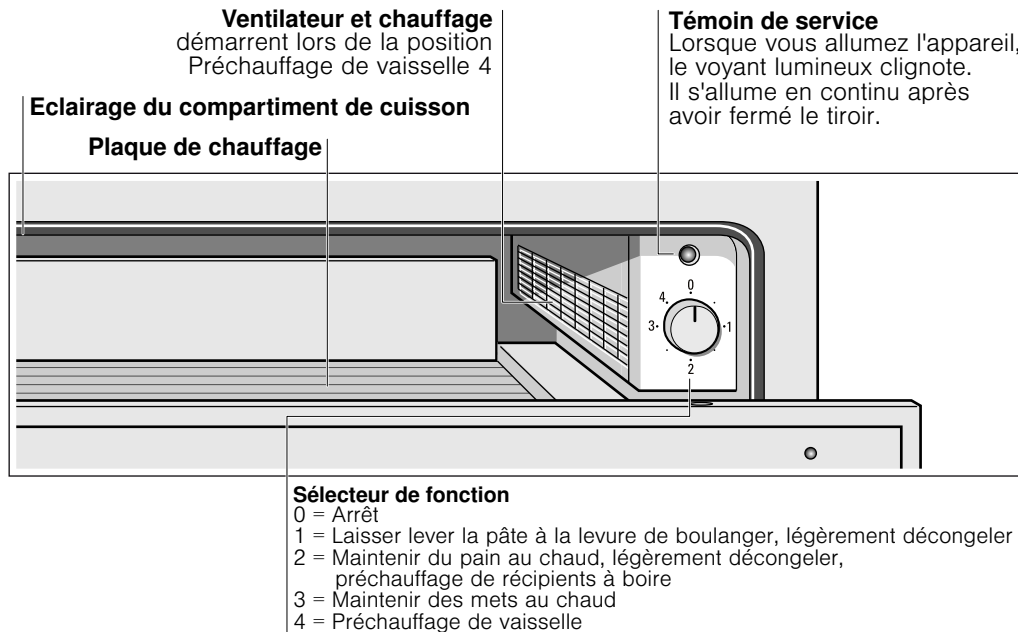
La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude, des matières inflammables peuvent s'enflammer.

Ne jamais conserver des objets inflammables ou des récipients en plastique dans le tiroir chauffant.

---

## Découverte de l'appareil

Dans le tiroir de chauffage vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.



L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé.

## Ouverture et fermeture

En bas de l'appareil il y a un creux qui sert de poignée pour ouvrir et fermer.

Lors de l'ouverture et de la fermeture de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson est automatiquement activé ou désactivé.

Vous pouvez aussi désactiver l'éclairage du compartiment de cuisson de façon permanente. Pour cela, introduisez la main dans le compartiment de cuisson et éteignez l'éclairage en haut à gauche.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Les surfaces dans le tiroir de chauffage deviennent très chauds.

### ⚠ Attention

Assurez-vous de maintenir les aliments à une température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140°F (60°C) ou plus. Pour le bœuf, utilisez un thermomètre à viande portatif pour vérifier la température interne.

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

Poignée (60cm), aluminium BA476530

Poignée (60cm), inox BA476510

Poignée 30" (76cm), inox BA478510

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Réglage de température

Réglage	Surface température du fond de tiroir
1	100°F (40°C)
2	140°F (60°C)
3	175°F (80°C)
4	175°F (80°C) + convection

---

## Préchauffer la vaisselle

---

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

## Vaisselle en général

Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 55 lbs (25 kg). Vous pouvez p.ex. préchauffer de la vaisselle de table pour 6 personnes.

---

tiroir de faible hauteur (5½" (14 cm) de hauteur)	
6 assiettes	Ø 9½" (24 cm)
6 bols à potage	Ø 4" (10 cm)
1 terrine	Ø 7½" (19 cm)
1 terrine	Ø 6¾" (17 cm)
1 plat à viande	12½" (32 cm)

---

### Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

## Récipients à boire

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

#### **Risque de brûlures**

A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds.

---

## Procédez comme suit

- 1 Ranger la vaisselle dans le tiroir.
- 2 Régler le sélecteur sur la position 4. Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.  
Le témoin de service clignote.
- 3 Fermer le tiroir de chauffage.  
Le témoin de service est allumé en continu.  
L'appareil chauffe.

### Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle,

de la hauteur et de la disposition de la vaisselle. Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.

En cas de service de table pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

### Arrêt

Ouvrez le tiroir. Mettez le sélecteur sur Arrêt.

### Enlever la vaisselle

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

#### **Risque de brûlures**

La surface de la plaque chauffante est chaude. Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

---

---

## Maintenir des mets au chaud

---

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

**Mets appropriés** : de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

---

## Usages

---

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage. Réglez le sélecteur de

## Procédez comme suit

- 1 Ranger la vaisselle dans le tiroir
- 2 Régler le sélecteur sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
- 3 Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
- 4 Refermer le tiroir.  
Le témoin de service est allumé en continu.  
L'appareil chauffe.

## Arrêt

Eteignez le sélecteur. Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

fonction sur la position souhaitée. Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
1	Aliments surgelés délicats p.ex. tarte à la crème fraîche, beurre, saucisses, fromage	légèrement décongeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	couvrir
2	Aliments surgelés p.ex. viande, gâteaux, pain	légèrement décongeler
2	Maintenir des œufs au chaud p.ex. oeufs cuits, oeuf brouillé	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Maintenir du pain au chaud p.ex. toasts, petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Préchauffer des récipients à boire	p.ex. tasses à espresso
2	Mets délicats p.ex. de la viande cuite à basse température	couvrir la vaisselle
3	Maintenir des mets au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Maintenir des boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Chauffer des galettes p.ex. crêpes, feuilletés, Tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Chauffer des gâteau secs p.ex. gâteau aux grains sablés, muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	non couvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non approprié pour des récipients à boire

---

## Nettoyage et entretien

---

N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur. Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est éteint. Sélecteur de fonction : position = 0.

### Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits caustiques ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

### Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

### Appareils avec une façade en verre

Nettoyez la façade en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

### Plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

---

## Anomalies – que faire ?

---

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le

service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

<b>La vaisselle ou bien les aliments restent froids.</b>	Contrôlez : <ul style="list-style-type: none"><li>● si l'appareil est allumé</li><li>● s'il y a une panne de courant</li><li>● si le tiroir est complètement fermé</li></ul>
<b>La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds.</b>	Il est possible : <ul style="list-style-type: none"><li>● que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps</li><li>● que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée</li></ul>
<b>Le témoin de service clignote.</b>	Vérifiez si le tiroir est fermé.
<b>Lorsque le tiroir de chauffage est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement.</b>	Appelez le service après-vente.
<b>Le témoin de service ne s'allume pas.</b>	Le voyant lumineux est défectueux. Appelez le service après-vente.
<b>Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche.</b>	Retirez le connecteur de la prise et appelez le service après-vente.

Seuls des spécialistes qualifiés sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

---


## Service après-vente

---

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

**Numéros de produit E et de fabrication FD** Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant le tiroir de chauffage. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

---

N° E	FD
Service après-vente 	

---

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**CA** 800 828 9165

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

## **Caractéristiques techniques**

Alimentation en courant :           120 V  
  60 Hz

Puissance totale connectée :       810 W



---

## Índice

---

---

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 18

---

#### Familiarizarse con el aparato 19

---

Abrir y cerrar	19
Opciones de temperatura	19
Accesorios especiales	19

#### Precalentar la vajilla 20

---

Vajilla en general	20
Recipientes para bebidas	20
Proceder de la siguiente forma	20

#### Mantenimiento en caliente de los platos 21

---

Proceder de la siguiente forma	21
Desconexión	21

#### Aplicaciones 21

---

#### Cuidados y limpieza 22

---

Parte exterior del aparato	22
Placa para calentar	22

#### ¿Anomalías - como reaccionar? 22

---

#### Servicio de atención al cliente 23

---

Datos técnicos	23
----------------	----

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) y también en la tienda online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

---

### ADVERTENCIA

La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho.

No tocar nunca la placa de calentamiento. No dejar que los niños se acerquen.

---

### ADVERTENCIA

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

---

### ADVERTENCIA

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

---

### ADVERTENCIA

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

---

### ADVERTENCIA

Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

### ADVERTENCIA

Las fisuras o roturas en la bandeja de cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

### ADVERTENCIA

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

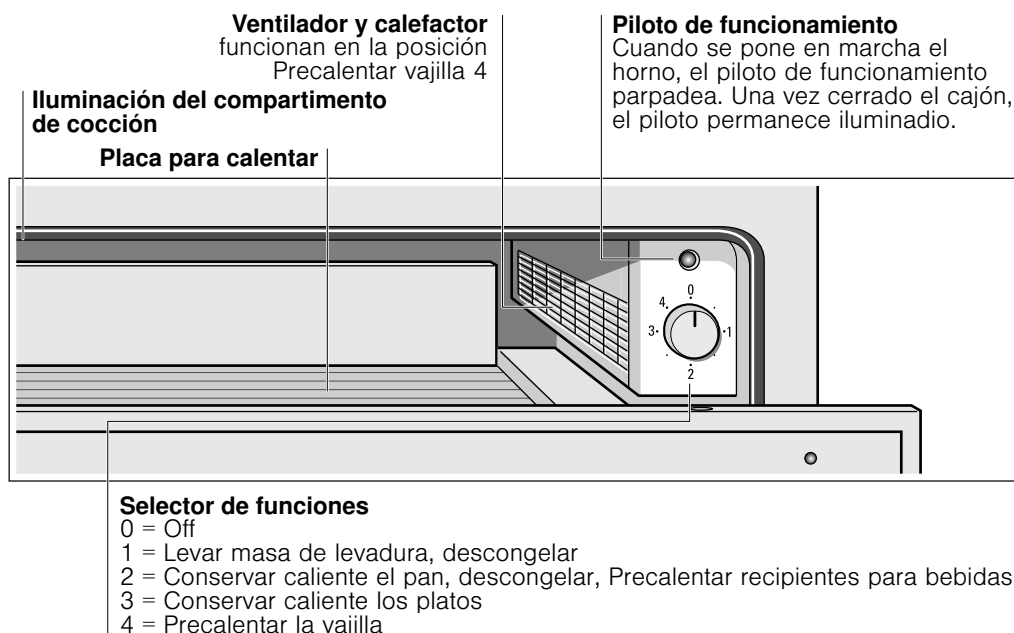
---

### ADVERTENCIA

La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calentaplatos.

## Familiarizarse con el aparato

En el cajón calentaplatos se puede precalentar la vajilla o mantener calientes los platos.



El aparato sólo calienta si el cajón está debidamente cerrado.

## Abrir y cerrar

El aparato tiene debajo una curvatura que sirve como tirador para abrir y cerrar la puerta.

Al abrir y cerrar el aparato, la iluminación interior se activa y desactiva de forma automática.

También es posible desactivar la iluminación interior de forma permanente. Para ello, introduzca la mano en el interior del aparato y apáguela arriba a la izquierda.

### ⚠ ADVERTENCIA

Las superficies del cajón calentaplatos se calienta mucho.

## Opciones de temperatura

Opción	Temperatura de la superficie de la base del cajón
1	100°F (40°C)
2	140°F (60°C)
3	175°F (80°C)
4	175°F (80°C) + convección

### ⚠ Atención

Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140°F (60°C) o más. Para carne de res, use un termómetro para carne portátil para medir las temperaturas internas.

## Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

Tirador (60 cm), aluminio BA476530

Tirador (60 cm), acero inoxidable BA476510

Tirador 30" (76 cm), acero inoxidable BA478510

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

---

## Precalentar la vajilla

---

En la vajilla previamente calentada, los alimentos no se enfrían tan rápidamente. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.

## Vajilla en general

La carga máxima del cajón calentaplatos es de 55 lbs (25 kg). Puede precalentar, p. ej., vajilla para 6 personas.

---

### Cajón inferior (altura de 5½" (14 cm))

---

6 platos	Ø 9½" (24 cm)
6 tazas de consomé	Ø 4" (10 cm)
1 fuente	Ø 7½" (19 cm)
1 fuente	Ø 6¾" (17 cm)
1 bandeja para servir carne	12½" (32 cm)

---

### Colocar la vajilla

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible. Una pila alta de platos se calienta más despacio que una sola pieza de la vajilla, como p. ej. 2 fuentes.

## Recipientes para bebidas

Utilizar el nivel 2 para calentar recipientes para bebidas como tazas de café.

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de quemaduras

En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado.

---

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.

El precalentamiento de vajilla para 6 personas puede llevar aproximadamente de 15 - 25 minutos.

### Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

### Retirar la vajilla

La vajilla se debe retirar del cajón con un guante o un paño especial para sacar los platos del horno.

---

### ADVERTENCIA

---

#### Peligro de quemaduras

La superficie de la placa está muy caliente. La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

---

## Proceder de la siguiente forma

- 1 Colocar la vajilla en el cajón.
- 2 Colocar el selector de funciones en el nivel 4. Seleccionar el nivel 2 para recipientes para bebidas.  
El piloto de funcionamiento parpadea
- 3 Cerrar el cajón calentaplatos.  
El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

### Cuánto tarda la vajilla en precalentarse

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas.

---

## Mantenimiento en caliente de los platos

---

No colocar nunca recipientes o sartenes calientes procedentes de la placa de cocción directamente sobre la superficie de vidrio del cajón calentaplatos. Podría dañarse la superficie de vidrio.

No llenar demasiado los recipientes para evitar que la comida rebose.

Cubrir los platos con una tapadera resistente al calor o papel de aluminio.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

**Platos adecuados:** Se obtiene un buen resultado de calentamiento de la carne, las aves, el pescado, las salsas, las verduras, las guarniciones y las sopas.

---

## Aplicaciones

---

En la tabla se indican las diferentes aplicaciones del cajón calentaplatos. Situar el selector de funciones

## Proceder de la siguiente forma

- 1 Colocar la vajilla en el cajón.
- 2 Colocar el mando selector en el escalón de potencia 3 y precalentar el aparato durante 10 minutos.
- 3 Servir los alimentos en los platos precalentados.
- 4 Cerrar nuevamente el cajón.  
El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

## Desconexión

Desconectar el selector de funciones. Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

en el nivel deseado. Precaliente la vajilla cuando se indique en la tabla.

Nivel	Alimentos / Vajilla	Nota
1	Alimentos congelados delicados p.j., tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	descongelar
1	Permitir que leve la pasta de levadura	tapar
2	Alimentos congelados p ej., carne, pastel, pan	descongelar
2	Conservar calientes platos que con huevo p. ej., huevo cocido, huevos revueltos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Conservar caliente el pan p. ej., pan de molde, panecillos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Precalentar recipientes para bebidas	p. ej., tazas de café
2	Alimentos recomendados p. ej., carne asada	Cubrir la vajilla
3	Conservar calientes los platos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Conservar calientes las bebidas	precalentar la vajilla, cubrir las bebidas
3	Calentar tortitas p. ej., crepes, tacos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Calentar pasteles secos p. ej., pastel cubierto, tartaletas de fruta	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Fundir chocolate o capas de chocolate	precalentar la vajilla, trocear los alimentos
3	Deshacer gelatina	abierto, aprox. 20 minutos
4	Precalentar la vajilla	no adecuado para recipientes para bebidas

---

## Cuidados y limpieza

---

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor. Limpiar el aparato sólo cuando esté apagado. Mando de funciones: Posición = 0.

### Parte exterior del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Después, secarlo con un paño suave.

No deben utilizarse productos de limpieza abrasivos o ácidos. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera del horno, lavarlo inmediatamente con agua.

### Superficies de acero inoxidable

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Utilizar agua y un poco de lavavajillas para la limpieza. Después, secar la superficie con un paño suave.

### Aparatos con frontal de vidrio

Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

### Placa para calentar

Limpiar la placa para calentar con agua caliente y un poco de lavavajillas.

---

## ¿Anomalías - como reaccionar?

---

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar.

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

<b>La vajilla o los platos no se calientan.</b>	Comprobar: <ul style="list-style-type: none"><li>● si el aparato está conectado</li><li>● si hay un corte en el suministro eléctrico</li><li>● si el cajón está correctamente cerrado</li></ul>
<b>La vajilla o los platos no están lo suficientemente calientes.</b>	Posiblemente: <ul style="list-style-type: none"><li>● la vajilla o los platos no se han calentado durante el tiempo necesario</li><li>● el cajón ha permanecido abierto durante un largo período de tiempo</li></ul>
<b>El piloto de funcionamiento parpadea.</b>	Comprobar si el cajón está cerrado.
<b>Si el cajón calentaplatos está cerrado, la lámpara indicadora parpadea a intervalos rápidos.</b>	Llamar al servicio de asistencia técnica.
<b>El piloto de funcionamiento no se ilumina.</b>	Lámpara indicadora defectuosa. Llamar al servicio de asistencia técnica.
<b>El fusible en la caja de fusibles se dispara.</b>	Desenchufar el cable de red y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por técnicos cualificados. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

---

## Servicio de atención al cliente

---


Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio figura en la guía telefónica. Asimismo, los centros de asistencia técnica que les facilitamos podrán indicarles la delegación del servicio de asistencia técnica más próxima a su domicilio.

**Nº de producto y nº de fabricación** No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. Si abre la puerta del cajón calentaplatos, encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

---

Nº de producto	Fecha de fabricación
----------------	----------------------

---

Servicio de Asistencia Técnica 

---

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**US** 877 442 4436  
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

### Datos técnicos

Suministro de corriente:	120 V
	60 Hz
Valor total de conexión:	810 W

**Gaggenau**

BSH Home Appliances Ltd.  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
+1.877.442.4436  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

**GAGGENAU**



9000799291 en-us, fr-ca, es-mx (931209)