

**Gaggenau**

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

# WS 461

Warming drawer

Tiroir-réchaud

Cajón calentador

<b>Table of Contents</b>	<b>3</b>
<b>Table des Matières</b>	<b>12</b>
<b>Contenido</b>	<b>21</b>

---

## Table of Contents

---

<b>Safety Definitions</b>	<b>4</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
Important safety notes	5
State of California Proposition 65 Warnings:	6
<b>Getting to know the appliance</b>	<b>7</b>
Opening and closing	7
Temperature settings	7
Special accessories	7
<b>Preheating ovenware</b>	<b>8</b>
General ovenware	8
Drinks containers	8
Method	8
<b>Keeping food warm</b>	<b>9</b>
Method	9
Switching off	9
<b>Uses</b>	<b>9</b>
<b>Cleaning and care</b>	<b>10</b>
Appliance exterior	10
Heating plate	10
<b>Troubleshooting</b>	<b>10</b>
<b>Customer service</b>	<b>11</b>
Technical data	11

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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

---

## Safety Definitions

---

---

 **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

---

 **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

**NOTICE:** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### IMPORTANT SAFEGUARDS

#### Important safety notes

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Keep the Use and Care manual and the Installation Instructions for later use or a later owner.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

This device is only intended for private household use and in a domestic capacity. The device should be used exclusively for warming dishes and keeping food warm.

Do not use this appliance outdoors.

This appliance can be used by children from the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they have been instructed by them about safe use of the appliance and they have understood the resulting dangers.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are 15 years old or older and are supervised.

Keep children under 8 years old away from the appliance and the connecting lead.

---

#### WARNING

##### **Burn risk**

The hotplate in the warming drawer can get very hot. Never touch the heated hotplate. Keep children away.

---

---

#### WARNING

##### **Severe health risk**

Clean with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

---

### SAVE THESE INSTRUCTIONS.

---

#### WARNING

##### **Risk of burns**

Accessories or cookware become very hot. Always use oven cloths to remove hot accessories or cookware from the oven interior.

---

---

#### WARNING

##### **Risk of electric shock**

The cable insulation of electrical appliances can melt on hot parts of the appliance. Never let connecting cables of electrical appliances come into contact with hot parts of the appliance.

---

---

#### WARNING

##### **Risk of electrical shock**

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

---

---

#### WARNING

##### **Risk of electrical shock**

A defective appliance can cause an electrical shock. Never switch on a defective appliance. Remove the mains plug or deactivate the fuse in the fuse box. Call after-sales service.

---

---

#### WARNING

##### **Electric Shock Hazard**

Fissures or cracks in the glass plate can result in electric shocks. Switch off fuse in the fuse box. Call customer service.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

---

**WARNING****Risk of electric shock**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by an authorized servicer. If the appliance is not functioning properly, unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box. Contact Customer Support.

---

---

**WARNING****Risk of electric shock**

The appliance is equipped with an EU grounding-type receptacle. To ensure protective grounding in a socket outlet for Denmark, the appliance must be connected with a suitable plug adapter. This adapter (permissible up to 13 amps) is obtainable through after-sales service (spare part No. 623333).

---

---

**WARNING****Fire hazard**

The hotplate in the warming drawer can get very hot, flammable materials can catch fire.  
Never store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

---

---

**WARNING**

To protect against electrical shock do not immerse cord or plug in water or other liquids.

---

---

**WARNING**

Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

---

---

**WARNING**

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

---

---

**WARNING**

Do not use appliance für other than the intended use.

---

---

**WARNING**

Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", the remove plug from wall outlet.

---

---

**WARNING**

To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only.

---

## State of California Proposition 65 Warnings:

---

**WARNING**

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

---

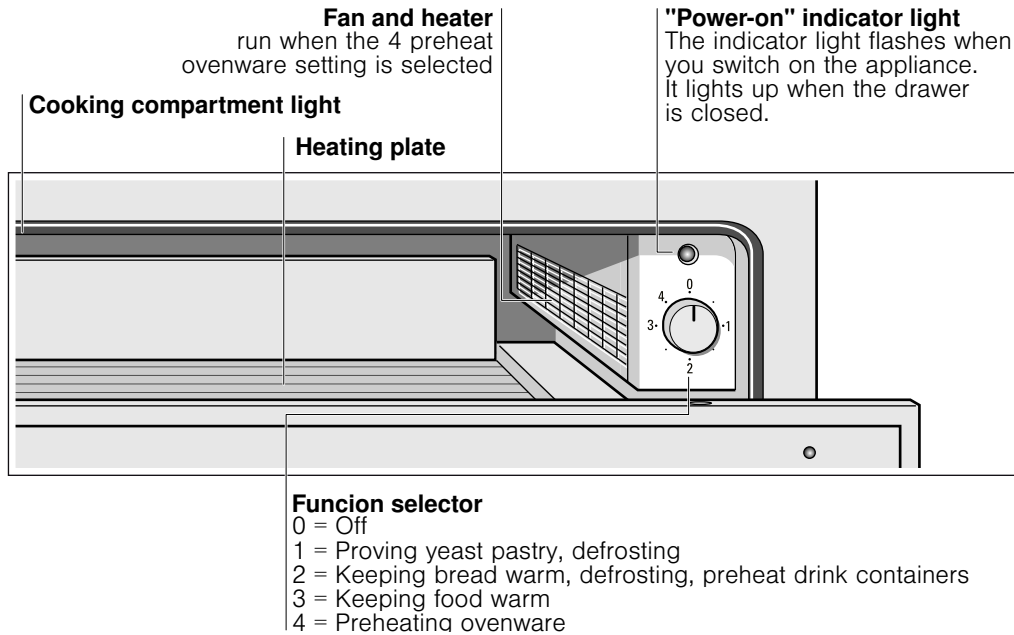
**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

---

## 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**

#### **Risk of burning**

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

---

---

### **⚠ 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 accessories from your specialist dealer:

Handle (60cm), aluminum BA476530

Handle (60cm), stainless steel BA476510

Handle 30" (76cm), stainless steel BA478510

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

## 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

---

## 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.

---

## 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.

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.

---



---

## 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.

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 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**      877 442 4436  
                    toll-free

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

## Technical data

Power supply:	120 V
	60 Hz
Total connected load:	810 W

---

## Table des Matières

---

<b>Définitions de sécurité</b>	<b>13</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>14</b>
Instructions de sécurité importante	14
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	15
<b>Découverte de l'appareil</b>	<b>16</b>
Ouverture et fermeture	16
Réglage de température	16
Accessoires spéciaux	17
<b>Préchauffer la vaisselle</b>	<b>17</b>
Vaisselle en général	17
Récipients à boire	17
Procédez comme suit	17
<b>Maintenir des mets au chaud</b>	<b>18</b>
Procédez comme suit	18
Arrêt	18
<b>Usages</b>	<b>18</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>19</b>
Extérieur de l'appareil	19
Plaque chauffante	19
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>19</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>20</b>
Caractéristiques techniques	20

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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

---

## Définitions de sécurité

---

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

---

---

### **ATTENTION**

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

---

**AVIS** : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

**Remarque** : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

#### Instructions de sécurité importante

Lisez attentivement la notice. Cela est indispensable pour utiliser votre appareil de manière correcte et sûre. Conservez la notice d'utilisation et de montage pour pouvoir y faire référence ultérieurement ou pour la remettre au propriétaire suivant de l'appareil.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Cet appareil est conçu pour les résidences et les usages domestiques seulement. Cet appareil devrait être utilisé seulement pour réchauffer des assiettes ou garder des aliments au chaud.

Ne utiliser pas cet appareil à l'extérieur.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou bien qui manquent de connaissances et d'expérience, à la condition que ces personnes soient surveillées par une autre personne responsable de leur sécurité ou bien qu'elles aient reçu de la part de cette dernière personne une instruction concernant l'utilisation sûre de l'appareil, et qu'elles en aient compris les dangers potentiels.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser des enfants effectuer le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur, à moins qu'ils n'aient au moins 15 ans et qu'ils soient sous surveillance.

Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil et du cordon de branchement électrique.

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de brûlure

La plaque chauffante du tiroir-réchaud peut devenir très chaude.

Ne touchez jamais la plaque chauffante en fonction. Gardez hors de la portée des enfants.

---

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risques potentiels pour la santé

Nettoyez avec prudence - Si vous utilisez une éponge ou un linge humide pour nettoyer des dégâts sur une surface chaude, assurez-vous d'éviter de vous brûler avec de la vapeur. Certains nettoyants produisent des vapeurs toxiques lorsqu'ils entrent en contact avec une surface chaude.

---

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de brûlure

Les accessoires et récipients de cuisson chauffent beaucoup. Pour les sortir du four, toujours utiliser des maniques.

---

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de choc électrique

L'isolation des câbles d'appareils électriques peut fondre sur des parties très chaudes des appareils. Éviter tout contact du cordon d'alimentation d'appareils électriques avec des parties très chaudes de ces derniers.

---

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

---

---

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de choc électrique

Si l'appareil est défectueux, il peut provoquer un choc électrique. N'allumez jamais l'appareil s'il est défectueux. Débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit dans la boîte de fusibles. Appelez le service après-vente.

---

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

Des fissures ou des fentes dans le panneau en vitre peuvent causer des chocs électriques. Désactivez le fusible dans la boîte à fusibles. Contactez le service à la clientèle.

---

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien après-vente formé par nos soins. Si l'appareil est défectueux, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

---

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

L'appareil est équipé d'une prise de courant à terre conforme aux normes de l'UE. Pour assurer la mise à la terre avec une prise de courant utilisée au Danemark, il faut utiliser un adaptateur. Cet adaptateur (homologué pour 13 ampères au maximum) peut être obtenu au près du service après-vente (réf. 623333).

---

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie

La plaque chauffante du tiroir-réchaud peut devenir très chaude et mettre le feu à des produits inflammables. N'entreposez jamais des objets inflammables ou des contenants en plastique dans le tiroir-réchaud.

---

---

### AVERTISSEMENT

Pour vous protéger des décharges électriques, ne plongez pas ou ne branchez pas le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.

---

---

### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou encore si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon.

---

---

### AVERTISSEMENT

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner des blessures.

---

---

### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

---

---

### AVERTISSEMENT

Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier avant de la raccorder à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes à la position "arrêt" et retirez ensuite la fiche de la prise murale.

---

---

### AVERTISSEMENT

Pour vous protéger en tout temps des décharges électriques, branchez l'appareil uniquement à des prises mises à la terre de façon appropriée.

---

## **Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :**

---

### AVERTISSEMENT

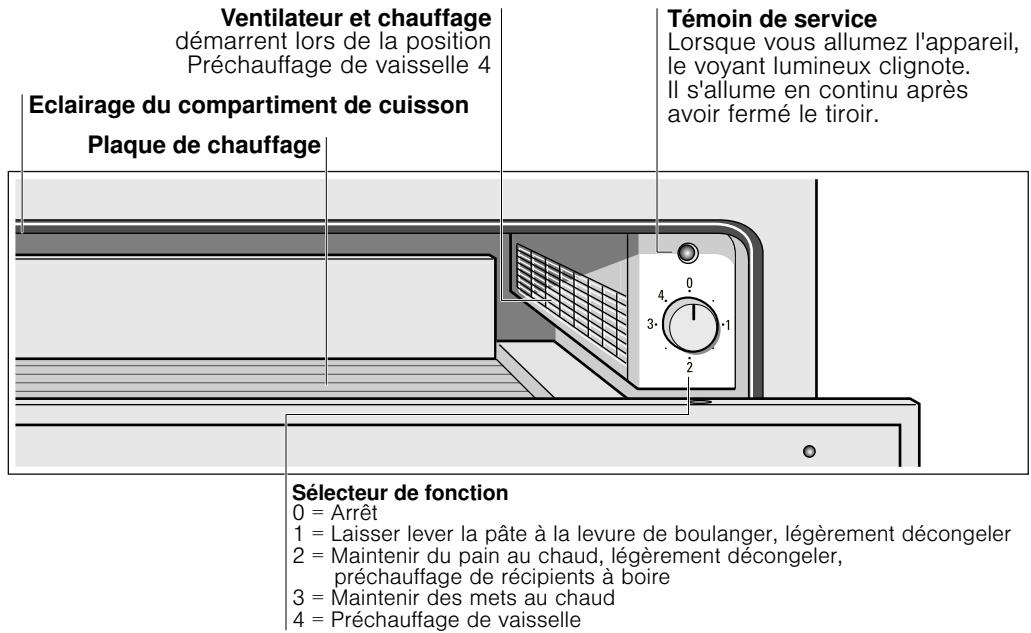
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnu par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

---

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

## 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**

#### **Risque de brûlure**

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 boeuf, utilisez un thermomètre à viande portatif pour vérifier la température interne.

## 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



## 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. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

---

## 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.

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

## 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.

---

## 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.

---

## 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.

### Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculé 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.

---

## 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.

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

CA 877 442 4436

toll-free

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

---

## Contenido

---

<b>Definiciones de seguridad</b>	<b>22</b>
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	<b>23</b>
Indicaciones importantes de seguridad	23
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:	24
<b>Familiarizarse con el aparato</b>	<b>25</b>
Abrir y cerrar	25
Opciones de temperatura	25
Accesorios especiales	25
<b>Precalentar la vajilla</b>	<b>26</b>
Vajilla en general	26
Recipientes para bebidas	26
Proceder de la siguiente forma	26
<b>Mantenimiento en caliente de los platos</b>	<b>27</b>
Proceder de la siguiente forma	27
Desconexión	27
<b>Aplicaciones</b>	<b>27</b>
<b>Cuidados y limpieza</b>	<b>28</b>
Parte exterior del aparato	28
Placa para calentar	28
<b>¿Anomalías - como reaccionar?</b>	<b>28</b>
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>29</b>
Datos técnicos	29

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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

---

## Definiciones de seguridad

---

---

### ADVERTENCIA

---

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

---

---

### ATENCION

---

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

---

**AVISO:** Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

**Nota:** Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

### PROTECCIONES IMPORTANTES

### Indicaciones importantes de seguridad

Lea con cuidado este manual. Sólo así podrá manejar su equipo correctamente y con seguridad. Conserve el manual de montaje y de uso para un uso posterior o para los siguientes propietarios.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Este dispositivo fue diseñado únicamente para uso hogareño privado, a nivel doméstico. El dispositivo debe utilizarse exclusivamente para calentar platos y para mantener calientes los alimentos.

No utilice este aparato afuera.

Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o por quienes carezcan de experiencia o conocimiento, mientras que estén supervisados por alguien responsable de su seguridad o esa persona les haya indicado cómo usar el electrodoméstico en forma segura y les haya explicado los riesgos relacionados con él.

Los niños no deberían jugar con el electrodoméstico. Las tareas de limpieza y mantenimiento del usuario no pueden ser realizadas por niños, salvo que tengan 15 años o más y estén supervisados.

Los niños menores de 8 años deberían mantenerse alejados del electrodoméstico y su cable de conexión.

---

#### ADVERTENCIA

##### Riesgo de quemaduras

La placa calentadora que se encuentra en el cajón calentador puede calentarse demasiado. Nunca toque la placa calentadora cuando está caliente. Mantenga alejados a los niños.

---

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de daños graves a la salud

Tener cuidado al limpiar - Al limpiar superficies calientes con una esponja o un trapo húmedo existe un riesgo de quemarse con el vapor de agua. Algunos limpiadores desprenden gases venenosos al aplicarlos sobre una superficie caliente.

---

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de quemaduras

Los accesorios o los moldes se ponen muy calientes. Siempre saque de la cámara de cocción con un agarrador los accesorios o moldes calientes.

---

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

En las partes calientes del equipo se puede fundir el aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos. Nunca deje que entren en contacto los cables de conexión de los aparatos eléctricos con partes calientes del equipo.

---

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

---

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

Un electrodoméstico defectuoso representa un peligro de descarga eléctrica. Nunca encienda un electrodoméstico defectuoso. Desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame a Servicio al Cliente.

---

---

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

Las fisuras o las rajaduras en el plato de vidrio pueden ocasionar descargas eléctricas. Desconecte el fusible que se encuentra en la caja de fusibles. Llame a servicio a clientes.

---



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

---

## ADVERTENCIA

### **Peligro de descarga eléctrica**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Solo puede realizar reparaciones uno de nuestros técnicos capacitados de Servicio al Cliente. Si el electrodoméstico está defectuoso, desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame al Servicio al Cliente.

---

---

## ADVERTENCIA

### **Peligro de descarga eléctrica**

El equipo está equipado con un contacto de seguridad con estándar UE. Para asegurar el aterrizado de protección en un tomacorriente de Dinamarca, el equipo tiene que conectarse con un adaptador adecuado. Este adaptador (se permite un máximo de 13 amperios) se puede conseguir con el departamento de servicio al cliente (número de refacción 623333).

---

---

## ADVERTENCIA

### **Peligro de incendio**

La placa calentadora que se encuentra en el cajón calentador puede calentarse mucho; los materiales inflamables pueden prenderse fuego. Nunca almacene objetos ni recipientes de plástico inflamables en el cajón calentador.

---

---

## ADVERTENCIA

Para protegerse contra una descarga eléctrica no sumergir el cable o el enchufe en agua u otros líquidos

---

---

## ADVERTENCIA

No operar el aparato con un cable o enchufe dañado ni después de que el aparato presente un mal funcionamiento o si el aparato se ha dañado de cualquier otra forma.

---

---

## ADVERTENCIA

El uso de accesorios no recomendados por el proveedor del aparato puede ocasionar lesiones.

---

---

## ADVERTENCIA

No usar el aparato para ningún otro propósito que el indicado.

---

---

## ADVERTENCIA

Siempre conectar primero el enchufe al aparato y luego conectar el cable a la toma de la pared. Para desconectar, poner en "off" cualquier control, luego sacar el enchufe de la toma de la pared.

---

---

## ADVERTENCIA

Para asegurar una protección continua contra riesgos por descarga eléctrica, conectarse solamente a tomas aterrizadas adecuadamente.

---

## Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

---

## ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

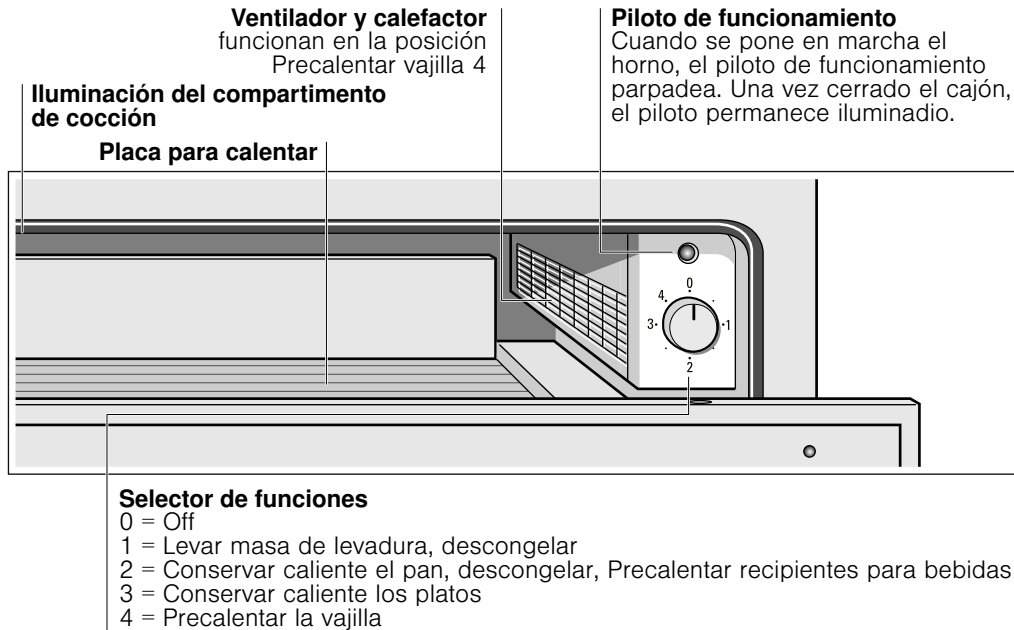
---

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**



## 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

#### ¡Peligro de quemaduras

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

### ⚠ ATENCION

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.

---

## 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. 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.

---

## 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.

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

## 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.

---

## 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	
--------------------------------	---

---

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

© 2017 BSH Home Appliances

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

**GAGGENAU**

