



Gebrauchsanweisungen

Wärmeschublade

ODW8123S / HZWE140
ODW8127A / HZWE140
ODW8127B / HZWE140
ODW8127S / HZWE140
ODW8128G / HZWE140
ODW8327A / HZWE290
ODW8327S / HZWE290
ODW8328G / HZWE290

Verwendete Symbole



Wichtige Informationen

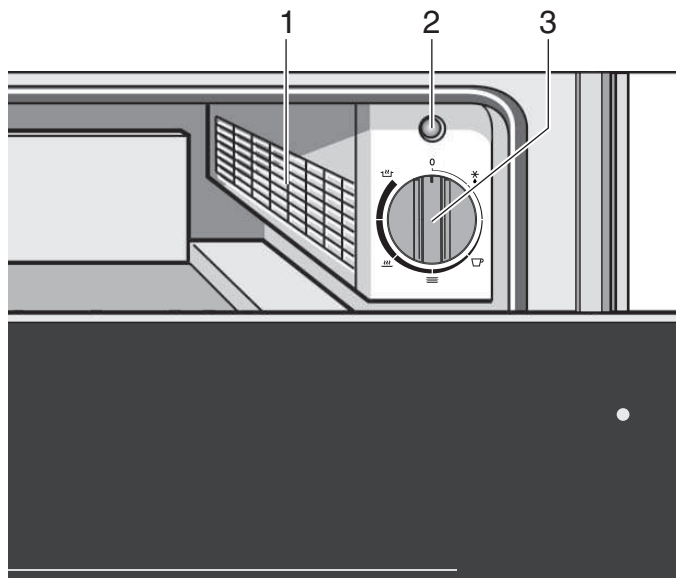


Tipp

INHALT

<u>Gerätebeschreibung</u>	4
<u>Sicherheitshinweise</u>	5
<u>Verwendung der warmhaltelade</u>	
Allgemeine Informationen	6
Bedienungselemente	6
Bedienungsprinzip	6
Auswahl der temperatur	6
Aufwärmzeit	7
<u>Installation</u>	8
<u>Pflege und reinigung</u>	11
<u>Umweltschutz</u>	12

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Lüfter und Erwärmung
2. Anzeigeluchte
 - Blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist
 - Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet und die Schublade geschlossen ist
3. Drehknopf zum Einstellen der Temperatur

Bei der eingestellten Temperatur handelt es sich um die Temperatur der Heizplatte unten in der Schublade, wenn diese leer ist. Eigene Messungen können davon abweichen und sind nicht dafür geeignet, die Genauigkeit der Temperatur zu kontrollieren.

Das Gerät erwärmt sich nur bei geschlossener Schublade.



Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Bewahren Sie diese Anleitung in der Nähe des Geräts auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder an jemanden weitergeben, sorgen Sie bitte dafür, dass die Anleitung beim Gerät bleibt.

Lesen Sie bitte die Empfehlungen durch, bevor Sie die Warmhaltelade installieren und in Gebrauch nehmen. Diese dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit Dritter.

Diese Warmhaltelade wurde entworfen, um von Privatpersonen im eigenen Haushalt verwendet zu werden. Sie ist ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr, Warmhalten von Speisen und zum langsamen Garen bestimmt. Jede andere Nutzung ist verboten und kann gefährlich sein. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle unsachgerechter Nutzung ab.

Die Außenseite der Wärmeschublade kann in bestimmten Fällen bis zu 70 °C heiß werden (abhängig von der gewählten Temperatur und der Verwendungsdauer). Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um warmes Geschirr aus der Schublade zu nehmen.

Speisen warmhalten

Stellen Sie niemals Töpfe u.Ä. direkt vom Herd oder aus dem Backofen in die Schublade. Dies kann zu Schäden an der Heizplatte führen.

Die Schublade darf mit höchstens 25 kg beladen werden.

Bei Überladung kann das Gerät beschädigt werden.

Klettern Sie nicht auf die geöffnete Schublade und setzen Sie sich nicht darauf. Das Gerät kann beschädigt werden.

Bewahren Sie keine Kunststoffprodukte oder entflammaren Gegenstände im Gerät auf und legen sie solche auch nicht auf dem Gerät ab. Sie könnten schmelzen oder während der Nutzung in Brand geraten.

VERWENDUNG DER WARMHALTELADE

Allgemeine Informationen

Ein Schutzgitter verhindert Kontakt mit den Widerständen und dem Lüfter.

Bedienungselemente

Sie verfügen über einen Drehknopf zum EIN/AUS-Schalten und für die Temperatureinstellung. Der Drehschalter ist nur bei geöffneter Schublade sichtbar.

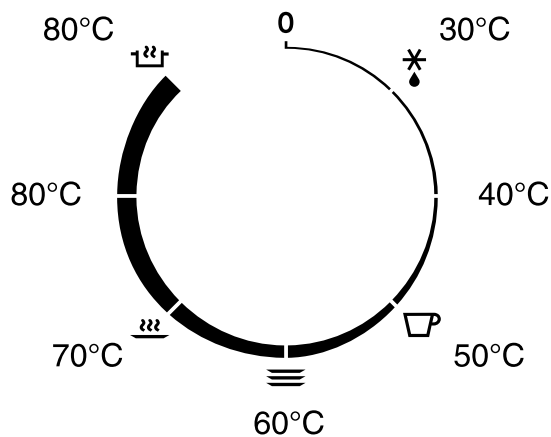
Bei geschlossener Schublade können Sie an der Kontrollleuchte an der Vorderseite sehen, ob das Gerät eingeschaltet ist.

Bedienungsprinzip





- Stellen Sie das Geschirr oder die Schalen mit Speisen in die Schublade.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
Die Kontrollleuchte „unter Spannung“ beginnt zu blinken.
- Schließen Sie die Schublade.
Die Kontrollleuchte „unter Spannung“ leuchtet auf.

Auswahl der Temperatur

Mit dem Temperaturschalter können Sie eine Temperatur zwischen 30 und 80 °C einstellen.



VERWENDUNG DER WARMHALTELADE

Symbol	Temperatur	Funktion	Verwendung
0	0	Aus	-
	30 °C	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln. Aufgehen lassen von Teig.
-	40 °C	Auftauen	
	50 °C	Vorwärmen von Trinkgeschirr	Vorwärmen von Kaffeetassen.
	60 °C	Vorwärmen von Geschirr	Vorwärmen von Tellern und Schalen. Warmhalten von Speisen (Eier, Brot).
	70 °C	Speisen warmhalten	Warmhalten von Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse).
-	80 °C	Warmhalten und Aufwärmen	Warmhalten und Aufwärmen von Speisen.
	80 °C mit Lüfter	Langsames Garen	Nach dem Anbraten die Pfanne oder Schale in die Schublade stellen. Lassen Sie das Gericht langsam in der empfohlenen Zeit garen.

Aufwärmzeit

Die Aufwärmzeit für Geschirr hängt von mehreren Faktoren ab:

- dem Material und der Materialstärke des Geschirrs;
- dem Füllstand;
- der Verteilung und Belastung;
- der Temperaturregelung.

Es ist somit nicht möglich, im Vorhinein genaue Angaben zu machen.

Einige Richtwerte:

Bei einer eingestellten Temperatur von 60 °C beträgt die Dauer für eine gleichmäßige Erwärmung:

- des Geschirrs für eine Mahlzeit von sechs Personen ungefähr 30 min.
- des Geschirrs für eine Mahlzeit von zwölf Personen ungefähr 40 min.

Sie werden selbst herausfinden, welche Zeitdauer am besten für Ihr Geschirr geeignet ist.

INSTALLATION

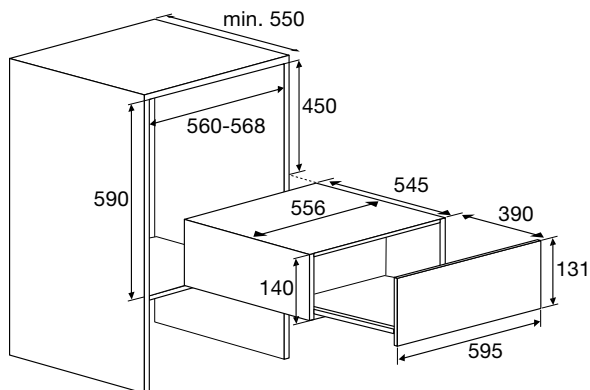


Einbau

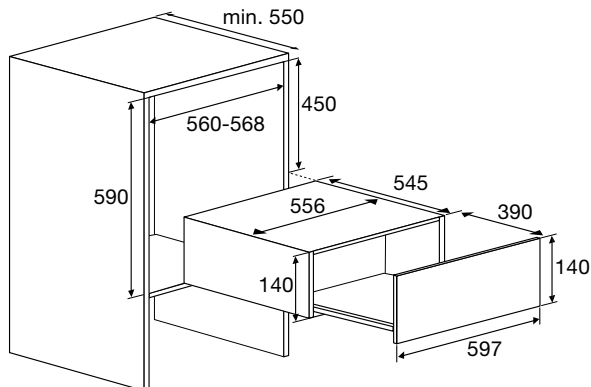
Bevor Sie die Schublade anschließen, müssen Sie sich davon überzeugen, dass alle Kabel Ihrer elektronischen Anlage einen ausreichenden Durchschnitt aufweisen, um das Gerät normal versorgen zu können. Ihre Anlage muss mit einer Schmelzsicherung von 10 Ampere gesichert sein.

Schieben Sie das Gerät in die Nische des Küchenmöbels. Überprüfen Sie, ob das Gehäuse gut in der Nische sitzt. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät an der Möbels mithilfe der vier mitgelieferten Schrauben.

ODW8123S

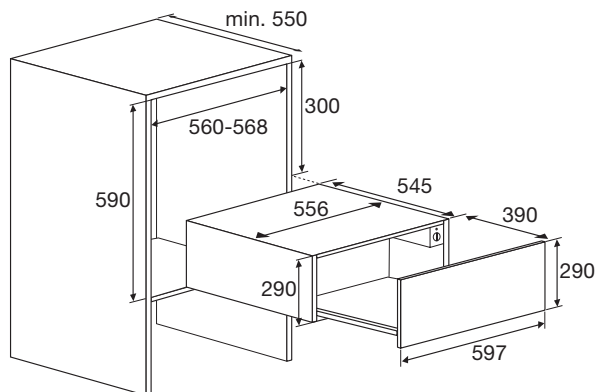


ODW8127A - ODW8127B - ODW8128G

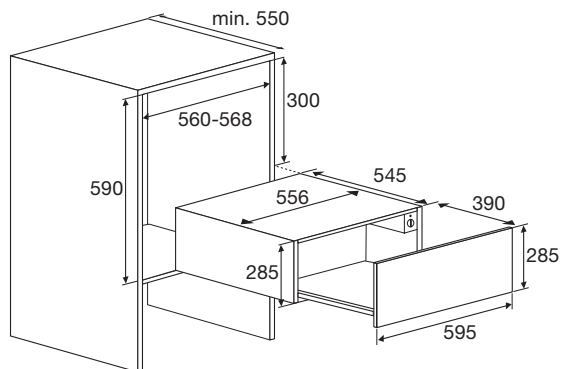


INSTALLATION

ODW8327A - ODW8328G

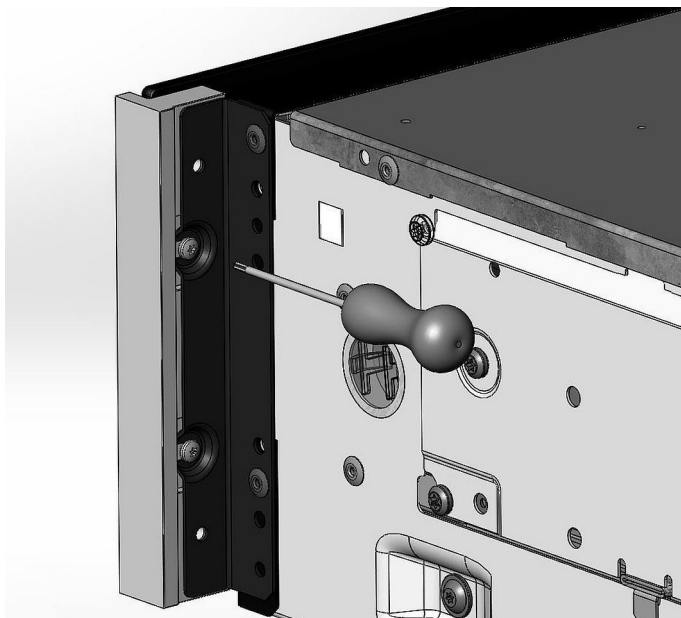


ODW8327S

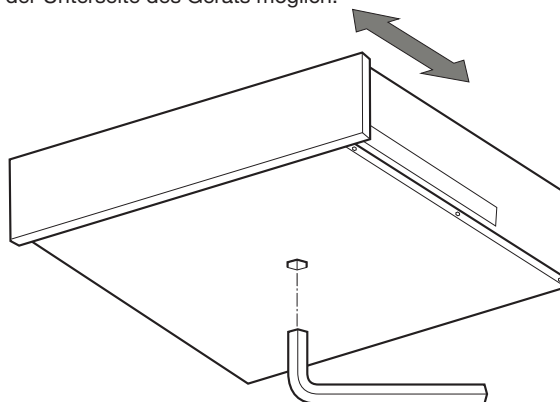


INSTALLATION

Die Bei der ODW8128G und ODW8328G lassen sich die Aluminiumprofile um +/- 1 mm verstellen.



Die Vorderseite lässt sich um einige Millimeter justieren, um sie mit anderen Geräten zu fluchten. Dies ist mithilfe eines Inbusschlüssels an der Unterseite des Geräts möglich.



PFLEGE UND REINIGUNG

Vor der Pflege des Geräts müssen Sie es ausschalten und abkühlen lassen.

Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch ab.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Von der Verwendung von Scheuerprodukten, Alkohol oder Lösungsmitteln ist abzuraten; sie könnten das Gerät beschädigen.

Die Vorderseite ist aus Edelstahl oder Glas und verkratzt leicht. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Spezialreinigungsmittel für Edelstahl.

Den Glasboden können Sie mit warmem Wasser und Abwaschmittel reinigen. Trocknen Sie diese anschließend gut ab und legen Sie sie erst wieder in die Schublade, wenn sie vollkommen trocken ist.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortungsbewusste Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyäthylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung



Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



713405