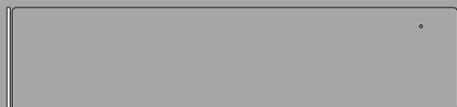




ASKO
Inspired by Scandinavia



INSTRUCCIONES DE USO

Cajón calentaplatos
ES

ODW8128G
ODW8128GG

Tabla de contenidos

Pictogramas utilizados	3	Mantenimiento	21
Normativas de seguridad	4	Limpieza del exterior	21
Uso	6	Limpieza del interior	21
Descripción del electrodoméstico	6	Solución de problemas	22
Panel de control	6	Tabla de resolución de problemas	22
Funcionamiento de los botones táctiles	7	Aspectos medioambientales	23
Apertura y cierre del cajón	8	Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	23
Capacidad de carga	8	Instalación	24
Uso	9	Seguridad	24
Cocción lenta	11	Preparación	27
Funcionamiento	14	Dimensiones del aparato	28
Funcionamiento del cajón de calentamien- to	14	Dimensiones de empotramiento:	28
Inicio programado	15	Instalación empotrada	29
Modo Sabbath	15	Notas	31
Modos de operación	16		

Pictogramas utilizados

En el manual aparecerán algunos símbolos cuyos significados son los siguientes:

 ¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación

 ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general

 ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Advertencia de peligro de descarga eléctrica

 ¡SUPERFICIE CALIENTE!

Advertencia de peligro de superficie caliente

 ¡PELIGRO DE FUEGO!

Advertencia por riesgo de incendio

Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

Normativas de seguridad

 ¡ADVERTENCIA!

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

EU

 ¡ADVERTENCIA!

Este electrodoméstico y sus piezas se calientan durante el uso. No toque las piezas calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva el uso del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión correspondiente.

Información general

 ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

ADVERTENCIA: Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

- **No utilice un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico.** Limpie el electrodoméstico únicamente cuando esté apagado. El vapor del limpiador de vapor puede llegar a las piezas conductoras y provocar una descarga eléctrica.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la corriente si se va a dejar sin vigilar y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Normativas de seguridad

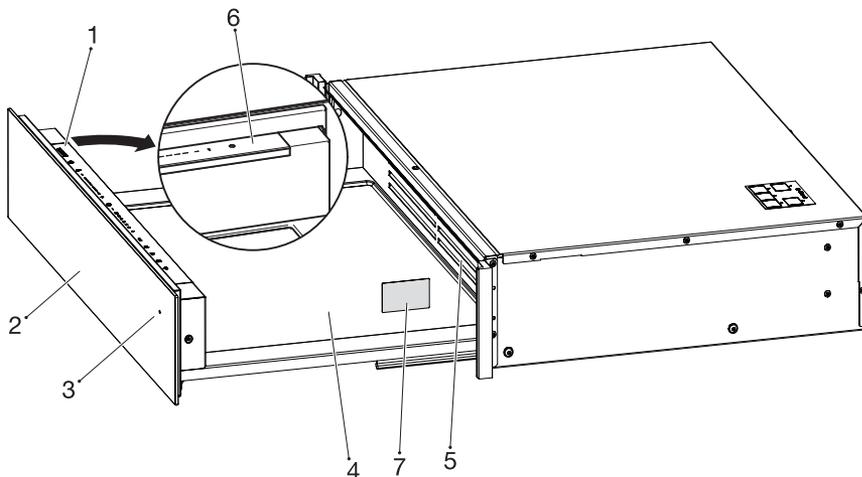
- Un electrodoméstico defectuoso puede provocar descargas eléctricas. Nunca encienda un electrodoméstico defectuoso. Desconéctelo y contacte con el servicio de atención al cliente.
- La instalación, el trabajo de mantenimiento o las reparaciones que no se realicen correctamente pueden dar lugar a situaciones de peligro. No toque ninguna conexión conductora ni cambie el diseño eléctrico y mecánico del electrodoméstico. Solo técnicos cualificados y autorizados pueden llevar a cabo estas tareas. Si el electrodoméstico tiene un defecto, desconéctelo y contacte con el servicio de atención al cliente.
- No utilice el electrodoméstico con las manos húmedas o en contacto con agua.
- Este electrodoméstico está diseñado para utilizarse únicamente en casa.
- No coloque el aparato detrás de una puerta decorativa para prevenir su sobrecalentamiento.
- El electrodoméstico y sus piezas pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias.

¡NOTA!

Si decide suspender el uso del aparato debido a una avería, le recomendamos cortar el cable después de retirar el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al centro de eliminación de residuos de su municipio.

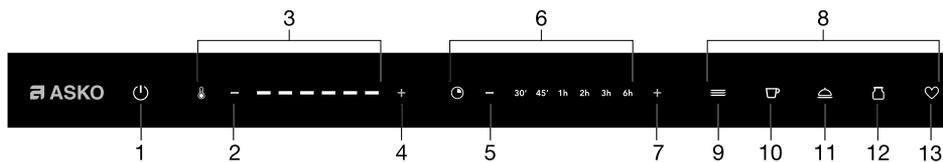
Descripción del electrodoméstico

El cajón de calentamiento se puede utilizar para calentar platos y mantener la comida caliente.



1. Panel de control ▶ Toque la tecla de encendido/apagado para encender el cajón de calentamiento.
2. Delantero del cajón ▶ Empuje suavemente el frente del cajón para abrir y cerrar el cajón (sistema empujar/tirar).
3. Lámpara de control ▶ se ilumina cuando está en funcionamiento y el cajón está cerrado.
4. Placa de calentamiento ▶ Se calienta cuando el cajón está en funcionamiento.
5. Placa del ventilador ▶ salidas para aire caliente.
6. Iluminación interior ▶ Se ilumina cuando el cajón está abierto.
7. Placa de identificación ▶ Datos técnicos.

Panel de control



1. Tecla de encendido/apagado con indicación ▶ Toque para encender el cajón de calentamiento. La luz indicadora de encendido/apagado se ilumina.
 - *Modo pausa* ▶ la luz de encendido/apagado ilumina pero atenuada.
 - *Modo activo* ▶ la luz de encendido/apagado se ilumina.
2. - Tecla de temperatura - (menos) ▶ Toque para disminuir el ajuste de temperatura.
3. Indicador de temperatura ▶ Se muestra el ajuste de temperatura actual.
4. Tecla de temperatura + (más) ▶ Toque para aumentar la configuración de temperatura.
5. - Tecla de tiempo (menos) ▶ Toque para disminuir la configuración de la duración del tiempo.
6. Indicador de duración de tiempo ▶ Se muestra la duración de tiempo actual.
7. Tecla de tiempo + (más) ▶ Toque para aumentar la configuración de la duración del tiempo.
8. Modos de operación
9. Calefacción y vajilla ▶ Toque la tecla para comenzar. El indicador se encienderá
10. Calentar tazas ▶ Toque la tecla para comenzar. El indicador se encienderá
11. Mantener los alimentos calientes ▶ Toque la tecla para comenzar. El indicador se encienderá
12. Hacer yogur ▶ Toca la tecla para empezar. El indicador se encienderá
13. Favorito ▶ Toque la tecla para comenzar. El indicador se encienderá

¡NOTA!

- El ajuste de temperatura se refiere a la superficie de la placa de calentamiento cuando el aparato está vacío. Las mediciones propias pueden ser imprecisas y no son adecuadas para verificar con exactitud la temperatura
- El cajón de calentamiento solo comienza a calentarse cuando está bien cerrado.
- El cajón de calentamiento está equipado con un cierre de seguridad que cambia el cajón al modo de espera después de un máximo de 12 horas de funcionamiento continuo.

Funcionamiento de los botones táctiles

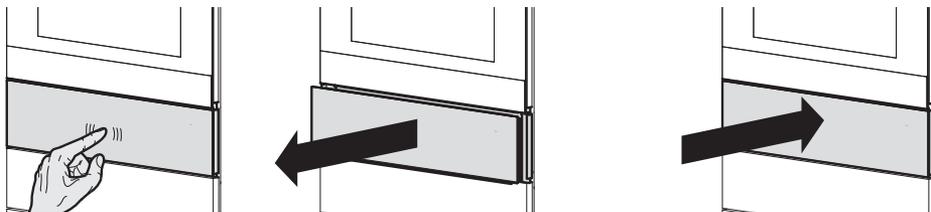
Ponga la yema del dedo en el control para lograr los mejores resultados. No tiene que hacer presión.

Los sensores táctiles se han configurado de tal manera que solo reaccionan a la presión y el tamaño de las yemas de los dedos. El aparato no se puede operar con otros objetos y, por ejemplo, no se encenderá si su mascota camina sobre la encimera.

Uso

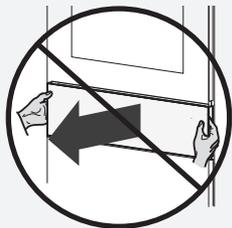
Apertura y cierre del cajón

1. Empuje en el centro del frente del cajón para abrir o cerrar el cajón.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

Nunca fuerce la apertura del cajón. Podría dañar el mecanismo de cierre (sistema de empujar/tirar).



Capacidad de carga

La carga máxima depende de las dimensiones y el peso de sus platos.

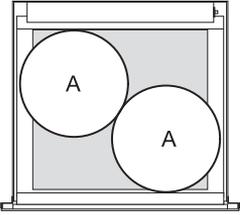
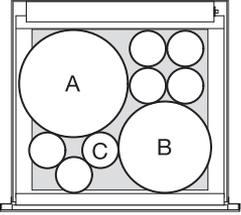
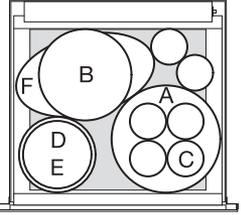
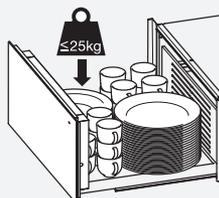
Platos	Vajilla	Ajustes de espacio completo y platos para servir
		
<ul style="list-style-type: none">• 20 platos Ø 27 cm (A)	<ul style="list-style-type: none">• 10 platos Ø 27 cm (A)• 10 platos de sopa Ø 23 cm (B)• 10 tazas Ø 9 cm (C)	<ul style="list-style-type: none">• 8 platos Ø 27 cm (A)• 8 platos de sopa Ø 23 cm (B)• 8 tazas Ø 9 cm (C)• 1 fuente de 17 cm (D)• 1 fuente de 19 cm (E)

Tabla continuada de la última página

Platos	Vajilla	Ajustes de espacio completo y platos para servir
		<ul style="list-style-type: none"> 1 bandeja (F)

⚠ ¡ADVERTENCIA!

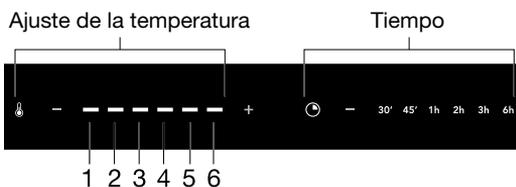
La carga máxima del cajón de calentamiento es de 25 kg. Se pueden producir daños en el aparato si se excede este peso de carga.



Uso

La tabla enumera varios usos para el cajón de calentamiento.

- Seleccione la comida/vajilla que se va a calentar de la mesa.
- Ajuste la temperatura y la duración de la comida/vajilla que se va a calentar.



Alimentos/loza	Ajuste de temperatura	Duración estimada	Notas
Comprobar la masa de levadura.	1	de 30 minutos a un máximo de 45 minutos	<ul style="list-style-type: none"> Utensilios de cocina adecuados Cubra con un paño húmedo.
Descongelar alimentos delicados ultracongelados, por ejemplo, pasteles de crema, mantequilla, salchichas o queso.	1	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none"> Dejar en el empaque.

Uso

Tabla continuada de la última página

Alimentos/loza	Ajuste de temperatura	Duración estimada	Notas
Haciendo yogur.	2	6 horas y extender según sea necesario hasta un máximo de 3 horas	<ul style="list-style-type: none">• Posibilidad de colocar en varios recipientes pequeños o grandes.• No cubra el yogur.
Mantener los huevos calientes, por ejemplo, huevos duros o revueltos.	2	de 30 minutos a 1 hora	<ul style="list-style-type: none">• Precaliente la vajilla.• Cubra los huevos.
Descongelación de alimentos delicados ultracongelados.	2	30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Dejar en el empaque.
Precalentar recipientes para beber, por ejemplo, tazas de espresso.	3	30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Utilice únicamente vajilla adecuada.
Derretir chocolate.	3	30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Utensilios de cocina adecuados• Deje el chocolate al descubierto.
Disolver gelatina.	3	30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Utensilios de cocina adecuados• Deje la gelatina descubierta.
Mantener los alimentos delicados calientes, por ejemplo, la carne cocinada a baja temperatura.	3	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none">• Precaliente la vajilla.• Cubrir la comida
Calentar alimentos o mantenerlos calientes, por ejemplo, tortillas, crepes, tortitas, tacos o fajitas.	4	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none">• Precaliente la vajilla.• Cubrir la comida
Mantener los alimentos calientes, por ejemplo, asados o salsas.	4	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none">• Precaliente la vajilla.• Cubrir la comida
Mantener las bebidas calientes.	4	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none">• Precaliente la vajilla según sea necesario.

Tabla continuada de la última página

Alimentos/loza	Ajuste de temperatura	Duración estimada	Notas
Mantener el pan caliente, por ejemplo, tostadas o panecillos.	4	30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> Coloque los alimentos directamente en el plato caliente. Deje el pan al descubierto.
Pastel esponjoso caliente, por ejemplo, pastel crumble o magdalenas.	4	30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente la vajilla según sea necesario.
Precalentar platos para servir, por ejemplo, platos de sopa, platos, tazones, bandejas o salseras.	5	de 45 minutos a un máx. de 1 hora	<ul style="list-style-type: none"> Extienda la vajilla hacia afuera para reducir los tiempos de calentamiento.
Mantener las bebidas calientes.	5	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente la vajilla. Cubre las bebidas.
Secar fruta	5	6 horas y extender según sea necesario hasta un máximo de 6 horas	<ul style="list-style-type: none"> Prepare y trocee la fruta. Dele vueltas a la fruta según sea necesario.
Cocción lenta.	6	De 30 minutos a un máximo de 1 hora	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente la vajilla.
Paños calientes y húmedos para tratamientos de bienestar.	de 4 a 6	de 45 minutos a un máx. de 1 hora	<ul style="list-style-type: none"> Humedecer los paños/toallas, doblar o enrollar y luego colocar directamente en la superficie de calentamiento. Utilice únicamente paños/toallas hechos de fibras naturales – no fibras sintéticas!

Cocción lenta

El ajuste de temperatura 6 es adecuado para cocinar a fuego lento para completar cortes de carne de alta calidad (carne de res, cordero, cerdo, ternera), de tamaño menor a mediano, no más gruesos de 6 cm. Recomendamos cocinar trozos de carne más significativos en un horno o en un horno de

Uso

vapor combinado. Cocinar la carne a baja temperatura durante más tiempo la hace tierna y succulenta.

Preparaciones

Primero, fría la carne y luego déjela cocinar en el cajón de calentamiento a baja temperatura.

- Utilice utensilios de cocina de vidrio, porcelana o cerámica adecuados.
- Precaliente el cajón que contiene los utensilios de cocina y configúrelo en el nivel 6.
- Caliente un poco de grasa en una sartén y selle la carne.
- Coloque la carne en el utensilio de cocina precalentado en el cajón para cocinar hasta completar.

Los tiempos de cocción a continuación se refieren al sellado de la carne en grasa caliente.

Tipo de carnes	Sellar en la placa	Cordel de cocina en el cajón de calentamiento
Pequeños trozos de carne.		
Pequeños escalopes.	2-3 minutos por todos los lados	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste de la temperatura 6• Duración: 30 minutos hasta 1 hora
Medallones de carne.	1-2 minutos por lado	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste de la temperatura 6• Duración: 30 minutos hasta 1 hora
Trozos de carne de tamaño mediano.		
Lomo de cordero (unos 150-300g).	2-3 minutos por lado	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste de la temperatura 6• Duración: 1 hora
Filete de cerdo (400-600g).	4-6 minutos por todos los lados	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste de la temperatura 6• Duración: 2 a 3 horas
Filete de ternera/venado, lomo de cerdo, (hasta 900 g).	12-15 minutos por todos los lados	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste de la temperatura 6• Duración: 3 a 6 horas



¡NOTA!

La carne que ha sido cocinada a baja temperatura no está tan caliente como la carne cocinada convencionalmente. Las salsas deben servirse muy calientes. Coloque las placas en el cajón de calentamiento durante los últimos 45–60 minutos de cocción.

Para mantener caliente la carne preparada a baja temperatura, baje la temperatura a la posición 4. Los trozos pequeños de carne se pueden mantener calientes hasta 45 minutos y los trozos grandes hasta 2 horas.

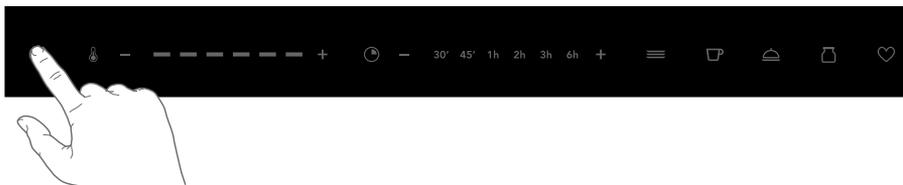
Funcionamiento

Funcionamiento del cajón de calentamiento

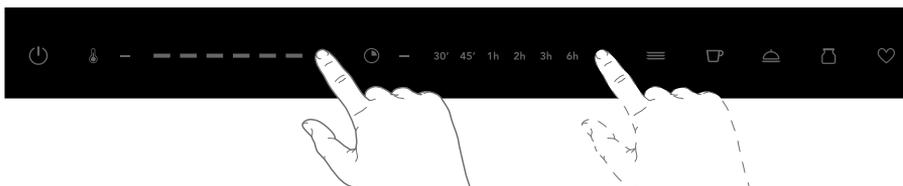
⚠ ¡ADVERTENCIA!

El panel de control debe mantenerse limpio y seco. Lávese las manos antes de utilizarlo. De lo contrario, las llaves no reaccionarán o pueden activarse accidentalmente.

1. Toque la tecla de encendido/apagado para encender la placa.



2. Toque la tecla + (más) o - (menos) para establecer la temperatura y la duración deseadas o seleccione uno de los modos de funcionamiento preestablecidos.



3. Cierre el cajón.
 - La luz de control se encenderá.
 - El cajón de calentamiento comienza a calentarse.
4. La apertura del cajón interrumpe el funcionamiento.
 - La luz de control parpadea si el cajón está abierto.
 - Cierre el cajón para continuar el programa.
 - Cuando la duración de tiempo establecida está listo, se emite una señal acústica. El cajón deja de calentarse.

¡NOTA!

Después de finalizar la operación o se toca la tecla de encendido/apagado, la iluminación interior del cajón de calentamiento abierto se apaga automáticamente después de 5 minutos. La iluminación interior se activa de nuevo tocando la tecla de encendido/apagado o cerrando y abriendo de nuevo el cajón de calentamiento.

5. Apague el aparato antes de tiempo si es necesario manteniendo pulsada la tecla de encendido/apagado durante 1 segundo.
 - El aparato se apaga cuando se suelta la llave.
 - La tecla de encendido/apagado está atenuada en el modo de espera.
 - La pantalla de temperatura, duración del tiempo y/o modo de funcionamiento se apaga.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

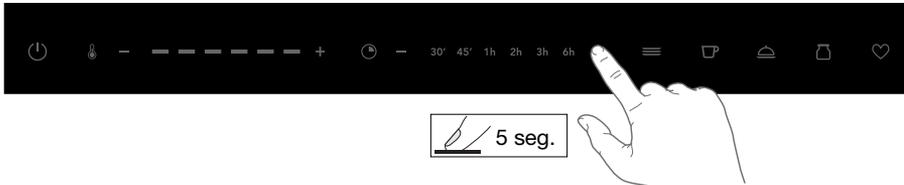
No deje el cajón de calentamiento desatendido durante períodos más prolongados cuando utilice el funcionamiento continuo. Mantener los alimentos calientes demasiado tiempo puede secarlos e incluso provocar que se incendien.

Este cajón de calentamiento está provisto de un dispositivo de seguridad que cambia el cajón al modo de espera después de 12 horas de funcionamiento continuo.

Inicio programado

El inicio programado se activa si se establecen tanto un tiempo de funcionamiento como una duración de inicio programado para el modo de funcionamiento seleccionado. El aparato se enciende cuando se activa el inicio programado y se apaga nuevamente cuando finaliza el tiempo de funcionamiento.

1. Coloque la vajilla en el cajón de calentamiento.
2. Toque la tecla para el modo de funcionamiento deseado.
3. Si es necesario, configure un ajuste de temperatura y un periodo de tiempo.
4. Toque la tecla de tiempo + (más) durante 5 segundos.



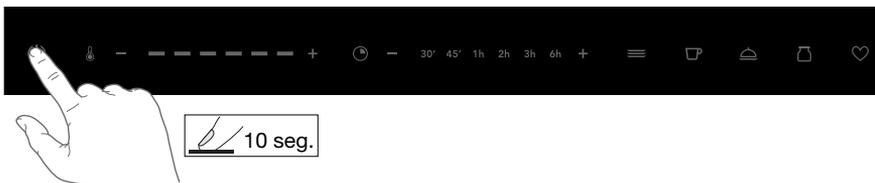
- *El indicador de 30 minutos parpadeará.*
5. Toque la tecla + (más) o - (menos) para establecer el inicio programado deseado.
 - *El inicio programado seleccionado parpadea.*
 6. Cierre el cajón.
 - *Si se ha configurado un arranque retardado, la luz de control parpadea hasta que comienza la operación. La luz de control se ilumina después de un arranque automático.*

Modo Sabbath

El modo Sabbath permite una duración de funcionamiento de hasta 72 horas. Después de activar el modo Sabbath, se desactivan el apagado de seguridad y la iluminación, excepto en el caso de un mal funcionamiento. La comida se calienta y se mantiene caliente en el cajón de calentamiento sin necesidad de configuración.

1. Toque la tecla de encendido/apagado durante 10 segundos.

Funcionamiento



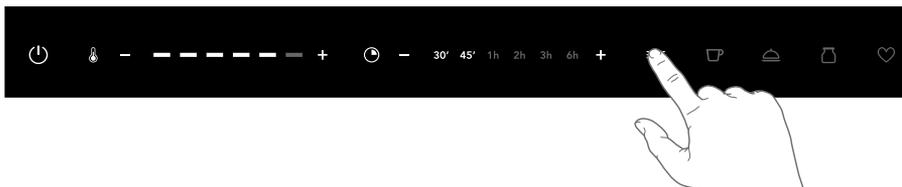
- La función se activa cuando se suelta la tecla.
 - La duración y la temperatura se iluminan brevemente 3x.
 - El modo Sabbath está activado.
2. Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado durante 10 segundos para apagar el modo Sabbath.
 - La función se activa cuando se suelta la tecla.
 - La duración y la temperatura se iluminan brevemente 3x.
 - El modo Sabbath está desactivado.

Modos de operación

Vajilla de calefacción

Extienda la vajilla por toda la placa de calentamiento. La duración del calentamiento depende del material y el grosor de los platos y su cantidad, altura y disposición. Las placas apiladas tardan más en calentarse que los artículos individuales. No coloque ningún plato grande en su extremo frente a las ranuras de ventilación. Bloquean las aberturas de salida para el aire caliente, y como resultado, los platos no se calientan uniformemente.

1. Coloque la vajilla en el cajón de calentamiento.
2. Toque la tecla de modo de funcionamiento 'Vajilla'.



- La temperatura recomendada y la duración del tiempo se iluminan.
3. Cierre el cajón.
 - La luz de control se encenderá.
 - El cajón de calentamiento comienza a calentarse.

¡NOTA!

- Se tarda aproximadamente 45 minutos en calentar para 6 personas.
- A medida que los platos calientes se enfrían rápidamente, sácalos del cajón de calentamiento justo antes de que los necesites.

Funcionamiento

4. Abra el cajón cuando finalice el modo de funcionamiento.
5. Toque la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato.
6. Saque el plato del cajón.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras! La superficie de la placa de calentamiento está caliente. Los artículos alrededor del exterior del cajón se calientan más que los del medio. Siempre use guantes protectores o paños de horno para quitar los platos.

Vasos y tazas de calefacción

La duración del calentamiento depende del material y el grosor de los platos y su cantidad, altura y disposición. Las pilas altas de tazas y vasos tardan más en calentarse que las tazas y vasos individuales. No coloque ningún plato delante de las ranuras de ventilación. Bloquean las aberturas de salida para el aire caliente, y como resultado, los platos no se calientan uniformemente.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras! Utilice este modo de funcionamiento solo para calentar tazas y vasos para evitar quemaduras.

1. Coloque las tazas y/o vasos en el cajón de calentamiento.
2. Toque la tecla de modo de funcionamiento 'Copas'.



- *La temperatura recomendada y la duración del tiempo se iluminan.*

3. Cierre el cajón.
 - *La luz de control se encenderá.*
 - *El cajón de calentamiento comienza a calentarse.*

¡NOTA!

Se tarda aproximadamente 30 minutos en calentar tazas para 6 personas.

4. Abra el cajón cuando finalice el modo de funcionamiento.
5. Toque la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato.
6. Saque las tazas o vasos del cajón.

Funcionamiento

¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras! La superficie de la placa de calentamiento está caliente. Los artículos alrededor del exterior del cajón se calientan más que los del medio. Siempre use guantes protectores o paños de horno para quitar los platos.

Mantener la comida caliente

¡ADVERTENCIA!

Utilice este modo de funcionamiento para mantener los alimentos calientes inmediatamente después de cocinarlos. No lo use para recalentar alimentos refrigerados. Nunca coloque cacerolas calientes o sartenes directamente en la placa de calentamiento de la encimera. Esto puede dañar la placa de calentamiento.

1. Pon los platos en el cajón.
2. Toque la tecla de modo de funcionamiento "mantener los alimentos calientes" y precaliéntelo durante 15 minutos.



3. Coloque la comida en el cajón de los platos precalentados.

¡NOTA!

- No llene en exceso platos, tazas, etc., para evitar derrames.
- Cubra los alimentos con una tapa resistente al calor o papel de aluminio. La superficie de la comida que no está cubierta se secará. No mantenga los alimentos calientes durante más de una hora.

4. Cierre el cajón.
 - *La luz de control se encenderá.*
 - *El cajón de calentamiento comienza a calentarse.*
5. Abra el cajón cuando finalice el modo de funcionamiento.
6. Toque la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato.
7. Saque el plato del cajón.

¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras! La superficie de la placa de calentamiento está caliente. Los artículos alrededor del exterior del cajón se calientan más que los del medio. Siempre use guantes protectores o paños de horno para quitar los platos.

Hacer yogur.

1. Coloque la leche preparada con el yogur en frascos o platos en el cajón de calentamiento.
2. Toque la tecla de modo de funcionamiento 'Hacer yogur'.



- *La temperatura recomendada y la duración del tiempo se iluminan.*
3. Cierre el cajón.
 - *La luz de control se encenderá.*
 - *El cajón de calentamiento se calentará.*
 4. Abra el cajón cuando finalice el modo de funcionamiento.
 5. Toque la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato.
 6. Deje que el yogur se enfríe en el cajón durante varias horas, luego guárdelo en un refrigerador.

Favoritos

Si se utiliza con frecuencia un ajuste de temperatura y duración en particular, estos ajustes se pueden guardar como favoritos.

Crear favoritos.

1. Toque la tecla de modo de funcionamiento 'Favorito'.



- *La temperatura recomendada y la duración del tiempo se iluminan.*
2. Toque la tecla + (más) o - (menos) para establecer la temperatura y la duración deseadas.
 3. Toque la tecla de modo de funcionamiento 'Favorito' durante 5 segundos.
 - *Los nuevos ajustes se guardarán.*

Favoritos iniciales

1. Toque la tecla "Favorito".
 - *Los valores de temperatura y duración establecidos se iluminan.*
2. Cierre el cajón.
 - *La luz de control se encenderá.*
 - *El cajón de calentamiento se calentará.*

Funcionamiento

3. Abra el cajón cuando finalice el modo de funcionamiento.
4. Toque la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras! La superficie de la placa de calentamiento está caliente. Los artículos alrededor del exterior del cajón se calientan más que los del medio. Siempre use guantes protectores o paños de horno para quitar los platos.

¡ADVERTENCIA!

Ponga el cajón en modo de espera antes de comenzar la limpieza.

- No limpie el aparato con un limpiador a vapor.
- No utilice productos abrasivos, alcohol o disolventes, ya que pueden dañar el dispositivo.
- La parte delantera está hecha de acero inoxidable o vidrio y es propensa a arañazos. Use un agente de limpieza no abrasivo especial para el acero inoxidable.

Limpieza del exterior

- Elimine inmediatamente la suciedad o los residuos del agente de limpieza.
- Limpie todas las superficies solo con un paño húmedo y agua jabonosa. A continuación, seque con un paño suave.

Limpieza del interior

- Retire cualquier suciedad del cajón de calentamiento mientras aún está caliente al tacto.
- Limpie la placa de calentamiento, la rejilla de ventilación y el panel de operación con un paño suave humedecido con agua y un poco de líquido de lavado y séquelo con un paño suave.

Solución de problemas

La siguiente es una lista de fallas que el usuario puede remediar rápidamente después de seguir la solución descrita. Llame a la división de servicio si se muestra otro fallo, o el defecto no se puede solucionar.

Tabla de resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El plato permanecerá frío.	El aparato no está enchufado.	Encienda el aparato.
	Interrupción del suministro eléctrico	Sustituya el fusible o conecte el fusible automático de nuevo en la caja de fusibles.
	El cajón no está cerrado correctamente.	Cierre el cajón.
El plato no está lo suficientemente caliente.	La duración del calentamiento es demasiado corta.	Alargar la duración del calentamiento.
	La temperatura no está lo suficientemente alta.	Seleccione una configuración de temperatura más alta.
La luz de control parpadea regularmente (con el cajón cerrado).	El inicio programado está activado.	Desactivar el modo de inicio retardado.
La luz de control parpadea rápidamente (con el cajón abierto).	El inicio programado está activado.	Cierre el cajón y luego seleccione la operación con un inicio retrasado. Toque la tecla de encendido/apagado para finalizar el inicio retardado.
	La lámpara de control está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
La luz de control no se ilumina cuando el cajón está en funcionamiento.	El modo Sabbath está activado.	Desactivar el modo Sabbath.
La luz de control parpadea rápidamente (con el cajón abierto o cerrado).	El cajón sigue en funcionamiento.	Toque la tecla de encendido/apagado.
El panel de control no muestra ninguna reacción al tocarlo.	El modo Sabbath está activado.	Desactivar el modo Sabbath.
	El panel de control está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
El cajón no se puede abrir/cerrar.	El mecanismo de empuje y tracción está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

Aspectos medioambientales

¡ADVERTENCIA!

Inutilice el aparato para evitar accidentes causados por un uso inadecuado (por ejemplo, niños jugando):

- Desconectar el aparato del suministro eléctrico. Con un aparato fijo, esto debe ser realizado por un electricista cualificado.
- A continuación, retire el cable de alimentación desenchufándolo del dispositivo.

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

En la fabricación de este electrodoméstico se han utilizado materiales sostenibles. Este electrodoméstico se debe desechar de forma responsable al final de su vida útil. Consulte con las autoridades de su localidad cómo hacerlo.

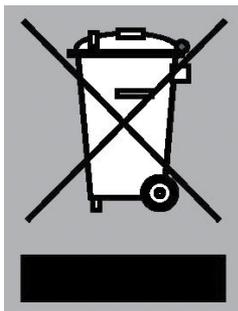
El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sin CFC (espuma rígida de poliestireno).

Elimine estos materiales de forma responsable y según la legislación vigente.

¡ADVERTENCIA!

Nunca permita que los niños jueguen con material de embalaje debido al peligro de lesiones o asfixia. Almacene el material de embalaje de forma segura o deséchelo de una manera respetuosa con el medio ambiente.



El electrodoméstico lleva el símbolo de un cubo de basura tachado para recordarle la obligación de deshacerse de los electrodomésticos eléctricos por separado. Esto significa que el electrodoméstico no se puede incluir con los residuos domésticos habituales al final de su vida útil. Debe depositarse en un punto municipal de recogida selectiva o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio.

La recogida selectiva de electrodomésticos ayuda a evitar los posibles impactos negativos sobre el entorno y la salud humana debidos a una eliminación inadecuada. De este modo se garantiza que los materiales de los que está compuesto el electrodoméstico se pueden recuperar para obtener importantes ahorros en energía y materias primas.



Declaración de conformidad

En virtud del presente documento, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.

Instalación

Seguridad

- Solo un técnico autorizado debe conectar este electrodoméstico!
- La conexión eléctrica debe cumplir las normativas nacionales y locales.
- Se debe poder acceder a la toma de corriente y al enchufe en todo momento.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico de servicio autorizado, para evitar riesgos.
- Si desea hacer una conexión fija, asegúrese de que haya un interruptor omnipolar con una separación de contacto de al menos 3 mm en el cable de suministro.
- Si un electrodoméstico fijo no está equipado con un cable de suministro y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red de suministro eléctrico que tengan una separación de contacto en todos los polos que proporcionen desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, las instrucciones indicarán la necesidad de incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Nunca abra la carcasa del electrodoméstico. Solo el servicio técnico puede hacerlo.
- Antes de conectar el cajón, asegúrese de que todos los cables del sistema eléctrico de su casa tengan el suficiente diámetro para alimentar el electrodoméstico correctamente.
- Antes de montar el electrodoméstico, realice todas las conexiones eléctricas.
- La instalación, el trabajo de mantenimiento o las reparaciones que no se realicen correctamente pueden dar lugar a situaciones de peligro. Solo técnicos cualificados y autorizados pueden llevar a cabo estas tareas. Si el electrodoméstico tiene un defecto, desconéctelo y contacte con el servicio de atención al cliente.
- Si el electrodoméstico está montado detrás de la puerta de un mueble, nunca la cierre mientras aquel se esté utilizando. Detrás

de las puertas se acumula calor y humedad, que pueden dañar el cajón, el aparador y el suelo.

- Utilice solamente piezas de repuesto originales. Estas piezas son las que cumplen las especificaciones de seguridad necesarias.
- Tenga en cuenta que el electrodoméstico no se puede montar inclinado ni tumbado. El diseño del electrodoméstico incluye una bomba que contiene aceite. Consulte las instrucciones de instalación.
- El fabricante no se hace responsable de cualquier daño producido por incumplir las advertencias y normas de seguridad.

Conexión eléctrica

- Este electrodoméstico se ha fabricado como Clase I; lo cual significa que debe conectarse a tierra.
- Compruebe si la potencia de la red eléctrica corresponde a la potencia de la placa de identificación del electrodoméstico.
- Antes de conectarlo a la red eléctrica, compruebe que el enchufe esté conectado a tierra.
- El dispositivo está equipado con un enchufe. Cuando se instale el dispositivo, recuerde que este enchufe se debe dejar de tal modo que se pueda volver a acceder a él.

¡ADVERTENCIA!

Si un electrodoméstico estacionario no está equipado con un cable y un enchufe de alimentación o con otros medios para su desconexión de la red de suministro, que posean una separación de contactos en todos los polos para permitir la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, los medios de desconexión deberán estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Esto también se aplica a aquellos electrodomésticos que poseen cable y enchufe de alimentación, pero en los que no se puede acceder al enchufe una vez que el electrodoméstico está instalado. El uso de un interruptor de corte omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá este requisito.

Instalación

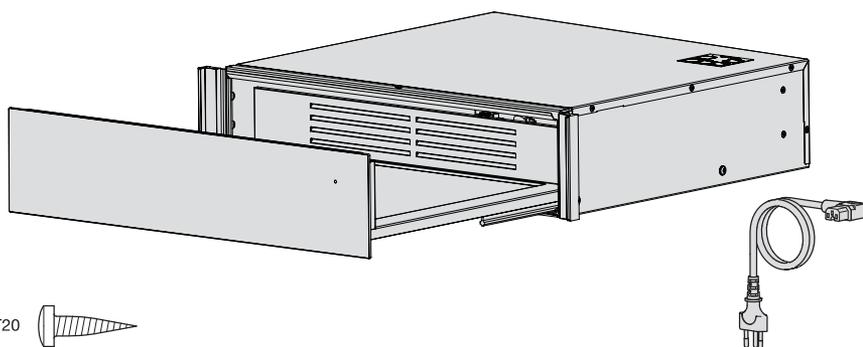
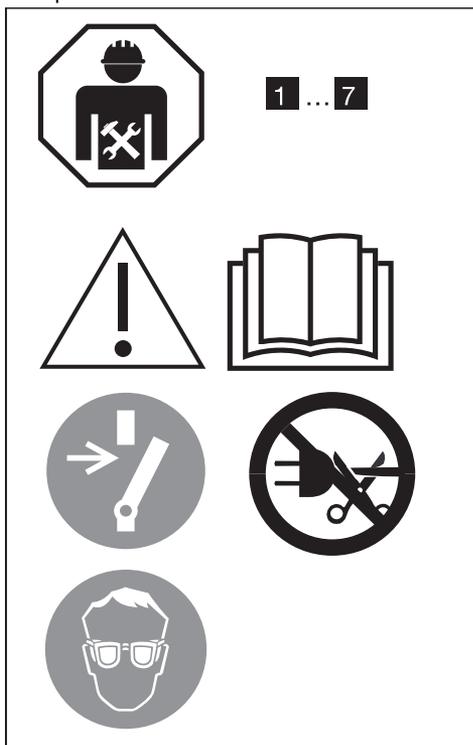
Este cajón calentaplatos ha sido diseñado para uso doméstico. Ha sido concebido únicamente para el precalentamiento de la vajilla, para mantener la comida caliente y para cocinar lentamente. Cualquier otro uso queda prohibido y podría ser peligroso. El fabricante renuncia a todo tipo de responsabilidad en caso de uso inadecuado.

En determinadas condiciones, la parte exterior del cajón calentaplatos puede alcanzar los 70 °C (dependiendo de la temperatura seleccionada y del tiempo durante el que se use). Utilice siempre manoplas o guantes para horno para sacar la vajilla caliente del cajón.

 ¡ADVERTENCIA!

Antes de conectar el cajón, asegúrese de que todos los cables del sistema eléctrico de su casa tengan el suficiente diámetro para alimentar el electrodoméstico correctamente. Su sistema debe estar protegido por un fusible de 10 amperios.

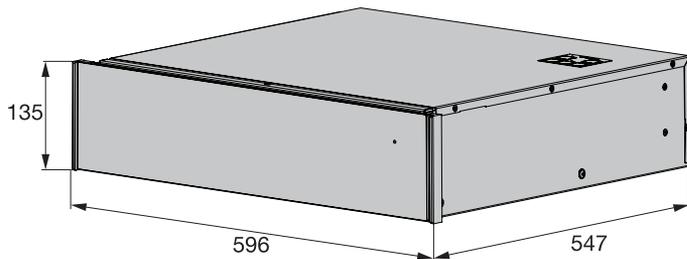
Preparación



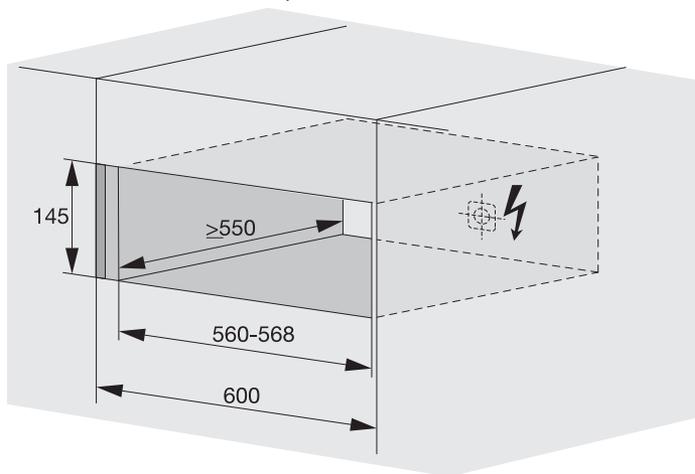
4x  T20 

Instalación

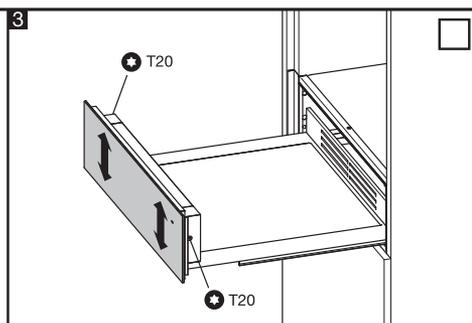
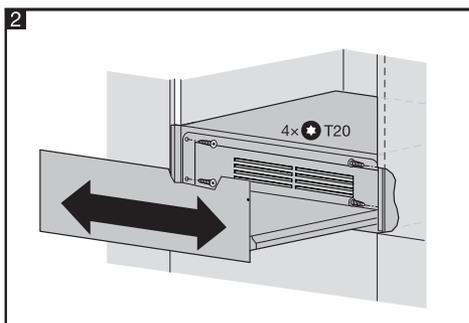
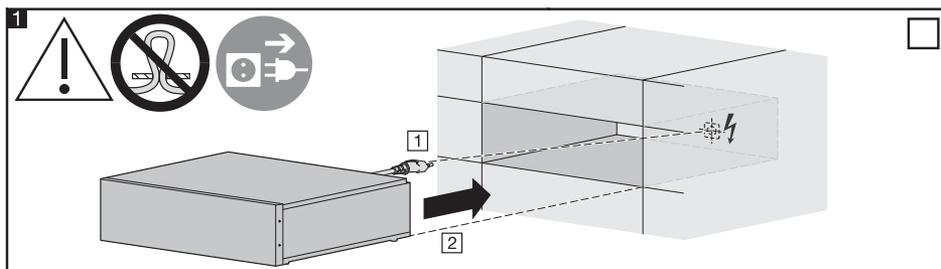
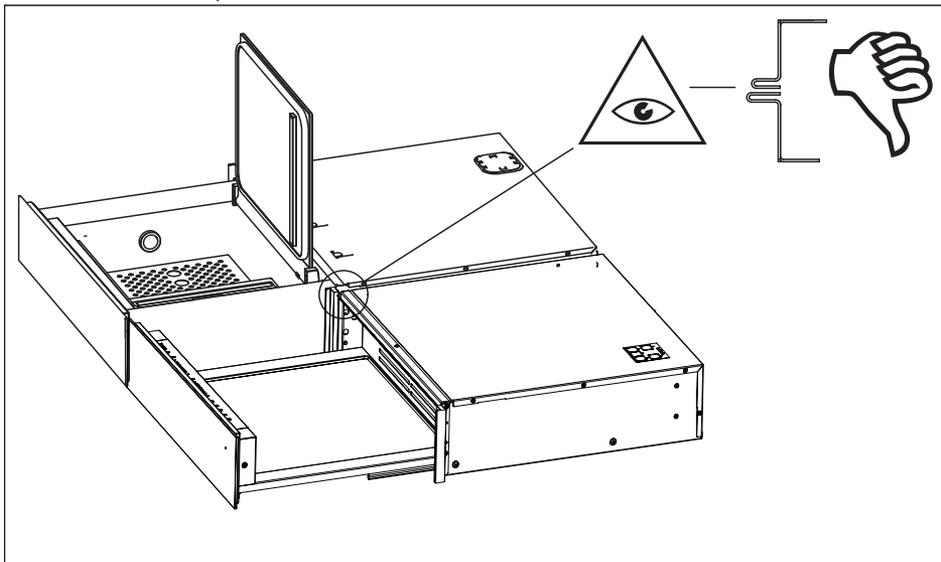
Dimensiones del aparato



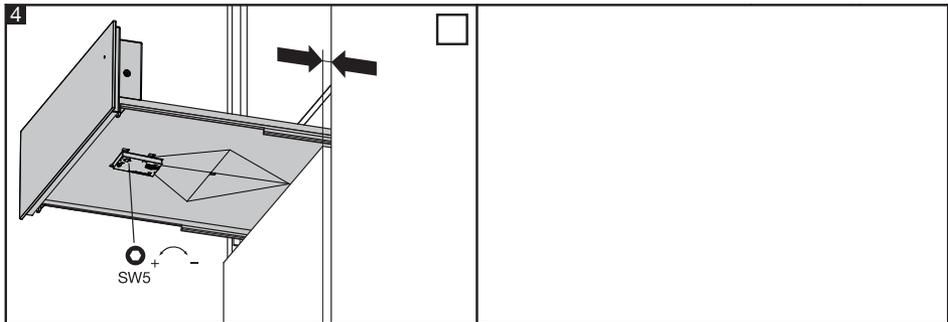
Dimensiones de empotramiento:



Instalación empotrada



Instalación





ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



888026-a3



Reservado el derecho a hacer modificaciones.