



Mode d'emploi

Tiroir chauffant

ODW8123S / HZWE140

ODW8127A / HZWE140

ODW8127B / HZWE140

ODW8127S / HZWE140

ODW8128G / HZWE140

ODW8327A / HZWE290

ODW8327S / HZWE290

ODW8328G / HZWE290

Pictogrammes utilisés



Important à savoir

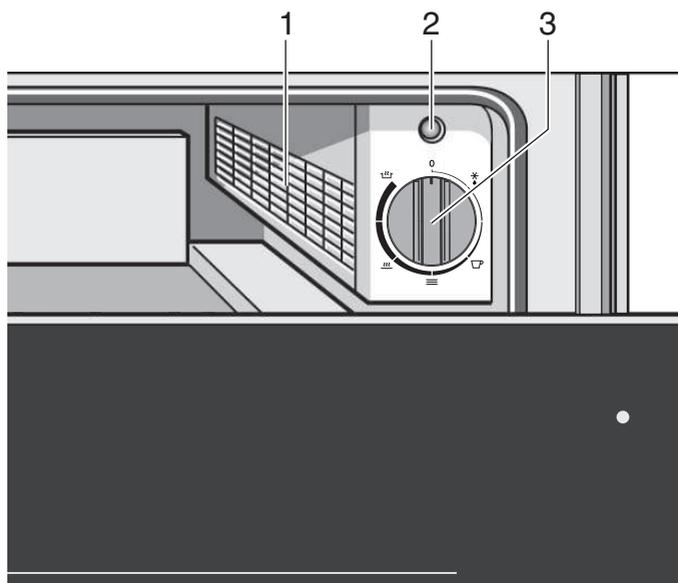


Conseil

SOMMAIRE

<u><i>Description de l'appareil</i></u>	4
<u><i>Prescriptions de sécurité</i></u>	5
<u><i>Utilisation du tiroir chauffant</i></u>	
Généralités	6
Éléments de commande	6
Principe de commande	6
Sélection de la température	6
Temps de préchauffage	7
<u><i>Installation</i></u>	8
<u><i>Entretien et nettoyage</i></u>	11
<u><i>Protection environnementale</i></u>	12

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Ventilateur et chauffage
2. Diode d'indication
 - Elle clignote lorsque l'appareil est allumé
 - Elle reste allumée lorsque l'appareil est allumé avec le tiroir fermé
3. Bouton rotatif pour le réglage de la température

La température réglée est la température de la plaque chauffante sous le tiroir lorsque le tiroir est vide. Vos mesures peuvent varier et ne conviennent pas pour contrôler la précision de la température.

L'appareil ne chauffe que lorsque le tiroir est fermé.

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Conservez ce mode d'emploi à proximité de votre appareil. Si vous revendez ou donnez votre appareil à quelqu'un d'autre, veillez à donner également le mode d'emploi.

Veillez lire ces recommandations avant d'installer et d'utiliser votre tiroir chauffant. Elles ont été rédigées pour votre sécurité, et celle des autres personnes.

Ce tiroir chauffant a été conçu pour une utilisation particulière et domestique. Il se destine exclusivement à préchauffer des plats, garder des aliments au chaud et au cuisson basse température. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant rejette toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

L'extérieur du tiroir chauffant peut, dans certains cas, atteindre une température de 70 °C (en fonction de la température et de la durée d'utilisation choisies). Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour sortir la vaisselle chaude du tiroir.

Garder des aliments au chaud

Ne déposez jamais des plats sortant du feu ou du four dans le tiroir. Cela peut endommager la plaque chauffante.

La charge maximale du tiroir est de 25 kg. En cas de surcharge, l'appareil peut être endommagé.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Cela peut endommager l'appareil.

Ne conservez pas d'articles en plastique ou inflammables dans l'appareil. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer pendant l'utilisation.

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

Généralités

Une grille de protection empêche tout contact entre les éléments et le ventilateur.

Éléments de commande

Vous disposez d'un bouton rotatif pour allumer/éteindre l'appareil et pour régler la température. Ce bouton n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert.

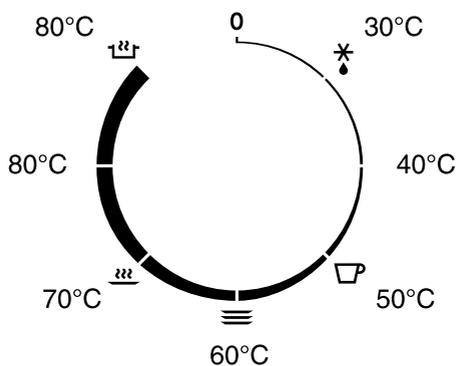
Lorsque le tiroir est fermé, la diode de contrôle sur la face avant vous indique l'état de l'appareil.

Principe de commande

- Déposez votre service ou vos plats dans le tiroir.
- Réglez la température souhaitée.
La diode de contrôle 'appareil allumé' clignote.
- Fermez le tiroir.
La diode de contrôle 'appareil allumé' reste allumée.

Sélection de la température

Le bouton de température vous permet de régler la température entre 30 et 80 °C.



UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

Icône	Température	Fonction	Application
0	0	Éteint	-
	30 °C	Décongeler	Pour décongeler des aliments. Faire lever de la pâte.
-	40 °C	Décongeler	
	50 °C	Préchauffer des verres	Préchauffer des tasses à café.
	60 °C	Préchauffer un service	Préchauffer des assiettes et des plats. Garder des plats au chaud (oeufs, pain).
	70 °C	Garder des plats au chaud	Garder des plats au chaud (viande, poisson, légumes).
-	80 °C	Garder au chaud et réchauffer	Garder au chaud et réchauffer des plats.
	80 °C avec ventilateur	Slow cooking	Après avoir saisi les aliments, mettre la casserole ou le plat dans le tiroir. Laisser la préparation cuire lentement, selon le temps conseillé.

Temps de préchauffage

Le temps de préchauffage pour la vaisselle dépend de plusieurs facteurs :

- le matériau et l'épaisseur de la vaisselle ;
- le degré de remplissage ;
- la répartition de la charge ;
- le réglage de la température.

Il est donc impossible de fournir des données précises à l'avance.

Quelques valeurs indicatives :

Avec une température réglée sur 60 °C, la durée pour une chaleur égale est d'environ :

- 30 minutes pour un service pour un repas de six personnes
- 40 minutes pour un service pour un repas de douze personnes

Vous découvrirez vous-même quelle est la durée idéale pour votre vaisselle.

INSTALLATION

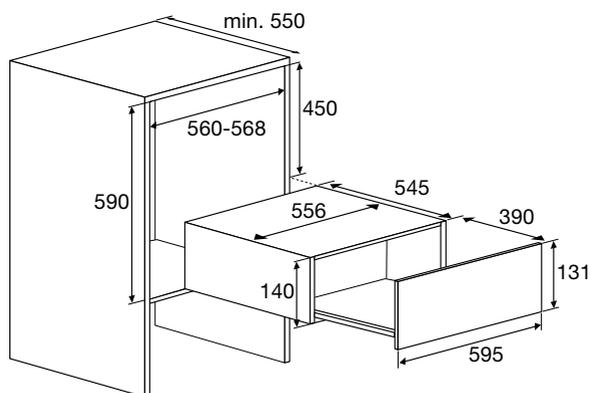


Encastrement

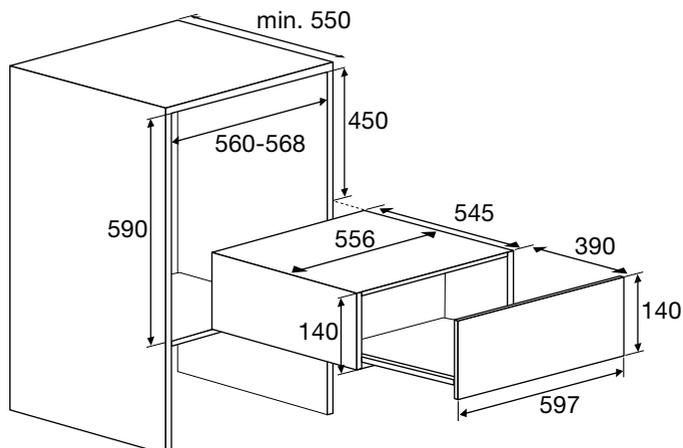
Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que tous les fils de votre installation électrique ont une section suffisante pour alimenter normalement cet appareil. Votre installation doit être protégée par un fusible de 10 ampères.

Faites glisser l'appareil dans la niche du meuble de cuisine. Assurez-vous que le boîtier de l'appareil est bien en place. Ouvrez le tiroir et fixez l'appareil sur les côtés du meuble à l'aide des 4 vis.

ODW8123S

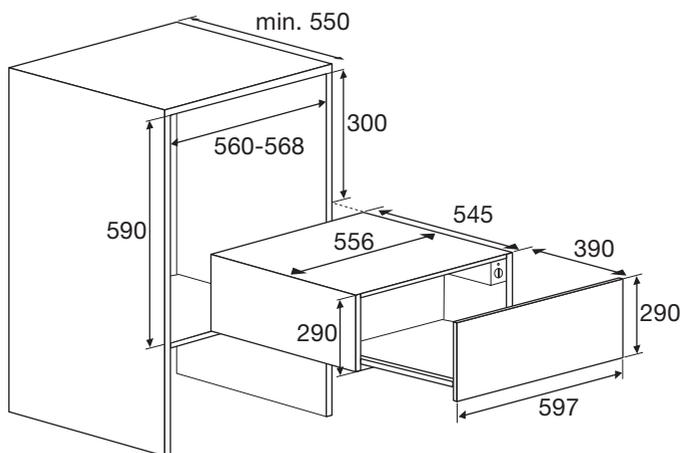


ODW8127A - ODW8127B - ODW8128G

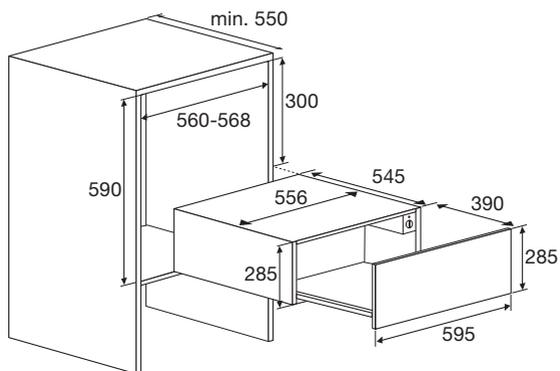


UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

ODW8327A - ODW8328G

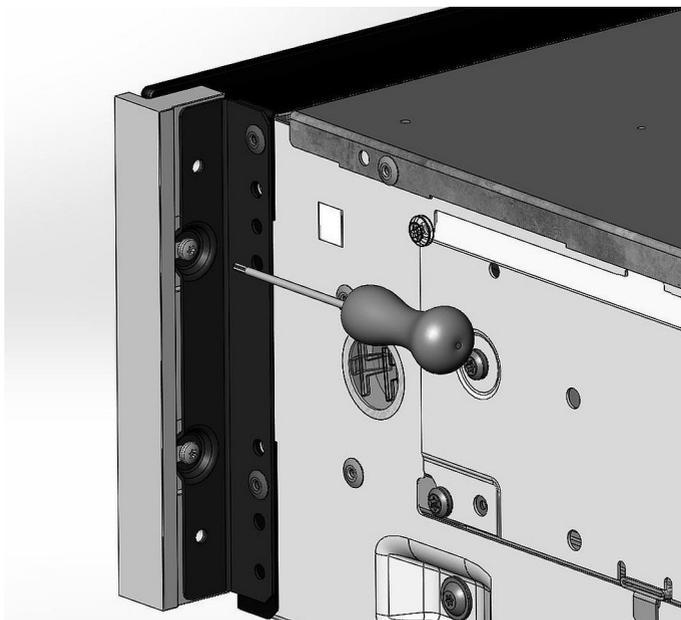


ODW8327S

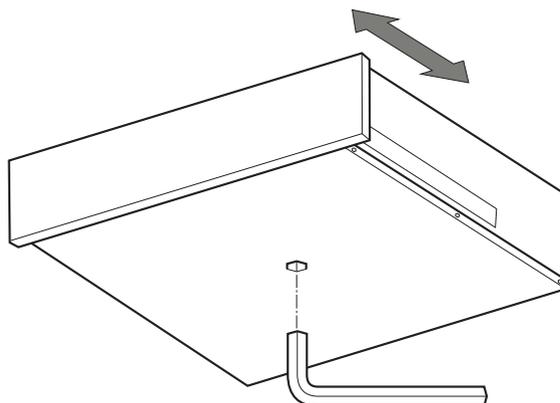


UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

Pour le ODW8128G et le ODW8328G, les profils en aluminium peuvent être réglés sur 1 mm environ.



La face avant peut être réglée sur quelques millimètres, afin de permettre un alignement avec les autres appareils. Utilisez pour ce faire une clé de serrage, en partie basse de l'appareil.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, il doit être éteint et refroidi.

Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge humide et d'eau savonnée.
Essuyez le tout avec un linge doux.

L'appareil ne peut pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'alcool ou de solvant, ces substances pouvant endommager l'appareil.

La face avant en acier inoxydable ou en verre est sensible aux rayures.
Utilisez un produit de nettoyage non abrasif spécifique pour l'acier inoxydable.

Le fond en verre peut être nettoyé avec de l'eau chaude et un produit d'entretien. Il faut ensuite bien le sécher. Ne le remettez en place que lorsqu'il est bien sec.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- feuille de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

 **ASKO**



713092