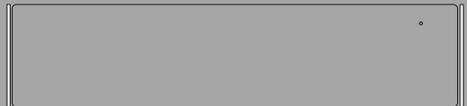




 **ASKO**
Inspired by Scandinavia



GEBRAUCHSANWEISUNG

Wärmeschublade
DE

ODW8128G
ODW8128GG

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Pflege	20
Sicherheitsvorschriften	4	Äußere Reinigung	20
Verwendung	6	Reinigung des Inneren	20
Beschreibung des Geräts	6	Problemlösung	21
Bedienfeld	7	Tabelle Störungen und Fehler	21
Bedienung der Berührungstasten	7	Umweltschutz	22
Öffnen und Schließen der Schublade	8	Entsorgung von Gerät und Verpackung	22
Ladekapazität	8	FÜR DEUTSCHLAND:	23
Anwendung	9	Installation	25
Langsames Garen	11	Sicherheit	25
Betrieb	13	Vorbereitung	28
Bedienung der Wärmeschublade	13	Geräteabmessungen	29
Verzögerter Start	14	Einbaumaße	29
Sabbat-Modus	14	Einbau	30
Betriebsmodi	15	Ihre Notizen	32

Benutzte Piktogramme

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

Sicherheitsvorschriften

 WARNUNG!

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

EU

 WARNUNG!

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

Allgemein

 ELEKTROSCHOCK!

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

- **Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger.** Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Sicherheitsvorschriften

- Das Gerät vor der Montage, Demontage und Reinigung oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie nie ein defektes Gerät ein. Trennen Sie es von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen sind gefährlich. Berühren Sie keine spannungsführenden Anschlüsse und verändern sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Diese Änderungen dürfen nur von autorisierten und geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bei Defekt des Geräts, trennen Sie es bitte vom Stromnetz und kontaktieren den Kundendienst.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder bei Kontakt mit Wasser.
- Dieses Geräte ist nur für den PRIVATEN Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.
- Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

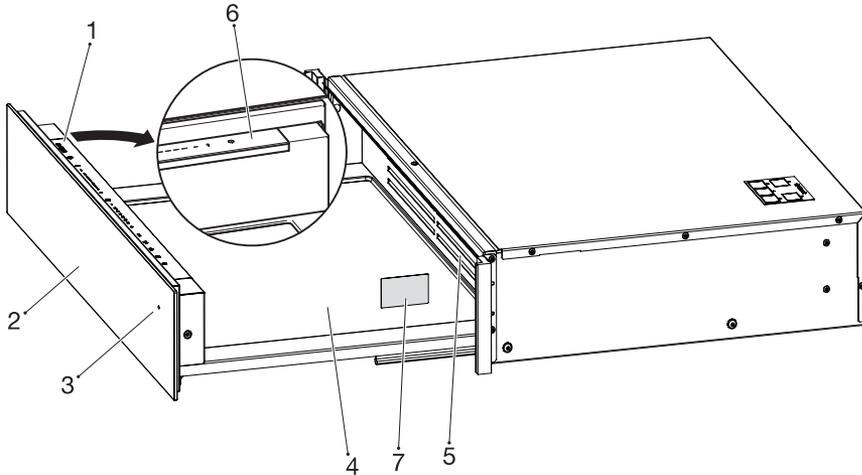
HINWEIS!

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

Verwendung

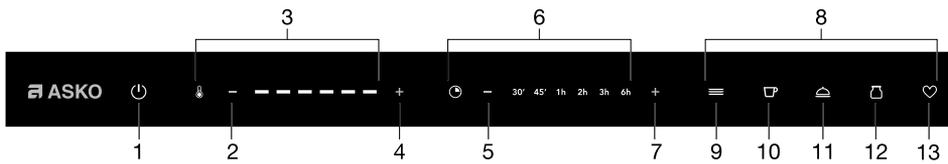
Beschreibung des Geräts

Die Wärmeschublade kann zum Aufwärmen von Geschirr und zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.



1. Bedienfeld ▶ Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Wärmeschublade einzuschalten.
2. Schubladenfront ▶ Drücken Sie vorsichtig auf die Schubladenfront, um die Schublade zu öffnen und zu schließen (Push/Pull-System).
3. Kontrollleuchte ▶ Leuchtet im Betrieb und die Schublade ist geschlossen.
4. Warmhalteplatte ▶ Wird heiß, wenn die Schublade in Betrieb ist.
5. Lüfterplatte ▶ Auslassöffnungen für erwärmte Luft.
6. Innenbeleuchtung ▶ Leuchtet, wenn die Schublade geöffnet ist.
7. Typenschild ▶ Technische Daten.

Bedienfeld



1. Ein-/Ausschalttaste mit Anzeige ▶ Berühren zum Einschalten der Wärmeschublade. Die Ein/Aus-Kontrollleuchte leuchtet.
 - *Standby-Modus* ▶ *Ein/Aus-Leuchte leuchtet gedimmt.*
 - *Aktivmodus* ▶ *Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf.*
2. - (Minus-) Temperaturtaste ▶ Berühren, um die Temperatureinstellung zu verringern.
3. Temperaturanzeige ▶ Die aktuelle Temperatureinstellung wird angezeigt.
4. + (Plus) Temperaturtaste ▶ Berühren, um die Temperatureinstellung zu erhöhen.
5. - (Minus-) Zeittaste ▶ Berühren, um die Zeitdauereinstellung zu verringern.
6. Zeitdaueranzeige ▶ Die aktuelle Zeitdauer wird angezeigt.
7. + (Plus) Zeittaste ▶ Berühren, um die Zeitdauereinstellung zu erhöhen.
8. Betriebsmodi
9. Aufheizen von Serviertellern und Geschirr ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
10. Aufheizen von Tassen ▶ Berühren Sie die Taste, um zu starten. Die Kontrollleuchte leuchtet.
11. Essen warm halten ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
12. Joghurt machen ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
13. Favorit ▶ Berühren Sie die Taste, um zu beginnen. Die Kontrollleuchte leuchtet.

HINWEIS!

- Die Temperatureinstellung bezieht sich auf die Oberfläche der Heizplatte, wenn das Gerät leer ist. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Genauigkeit der Temperatur
- Die Wärmeschublade beginnt erst zu erwärmen, wenn sie richtig geschlossen ist.
- Die Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die die Schublade nach max. 12 Stunden Dauerbetrieb in den Standby-Modus schaltet.

Bedienung der Berührungstasten

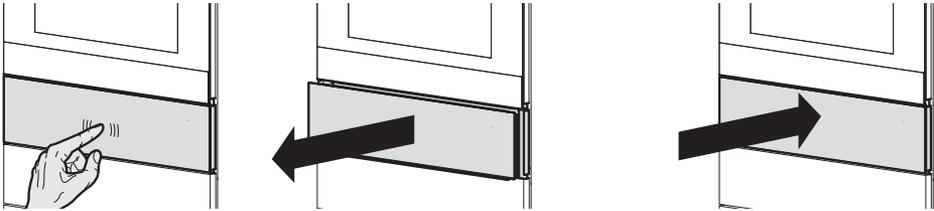
Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Größe der Fingerspitzen reagieren. Das Gerät kann nicht mit anderen Objekten bedient werden und wird beispielsweise nicht eingeschaltet, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld geht.

Verwendung

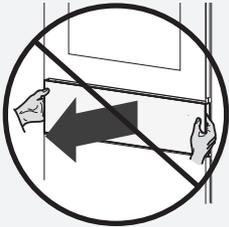
Öffnen und Schließen der Schublade

1. Drücken Sie in die Mitte der Schubladenfront, um die Schublade zu öffnen oder zu schließen.



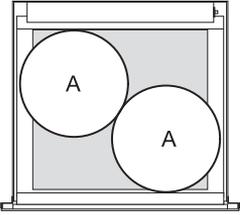
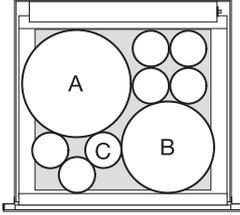
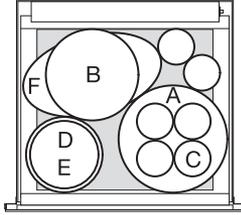
⚠️ WARNUNG!

Niemals die Schublade zum Öffnen zwingen. Dies könnte den Schließmechanismus (Push/Pull-System) beschädigen.



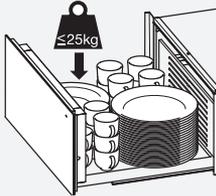
Ladekapazität

Die maximale Belastung hängt von den Abmessungen und dem Gewicht Ihres Geschirrs ab.

Gerichte	Geschirr	Vollständige Platzeinstellungen und Servierteller
		
<ul style="list-style-type: none">• 20 Teller Ø 27 cm (A)	<ul style="list-style-type: none">• 10 Teller Ø 27 cm (A)• 10 Suppenteller Ø 23 cm (B)• 10 Tassen Ø 9 cm (C)	<ul style="list-style-type: none">• 8 Teller Ø 27 cm (A)• 8 Suppenteller Ø 23 cm (B)• 8 Tassen Ø 9 cm (C)• 1 Servierteller 17 cm (D)• 1 Servierteller 19 cm (E)• 1 Servierplatte (F)

! WARNUNG!

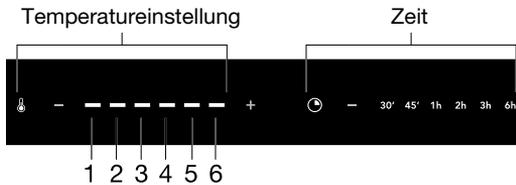
Die maximale Belastung der Wärmeschublade beträgt 25 kg. Bei Überschreiten dieses Lastgewichtes kann es zu Schäden am Gerät kommen.



Anwendung

Die Tabelle listet verschiedene Verwendungen für die Wärmeschublade auf.

- Wählen Sie das zu erwärmende Essen/Geschirr aus der Tabelle aus.
- Stellen Sie die Temperatureinstellung und die Dauer für das zu erwärmende Essen/Geschirr ein.



Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
Gare des Hefeteigs.	1	30 Minuten bis max. 45 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignetes Kochgeschirr verwenden. • Mit feuchtem Tuch abdecken.
Auftauen von empfindlichen Tiefkühlkost, z. B. Sahnetorten, Butter, Würstchen oder Käse.	1	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie es in der Verpackung.
Zubereitung von Joghurt	2	6 Stunden und verlängern nach Bedarf mit max. 3 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Möglich in mehrere kleine oder ein großes Gefäß zu platzieren. • Den Joghurt nicht abdecken.

Verwendung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
Warmhalten von Eiern, z.B. hartgekochte Eier oder Rührei.	2	30 Minuten bis 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr vorheizen. • Decke die Eier zu.
Auftauen von empfindlichen Tiefkühlkost.	2	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie es in der Verpackung.
Trinkgefäße vorheizen, z.B. Espressotassen.	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr.
Schmelzen von Schokolade.	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignetes Kochgeschirr verwenden. • Schokolade unbedeckt lassen.
Gelatine auflösen.	3	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignetes Kochgeschirr verwenden. • Gelatine unbedeckt lassen.
Zarte Speisen warm halten, z. B. bei niedriger Temperatur gekochtes Fleisch.	3	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr vorheizen. • Decken Sie das Essen ab.
Erhitzen oder Warmhalten von Speisen, z. B. Omelettes, Crêpes, Pfannkuchen, Tacos, Tortillas oder Fajitas.	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr vorheizen. • Decken Sie das Essen ab.
Warmhalten von Speisen, z.B. Braten oder Saucen.	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr vorheizen. • Decken Sie das Essen ab.
Getränke warm halten.	4	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> • Tischgeschirr nach Bedarf vorheizen.
Warmhalten von Brot, z. B. Toast oder Brötchen.	4	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Speisen direkt auf den Warmhalteteller. • Lassen Sie das Brot unbedeckt.
Aufwärmen von Biskuitkuchen, z. B. Streuselkuchen oder Muffins.	4	30 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> • Tischgeschirr nach Bedarf vorheizen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Essen/Geschirr	Einstelltemperatur	Geschätzte Dauer	Anmerkungen
Servierteller vorheizen, z. B. Suppenteller, Teller, Schüsseln, Servierplatten oder Saucenboote.	5	45 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> Verteilen Sie Geschirr flach für kürzere Heizzeiten.
Getränke warm halten.	5	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> Geschirr vorheizen. Decken Sie die Getränke zu.
Trocknen von Obst.	5	6 Stunden und verlängern nach Bedarf mit max. 6 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> Das Obst vorbereiten und zerkleinern. Drehen Sie das Obst nach Bedarf.
Langsames Garen.	6	30 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> Geschirr vorheizen.
Warme, feuchte Tücher für Wellnessanwendungen.	4 bis 6	45 Minuten bis max. 1 Stunde	<ul style="list-style-type: none"> Befeuchten Sie Tücher/Handtücher, falten oder rollen Sie und legen Sie sie dann direkt auf die Heizplatte. Nur Tücher/Handtücher aus Naturfasern verwenden – keine synthetischen Fasern!

Langsames Garen

Die Temperatureinstellung 6 eignet sich für das langsame Kochen bis zum vollständigen Ausbacken, kleinere bis mittlere, hochwertige Fleischstücke (Rind, Lamm, Schwein, Kalb), die nicht dicker als 6 cm sind. Wir empfehlen, größere Fleischstücke in einem Backofen oder Kombi-Dampf-Backofen zu kochen. Wenn man Fleisch länger bei niedriger Temperatur gart, wird es zart und saftig.

Vorbereitung

Zuerst das Fleisch anbraten und dann in der Wärmeschublade bei niedriger Temperatur garen lassen.

- Verwenden Sie geeignetes Glas-, Porzellan- oder Keramikgeschirr.
- Heizen Sie die Schublade mit dem Kochgeschirr auf Stufe 6 vor.
- Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.
- Legen Sie das Fleisch in das vorgewärmte Kochgeschirr in die Schublade, um es vollständig zu kochen.

Die unten angegebenen Bratzeiten beziehen sich auf das Versiegeln von Fleisch in heißem Fett.

Verwendung

Art des Fleisches	Braten auf dem Kochfeld	Garn in der Wärmeschublade
Kleine Fleischstücke.		
Kleine Schnitzel.	2–3 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none">• Temperatureinstellung 6• Dauer: 30 Minuten bis 1 Stunde
Steakmedaillons.	1–2 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none">• Temperatureinstellung 6• Dauer: 30 Minuten bis 1 Stunde
Mittelgroße Fleischstücke.		
Lammrücken (ca. 150-300 g).	2–3 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none">• Temperatureinstellung 6• Dauer: 1 Stunde
Schweinefilet (400-600 g).	4–6 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none">• Temperatureinstellung 6• Dauer: 2 bis 3 Stunden
Rinder-/Kalbsfilet, Schweinelende (bis 900 g).	12–15 Minuten auf allen Seiten	<ul style="list-style-type: none">• Temperatureinstellung 6• Dauer: 3 bis 6 Stunden

HINWEIS!

Fleisch, das bei niedriger Temperatur gekocht wurde, ist nicht so heiß wie herkömmliches gekochtes Fleisch. Saucen sollten sehr heiß serviert werden. Stellen Sie die Teller während der letzten 45–60 Minuten des Kochens in die Wärmeschublade.

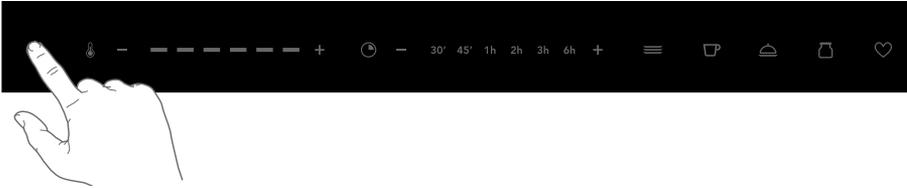
Um das Fleisch bei niedriger Temperatur warm zu halten, drehen Sie die Temperatur auf Position 4. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten und große Stücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

Bedienung der Wärmeschublade

⚠️ WARNUNG!

Das Bedienfeld muss sauber und trocken gehalten werden. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände vor dem Gebrauch. Die Tasten reagieren sonst nicht oder können sich versehentlich einschalten.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Schublade einzuschalten.



2. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um die gewünschte Temperatur und Zeitdauer einzustellen, oder wählen Sie eine der voreingestellten Betriebsarten.



3. Schließen Sie die Schublade.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet.
 - Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.
4. Das Öffnen der Schublade unterbricht den Betrieb.
 - Die Kontrollleuchte blinkt, wenn die Schublade geöffnet ist.
 - Schließen Sie die Schublade, um das Programm fortzusetzen.
 - Wenn die eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Schublade stoppt die Heizung.

HINWEIS!

Nach Beendigung des Betriebs oder Berühren des Ein-/Aus-Tasters erlischt die Innenbeleuchtung der geöffneten Wärmeschublade automatisch nach 5 Minuten. Durch Berühren des Ein-/Aus-Tasters oder durch Schließen und erneutes Öffnen der Wärmeschublade wird die Innenbeleuchtung wieder aktiviert.

5. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf durch Berühren vor der Zeit aus und halten Sie die Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang gedrückt.
 - Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Taste losgelassen wird.
 - Die Ein-/Aus-Taste wird im Standby-Modus gedimmt.
 - Die Anzeige für Temperatur, Zeitdauer und/oder Betriebsart erlischt.

Betrieb

⚠️ WARNUNG!

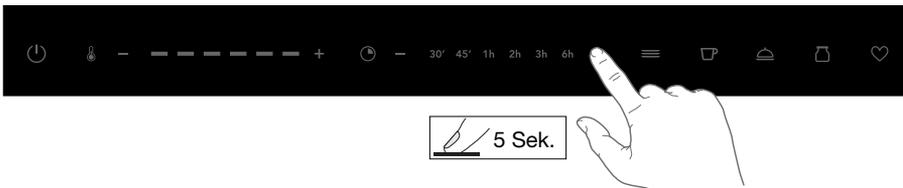
Lassen Sie die Wärmeschublade bei Dauerbetrieb nicht länger unbeaufsichtigt. Wenn Sie Lebensmittel zu lange warm halten, kann dies sie austrocknen und sogar zum Brand führen.

Diese Wärmeschublade ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die die Schublade nach 12 Stunden Dauerbetrieb in den Standby-Modus schaltet.

Verzögerter Start

Der verzögerte Start wird aktiviert, wenn für die gewählte Betriebsart sowohl eine Betriebszeit als auch eine verzögerte Startdauer eingestellt sind. Das Gerät schaltet sich ein, wenn der verzögerte Start hochgefahren ist und schaltet sich wieder aus, wenn die Betriebszeit beendet ist.

1. Legen Sie das Geschirr in die Wärmeschublade.
2. Drücken Sie die Taste für die gewünschte Betriebsart.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Temperatureinstellung und einen Zeitraum ein.
4. Drücken Sie die + (Plus) -Taste für 5 Sekunden.

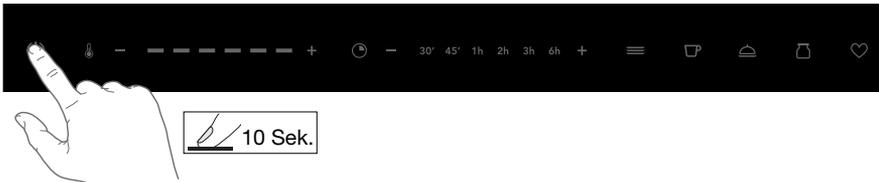


- Die 30-Minuten-Anzeige blinkt.
5. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um den gewünschten verzögerten Start einzustellen.
 - Der ausgewählte verzögerte Start blinkt.
 6. Schließen Sie die Schublade.
 - Wenn ein verzögerter Start eingestellt wurde, blinkt die Kontrollleuchte, bis der Betrieb beginnt. Die Kontrollleuchte leuchtet nach einem automatischen Start.

Sabbat-Modus

Der Sabbat-Modus ermöglicht eine Betriebsdauer von bis zu 72 Stunden. Nach Aktivierung des Sabbat-Modus werden die Sicherheitsabschaltung und die Beleuchtung außer im Störfall deaktiviert. Das Essen wird erwärmt und in der Wärmeschublade warmgehalten, ohne das Gerät in Betrieb zu nehmen.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste 10 Sekunden lang.



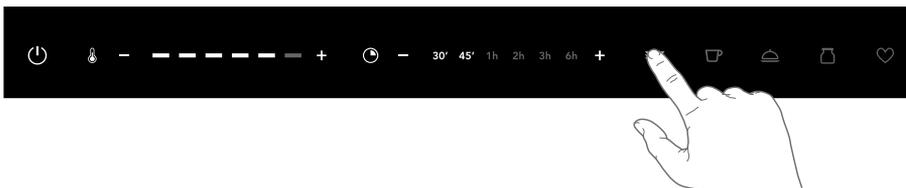
- Die Funktion wird beim Loslassen der Taste aktiviert.
 - Die Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3x kurz auf.
 - Der Sabbath-Modus ist aktiviert.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste für 10 Sekunden, um den Sabbath-Modus auszuschalten.
 - Die Funktion wird beim Loslassen der Taste aktiviert.
 - Die Dauer- und Temperaturanzeigen leuchten 3x kurz auf.
 - Der Sabbath-Modus ist deaktiviert.

Betriebsmodi

Aufheizen von Geschirr

Verteilen Sie Geschirr auf der gesamten Warmhalteplatte. Die Aufheizdauer hängt vom Material und der Dicke des Geschirr sowie deren Menge, Höhe und Anordnung ab. Gestapelte Teller brauchen länger, um sich zu erwärmen als einzelne Gegenstände. Stellen Sie keine großen Servierplatten vor die Lüftungsschlitze. Sie verschließen die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft, wodurch das Geschirr nicht gleichmäßig erwärmt wird.

1. Legen Sie das Geschirr in die Wärmeschublade.
2. Berühren Sie die Bedientaste „Geschirr“.



- Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.
3. Schließen Sie die Schublade.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet.
 - Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.

HINWEIS!

- Es dauert ungefähr 45 Minuten, um ein Sortiment für 6 Personen zu beheizen.
 - Da sich aufgeheiztes Geschirr schnell abkühlt, nehmen Sie es aus der Wärmeschublade, kurz bevor Sie es benötigen.
4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.

Betrieb

5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
6. Nehmen Sie das Geschirr aus der Schublade.

HEIßE OBERFLÄCHE!

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

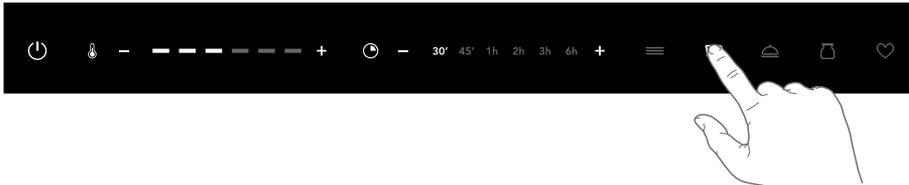
Aufheizen von Tassen und Gläsern

Die Aufheizdauer hängt vom Material und der Dicke des Geschirr sowie deren Menge, Höhe und Anordnung ab. Hohe Stapel von Tassen und Gläsern brauchen länger, um sich zu erwärmen als einzelne Tassen und Gläser. Stellen Sie kein Geschirr vor die Lüftungsschlitze. Sie verschließen die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft, wodurch das Geschirr nicht gleichmäßig erwärmt wird.

HEIßE OBERFLÄCHE!

Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie diese Betriebsart nur zum Aufheizen von Tassen und Gläsern, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Stellen Sie die Tassen und/oder Gläser in die Wärmeschublade.
2. Berühren Sie die Betriebstaste „Tassen“.



- Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.
3. Schließen Sie die Schublade.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet.
 - Die Wärmeschublade beginnt zu heizen.

HINWEIS!

Es dauert ungefähr 30 Minuten, Tassen für 6 Personen zu erhitzen.

4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
6. Nehmen Sie die Tassen oder Gläser aus der Schublade.

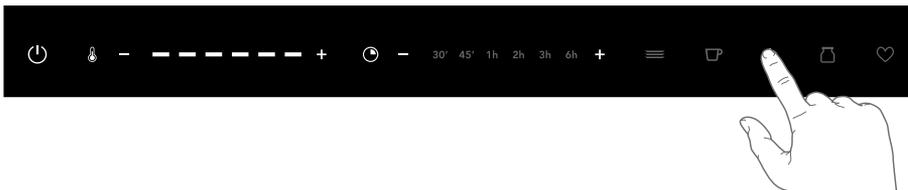
HEIßE OBERFLÄCHE!

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

Speisen warmhalten**! WARNUNG!**

Verwenden Sie diese Betriebsart, um Lebensmittel direkt nach dem Kochen warm zu halten. Verwenden Sie es nicht zum Aufwärmen von gekühlten Lebensmitteln. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Bratpfannen direkt vom Kochfeld auf die Warmhalteplatte. Dies kann die Platte beschädigen.

1. Legen Sie das Geschirr in die Schublade.
2. Berühren Sie die Betriebstaste „Warmhalten von Speisen“ und erwärmen Sie sie 15 Minuten lang.



3. Legen Sie das Essen in die Schublade in das vorgewärmte Geschirr.

HINWEIS!

- Überfüllen Sie Teller, Geschirr, Tassen usw. nicht, um ein Verschütten zu vermeiden.
- Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Deckel oder einer Aluminiumfolie abdecken. Die nicht bedeckte Oberfläche des Lebensmittels trocknet aus. Halten Sie das Essen nicht länger als eine Stunde warm.

4. Schließen Sie die Schublade.
 - Die *Kontrollleuchte leuchtet.*
 - Die *Wärmeschublade beginnt zu heizen.*
5. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
6. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
7. Nehmen Sie das Geschirr aus der Schublade.

! HEIßE OBERFLÄCHE!

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

Zubereitung von Joghurt

1. Die zubereitete Milch mit dem Joghurt in Gläser oder Geschirr in die Wärmeschublade geben.
2. Berühren Sie die Bedientaste „Zubereitung von Joghurt“.

Betrieb



- *Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.*
3. Schließen Sie die Schublade.
 - *Die Kontrollleuchte leuchtet.*
 - *Die Wärmeschublade erwärmt sich.*
 4. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.
 5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
 6. Lassen Sie den Joghurt mehrere Stunden in der Schublade abkühlen und lagern Sie ihn dann im Kühlschrank.

Favoriten

Wenn häufig eine bestimmte Temperatur- und Zeitdauereinstellung verwendet wird, können diese Einstellungen als Favoriten gespeichert werden.

Favoriten erstellen

1. Berühren Sie die Taste 'Favorit'-Betriebsart.



- *Die empfohlene Temperatureinstellung und Zeitdauer leuchten auf.*
2. Drücken Sie die Taste + (Plus) oder - (Minus), um die gewünschte Temperatur und Zeitdauer einzustellen.
 3. Tippen Sie 5 Sekunden lang auf die Betriebstaste „Favorit“.
 - *Die Einstellungen wurden gespeichert.*

Favoriten auswählen

1. Drücken Sie die Taste „Favorit“.
 - *Die eingestellten Werte für Temperatur und Zeitdauer leuchten auf.*
2. Schließen Sie die Schublade.
 - *Die Kontrollleuchte leuchtet.*
 - *Die Wärmeschublade erwärmt sich.*
3. Öffnen Sie die Schublade, wenn die Betriebsart beendet ist.



Betrieb

4. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Warmhalteplatte ist heiß. Gegenstände um die Außenseite der Schublade herum werden heißer als die in der Mitte. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr herauszunehmen.

WARNUNG!

Stellen Sie die Schublade in den Standby-Modus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.
- Die Front ist aus Edelstahl oder Glas gefertigt und anfällig für Kratzer. Verwenden Sie ein spezielles, nicht scheuerndes Reinigungsmittel für Edelstahl.

Äußere Reinigung

- Schmutz oder Reinigungsmittelreste sofort entfernen.
- Reinigen Sie alle Oberflächen nur mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser. Danach mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Reinigung des Inneren

- Entfernen Sie alle Verschmutzungen aus der Wärmeschublade, während sie noch warm sind.
- Reinigen Sie die Warmhalteplatte, das Lüftungsgitter und das Bedienfeld mit einem weichen, mit Wasser und etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Nachfolgend finden Sie eine Liste von Fehlern, die der Benutzer nach Befolgung der beschriebenen Lösung schnell beheben kann. Rufen Sie die Serviceabteilung an, wenn ein anderer Fehler angezeigt wird oder der Fehler nicht behoben werden kann.

Tabelle Störungen und Fehler

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Geschirr bleibt kalt.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Unterbrechung der Stromversorgung.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten erneut ein.
	Die Schublade ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Schublade.
Das Geschirr ist nicht warm genug.	Erwärmungsdauer zu kurz.	Erwärmungsdauer verlängern.
	Die Temperatur ist nicht hoch genug eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatureinstellung.
Die Kontrollleuchte blinkt regelmäßig (bei geschlossener Schublade).	Der verzögerte Start wird aktiviert.	Deaktivieren Sie den verzögerten Startmodus.
Die Kontrollleuchte blinkt schnell (bei geöffneter Schublade).	Der verzögerte Start wird aktiviert.	Schließen Sie die Schublade und wählen Sie dann den Betrieb mit einem verzögerten Start. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um den verzögerten Start zu beenden.
	Kontrollleuchte ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, wenn die Schublade in Betrieb ist.	Der Sabbat-Modus ist aktiviert.	Sabbat-Modus deaktivieren.
Die Kontrollleuchte blinkt schnell (bei geöffneter oder geschlossener Schublade).	Schublade ist noch in Betrieb.	Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
Das Bedienfeld zeigt bei Berührung keine Reaktion.	Der Sabbat-Modus ist aktiviert.	Sabbat-Modus deaktivieren.
	Das Bedienfeld ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Schublade kann nicht geöffnet/geschlossen werden.	Der Push-Pull-Mechanismus ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Umweltschutz

WARNUNG!

Das Gerät unbrauchbar machen, um Unfälle durch unsachgemäße Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) zu vermeiden:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz. Bei feststehendem Gerät ist dies durch eine Elektrofachkraft auszuführen.
- Ziehen Sie dann das Netzkabel aus dem Gerät, indem Sie es am Gerät abschneiden.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

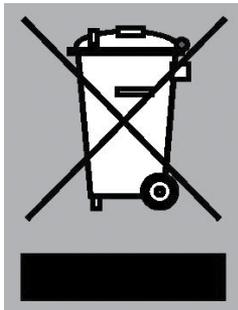
Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

WARNUNG!

Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickten niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

FÜR DEUTSCHLAND:

Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

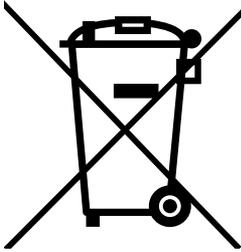
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-Vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni-kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur abgeschlossen werden!
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Wenn ein stationäres Gerät nicht mit einem Anschlusskabel und einem Stecker oder mit anderen Vorrichtungen ausgestattet ist, um das Gerät mit einer Kontakttrennung in allen Polen vom Versorgungsnetz zu trennen, die eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie-III-Bedingungen sicherstellen, so wird die Anleitung auf Folgendes hinweisen: In der festen Verkabelung muss eine Vorrichtung zum Abschalten entsprechend den Verkabelungsregeln eingebaut werden.
- **ACHTUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Schublade sicher, dass alle Kabel Ihrer Haushaltselektrik einen ausreichenden Durchmesser besitzen, um das Gerät ordnungsgemäß mit Strom zu versorgen.
- Vervollständigen Sie alle elektrischen Verbindungen, bevor Sie das Gerät einbauen.
- Unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen sind gefährlich. Diese dürfen nur von autorisierten und geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bei Defekt des Geräts, trennen Sie es bitte vom Stromnetz und kontaktieren den Kundendienst.

Installation

- Wenn das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) eingebaut wird, schließen diese niemals, während es betrieben wird. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können, Schublade, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Diese erfüllen die geforderten Sicherheitsanforderungen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät weder gekippt noch hochkant aufgestellt werden darf. Im Gerät ist eine Pumpe mit Öl verbaut. Beachten Sie hierzu die Montageanleitung.
- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät wurde für die Klasse I hergestellt, d. h., dass es geerdet werden muss.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die Netzspannung oder die Steckdose mit einer Erdverbindung ausgestattet ist.
- Überprüfen Sie, ob die Leistung der Netzeinspeisung mit den Werten, die auf dem Datenschild des Geräts angegeben sind, übereinstimmen.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen. Beachten Sie bei der Geräteinstallation, dass dieser Stecker zugänglich bleiben muss.

 **WARNUNG!**

Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.

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.

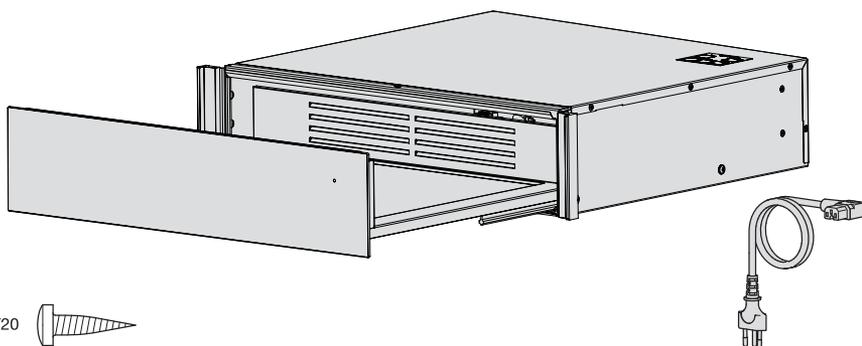
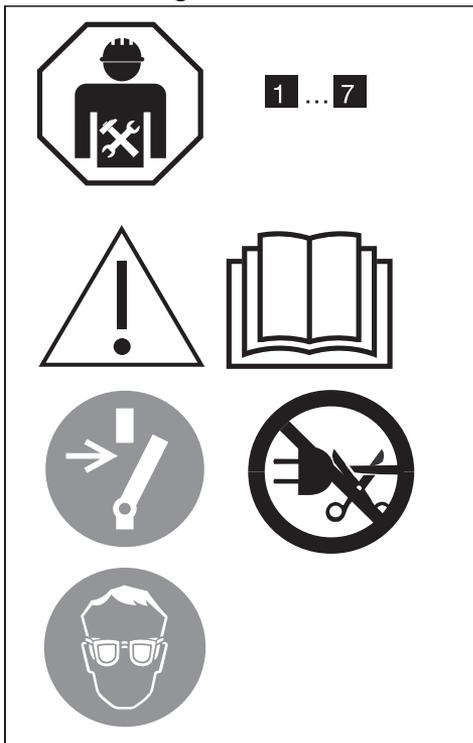
Die Außenseite der Wärmeschublade kann in bestimmten Fällen bis zu 70 °C heiß werden (abhängig von der gewählten Temperatur und der Verwendungsdauer). Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um warmes Geschirr aus der Schublade zu nehmen.

 **WARNUNG!**

Stellen Sie vor dem Anschließen der Schublade sicher, dass alle Kabel in der elektrischen Anlage Ihres Hauses einen ausreichenden Durchmesser haben. Ihr System sollte durch eine 10-Ampere-Sicherung geschützt sein.

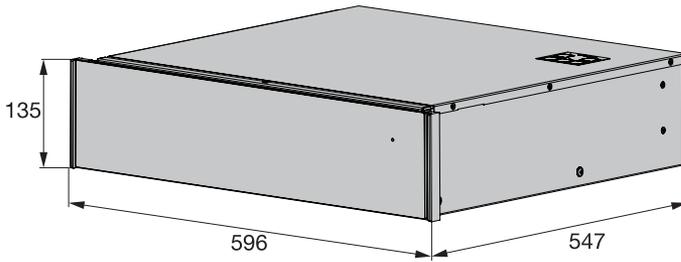
Installation

Vorbereitung

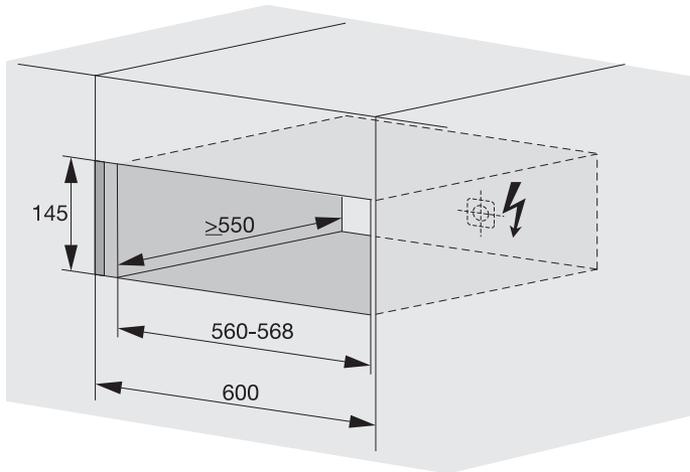


4x  T20 

Geräteabmessungen

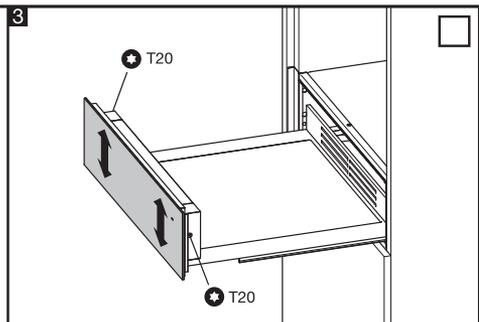
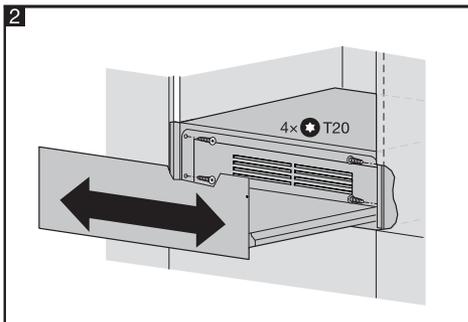
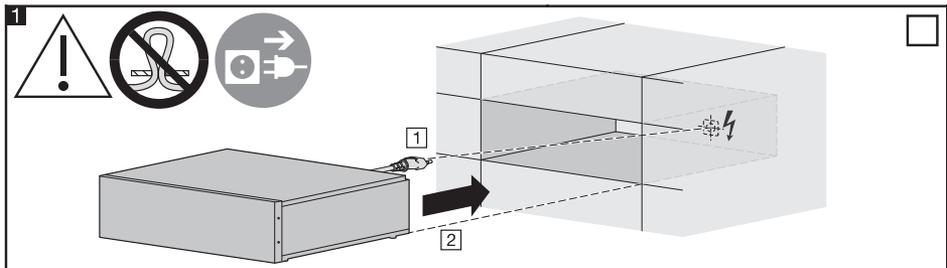
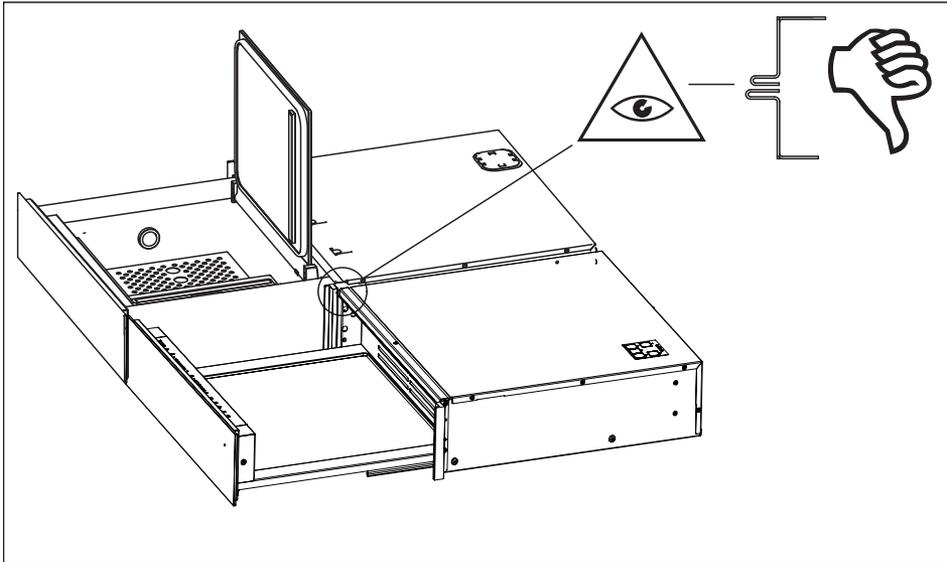


Einbaumaße



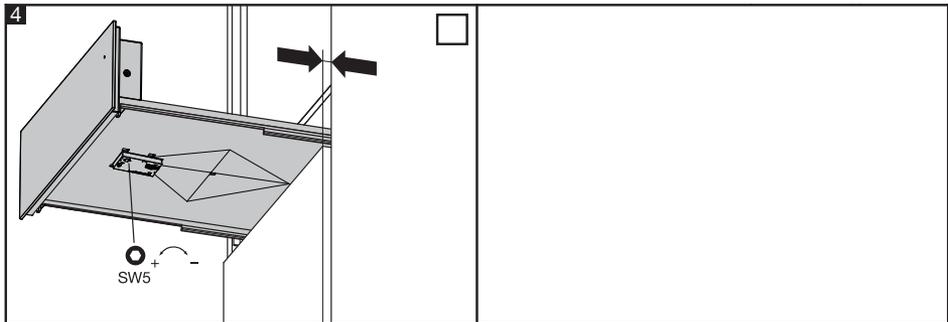
Installation

Einbau





Installation





 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



888006-a3



Änderungen vorbehalten.