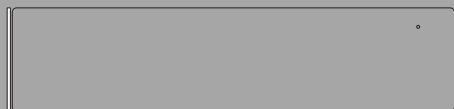




 **ASKO**  
Inspired by Scandinavia



---

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Cassetto riscaldante  
IT

ODW8128G  
ODW8128GG

# Sommario

<b>Simboli utilizzati</b> .....	<b>3</b>	<b>Manutenzione</b> .....	<b>20</b>
<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>4</b>	Pulizia dell'esterno .....	20
<b>Utilizzo</b> .....	<b>6</b>	Pulizia degli interni .....	20
Descrizione dell'apparecchiatura .....	6	<b>Ricerca dei guasti</b> .....	<b>21</b>
Pannello di controllo .....	7	Tabella dei difetti e degli errori .....	21
Funzionamento dei tasti sensibili al tatto .....	7	<b>Aspetti ambientali</b> .....	<b>22</b>
Apertura e chiusura del cassetto .....	8	Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio .....	22
Capacità di carico .....	8	Per l'Italia .....	23
Applicazioni .....	9	<b>Installazione</b> .....	<b>25</b>
Cottura lenta .....	11	Sicurezza .....	25
<b>Funzionamento</b> .....	<b>13</b>	Preparazione .....	28
Azionamento del cassetto riscaldante .....	13	Dimensioni dell'apparecchio .....	29
Modalità partenza ritardata .....	14	Dimensioni da incasso .....	29
Modalità festivo .....	14	Incasso sotto piano .....	30
Modalità operative .....	15	<b>Appunti personali</b> .....	<b>32</b>

## Simboli utilizzati


I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:

 **INFORMAZIONE!**


**Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni**

 **AVVISO!**


**Avviso di pericolo**

 **SCOSSA ELETTRICA!**

**Avviso di pericolo di scossa elettrica**

 **SUPERFICIE CALDA!**

**Avviso di pericolo di superficie calda**

 **PERICOLO DI INCENDIO!**

**Avviso di pericolo di incendio**

È importante leggere attentamente le istruzioni.

## Norme di sicurezza

 AVVISO!

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!


### EU

 AVVISO!

L'apparecchiatura e le sue parti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dall'apparecchiatura a meno che non siano supervisionati.

- I bambini di età pari o superiore agli otto anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono usare questo apparecchio sotto appropriata supervisione o se hanno ricevuto istruzioni appropriate sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendere i pericoli relativi uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono svolgere lavori di manutenzione su di esso senza un'adeguata supervisione.

### Indicazioni generali

 SCOSSA ELETTRICA!

**AVVERTENZA:** Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- **È tassativamente proibito utilizzare una pulitrice a getto di vapore per pulire l'apparecchio.** Pulire l'apparecchio solo quando è spento. Il vapore di una pulitrice a getto di vapore potrebbe raggiungere le parti conduttrici e causare un corto circuito elettrico.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione, se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

## Norme di sicurezza

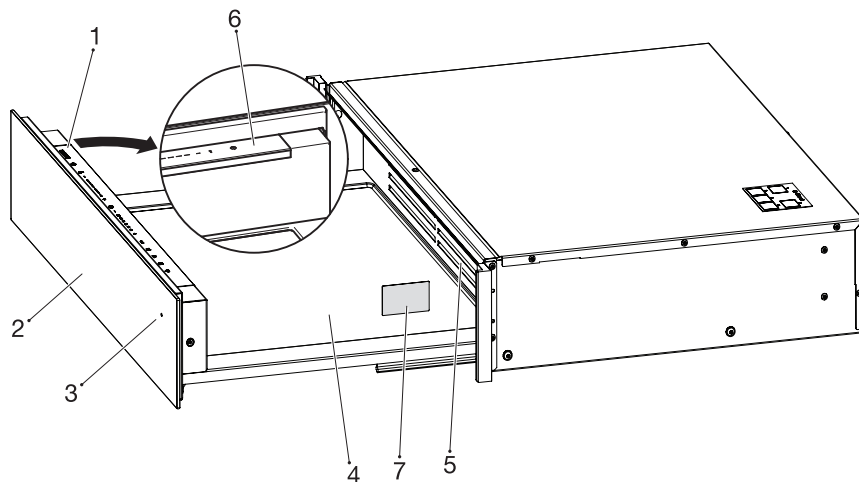
- Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegarlo e contattare il servizio clienti.
- Installazione e interventi di manutenzione o riparazioni eseguiti non a regola d'arte sono pericolosi. Non toccare i collegamenti conduttori e non modificare la costruzione elettrica e meccanica dell'apparecchio. Tali interventi possono essere eseguiti solo da personale tecnico autorizzato e competente. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo e contattare il servizio clienti.
- Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate o a contatto con acqua.
- Questo apparecchio è previsto esclusivamente per uso domestico.
- Per prevenire il surriscaldamento non installare apparecchio dietro la porta decorativa.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Maneggiare l'apparecchio con cautela evitando di toccare le parti calde.

### NOTA!

Se si decide di interrompere l'utilizzo dell'apparecchio a causa di un guasto, si raccomanda di tagliare il cavo di alimentazione dopo la rimozione della spina dalla presa di corrente. Consegnare l'apparecchio presso un centro di smaltimento rifiuti locale.

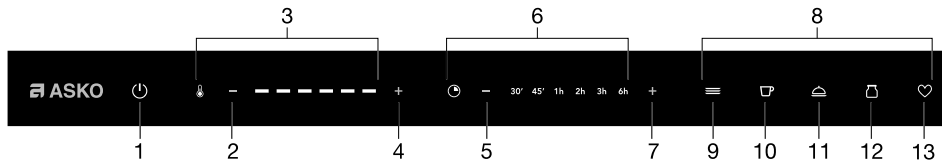
## Descrizione dell'apparecchiatura

Il cassetto riscaldante può essere utilizzato per riscaldare i piatti e mantenere il cibo caldo.



1. Pannello di controllo ▶ Toccare il tasto on/off per accendere il cassetto riscaldante.
2. Parte anteriore del cassetto ▶ Spingere delicatamente la parte anteriore del cassetto per aprirlo e chiuderlo (sistema push/pull).
3. Spia di controllo ▶ Si illumina quando è in funzione e il cassetto è chiuso.
4. Piastra riscaldante ▶ Si riscalda quando il cassetto è in funzione.
5. Piastra ventilata ▶ Aperture d'uscita per l'aria calda.
6. Illuminazione interna ▶ Si illumina quando il cassetto è aperto.
7. Targhetta di identificazione ▶ Dati tecnici.

## Pannello di controllo



1. Tasto touch on/off con indicazione ▶ Toccare per accendere il cassetto riscaldante. La spia di accensione/spegnimento si accende.
  - *Modalità Standby* ▶ L'indicatore luminoso on/off si offusca.
  - *Active Mode* ▶ L'indicatore luminoso on/off si accende.
2. Tasto temperatura - (meno) ▶ Toccare per diminuire l'impostazione della temperatura.
3. Indicatore di temperatura ▶ Viene visualizzata l'impostazione della temperatura corrente.
4. Tasto temperatura + (più) ▶ Toccare per aumentare l'impostazione della temperatura.
5. Tasto tempo - (meno) ▶ Toccare per diminuire l'impostazione della durata.
6. Indicatore durata ▶ Viene visualizzata la durata corrente.
7. Tasto tempo + (più) ▶ Toccare per aumentare l'impostazione della durata.
8. Modalità operative
9. Riscaldamento porzioni e stoviglie ▶ Toccare il tasto per avviare. L'indicatore si accende.
10. Riscaldamento tazze ▶ Toccare il tasto per avviare. L'indicatore si accende.
11. Mantenere il cibo caldo ▶ Toccare il tasto per avviare. L'indicatore si accende.
12. Preparare lo yogurt ▶ Toccare il tasto per avviare. L'indicatore si accende.
13. Preferito ▶ Toccare il tasto per avviare. L'indicatore si accende.

## NOTA!

- L'impostazione della temperatura si riferisce alla superficie della piastra riscaldante quando l'apparecchio è vuoto. Le misurazioni fatte autonomamente possono essere imprecise e non adatte per controllare l'accuratezza della temperatura
- Il cassetto inizia a riscaldarsi solo quando è chiuso correttamente.
- Il cassetto riscaldante è dotato di spegnimento di sicurezza che passa direttamente alla modalità standby dopo un massimo di 12 ore di funzionamento continuo.

## Funzionamento dei tasti sensibili al tatto

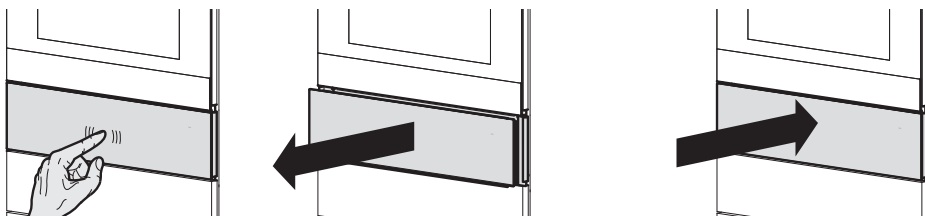
Poggiare il polpastrello sul comando per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione.

I sensori touch sono stati impostati in modo tale da reagire solo alla pressione e alle dimensioni dei polpastrelli. L'apparecchio non può essere utilizzato con altri oggetti, ad esempio, non si accende se un animale domestico cammina sul piano cottura.

# Utilizzo

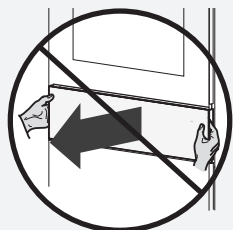
## Apertura e chiusura del cassetto

1. Spingere al centro della parte anteriore del cassetto per aprire o chiudere il cassetto.



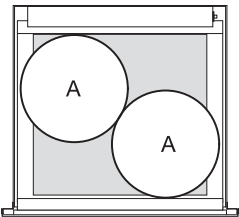
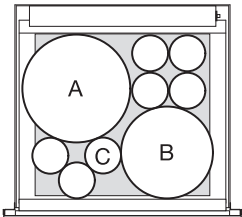
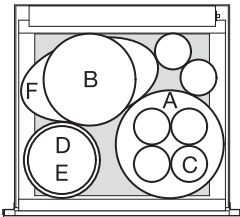
### ⚠ AVVISO!

Non forzare mai l'apertura del cassetto. Potrebbe danneggiare il meccanismo di chiusura (sistema push/pull).



## Capacità di carico

Il carico massimo dipende dalle dimensioni e dal peso dei piatti.

Piatti	Stoviglie	Piatti, posate e piatti da portata
		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 piatti Ø 27 cm (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 piatti Ø 27 cm (A)</li><li>• 10 piatti fondi Ø 23 cm (B)</li><li>• 10 tazze Ø 9 cm (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 piatti Ø 27 cm (A)</li><li>• 8 piatti fondi Ø 23 cm (B)</li><li>• 8 tazze Ø 9 cm (C)</li><li>• 1 piatto da portata da 17 cm (D)</li><li>• 1 piatto da portata da 19 cm (E)</li></ul>

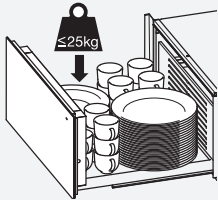


La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatti	Stoviglie	Piatti, posate e piatti da porta
		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 piatto (F)</li> </ul>

## ⚠ AVVISO!

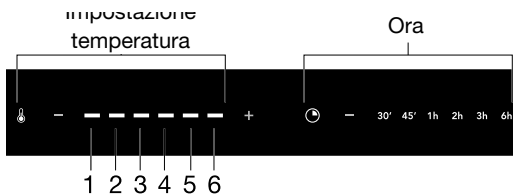
Il carico massimo del cassetto riscaldante è di 25 kg. Se si supera questo peso di carico, possono verificarsi danni all'apparecchio.



## Applicazioni

La tabella elenca vari usi per il cassetto riscaldante.

- Selezionare dalla tabella gli alimenti/le stoviglie da riscaldare.
- Impostare la temperatura e la durata per gli alimenti/le stoviglie da riscaldare.



Cibo/stoviglie	Impostare la temperatura	Durata stimata	Note
<b>Impasto a lunga lievitazione.</b>	1	30 minuti fino a un massimo di 45 minuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare stoviglie adatte</li> <li>Coprire con un panno umido.</li> </ul>
<b>Scongelamento di alimenti delicati surgelati, ad esempio torte alla panna, burro, salsicce o formaggio.</b>	1	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasciare gli alimenti nella confezione.</li> </ul>

# Utilizzo

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Cibo/stoviglie	Impostare la temperatura	Durata stimata	Note
<b>Preparazione dello yogurt.</b>	2	6 ore e prolungare secondo necessità con max. 3 ore	<ul style="list-style-type: none"><li>• Può essere riposto in diversi piccoli contenitori o un unico grande recipiente.</li><li>• Non coprire lo yogurt.</li></ul>
<b>Mantenere le uova calde, ad esempio uova sode o uova strapazzate.</b>	2	30 minuti -1 ora	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preriscaldare le stoviglie.</li><li>• Coprire le uova.</li></ul>
<b>Scongellamento di alimenti delicati surgelati.</b>	2	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasciare gli alimenti nella confezione.</li></ul>
<b>Preriscaldare i recipienti per bevande, ad esempio le tazze da caffè.</b>	3	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare solo stoviglie idonee.</li></ul>
<b>Sciogliere il cioccolato.</b>	3	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare stoviglie adatte</li><li>• Non coprire il cioccolato.</li></ul>
<b>Sciogliere la gelatina.</b>	3	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare stoviglie adatte</li><li>• Non coprire la gelatina.</li></ul>
<b>Mantenere caldi cibi delicati, ad esempio carne cotta a bassa temperatura.</b>	3	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preriscaldare le stoviglie.</li><li>• Coprire il cibo.</li></ul>
<b>Riscaldare il cibo o mantenerlo caldo, ad esempio omelette, crêpes, pancake, tacos, tortillas o fajitas.</b>	4	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preriscaldare le stoviglie.</li><li>• Coprire il cibo.</li></ul>
<b>Mantenere il cibo caldo, ad esempio arrostiti o salse.</b>	4	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preriscaldare le stoviglie.</li><li>• Coprire il cibo.</li></ul>
<b>Mantenere le bevande calde.</b>	4	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preriscaldare le stoviglie secondo necessità.</li></ul>

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Cibo/stoviglie	Impostare la temperatura	Durata stimata	Note
<b>Mantenere il pane caldo, ad esempio pane tostato o panini.</b>	4	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posizionare il cibo direttamente sulla piastra riscaldante.</li> <li>• Non coprire il pane.</li> </ul>
<b>Riscaldare pan di spagna, ad esempio torta crumble o muffin.</b>	4	30 minuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preriscaldare le stoviglie secondo necessità.</li> </ul>
<b>Preriscaldare i piatti da portata, ad esempio piatti fondi, piatti piani, ciotole, vassoi o salsiere.</b>	5	45 minuti fino a max. 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuire le stoviglie in piano per tempi di riscaldamento più brevi.</li> </ul>
<b>Mantenere le bevande calde.</b>	5	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preriscaldare le stoviglie.</li> <li>• Coprire le bevande.</li> </ul>
<b>Essiccare la frutta.</b>	5	6 ore e prolungare secondo necessità con max. 6 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare e tagliare la frutta.</li> <li>• Girare la frutta secondo necessità.</li> </ul>
<b>Cottura lenta.</b>	6	30 minuti fino a un massimo di 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preriscaldare le stoviglie.</li> </ul>
<b>Panni caldi e umidi per applicazioni benessere.</b>	Da 4 a 6	45 minuti fino a max. 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inumidire panni/asciugamani, piegarli o arrotolarli e quindi posizionarli direttamente sulla piastra riscaldante. Utilizzare solo panni/asciugamani in fibre naturali – <b>non utilizzare fibre sintetiche!</b></li> </ul>

## Cottura lenta

L'impostazione della temperatura 6 è adatta alla cottura lenta per completare tagli di carne scottati, da piccole a medie dimensioni, di alta qualità (manzo, agnello, maiale, vitello) di spessore non superiore a 6 cm. Si consiglia di cuocere pezzi di carne di dimensioni più significative in forno o forno a vapore combinato. Cuocere la carne a bassa temperatura più a lungo la rende tenera e succulenta.

### Preparazioni

# Utilizzo

In primo luogo, scottare la carne e poi lasciarla cuocere nel cassetto riscaldante a bassa temperatura.

- Utilizzare pentole in vetro, porcellana o ceramica adatte.
- Preriscaldare il cassetto contenente le pentole utilizzando l'impostazione di livello 6.
- Scaldare un po' di grasso in una padella e far rosolare la carne.
- Collocare la carne nelle pentole preriscaldate e poi nel cassetto fino a completarne la cottura.

I tempi di scottatura riportati di seguito si riferiscono alla sigillatura della carne in grasso caldo.

Tipo di carne	Rosolare sul piano cottura	Riscaldare nel cassetto riscaldante
<b>Piccoli pezzi di carne.</b>		
<b>Piccole scaloppine.</b>	2-3 minuti su tutti i lati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostazione temperatura 6</li><li>• Durata: 30 minuti fino a 1 ora</li></ul>
<b>Medaglioni di manzo.</b>	1-2 minuti per lato	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostazione temperatura 6</li><li>• Durata: 30 minuti fino a 1 ora</li></ul>
<b>Pezzi di carne di medie dimensioni.</b>		
<b>Lombo di agnello (circa 150-300 g).</b>	2-3 minuti per lato	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostazione temperatura 6</li><li>• Durata: 1 ora</li></ul>
<b>Filetto di maiale (400-600 g).</b>	4-6 minuti su tutti i lati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostazione temperatura 6</li><li>• Durata: da 2 a 3 ore</li></ul>
<b>Filetto di manzo/vitello, lombata di maiale, (fino a 900 g).</b>	12-15 minuti su tutti i lati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostazione temperatura 6</li><li>• Durata: da 3 a 6 ore</li></ul>

## NOTA!

La carne che è stata cotta a bassa temperatura non è così calda come la carne cotta convenzionalmente. Le salse vanno servite molto calde. Mettere i piatti nel cassetto riscaldante durante gli ultimi 45-60 minuti di cottura.

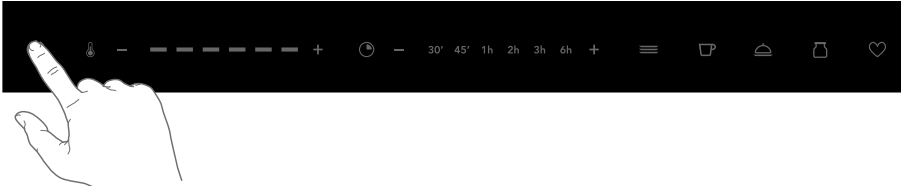
Per mantenere calda la carne preparata a bassa temperatura, abbassare la temperatura a 4. Piccoli pezzi di carne possono essere tenuti al caldo per un massimo di 45 minuti e pezzi grandi per un massimo di 2 ore.

## Azionamento del cassetto riscaldante

### ⚠ AVVISO!

Il pannello di comando deve essere mantenuto pulito e asciutto. Lavare le mani prima dell'uso. In caso contrario, i tasti non reagiranno o potrebbero accendersi accidentalmente.

1. Toccare il tasto on/off per accendere il piano di cottura.



2. Toccare il tasto + (più) o - (meno) per impostare la temperatura e la durata desiderate o selezionare una delle modalità operative preimpostate.



3. Chiudere il cassetto.
  - La spia di controllo si accende.
  - Il cassetto inizia a riscaldarsi.
4. L'apertura del cassetto interromperà l'operazione.
  - La spia di controllo lampeggia se il cassetto è aperto.
  - Chiudere il cassetto per continuare il programma.
  - Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico. Il cassetto smette di riscaldarsi.

### NOTA!

Al termine dell'operazione o dopo aver toccato il tasto on/off, l'illuminazione interna del cassetto riscaldante aperto si spegne automaticamente dopo 5 minuti. L'illuminazione interna si attiva nuovamente toccando il tasto on/off o chiudendo e riaprendo il cassetto riscaldante.

5. Spegnerne l'apparecchio prima del tempo, se necessario, tenendo premuto il tasto on/off per 1 secondo.
  - L'apparecchio si spegne quando viene rilasciato il tasto.
  - Il tasto on/off appare offuscato in modalità standby.
  - Il display per temperatura, durata e/o modalità operativa si spegne.

# Funzionamento

## AVVISIO!

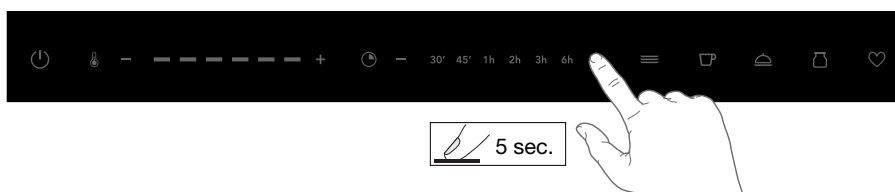
Non lasciare il cassetto riscaldante incustodito per periodi più lunghi quando si utilizza il funzionamento continuo. Mantenere il cibo caldo troppo a lungo può seccarlo e persino fargli prendere fuoco.

Questo cassetto riscaldante è dotato di un dispositivo di sicurezza che attiva la modalità standby dopo 12 ore di funzionamento continuo.

## Modalità partenza ritardata

L'avvio ritardato si attiva se viene impostato un tempo di funzionamento e una durata di avvio ritardato per la modalità operativa selezionata. L'apparecchio si accende quando l'avvio ritardato è acceso e si spegne nuovamente al termine del tempo di funzionamento.

1. Collocare le stoviglie nel cassetto riscaldante.
2. Toccare il tasto per la modalità operativa desiderata.
3. Se necessario, impostare una temperatura e un periodo di tempo.
4. Toccare il tasto + (più) per 5 secondi.

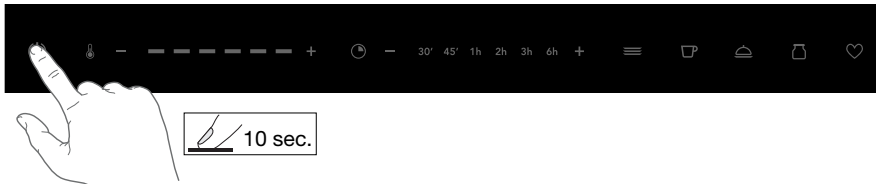


- *L'indicatore di 30 minuti lampeggia.*
5. Toccare il tasto + (più) o - (meno) per impostare la partenza ritardata desiderata.
    - *La partenza ritardata selezionata lampeggia.*
  6. Chiudere il cassetto.
    - *Se è stata impostata la partenza ritardata, la spia di controllo lampeggia fino all'avvio dell'operazione. La spia di controllo si accende dopo un avvio automatico.*

## Modalità festivo

La modalità festivo consente una durata operativa fino a 72 ore. Dopo l'attivazione della modalità festivo, lo spegnimento di sicurezza e l'illuminazione sono disattivati, tranne in caso di malfunzionamento. Il cibo viene riscaldato e mantenuto caldo nel cassetto riscaldante senza che l'apparecchio sia in funzione.

1. Toccare il tasto on/off per 10 secondi.



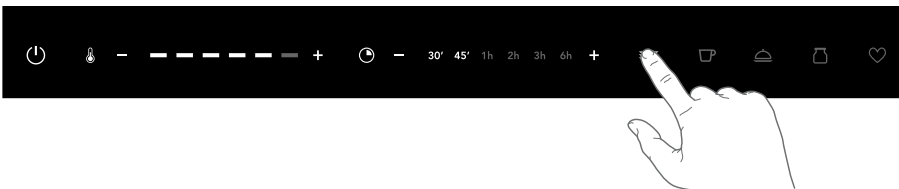
- La funzione viene attivata quando il tasto viene rilasciato.
  - I display della durata e della temperatura si illuminano brevemente per 3 volte.
  - La modalità festivo è attivata.
2. Toccare il tasto on/off per 10 secondi per disattivare la modalità festivo.
    - La funzione viene attivata quando il tasto viene rilasciato.
    - I display della durata e della temperatura si illuminano brevemente per 3 volte.
    - La modalità festivo è disattivata.

## Modalità operative

### Riscaldamento stoviglie

Distribuire le stoviglie su tutta la piastra riscaldante. La durata del riscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore delle stoviglie e dalla loro quantità, altezza e disposizione. I piatti impilati impiegano più tempo a riscaldarsi rispetto alle singole stoviglie. Non posizionare le estremità di vassoi di grandi dimensioni davanti alle fessure di ventilazione. Poiché bloccano le aperture di uscita dell'aria riscaldata, le stoviglie non vengono riscaldate in modo uniforme.

1. Collocare le stoviglie nel cassetto riscaldante.
2. Toccare il tasto della modalità operativa "Stoviglie".



- L'impostazione della temperatura e la durata del tempo consigliate si illuminano.
3. Chiudere il cassetto.
    - La spia di controllo si accende.
    - Il cassetto inizia a riscaldarsi.

### NOTA!

- Ci vogliono circa 45 minuti per riscaldare le stoviglie per 6 persone.
- Poiché i piatti riscaldati si raffreddano rapidamente, si consiglia di estrarli dal cassetto riscaldante poco prima dell'uso.

4. Aprire il cassetto al termine della modalità operativa.

# Funzionamento

5. Toccare il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
6. Estrarre il piatto dal cassetto.

## SUPERFICIE CALDA!

**Pericolo di ustione!** La superficie della piastra riscaldante è calda. Gli oggetti intorno all'esterno del cassetto diventano più caldi di quelli al centro. Utilizzare sempre guanti protettivi o presine da forno per rimuovere le stoviglie.

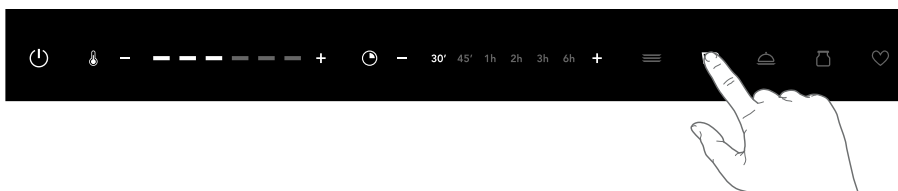
### Riscaldare bicchieri e tazze.

La durata del riscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore delle stoviglie e dalla loro quantità, altezza e disposizione. Le alte pile di tazze e bicchieri richiedono più tempo per riscaldarsi rispetto alle singole tazze e bicchieri. Non posizionare le stoviglie davanti alle fessure di ventilazione. Poiché bloccano le aperture di uscita dell'aria riscaldata, le stoviglie non vengono riscaldate in modo uniforme.

## SUPERFICIE CALDA!

**Pericolo di ustione!** Per evitare ustioni, utilizzare questa modalità operativa solo per riscaldare tazze e bicchieri.

1. Collocare le tazze e/o i bicchieri nel cassetto riscaldante.
2. Toccare il tasto della modalità operativa "Tazze".



- *L'impostazione della temperatura e la durata del tempo consigliate si illuminano.*
3. Chiudere il cassetto.
    - *La spia di controllo si accende.*
    - *Il cassetto inizia a riscaldarsi.*

## NOTA!

Ci vogliono circa 30 minuti per riscaldare le tazze per 6 persone.

4. Aprire il cassetto al termine della modalità operativa.
5. Toccare il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
6. Estrarre le tazze o i bicchieri dal cassetto.



## SUPERFICIE CALDA!

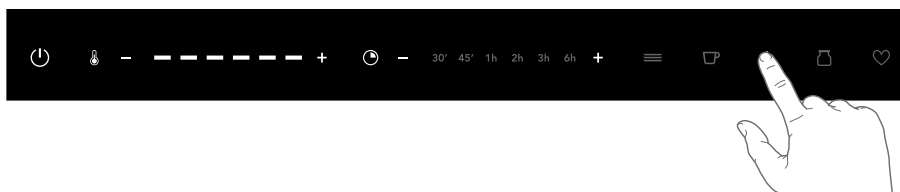
**Pericolo di ustione!** La superficie della piastra riscaldante è calda. Gli oggetti intorno all'esterno del cassetto diventano più caldi di quelli al centro. Utilizzare sempre guanti protettivi o presine da forno per rimuovere le stoviglie.

### Mantenere caldi gli alimenti

## AVVISO!

Utilizzare questa modalità operativa per mantenere il cibo caldo subito dopo la cottura. Non utilizzarla per riscaldare alimenti refrigerati. Non posizionare mai le pentole calde o le padelle direttamente sulla piastra riscaldante dal piano cottura. Ciò può danneggiare la piastra riscaldante.

1. Mettere i piatti nel cassetto.
2. Toccare il tasto della modalità operativa "Mantenere il cibo caldo" e preriscaldare per 15 minuti.



3. Mettere il cibo all'interno del cassetto nelle stoviglie preriscaldate.

## NOTA!

- Non riempire eccessivamente piatti, stoviglie, tazze, ecc., per evitare fuoriuscite.
- Coprire gli alimenti con un coperchio resistente al calore o un foglio di alluminio. La superficie del cibo che non è coperta si asciugherà. Non tenere il cibo caldo per più di un'ora.

4. Chiudere il cassetto.
  - *La spia di controllo si accende.*
  - *Il cassetto inizia a riscaldarsi.*
5. Aprire il cassetto al termine della modalità operativa.
6. Toccare il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
7. Estrarre il piatto dal cassetto.

## SUPERFICIE CALDA!

**Pericolo di ustione!** La superficie della piastra riscaldante è calda. Gli oggetti intorno all'esterno del cassetto diventano più caldi di quelli al centro. Utilizzare sempre guanti protettivi o presine da forno per rimuovere le stoviglie.

### Preparazione dello yogurt

1. Mettere il latte preparato con lo yogurt in barattoli o piatti nel cassetto riscaldante.

# Funzionamento

2. Toccare il tasto della modalità operativa "Fare lo yogurt".



- *L'impostazione della temperatura e la durata del tempo consigliate si illuminano.*
3. Chiudere il cassetto.
    - *La spia di controllo si accende.*
    - *Il cassetto riscaldante si riscalda.*
  4. Aprire il cassetto al termine della modalità operativa.
  5. Toccare il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
  6. Lasciare raffreddare lo yogurt nel cassetto per diverse ore, quindi conservare in frigorifero.

## Preferito

Se si utilizza frequentemente una particolare impostazione di temperatura e durata, queste impostazioni possono essere salvate come preferite.

## Creazione dei preferiti

1. Toccare il tasto di modalità di funzionamento "Preferito".



- *L'impostazione della temperatura e la durata del tempo consigliate si illuminano.*
2. Toccare il tasto + (più) o - (meno) per impostare la temperatura e la durata desiderate.
  3. Toccare il tasto della modalità operativa "Preferito" per 5 secondi.
    - *Le impostazioni vengono salvate.*

## Impostare i preferiti

1. Toccare il tasto "Preferito".
  - *I valori di temperatura e durata impostati si illuminano.*
2. Chiudere il cassetto.
  - *La spia di controllo si accende.*
  - *Il cassetto riscaldante si riscalda.*
3. Aprire il cassetto al termine della modalità operativa.
4. Toccare il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.



## Funzionamento

### SUPERFICIE CALDA!

**Pericolo di ustione!** La superficie della piastra riscaldante è calda. Gli oggetti intorno all'esterno del cassetto diventano più caldi di quelli al centro. Utilizzare sempre guanti protettivi o presine da forno per rimuovere le stoviglie.

# Manutenzione

## AVVISIO!

Mettere il cassetto in modalità standby prima di iniziare la pulizia.

- Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, alcool o solventi in quanto potrebbero danneggiare il dispositivo.
- La parte anteriore è realizzata in acciaio inox o vetro ed è incline a graffi. Utilizzare uno speciale detergente non abrasivo per acciaio inossidabile.

## Pulizia dell'esterno

- Rimuovere immediatamente lo sporco o i residui di detergente.
- Pulire tutte le superfici solo con un panno umido e acqua saponata. Quindi asciugala con un panno morbido.

## Pulizia degli interni

- Rimuovere l'eventuale sporcizia dal cassetto riscaldante mentre è ancora tiepido.
- Pulire la piastra riscaldante, la griglia di ventilazione e il pannello operativo con un panno morbido inumidito con acqua e un po' di detersivo per piatti e asciugare con un panno morbido.

## Ricerca dei guasti

Di seguito è riportato un elenco di guasti che l'utente può rapidamente correggere seguendo la soluzione descritta. Chiamare l'assistenza se viene visualizzato un altro guasto o se non è possibile risolvere il difetto.

Tabella dei difetti e degli errori

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il piatto rimane freddo.	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio.
	Interruzione dell'alimentazione.	Sostituire il fusibile o accendere nuovamente il fusibile nella scatola fusibili.
	Il cassetto non è chiuso correttamente.	Chiudere il cassetto.
Il piatto non è abbastanza caldo.	Durata del riscaldamento troppo breve.	Allungare la durata del riscaldamento.
	La temperatura non è impostata su un valore sufficientemente elevato.	Selezionare un'impostazione di temperatura più alta.
La spia di controllo lampeggia regolarmente (con il cassetto chiuso).	L'avvio ritardato è attivato.	Disattivare la modalità di avvio ritardato.
La spia di controllo lampeggia rapidamente (con il cassetto aperto).	L'avvio ritardato è attivato.	Chiudere il cassetto e quindi selezionare l'operazione con un avvio ritardato. Toccare il tasto on/off per terminare l'avvio ritardato.
	La spia di controllo è difettosa.	Contattare l'assistenza.
La spia di controllo non si accende quando il cassetto è in funzione.	La modalità festivo è attivata.	Disattivare la modalità festivo.
La spia di controllo lampeggia rapidamente (con il cassetto aperto o chiuso).	Il cassetto è ancora in funzione.	Premere il pulsante on/off.
Il pannello di controllo non mostra alcuna reazione quando viene toccato.	La modalità festivo è attivata.	Disattivare la modalità festivo.
	Il pannello di controllo è difettoso.	Contattare l'assistenza.
Il cassetto non può essere aperto/chiuso.	Il meccanismo push-pull è difettoso.	Contattare l'assistenza.

# Aspetti ambientali

## AVVISIO!

Rendere l'apparecchio inutilizzabile per prevenire incidenti causati da un uso improprio (ad esempio bambini che giocano):

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Con un apparecchio fisso, questo deve essere eseguito da un elettricista qualificato.
- Quindi rimuovere il cavo dall'apparecchio interrompendo l'alimentazione del dispositivo.

## Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili. L'apparecchiatura deve essere smaltita in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Contattare le autorità locali per avere maggiori informazioni a riguardo.

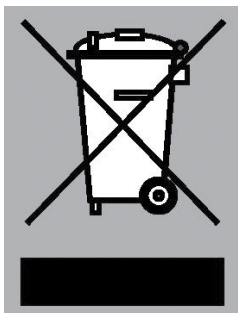
L'imballo dell'apparecchiatura è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire i suddetti materiali in modo responsabile e in accordo con le normative vigenti.

## AVVISIO!

Non permettere mai ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio per evitare lesioni o soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in modo sicuro o smaltirlo in modo ecologico.



Il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura per ricordarvi l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici. Ciò significa che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

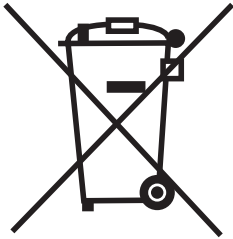
La raccolta separata degli elettrodomestici aiuta a contenere l'impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana causato dallo smaltimento errato. Questo procedimento ha lo scopo di consentire il riutilizzo dei materiali con i quali è stato fabbricato l'elettrodomestico in modo da risparmiare energia e materie prime.



### Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

## Per l'Italia SMALTIMENTO



Per gli **imballaggi** dei prodotti utilizziamo materiali ecologici che possono essere riciclati, depositati o distrutti senza alcun pericolo per l'ambiente. I materiali di imballaggio sono a tal fine etichettati in modo evidente.

**Il simbolo** sul prodotto o nel suo imballaggio indica che il prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Portare il prodotto nel punto di raccolta appropriato per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Quando si smaltisce una **lavatrice** usata, assicurarsi di rimuovere il cavo elettrico e distruggere il bloccaggio dell'oblò in modo non possa chiudersi (sicurezza per i bambini).

**Smaltire** in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



## ETICHETTA AMBIENTALE

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

# Aspetti ambientali

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



## Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere collegato esclusivamente da un installatore autorizzato!
- Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- La presa a parete e la spina devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico dell'assistenza autorizzato, al fine di evitare pericoli.
- Se si desidera realizzare un collegamento fisso, assicurarsi che sia installato un interruttore omnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm nel cavo di alimentazione.
- Se un apparecchio fisso non è dotato di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo di disconnessione dall'alimentazione di rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa alle condizioni di categoria di sovratensione III, le istruzioni dovranno specificare la necessità di incorporare tali dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso in conformità con le norme di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'involucro può essere aperto esclusivamente da un tecnico di assistenza.
- Prima di collegare il cassetto, assicurarsi che il diametro di tutti i cavi dell'impianto elettrico domestico sia sufficiente ad alimentare correttamente l'apparecchio.
- Completare tutti i collegamenti elettrici prima di montare l'apparecchio.
- Installazione e interventi di manutenzione o riparazioni eseguiti non a regola d'arte sono pericolosi. Tali interventi possono essere eseguiti solo da personale tecnico autorizzato e competente. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo e contattare il servizio clienti.
- Se l'apparecchio è montato posteriormente a frontali di mobili (es. uno sportello), non chiudere mai mentre l'apparecchio è in uso.

## Installazione

Calore e umidità si accumulano dietro un frontale di chiusura, con conseguente rischio di danneggiare il cassetto, il mobile e il pavimento.

- Utilizzare solo componenti di ricambio originali. Essi infatti soddisfano le prescrizioni di sicurezza richieste.
- Notare che l'apparecchio non deve essere montato inclinato o capovolto. L'apparecchio comprende una pompa contenente olio. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

### Collegamento elettrico

- Questo apparecchio di classe I deve essere collegato a terra.
- Verificare se la potenza della rete elettrica corrisponde alla potenza indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Prima di eseguire il collegamento alla rete elettrica, controllare che la presa di corrente sia collegata a massa.
- Il dispositivo è dotato di spina di collegamento. Durante l'installazione dell'apparecchio, ricordare che la spina di collegamento deve rimanere accessibile.

#### AVVISI!

Se un apparecchio fisso non è dotato di cavo di alimentazione e di spina, o di altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione di rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa alle condizioni di categoria di sovratensione III, le istruzioni dovranno specificare la necessità di incorporare tali dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso in conformità delle norme di cablaggio. Ciò vale anche per gli apparecchi con cavo di alimentazione e spina quando la spina non è accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio. L'utilizzo di un interruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm montato nel cablaggio fisso soddisferà questo requisito.

Questo scaldavivande è stato progettato per un uso in ambito privato. Questo dispositivo è indicato esclusivamente per il preriscaldamento di stoviglie, per mantenere caldi gli alimenti e la cottura lenta. Ogni altro tipo di utilizzo è vietato e può essere pericoloso. Il fabbricante respinge qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme.

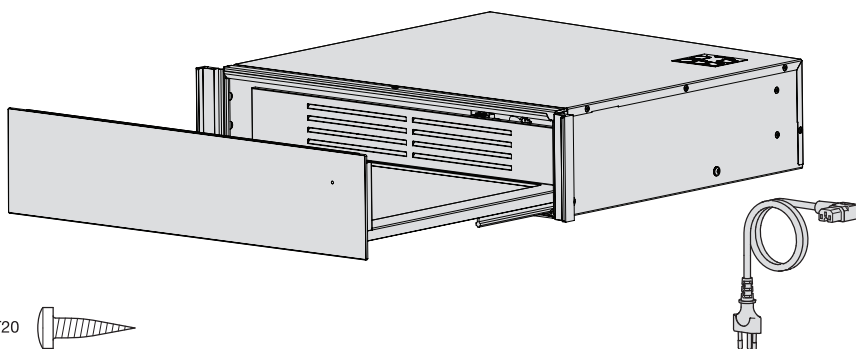
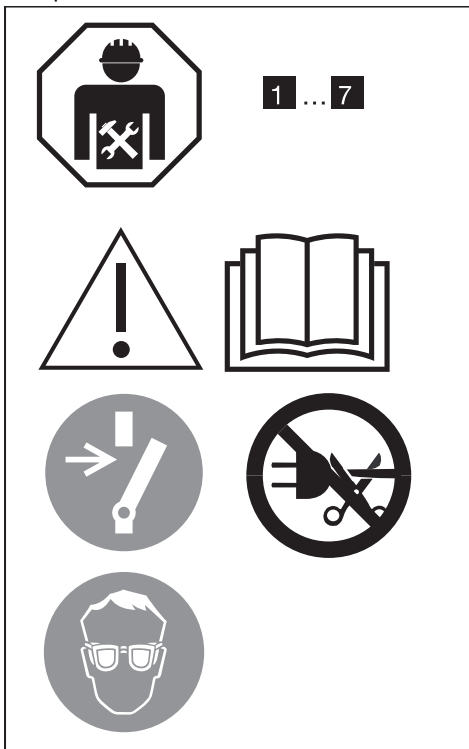
L'esterno del cassetto scaldavivande in alcuni casi può essere di 70 °C (a seconda della temperatura prescelta e della durata di utilizzo). Utilizzare presine o guanti da forno per estrarre le stoviglie calde dal cassetto.



### AVVISI!

**Prima di collegare il cassetto, assicurarsi che il diametro di tutti i cavi dell'impianto elettrico domestico sia sufficiente ad alimentare correttamente l'apparecchio. Il sistema deve essere protetto da un fusibile da 10 ampere.**

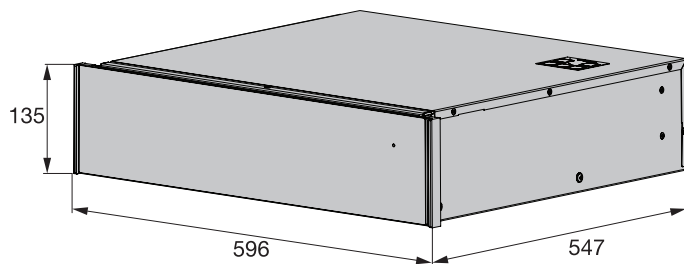
# Installazione

## Preparazione

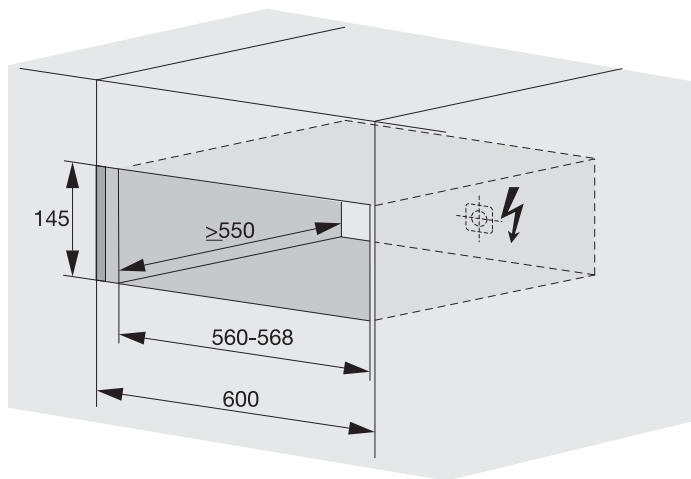


4x  T20 

Dimensioni dell'apparecchio

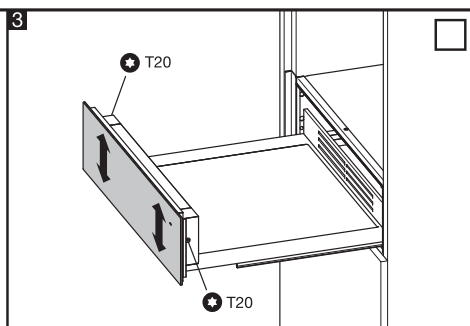
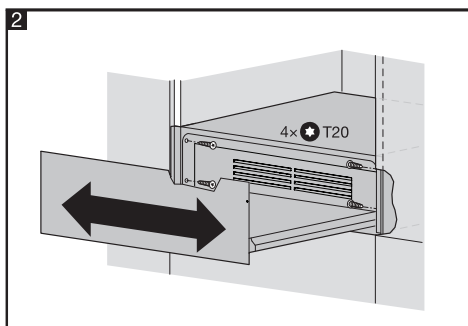
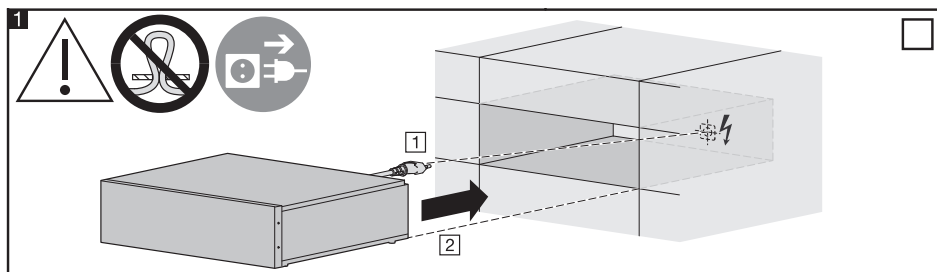
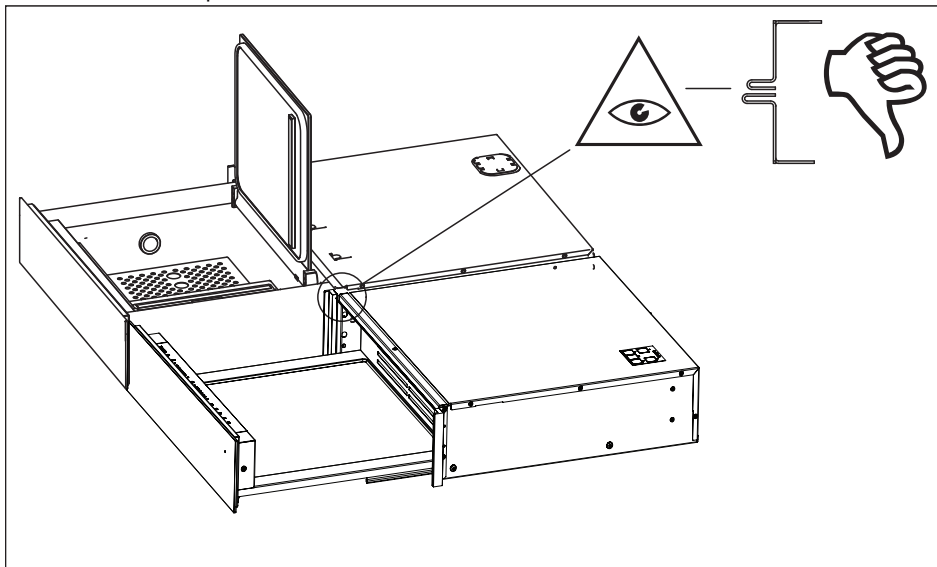


Dimensioni da incasso



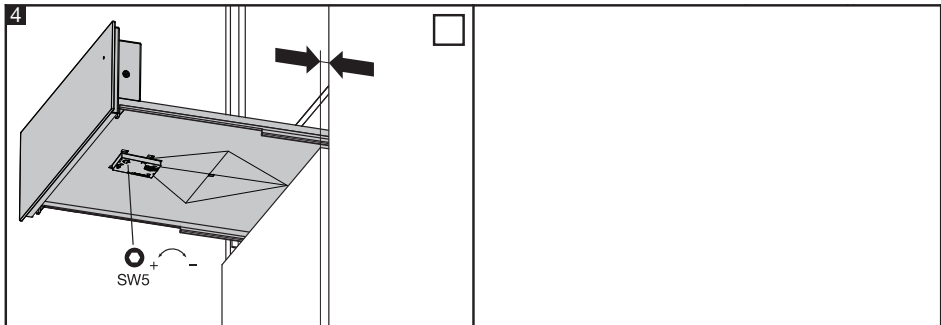
# Installazione

## Incasso sotto piano





# Installazione





**ASKO**  
Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



888008-a3

CE

*Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.*