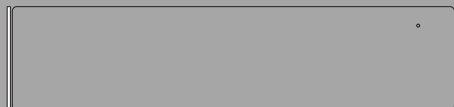




ASKO
Inspired by Scandinavia



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Szuflada grzewcza

PL

ODW8128G

ODW8128GG

Spis treści


Zastosowane piktogramy	3	Konserwacja	21
Zasady bezpieczeństwa	4	Czyszczenie powierzchni zewnętrznych	21
Eksploatacja	6	Czyszczenie wnętrza	21
Opis urządzenia	6	Rozwiązywanie problemów	22
Panel sterowania	7	Tabela usterek i błędów	22
Obsługa przycisków dotykowych	7	Aspekty środowiskowe	23
Otwieranie i zamykanie szuflady	8	Utylizacja urządzenia i opakowania	23
Ładowność	8	Montaż	24
Zastosowania	9	Bezpieczeństwo	24
Wolne gotowanie	12	Przygotowanie	27
Operacja	14	Wymiary urządzenia	28
Obsługa szuflady grzewczej	14	Wymiary w zabudowie	28
Tryb opóźnionego startu	15	Do zabudowy	29
Tryb szabatu	15	Notatki	31
Tryby pracy	16		

Zastosowane piktogramy

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

 **RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

 **GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

EU

OSTRZEŻENIE!

To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, a także osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, umysłowych czy emocjonalnych lub bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, mogą użytkować niniejsze urządzenie, znajdując się pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki, dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją niebezpieczeństwo, związane z jego użytkowaniem.
- Dzieci nie mogą bawić się płytą grzejną. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Informacje ogólne

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- **Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjki parowej.** Urządzenie należy czyścić tylko wtedy, gdy jest wyłączone. Para z myjki parowej może dotrzeć do części przewodzących i spowodować zwarcie elektryczne.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Zasady bezpieczeństwa

- Uszkodzone urządzenie może spowodować porażenie prądem. Nigdy nie włączaj uszkodzonego urządzenia. Odłącz urządzenie i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Niewłaściwa instalacja, prace konserwacyjne lub naprawy są niebezpieczne. Nie dotykaj żadnych połączeń przewodzących i nie zmieniaj elektrycznej i mechanicznej konstrukcji urządzenia. Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych i przeszkolonych techników. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy je odłączyć i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami lub będąc w kontakcie z wodą.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych.

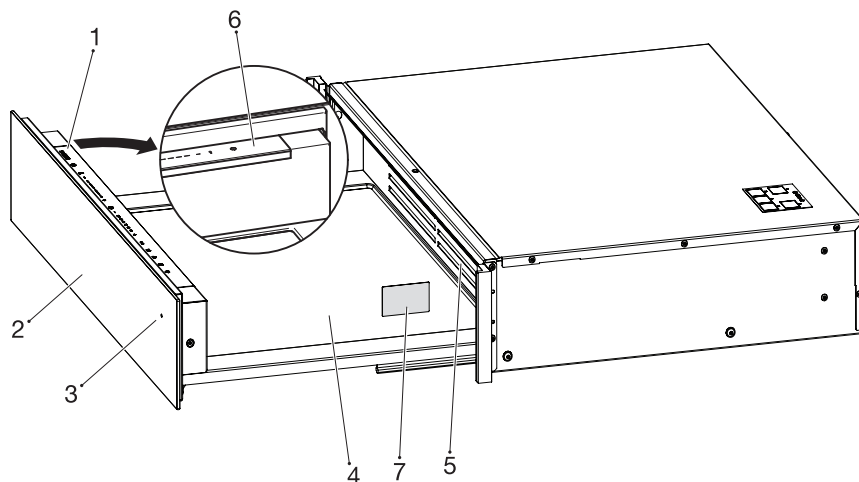
UWAGA!

Jeżeli zdecydujesz się zaprzestać użytkowania urządzenia z powodu usterki, zalecamy odcięcie kabla po wyjęciu wtyczki z gniazdka. Urządzenie należy przekazać do komunalnego punktu utylizacji odpadów.

Eksploatacja

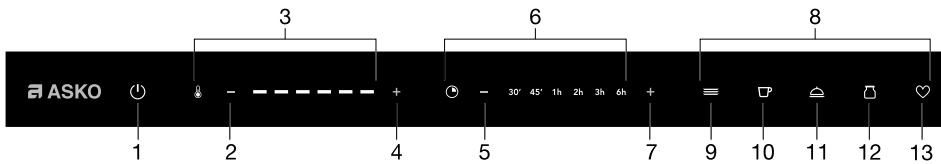
Opis urządzenia

Szuflada grzewcza może być używana do podgrzewania potraw i utrzymywania ciepła.



1. Panel obsługi ▶ Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć szufladę grzewczą.
2. Front szuflady ▶ Delikatnie popchnąć front szuflady, aby ją otworzyć i zamknąć (system push/pull).
3. Lampka kontrolna ▶ Świeci się, gdy urządzenie pracuje, a szuflada jest zamknięta.
4. Płyta grzejna ▶ Nagrzewa się podczas pracy szuflady.
5. Płyta wentylatora ▶ Otwory wylotowe dla ogrzanego powietrza.
6. Oświetlenie wnętrza ▶ Świeci, gdy szuflada jest otwarta.
7. Tabliczka identyfikacyjna ▶ Dane techniczne.

Panel sterowania



1. Przycisk dotykowy włączania/wyłączania ze wskaźnikiem ▶ Dotknij, aby włączyć szufladę grzewczą. Zapala się lampka kontrolna włączania/wyłączania.
 - *Tryb gotowości* ▶ *Lampka kontrolna włączania/wyłączania świeci przyciemniona.*
 - *Tryb aktywny* ▶ *Świeci się kontrolka włączania/wyłączania.*
2. Przycisk temperatury - (minus) ▶ Dotknij, aby zmniejszyć nastawioną temperaturę.
3. Wskaźnik temperatury ▶ Wyświetlana jest bieżące ustawienie temperatury.
4. Przycisk temperatury + (plus) ▶ Dotknij, aby zwiększyć nastawioną temperaturę.
5. Przycisk czasu - (minus) ▶ Dotknij, aby zmniejszyć ustawiony czas trwania.
6. Wskaźnik czasu trwania ▶ Wyświetlany jest bieżący czas trwania.
7. Przycisk czasu + (plus) ▶ Dotknij, aby zwiększyć ustawiony czas trwania.
8. Tryby pracy
9. Podgrzewanie serwowania i zastawy stołowej ▶ Dotknij przycisku , aby rozpocząć Wskaźnik zaświeci się.
10. Podgrzewanie filiżanek ▶ Dotknij przycisku , aby rozpocząć. Wskaźnik zaświeci się.
11. Podtrzymywanie ciepła potraw ▶ Dotknij przycisku , aby rozpocząć. Wskaźnik zaświeci się.
12. Przygotowywanie jogurtu ▶ Dotknij przycisku , aby rozpocząć. Wskaźnik zaświeci się.
13. Ulubione ▶ Dotknij przycisku , aby rozpocząć. Wskaźnik zaświeci się.

UWAGA!

- Ustawienie temperatury odnosi się do powierzchni płyty grzejnej, gdy urządzenie jest puste. Pomiary własne mogą być niedokładne i nie nadają się do sprawdzania dokładności temperatury.
- Szuflada grzewcza zaczyna się nagrzewać dopiero po jej prawidłowym zamknięciu.
- Szuflada grzewcza jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, który przełącza szufladę w tryb gotowości po maks. 12 godzinach ciągłej pracy.

Obsługa przycisków dotykowych

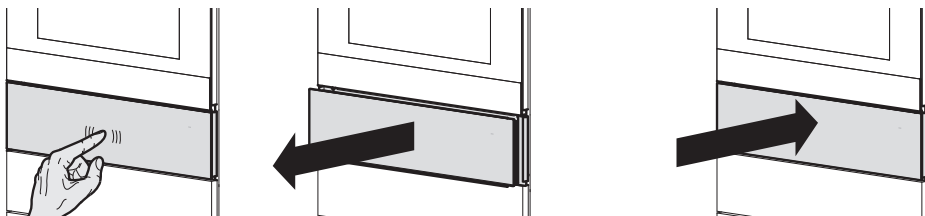
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przyłożyć palec płasko do elementu sterującego. Nie trzeba wywierać żadnego nacisku.

Czujniki dotyku zostały tak ustawione, że reagują tylko na nacisk i wielkość opuszków palców. Urządzenia nie można obsługiwać innymi przedmiotami i nie włączy się ona np. wtedy, gdy po płycie przejdzie zwierzę domowe.

Eksploatacja

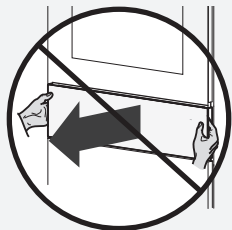
Otwieranie i zamykanie szuflady

1. Aby otworzyć lub zamknąć szufladę, należy nacisnąć na środek frontu szuflady.



⚠ OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie otwieraj szuflady na siłę. Mogłoby to spowodować uszkodzenie mechanizmu zamykania (systemu push/pull).



Ładowność

Maksymalne obciążenie zależy od wymiarów i wagi naczyń.

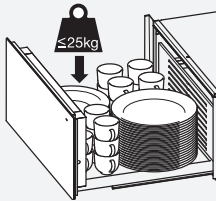
Naczynia	Zastawa stołowa	Pełne nakrycie miejsc i naczynia do serwowania
<ul style="list-style-type: none">• 20 talerzy Ø 27 cm (A)	<ul style="list-style-type: none">• 10 talerzy Ø 27 cm (A)• 10 talerzy do zupy Ø 23 cm (B)• 10 kubków Ø 9 cm (C)	<ul style="list-style-type: none">• 8 talerzy Ø 27 cm (A)• 8 talerzy do zupy Ø 23 cm (B)• 8 kubków Ø 9 cm (C)• 1 talerz do serwowania 17 cm (D)

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Naczynia	Zastawa stołowa	Pełne nakrycie miejsc i naczynia do serwowania
		<ul style="list-style-type: none"> • 1 talerz do serwowania 19 cm (E) • 1 półmisek (F)

⚠ OSTRZEŻENIE!

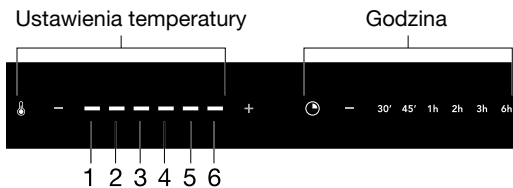
Maksymalne obciążenie szuflady grzewczej wynosi 25 kg. W przypadku przekroczenia tego obciążenia może dojść do uszkodzenia urządzenia.



Zastosowania

W tabeli wymieniono różne zastosowania szuflady grzewczej.

- Wybierz z tabeli potrawę/naczynia stołowe, które mają być podgrzewane.
- Ustaw temperaturę i czas podgrzewania potrawy/naczyni stołowych.



Żywność/naczynia stołowe	Ustawienie temperatury	Szacowany czas trwania	Uwagi
Wyrobienie ciasta drożdżowego.	1	30 minut do maks. 45 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Należy używać odpowiednich naczyń kuchennych. • Przykryć wilgotną ściereczką.
Rozmrażanie delikatnej, głęboko zamrożonej żywności, np. ciastek z	1	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostaw w opakowaniu.

Eksploatacja

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Żywność/naczynia stołowe	Ustawienie temperatury	Szacowany czas trwania	Uwagi
kremem, masła, kiełbasek lub sera.			
Przygotowywanie jogurtu.	2	6 godzin i przedłużyć w zależności od potrzeb o maks. 3 godziny	<ul style="list-style-type: none"> Możliwość umieszczenia w kilku małych lub jednym dużym pojemniku. Nie przykrywaj jogurtu.
Utrzymywanie temperatury jajek, np. ugotowanych na twardo lub jajecznicę.	2	30 minut do 1 godziny	<ul style="list-style-type: none"> Rozgrzanie zastawy stołowej. Przykryj jajka.
Rozmrażanie delikatnej, głęboko zamrożonej żywności.	2	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> Pozostaw w opakowaniu.
Wstępne podgrzewanie naczyń do picia, np. filiżanek do espresso.	3	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> Używaj tylko odpowiedniej zastawy stołowej.
Roztapiająca się czekolada.	3	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> Należy używać odpowiednich naczyń kuchennych. Pozostaw czekoladę bez przykrycia.
Rozpuszczanie żelatyny.	3	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> Należy używać odpowiednich naczyń kuchennych. Pozostaw żelatynę bez przykrycia.
Utrzymywanie w ciepłe delikatnej żywności, np. mięsa gotowanego w niskiej temperaturze.	3	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> Rozgrzanie zastawy stołowej. Przykryj żywność.
Podgrzewanie żywności lub utrzymywanie jej w ciepłe, np. omletów, naleśników, racuchów, tacos, tortilli lub fajitas.	4	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> Rozgrzanie zastawy stołowej. Przykryj żywność.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Żywność/naczynia stołowe	Ustawienie temperatury	Szacowany czas trwania	Uwagi
Utrzymywanie temperatury żywności , np. pieczeni lub sosów.	4	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Rozgrzanie zastawy stołowej. • Przykryj żywność.
Utrzymywanie temperatury napojów.	4	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie zastawy stołowej w zależności od potrzeb.
Utrzymywanie temperatury pieczywa, np. tostów lub bułek.	4	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Umieść jedzenie bezpośrednio na płycie grzejnej. • Pieczywo pozostaw bez przykrycia.
Podgrzewanie ciasta biszkoptowego, np. ciasta z kruszonką lub babeczek.	4	30 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie zastawy stołowej w zależności od potrzeb.
Wstępne podgrzewanie naczyń do serwowania, np. talerzy do zupy, talerzy, misek, półmisek lub sosjerek.	5	45 minut do maks. 1 godziny	<ul style="list-style-type: none"> • Rozłóż naczynia stołowe na płasko, aby skrócić czas podgrzewania.
Utrzymywanie gorących napojów.	5	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Rozgrzanie zastawy stołowej. • Przykryj napoje.
Suszenie owoców.	5	6 godzin i przedłużyć w zależności od potrzeb o maks. 6 godziny	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie i rozdrabnianie owoców. • Obróć owoce w razie potrzeby.
Wolne gotowanie.	6	30 minut do maks. 1 minut	<ul style="list-style-type: none"> • Rozgrzanie zastawy stołowej.
Ciepłe, wilgotne ściereczki higieniczne.	4 do 6	45 minut do maks. 1 godziny	<ul style="list-style-type: none"> • Zwilż ściereczki/ręczniki, złóż lub zroluj, a następnie umieść bezpośrednio na płycie grzejnej. Używaj wyłącznie

Eksploatacja

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Żywność/naczynia stołowe	Ustawienie temperatury	Szacowany czas trwania	Uwagi
			ścieracek/ręczników z włókien naturalnych - żadnych włókien syntetycznych!

Wolne gotowanie.

Ustawienie temperatury 6 jest odpowiednie do powolnego gotowania do całkowitego wysmażenia małych i średnich kawałków mięsa wysokiej jakości (wołowina, jagnięcina, wieprzowina, cielęcina) o grubości nie większej niż 6 cm. Zalecamy gotowanie pokażniejszych kawałków mięsa w piekarniku lub piecu konwekcyjno-parowym. Dłuższe gotowanie mięsa w niskiej temperaturze sprawia, że staje się ono kruche i soczyste.

Przygotowania

Najpierw obsmaż mięso, a następnie pozwól mu się gotować w szufladzie grzewczej w niskiej temperaturze.

- Używaj odpowiednich szklanych, porcelanowych lub ceramicznych naczyń do gotowania.
- Rozgrzej szufladę z naczyniami do gotowania na poziomie ustawienia 6.
- Rozgrzej niewielką ilość tłuszczu na patelni i obsmaż mięso.
- Umieść mięso we wstępnie podgrzany naczyniu w szufladzie i gotuj aż będzie gotowe

Podane czasy podsmażania odnoszą się do podsmażania mięsa w gorącym tłuszczu.

Rodzaj mięsa	Smażenie na płycie grzewczej	Gotowanie w szufladzie grzewczej
Małe kawałki mięsa.		
Małe eskalopki.	2-3 minuty z każdej strony	<ul style="list-style-type: none">• Ustawienia temperatury 6• Czas trwania: 30 minut do 1 godziny
Medaliony stekowe.	1-2 minuty na stronę	<ul style="list-style-type: none">• Ustawienia temperatury 6• Czas trwania: 30 minut do 1 godziny
Średniej wielkości kawałki mięsa.		
Schab jagnięcy (około 150-300 g).	2-3 minuty na stronę	<ul style="list-style-type: none">• Ustawienia temperatury 6• Czas trwania: 1 godzina

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj mięsa	Smażenie na płycie grzewczej	Gotowanie w szufladzie grzewczej
Filet wieprzowy (400-600 g).	4-6 minuty z każdej strony	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawienia temperatury 6 • Czas trwania: 2 do 3 godzin
Filet wołowy/cielęcy, schab wieprzowy (do 900 g).	12-15 minuty z każdej strony	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawienia temperatury 6 • Czas trwania: 3 do 6 godzin

UWAGA!

Mięso gotowane w niskiej temperaturze nie jest tak gorące jak mięso gotowane tradycyjnie. Sosy powinny być podawane bardzo gorące. Talerze wkładaj do szuflady grzewczej podczas ostatnich 45-60 minut gotowania.

Aby utrzymać ciepło mięsa przygotowanego w niskiej temperaturze, należy zmniejszyć temperaturę do pozycji 4. Małe kawałki mięsa mogą być utrzymywane w ciepłe przez maksymalnie 45 minut, a duże kawałki przez maksymalnie 2 godziny.

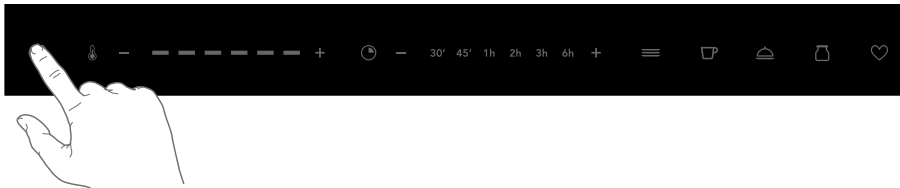
Operacja

Obsługa szuflady grzewczej

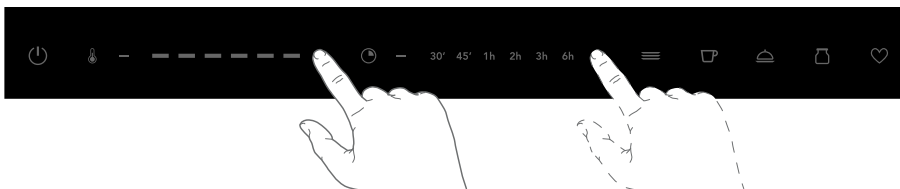
⚠ OSTRZEŻENIE!

Panel obsługi musi być utrzymywany w czystości i suchości. Przed użyciem należy umyć i wysuszyć ręce. W przeciwnym razie klawisze nie będą reagować lub mogą się przypadkowo włączyć.

1. Dotknąć - przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć szufladę.



2. Dotknij przycisku + (plus) lub - (minus), aby ustawić żądaną temperaturę i czas trwania lub wybierz jeden z zaprogramowanych trybów pracy.



3. Zamknij szufladę.
 - *Lampka kontrolna zaświeci się.*
 - *Szuflada grzewcza zaczyna się nagrzewać.*
4. Otwarcie szuflady przerywa pracę urządzenia.
 - *Lampka kontrolna miga, gdy szuflada jest otwarta.*
 - *Zamknij szufladę, aby kontynuować program.*
 - *Po upływie ustalonego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Szuflada przestaje się nagrzewać.*

UWAGA!

Po zakończeniu pracy lub dotknięciu przycisku włącznika/wyłącznika oświetlenie wnętrza otwartej szuflady grzewczej gaśnie automatycznie po 5 minutach. Ponowne uruchomienie oświetlenia wnętrza następuje po naciśnięciu przycisku włącznika/wyłącznika lub zamknięciu i ponownym otwarciu szuflady grzewczej.

5. W razie potrzeby wyłącz urządzenie przed czasem, dotykając i przytrzymując przez 1 sekundę przycisk włączania/wyłączania.
 - *Urządzenie wyłącza się po zwolnieniu przycisku.*
 - *W trybie gotowości przycisk włączania/wyłączania jest przyciemniony.*
 - *Wyświetlacz temperatury, czasu trwania i/lub trybu pracy gaśnie.*

⚠ OSTRZEŻENIE!

W przypadku pracy ciągłej nie pozostawiaj szuflady grzewczej bez nadzoru przez dłuższy czas. Zbyt długie utrzymywanie potraw w ciepłe może spowodować ich wysuszenie, a nawet zapalenie się.

Ta szuflada grzewcza jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające, które po 12 godzinach ciągłej pracy przełącza szufladę w tryb gotowości.

Tryb opóźnionego startu

Tryb opóźnionego startu jest aktywowany, jeżeli dla wybranego trybu pracy ustawiono czas pracy i czas trwania opóźnionego startu. Urządzenie włącza się, gdy opóźniony start jest włączony, i wyłącza się ponownie, gdy kończy się czas pracy.

1. Umieść zastawę stołową w szufladzie podgrzewającej.
2. Naciśnij przycisk żądanego trybu pracy.
3. Jeśli to konieczne, ustaw temperaturę i czas.
4. Dotknij przycisku dodania czasu + (plus) przez 5 sekund.



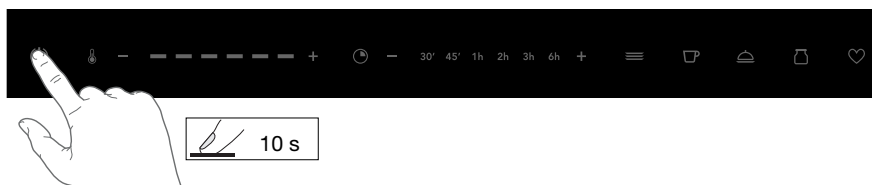
- *Wskaźnik 30-minut miga.*
5. Dotknij przycisku + (plus) lub - (minus), aby ustawić żądane opóźnienie startu.
 - *Wybrana wartość opóźnionego startu miga.*
 6. Zamknij szufladę.
 - *Jeśli ustawiono opóźniony start, lampka kontrolna miga do momentu rozpoczęcia operacji. Lampka kontrolna zapala się po uruchomieniu automatycznym.*

Tryb szabatu

Tryb szabatowy umożliwia pracę przez maksymalnie 72 godziny. Po włączeniu trybu pracy szabatu wyłącznik bezpieczeństwa i oświetlenie są nieaktywne, z wyjątkiem sytuacji, gdy urządzenie działa nieprawidłowo. Potrawy są podgrzewane i utrzymywane w ciepłe w szufladzie grzewczej bez konieczności obsługi urządzenia.

1. Dotykaj klawisza wł./wył. przez 10 sekund.

Operacja



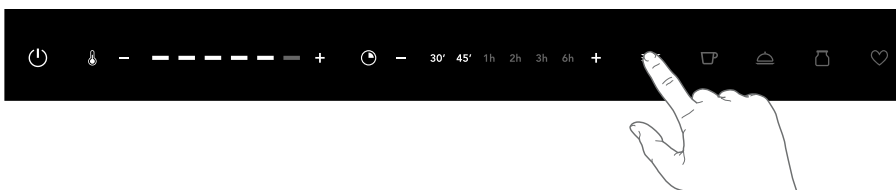
- Funkcja jest aktywowana po zwolnieniu przycisku.
 - Wyświetlacze czasu trwania i temperatury migają krótko 3x.
 - Zostanie włączony tryb szabatu.
2. Dotknij przycisku włączania/wyłączania przez 10 sekund, aby wyłączyć tryb szabatu.
 - Funkcja jest aktywowana po zwolnieniu przycisku.
 - Wyświetlacze czasu trwania i temperatury migają krótko 3x.
 - Tryb sabatu jest wyłączony.

Tryby pracy

Podgrzewanie zastawy stołowej

Rozłóż zastawę stołową na całej powierzchni płyty grzewczej. Czas podgrzewania zależy od materiału i grubości naczyń oraz ich ilości, wysokości i ułożenia. Podgrzewanie ułożonych w stos talerzy trwa dłużej niż pojedynczych elementów. Nie należy umieszczać dużych talerzy na krawędziach przed szczelinami wentylacyjnymi. Blokują one otwory wylotowe ogrzanego powietrza i w rezultacie potrawy nie są podgrzewane równomiernie.

1. Umieść zastawę stołową w szufladzie podgrzewającej.
2. Dotknij przycisku trybu pracy "Naczynia stołowe".



- Podświetla się zalecane ustawienie temperatury i czasu trwania.
3. Zamknij szufladę.
 - Lampka kontrolna zaświeci się.
 - Szuflada grzewcza zaczyna się nagrzewać.

UWAGA!

- Podgrzewanie nakryć stołowych dla 6 osób trwa około 45 minut.
 - Ponieważ podgrzane potrawy szybko stygną, wyjmij je z szuflady do podgrzewania tuż przed użyciem.
4. Otwórz szufladę po zakończeniu trybu pracy.

- Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie.
- Wymij naczynie z szuflady.

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia! Powierzchnia płyty grzejnej jest gorąca. Przedmioty znajdujące się po zewnętrznej stronie szuflady nagrzewają się bardziej niż te znajdujące się na środku. Do wyjmowania naczyń należy zawsze używać rękawic ochronnych lub ściereczek do piekarnika.

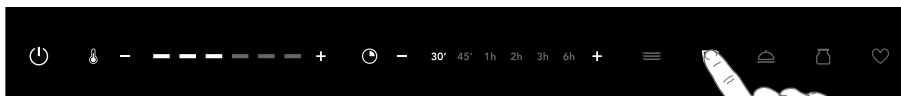
Podgrzewanie filiżanek i szklanek

Czas podgrzewania zależy od materiału i grubości naczyń oraz ich ilości, wysokości i ułożenia. Podgrzewanie wysokich stosów filiżanek i szklanek trwa dłużej niż podgrzewanie pojedynczych filiżanek i szklanek. Nie należy umieszczać żadnych naczyń przed szczelinami wentylacyjnymi. Blokują one otwory wylotowe ogrzanego powietrza i w rezultacie potrawy nie są podgrzewane równomiernie.

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia! Aby uniknąć poparzeń, ten tryb pracy należy stosować wyłącznie do podgrzewania filiżanek i szklanek.

- Umieść filiżanki i/lub szklanki w szufladzie grzewczej.
- Dotknij przycisku trybu pracy "Filiżanki".



- *Podświetla się zalecane ustawienie temperatury i czasu trwania.*

- Zamknij szufladę.
 - *Lampka kontrolna zaświeci się.*
 - *Szuflada grzewcza zaczyna się nagrzewać.*

UWAGA!

Podgrzewanie filiżanek dla 6 osób trwa około 30 minut.

- Otwórz szufladę po zakończeniu trybu pracy.
- Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie.
- Wymij filiżanki lub szklanki z szuflady.

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia! Powierzchnia płyty grzejnej jest gorąca. Przedmioty znajdujące się po zewnętrznej stronie szuflady nagrzewają się bardziej niż te znajdujące się na środku. Do wyjmowania naczyń należy zawsze używać rękawic ochronnych lub ściereczek do piekarnika.

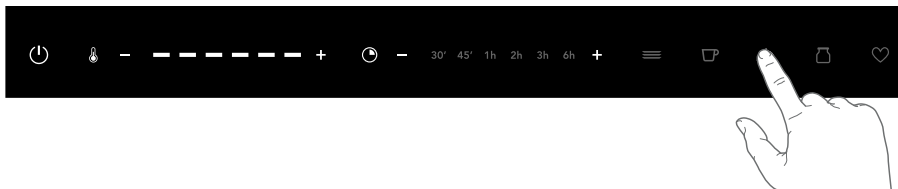
Operacja

Utrzymywanie ciepła potraw

OSTRZEŻENIE!

Ten tryb pracy służy do utrzymywania ciepła potraw bezpośrednio po ich przyrządzeniu. Nie należy go używać do odgrzewania potraw schłodzonych. Nigdy nie umieszczaj gorących rondli ani patelni bezpośrednio na płycie grzejnej szuflady z płyty grzewczej kuchenki. Może to spowodować uszkodzenie płyty grzejnej.

1. Włóż naczynia do szuflady.
2. Dotknij przycisku trybu pracy "utrzymywanie potraw w ciepłe" i podgrzewaj przez 15 minut.



3. Umieść potrawy w szufladzie w podgrzanych wcześniej naczyniach.

UWAGA!

- W celu uniknięcia rozlania nie przepelniaj talerzy, naczyń, kubków itp.
- Przykryj potrawy pokrywką żaroodporną lub folią aluminiową. Powierzchnia żywności, która nie jest przykryta, wyschnie. Nie należy utrzymywać żywności w ciepłe dłużej niż przez godzinę.

4. Zamknij szufladę.
 - *Lampka kontrolna zaświeci się.*
 - *Szuflada grzewcza zaczyna się nagrzewać.*
5. Otwórz szufladę po zakończeniu trybu pracy.
6. Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyjmij naczynie z szuflady.

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia! Powierzchnia płyty grzejnej jest gorąca. Przedmioty znajdujące się po zewnętrznej stronie szuflady nagrzewają się bardziej niż te znajdujące się na środku. Do wyjmowania naczyń należy zawsze używać rękawic ochronnych lub ściereczek do piekarnika.

Przygotowywanie jogurtu

1. Przygotowane mleko z jogurtem umieścić w słoiczkach lub naczyniach w szufladzie grzewczej.
2. Dotknij przycisku trybu pracy "Przyrządzanie jogurtu".



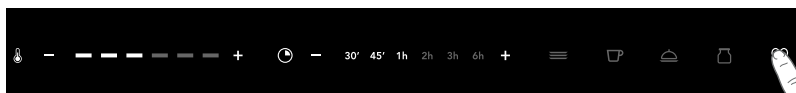
- *Podświetla się zalecane ustawienie temperatury i czasu trwania.*
- Zamknij szufladę.
 - *Lampka kontrolna zaświeci się.*
 - *Szuflada grzewcza nagrzewa się.*
 - Otwórz szufladę po zakończeniu trybu pracy.
 - Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie.
 - Pozostaw jogurt do ostygnięcia w szufladzie na kilka godzin, a następnie przechowuj w lodówce.

Ulubione

Jeśli określone ustawienia temperatury i czasu trwania są często używane, można je zapisać jako ulubione.

Tworzenie ulubionych

- Dotknąć przycisku trybu pracy "Ulubione".



- *Podświetla się zalecane ustawienie temperatury i czasu trwania.*
- Dotknij przycisku + (plus) lub - (minus), aby ustawić żądaną temperaturę i czas trwania.
 - Dotknij przycisku trybu pracy "Ulubione" i przytrzymaj go przez 5 sekund.
 - *Ustawienia zostają zapisane.*

Uruchamianie ulubionych

- Dotknij przycisku "Ulubione".
 - *Wartości ustawionej temperatury i czasu trwania świecą się.*
- Zamknij szufladę.
 - *Lampka kontrolna zaświeci się.*
 - *Szuflada grzewcza nagrzewa się.*
- Otwórz szufladę po zakończeniu trybu pracy.
- Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie.

Operacja

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ryzyko poparzenia! Powierzchnia płyty grzejnej jest gorąca. Przedmioty znajdujące się po zewnętrznej stronie szuflady nagrzewają się bardziej niż te znajdujące się na środku. Do wyjmowania naczyń należy zawsze używać rękawic ochronnych lub ściereczek do piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przełączyć szufladę w tryb gotowości.

- Nie czyść urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Nie używaj środków ściernych, alkoholu ani rozpuszczalników, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
- Front jest wykonany ze stali nierdzewnej lub szkła i jest podatny na zarysowania. Należy używać specjalnego nieściernego środka czyszczącego do stali nierdzewnej.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

- Natychmiast usuń zabrudzenia i pozostałości środków czyszczących.
- Wszystkie powierzchnie należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką i wodą z mydłem. Następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie wnętrza

- Usuń wszelkie zabrudzenia z szuflady grzewczej, gdy jest jeszcze ciepła.
- Płytę grzejną, kratkę wentylacyjną i panel sterowania czyść miękką ściereczką zwilżoną wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie osusz miękką ściereczką.

Rozwiązywanie problemów

Poniżej przedstawiono listę usterek, które użytkownik może szybko usunąć po zastosowaniu opisanych rozwiązań. Jeśli pojawi się inna usterka lub nie można jej usunąć, należy wezwać serwis.

Tabela usterek i błędów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Potrawa pozostaje zimna.	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz urządzenie.
	Przerwa w zasilaniu.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Szuflada nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij szufladę.
Naczynie nie jest wystarczająco ciepłe.	Zbyt krótki czas podgrzewania.	Wydłuż czas podgrzewania.
	Temperatura nie jest ustawiona wystarczająco wysoko.	Wybierz wyższe ustawienie temperatury.
Lampka kontrolna miga regularnie (przy zamkniętej szufladzie).	Opóźniony start jest aktywny.	Dezaktywuj tryb opóźnionego startu.
Lampka kontrolna szybko miga (przy otwartej szufladzie).	Opóźniony start jest aktywny.	Zamknij szufladę, a następnie wybierz tryb pracy z opóźnionym startem. Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby zakończyć opóźniony start.
	Lampka kontrolna jest uszkodzona.	Skontaktuj się z działem serwisu.
Lampka kontrolna nie świeci się, gdy szuflada jest uruchomiona.	Zostanie włączony tryb szabatu.	Wyłączyć tryb szabatu.
Lampka kontrolna miga szybko (przy otwartej lub zamkniętej szufladzie).	Szuflada nadal działa.	Dotknij przycisku wł./wył.
Panel obsługi nie reaguje na dotyk.	Zostanie włączony tryb szabatu.	Wyłączyć tryb szabatu.
	Panel sterowania jest uszkodzony.	Skontaktuj się z działem serwisu.
Szuflada nie daje się otworzyć/zamknąć.	Mechanizm push-pull jest uszkodzony.	Skontaktuj się z działem serwisu.

OSTRZEŻENIE!

Uniemożliw korzystanie z urządzenia, aby zapobiec wypadkom spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem (np. przez bawiące się dzieci):

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. W przypadku urządzeń stacjonarnych czynności te powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Następnie usuń przewód zasilający z urządzenia, odcinając go przy urządzeniu.

Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

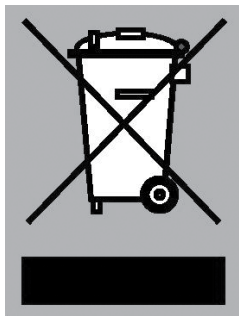
Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Bezfreonowy polistyren (twarda pianka polistyrenowa).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie pozwalaj dzieciom na zabawę materiałem opakowaniowym ze względu na niebezpieczeństwo zranienia lub uduszenia. Materiał opakowaniowy należy bezpiecznie przechowywać lub utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.



Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

Bezpieczeństwo

- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami!
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.
- Jeżeli chcesz wykonać stałe podłączenie, upewnij się, że w przewodzie zasilającym zamontowany jest wyłącznik odłączający wszystkie bieguny zasilania o rozstawie styków co najmniej 3 mm.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Zabrania się otwierania obudowy urządzenia. Obudowę może otwierać wyłącznie technik serwisowy.
- Przed podłączeniem szuflady należy upewnić się, że wszystkie przewody w domowej instalacji elektrycznej mają wystarczającą średnicę, aby prawidłowo zasilić urządzenie.
- Przed wbudowaniem urządzenia należy wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Niewłaściwa instalacja, prace konserwacyjne lub naprawy są niebezpieczne. Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych i przeszkolonych techników. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy je odłączyć i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Jeżeli urządzenie jest zamontowane za frontem meblowym (np. drzwiami), nigdy nie zamykaj go, gdy urządzenie jest używane. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. Może to spowodować uszkodzenie szuflady, szafki i podłogi.

- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Spełniają one odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Należy pamiętać, że urządzenie nie może być montowane w pozycji przechylonej lub odwróconej. W konstrukcji urządzenia uwzględniono pompę zawierającą olej. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie zostało wyprodukowane w klasie I; oznacza to, że musi być uziemione.
- Sprawdź, czy moc sieci elektrycznej jest zgodna z mocą podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej sprawdź, czy gniazdko elektryczne jest uziemione.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę. Podczas instalowania urządzenia należy pamiętać, że wtyczka musi pozostać dostępna.

OSTRZEŻENIE!

Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Wymaganie to spełnia zastosowanie wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania z co najmniej 3-milimetrową separacją styków, który jest wbudowany w stałe okablowanie.

Montaż

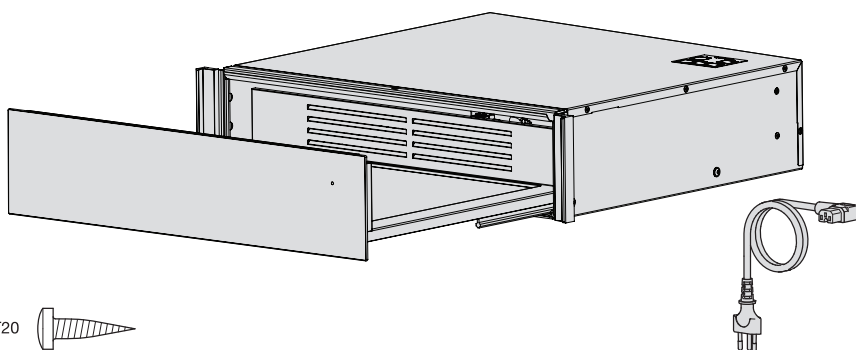
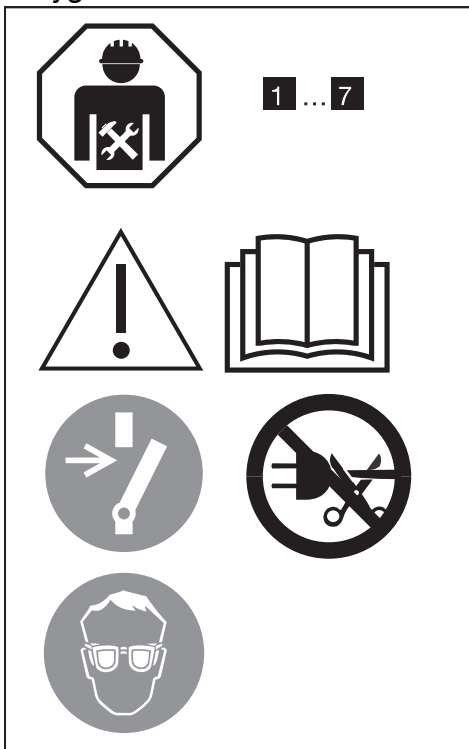
Szuflada grzewcza jest przeznaczona do użytku przez osoby indywidualne w ich domach. Jest ona przeznaczona wyłącznie do podgrzewania zastawy stołowej, utrzymywania potraw w ciepłe i powolnego gotowania. Każde inne zastosowanie jest zabronione i może być niebezpieczne. Producent zrzeka się odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania.

W pewnych warunkach temperatura na zewnątrz szuflady grzewczej może osiągnąć 70°C (w zależności od wybranej temperatury i czasu użytkowania). Do wyjmowania podgrzanej zastawy stołowej z szuflady należy zawsze używać rękawic kuchennych.

OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem szuflady należy upewnić się, że wszystkie przewody w instalacji elektrycznej w domu mają odpowiednią średnicę. Instalacja powinna być zabezpieczona bezpiecznikiem 10-amperowym.

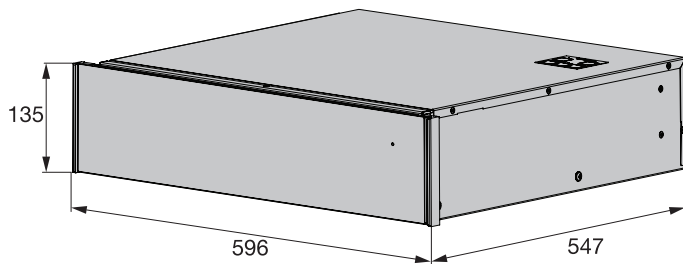
Przygotowanie



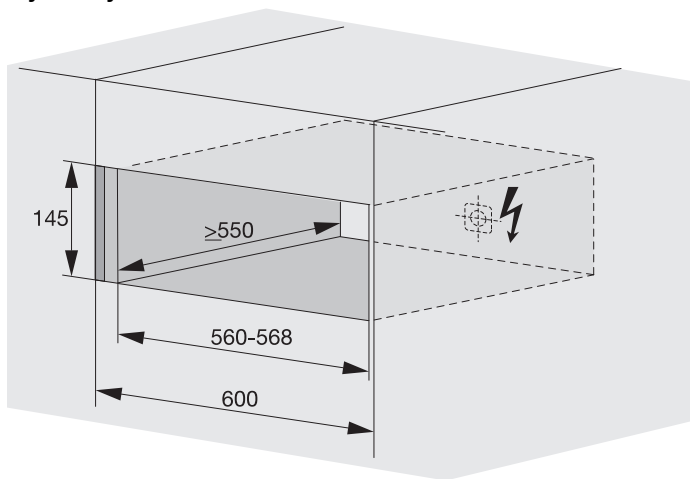
4x  T20 

Montaż

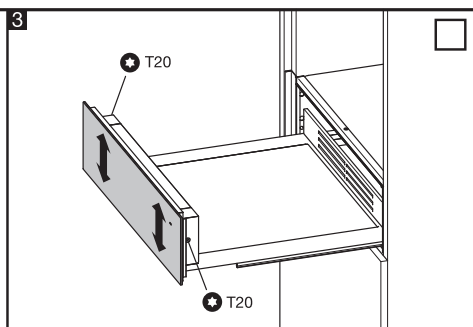
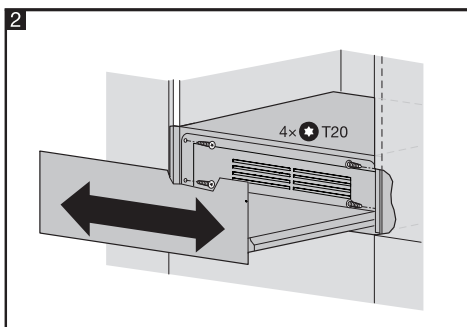
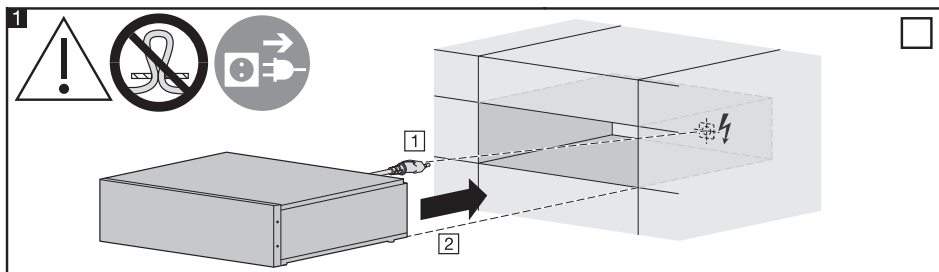
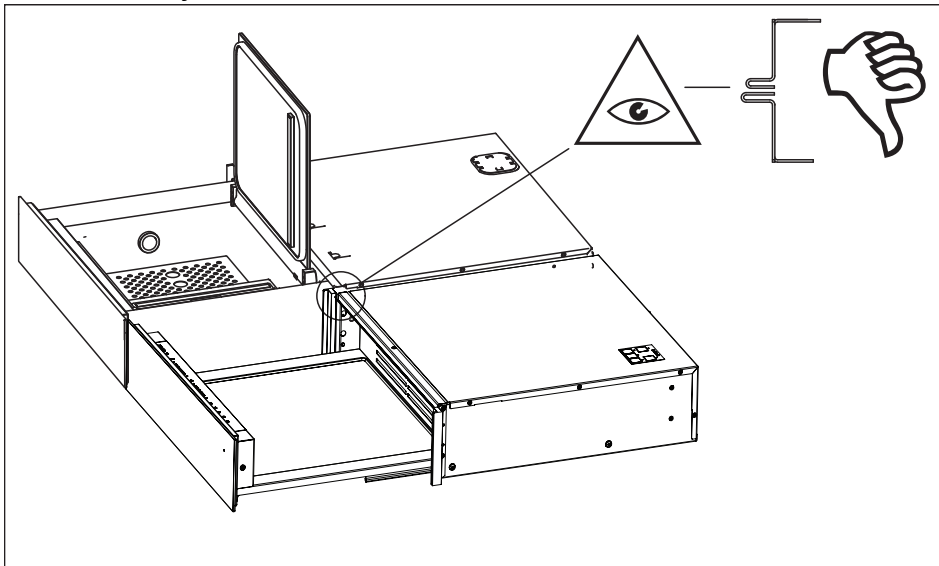
Wymiary urządzenia



Wymiary w zabudowie

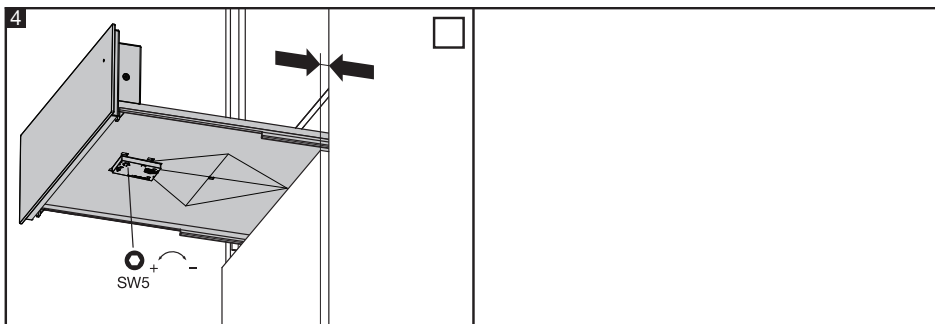


Do zabudowy





Montáž





 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



888023-a3



Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.