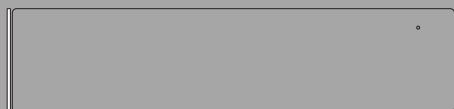




**ASKO**  
Inspired by Scandinavia



---

**ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
Шафа для підігріву  
UK

ODW8128G  
ODW8128GG

# Зміст

<b>Використовувані піктограми</b> .....	<b>3</b>	<b>Технічне обслуговування</b> .....	<b>21</b>
<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>	Очищення зовнішньої поверхні .....	21
<b>Використання</b> .....	<b>6</b>	Очищення внутрішньої поверхні .....	21
Опис приладу .....	6	<b>Пошук і усунення несправностей</b> .....	<b>22</b>
Панель керування .....	7	Таблиця усунення несправностей і помилок .....	22
Використання сенсорних кнопок .....	7	<b>Зауваження щодо захисту довкілля</b> .....	<b>23</b>
Відчинення та зачинення шафи .....	8	Утилізація приладу та пакування .....	23
Максимальне завантаження .....	8	<b>Встановлення</b> .....	<b>24</b>
Застосування .....	9	Безпека .....	24
Повільне приготування .....	12	Налаштування .....	27
<b>Використання</b> .....	<b>14</b>	Габарити приладу .....	28
Користування шафою для підігріву .....	14	Вбудовані розміри .....	28
Режим затримки початку роботи .....	15	Вбудована .....	29
Режим «Шабат» .....	15	<b>Примітки</b> .....	<b>31</b>
Режими роботи .....	16		

# Використовувані піктограми

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

## ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація

## УВАГА!

Попередження: небезпечна

## НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Попередження: ризик ураження електричним струмом

## ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

Попередження: ризик обпектися гарячою поверхнею

## ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

Попередження – ризик виникнення пожежі

Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

# Правила техніки безпеки

## УВАГА!

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

## EU

### УВАГА!

Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтеся розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наближатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.

- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

## Загальні

### НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення ураження електричним струмом.

- **Ніколи не використовуйте пароочисник для очищення приладу.** Очищайте прилад лише після вимкнення. Пара з пароочисника може дістатися електропровідних частин і викликати коротке замикання.
- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, та перед збиранням, розбиранням або очищенням.

## Правила техніки безпеки

- Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Від'єднайте прилад від мережі та зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів.
- Неналежний монтаж і неправильне технічне обслуговування чи ремонт є небезпечними. Не торкайтеся жодних електропровідних з'єднань і не змінюйте електричну та механічну конструкцію приладу. Такі дії дозволено виконувати лиш уповноваженим і навченим технічним спеціалістам. Якщо прилад має дефект, від'єднайте його від електромережі та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Не користуйтеся приладом мокрими руками та уникайте контакту з водою.
- Цей прилад призначено для використання тільки в побутових цілях.
- Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.
- Під час роботи прилад і його відкриті частини нагріваються. Не торкайтеся елементів, які нагріваються під час роботи.

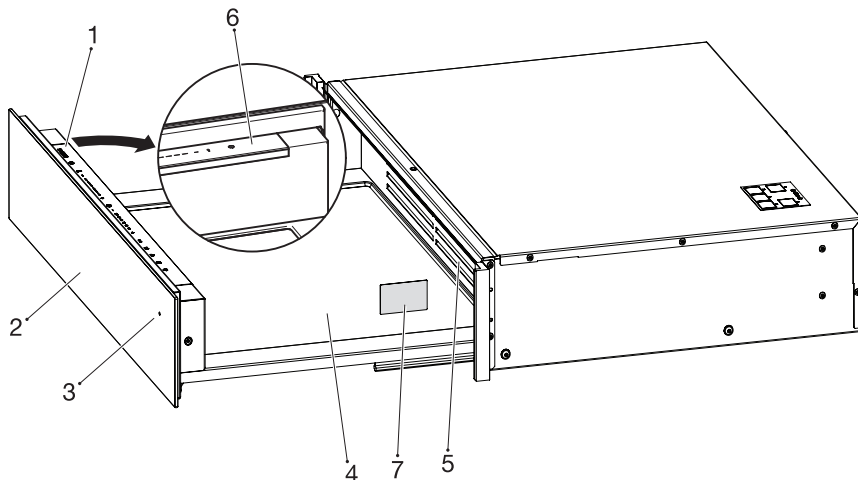
### ПРИМІТКА!

Якщо ви вирішили припинити користування приладом через несправність, рекомендуємо відрізати кабель після виймання штепселя з розетки. Відвезіть прилад до точки утилізації, призначеної вашим муніципалітетом.

# Використання

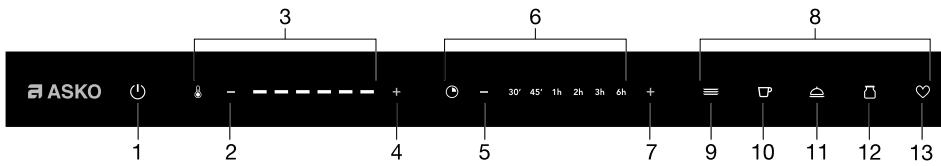
## Опис приладу

Шафу для підігріву можна використовувати, щоб зігріти посуд і зберегти їжу теплою.



1. Панель керування ▶ Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб увімкнути шафу.
2. Передня частина шафи ▶ Злегка натисніть на передню панель шафи, щоб відчинити чи зачинити її (система push-pull).
3. Контрольна лампа ▶ світиться, коли шафа працює та зачинена.
4. Нагрівальна плита ▶ нагрівається, коли шафа працює.
5. Решітка вентилятора ▶ Отвори для виходу гарячого повітря.
6. Внутрішнє освітлення ▶ світиться, коли шафу відчинено.
7. Паспортна табличка ▶ Технічні дані.

## Панель керування



1. Сенсорна кнопка ввімкнення/вимкнення з індикацією ▶ Торкніться вимикача, щоб увімкнути шафу. Індикатор ввімкнення/вимкнення світиться.
  - *Режим очікування* ▶ індикатор ввімкнення/вимкнення в режимі очікування світиться тьмяно.
  - *Активний режим* ▶ індикатор ввімкнення/вимкнення світиться.
2. Кнопка регулювання температури «-» (мінус) ▶ торкніться, щоб зменшити температуру.
3. Індикатор температури ▶ відображення поточної температури.
4. Кнопка регулювання температури «+» (плюс) ▶ торкніться, щоб збільшити температуру.
5. Кнопка налаштування часу «-» (мінус) ▶ торкніться, щоб зменшити час роботи.
6. Індикатор тривалості ▶ відображення поточного часу роботи.
7. Кнопка налаштування часу «+» (плюс) ▶ торкніться, щоб збільшити час.
8. Режими роботи
9. Нагрівання їжі та посуду ▶ торкніться, щоб розпочати. Індикатор починає світитися.
10. Нагрівання чашок ▶ торкніться, щоб розпочати. Індикатор починає світитися.
11. Підтримка температури їжі ▶ торкніться, щоб розпочати. Індикатор починає світитися.
12. Приготування йогурту ▶ торкніться, щоб розпочати. Індикатор починає світитися.
13. Вибране ▶ торкніться, щоб розпочати. Індикатор починає світитися.

### ПРИМІТКА!

- Налаштування температури стосується поверхні нагрівальної плити, коли прилад порожній. Власні вимірювання температури можуть бути неточними та не підходять для перевірки точності
- Шафа для підігріву починає нагріватися лише тоді, коли вона належним чином зачинена.
- Шафа для підігріву має функцію запобіжного вимикання, яка переводить шафу в режим очікування після макс. 12 годин безперервної роботи.

## Використання сенсорних кнопок

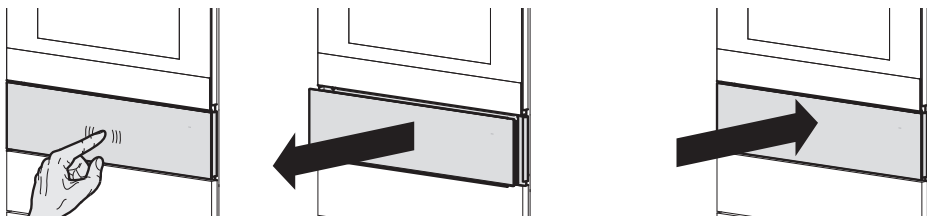
Для максимальної ефективності помістіть кінчик вашого пальця на елемент керування. Не потрібно застосовувати силу.

Датчики дотику налаштовано виключно на тиск і розмір кінчиків пальців. Прилад не можна використовувати з іншими предметами, наприклад, він не ввімкнеться, якщо через варильну поверхню переходить домашня тварина.

# Використання

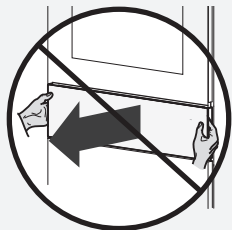
## Відчинення та зачинення шафи

1. Щоб відчинити чи зачинити шафу, натисніть посередині передньої панелі.



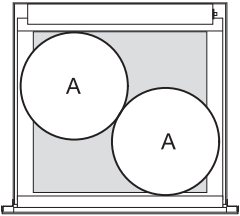
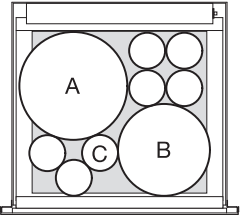
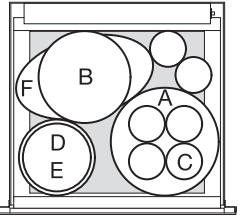
### ⚠ УВАГА!

Ніколи не намагайтеся витягти шафу вручну. Це може пошкодити механізм фіксації (систему push-pull).



## Максимальне завантаження

Максимальна кількість предметів у шафі залежить від розмірів і ваги вашого посуду.

Тарілки	Столловий посуд	Компонування для максимального завантаження та види посуду
		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 тарілок Ø 27 см (A)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 тарілок Ø 27 см (A)</li><li>• 10 тарілок для супу Ø 23 см (B)</li><li>• 10 чашок Ø 9 см (C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 тарілок Ø 27 см (A)</li><li>• 8 тарілок для супу Ø 23 см (B)</li><li>• 8 чашок Ø 9 см (C)</li></ul>



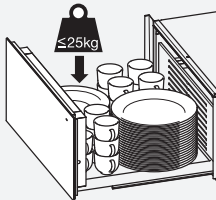
# Використання

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Тарілки	Столовий посуд	Компонування для максимального завантаження та види посуду
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 блюдо для подачі 17 см (D)</li> <li>• 1 блюдо для подачі 19 см (E)</li> <li>• 1 полумисок (F)</li> </ul>

## ⚠ УВАГА!

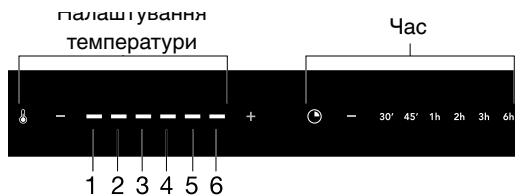
Максимальне завантаження шафи становить 25 кг. При перевищенні цієї ваги прилад може вийти з ладу.



## Застосування

У таблиці наведені різні способи використання шафи для підігріву.

- Знайдіть у таблиці продукт/посуд, що потрібно підігріти.
- Налаштуйте температуру та тривалість підігрівання.



Їжа/посуд	Налаштування температури	Приблизна тривалість	Примітки
Підняття дріжджового тіста.	1	30 – 45 хв. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Використовувати відповідний посуд.</li> <li>• Накрити вологою ганчіркою.</li> </ul>

# Використання

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Їжа/посуд	Налаштування температури	Приблизна тривалість	Примітки
<b>Тендітне розморожування продуктів глибокого заморожування, наприклад, вершкових тортів, вершкового масла, ковбас або сирів.</b>	1	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"><li>Залиште в упаковці.</li></ul>
<b>Приготування йогурту.</b>	2	6 годин, за необхідності продовжити на 3 години максимум	<ul style="list-style-type: none"><li>Можливе розташування в кількох невеликих або в одній великій ємності.</li><li>Йогурт не накривати.</li></ul>
<b>Підтримка температури гарячих яєць, наприклад, яйця, зварені круто, або яєчня зі збитих яєць.</b>	2	30 хв. – 1 год.	<ul style="list-style-type: none"><li>Попереднє підігрівання посуду.</li><li>Накривайте яйця.</li></ul>
<b>Тендітне розморожування продуктів глибокого заморожування.</b>	2	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"><li>Залиште в упаковці.</li></ul>
<b>Попередній підігрів посуду для пиття, наприклад, чашок для еспресо.</b>	3	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"><li>Використовуйте лише відповідний посуд.</li></ul>
<b>Плавлення шоколаду.</b>	3	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"><li>Використовувати відповідний посуд.</li><li>Не накривайте шоколад.</li></ul>
<b>Розчинення желатину.</b>	3	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"><li>Використовувати відповідний посуд.</li><li>Не накривайте желатин.</li></ul>
<b>Підтримка температури чутливої їжі, наприклад, м'яса, приготованого при низькій температурі.</b>	3	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"><li>Попереднє підігрівання посуду.</li><li>Накривайте їжу.</li></ul>
<b>Підігрівання їжі чи підтримка температури, наприклад, омлетів,</b>	4	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"><li>Попереднє підігрівання посуду.</li></ul>

# Використання

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Їжа/посуд	Налаштування температури	Приблизна тривалість	Примітки
<b>млинців, оладків, тако, тортільяс або фахітас.</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Накривайте їжу.</li> </ul>
<b>Підтримка температури їжі, наприклад, смажених страв або соусів.</b>	4	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Попереднє підігрівання посуду.</li> <li>Накривайте їжу.</li> </ul>
<b>Підтримка температури напоїв.</b>	4	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Підтримка температури посуду за необхідності.</li> </ul>
<b>Підтримка температури теплого хліба, наприклад, тостів або хлібних рулетів.</b>	4	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розташуйте їжу безпосередньо на плиті шафи.</li> <li>Не накривайте хліб.</li> </ul>
<b>Прогрівання бісквітного торта, наприклад, хрусткого торта чи нексів.</b>	4	30 хв.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Підтримка температури посуду за необхідності.</li> </ul>
<b>Попереднє нагрівання посуду, наприклад, супових тарілок, тарілок, мисок, блюд або соусниць.</b>	5	45 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розташуйте посуд по всій площі (не стосами), щоб зменшити час підігрівання.</li> </ul>
<b>Підтримка температури гарячих напоїв.</b>	5	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Попереднє підігрівання посуду.</li> <li>Накривайте напої.</li> </ul>
<b>Висушування фруктів.</b>	5	6 годин, за необхідності продовжте ще на 6 години макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Фрукти попередньо підігрійте та подрібніть.</li> <li>За необхідності переверніть.</li> </ul>
<b>Повільне приготування.</b>	6	30 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Попереднє підігрівання посуду.</li> </ul>

# Використання

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Їжа/посуд	Налаштування температури	Приблизна тривалість	Примітки
Теплі, вологі рушники для спа.	4 – 6	45 хв. – 1 год. макс.	<ul style="list-style-type: none"><li>Зволожите рушники, складіть або згорніть у валик і розташуйте безпосередньо на нагрівальній плиті. Використовуйте тільки рушники з натуральних тканин – <b>жодних синтетичних складових у тканині!</b></li></ul>

## Повільне приготування

Налаштування температури 6 підходить для повільного приготування до повного пропікання, від малого до середнього розміру, якісні нарізки м'яса (яловичина, баранина, свинина, телятина) товщиною не більше 6 см. Більші порції м'яса рекомендується готувати в духовій шафі чи комбінованій паровій духовці. Тривале готування м'яса при низькій температурі робить його ніжним і соковитим.

### Підготування

Спочатку обсмажте м'ясо, потім приготуйте в шафі для підігріву при низькій температурі.

- Використовуйте відповідний скляний, порцеляновий або керамічний посуд.
- Попередньо розігрійте шафу з посудом при температурі з налаштуванням 6.
- Розігрійте невелику кількість жиру у сковороді і пропечіть м'ясо.
- Помістіть м'ясо в попередньо розігрітому посуді в шафу до остаточного приготування.

Нижче наведено час томлення м'яса в гарячому жирі.

Тип м'яса	Підсмажування на варильній поверхні	Готування в шафі для підігріву
<b>Невеликі порції м'яса.</b>		
Невеликі ескалопи.	2 – 3 хвилини з усіх боків	<ul style="list-style-type: none"><li>Налаштування температури 6</li><li>Тривалість: 30 хв. – 1 год. макс.</li></ul>
Стейк-медальйони.	1 – 2 хв. з усіх боків	<ul style="list-style-type: none"><li>Налаштування температури 6</li><li>Тривалість: 30 хв. – 1 год. макс.</li></ul>
<b>Порції м'яса середнього розміру.</b>		

## Використання

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Тип м'яса	Підсмажування на варильній поверхні	Готування в шафі для підігріву
<b>Корейка з баранини (близько 150 – 300 г).</b>	2 – 3 хв. з усіх боків	<ul style="list-style-type: none"><li>• Налаштування температури 6</li><li>• Тривалість: 1 год.</li></ul>
<b>Філе свинини (400 – 600 г).</b>	4 – 6 хв. з усіх боків	<ul style="list-style-type: none"><li>• Налаштування температури 6</li><li>• Тривалість: 2 – 3 год. макс.</li></ul>
<b>Філе яловичини/телятини, корейка свинини (до 900 г).</b>	12 – 15 хв. з усіх боків	<ul style="list-style-type: none"><li>• Налаштування температури 6</li><li>• Тривалість: від 3 до 6 годин</li></ul>

### ПРИМІТКА!

М'ясо, приготоване при низькій температурі, не таке гаряче, як м'ясо, приготоване у звичайний спосіб. Соуси подавати дуже гарячими. Тарілки в шафу для підігріву покладіть протягом останніх 45 – 60 хвилин приготування.

Щоб зберегти приготоване м'ясо теплим, застосуйте налаштування температури 4. Невеликі порції м'яса можна тримати в теплі до 45 хвилин, великі — до 2 годин.

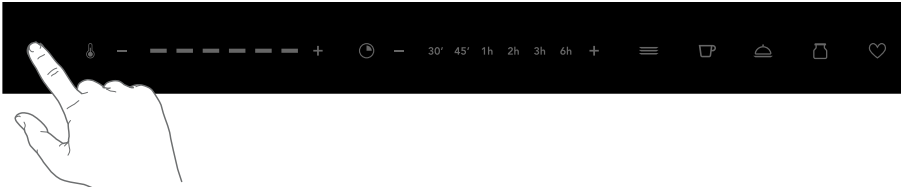
# Використання

## Користування шафою для підігріву

### ⚠ УВАГА!

Панель керування має бути чистою та сухою. Перед використанням вимийте та висушіть руки, інакше кнопки не реагуватимуть на дотик або можуть ввімкнутися випадково.

1. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб увімкнути шафу.



2. Торкніться кнопки «+» (плюс) або «-» (мінус), щоб установити потрібну температуру та тривалість, або виберіть один із попередньо налаштованих режимів.



3. Зачиніть шафу.
  - *Загориться контрольна лампа.*
  - *Шафа почне нагріватися.*
4. При відчиненні шафа перериває роботу.
  - *Якщо шафу відчинено, контрольна лампа блимає.*
  - *Зачиніть шафу, щоб продовжити програму.*
  - *Коли вибраний час завершується, лунає звуковий сигнал. Шафа припиняє нагрівання.*

### ПРИМІТКА!

Після завершення роботи чи після торкання кнопки ввімкнення/вимкнення внутрішнє підсвічування відчиненої шафи автоматично вимикається через 5 хвилин. Підсвічування шафи ввімкнеться знову, якщо натиснути кнопку ввімкнення/вимкнення або зачинити та знову відчинити шафу.

5. Якщо необхідно, вимкніть прилад передчасно, утримуючи кнопку ввімкнення/вимкнення протягом 1 секунди.
  - *Прилад вимкнеться, коли кнопку буде відпущено.*
  - *В режимі очікування кнопка ввімкнення/вимкнення тьмяніє.*
  - *Відображення температури, тривалості та/або режиму роботи вимикається.*

## УВАГА!

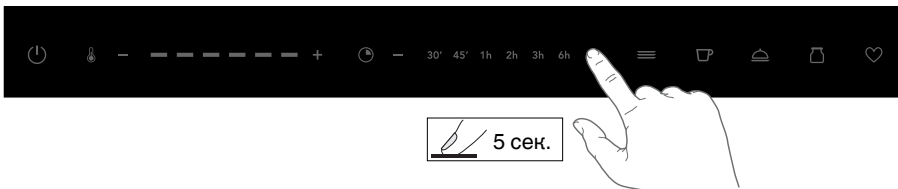
Не залишайте шафу для підігріву без нагляду протягом триваліших періодів при використанні безперервної роботи. Надто тривале підтримування температури їжі може призвести до висихання й навіть загоряння.

Цю шафу оснащено запобіжним пристроєм, який переводить її в режим очікування через 12 годин безперервної роботи.

## Режим затримки початку роботи

Затримка початку роботи активується, якщо для вибраного режиму роботи вибрано час роботи та тривалість затримки вмикання. Прилад вмикається після часу затримки та знову вимикається після завершення часу роботи.

1. Помістіть посуд у шафу для підігріву.
2. Торкніться кнопки потрібного режиму роботи.
3. За необхідності виберіть температуру та час.
4. Утримуйте кнопку «+» (плюс) протягом 5 секунд.



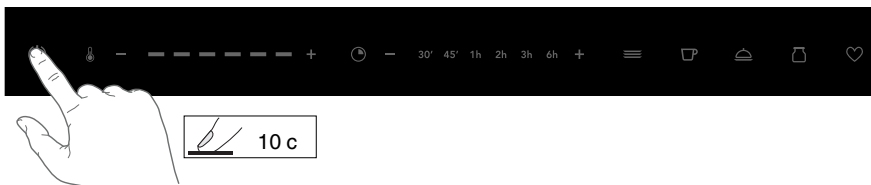
- Індикатор «30 хвилин» почне блимати.
5. Торкніться кнопки «+» (плюс) або «-» (мінус), аби вибрати потрібну затримку початку роботи.
    - Індикатор вибору затримки початку роботи починає блимати.
  6. Зачиніть шафу.
    - Якщо встановлено затримку, контрольна лампа блиматиме до початку роботи. Після автоматичного початку роботи контрольна лампа починає світитися безперервно.

## Режим «Шабат»

В режимі «Шабат» шафа може працювати протягом 72 годин. Після ввімкнення цього режиму захисне вимикання й підсвічування вимикаються за винятком випадку, коли шафа несправна. Їжа в шафі підігрівається та підтримується теплою без необхідності людського втручання.

1. Утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення протягом 10 секунд.

# Використання



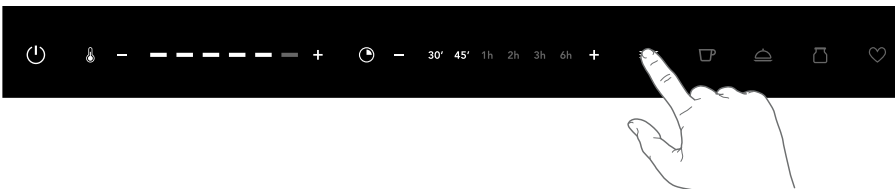
- Функція активується, коли кнопку буде відпущено.
  - Індикатори тривалості та температури блимнуть 3 рази.
  - Режим «Шабат» активовано.
2. Аби вимкнути режим «Шабат», утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення 10 секунд.
- Функція активується, коли кнопку буде відпущено.
  - Індикатори тривалості та температури блимнуть 3 рази.
  - Режим «Шабат» деактивовано.

## Режими роботи

### Підігрівання посуду

Розташуйте посуд по всій площі нагрівальної плити. Тривалість нагрівання залежить від матеріалу, товщини кількості одиниць посуду, висоти та розташування. Посуд у стосах підігрівається довше, ніж окремі предмети посуду. Не розміщуйте великі тарілки вертикально перед вентиляційною решіткою. У цьому разі посуд блокуватиме отвори для виходу гарячого повітря і в результаті нагріватиметься нерівномірно.

1. Помістіть посуд у шафу для підігріву.
2. Торкніться кнопки режиму «Посуд».



- Буде підсвічено рекомендовані налаштування температури та тривалості.
3. Зачиніть шафу.
- Загориться контрольна лампа.
  - Шафа почне нагріватися.

### ПРИМІТКА!

- Для підігріву посуду на 6 персон потрібно приблизно 45 хвилин.
  - Оскільки підігрітий посуд швидко охолоджується, діставайте їх із шафи безпосередньо перед використанням.
4. Відчиніть шафу, коли робочий режим завершиться.



# Використання

5. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути шафу.
6. Дістаньте посуд із шафи.

## ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

**Стережіться опіків!** Поверхня нагрівальної плити гаряча. Посуд з боків шафи нагрівається дещо сильніше, ніж посуд посередині. Завжди використовуйте рукавички чи рушник, коли забираєте посуд із шафи.

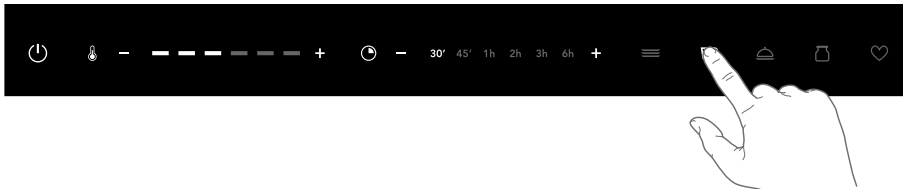
### Підігрівання чашок і склянок

Тривалість нагрівання залежить від матеріалу, товщини кількості одиниць посуду, висоти та розташування. Високі стоси чашок і склянок розігріваються довше, ніж окремі чашки та склянки. Не розміщуйте посуд перед вентиляційними отворами. У цьому разі посуд блокуватиме отвори для виходу гарячого повітря і в результаті нагріватиметься нерівномірно.

## ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

**Стережіться опіків!** Використовуйте цей режим лише для підігріву чашок і склянок, щоб запобігти опікам.

1. Розташуйте чашки та/або склянки в шафі.
2. Торкніться кнопки режиму «Чашки».



- Буде підсвічено рекомендовані налаштування температури та тривалості.

3. Зачиніть шафу.
  - Загориться контрольна лампа.
  - Шафа почне нагріватися.

## ПРИМІТКА!

Для підігріву чашок на 6 персон потрібно приблизно 30 хвилин.

4. Відчиніть шафу, коли робочий режим завершиться.
5. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути шафу.
6. Витягніть чашки чи склянки з шафи.

## ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

**Стережіться опіків!** Поверхня нагрівальної плити гаряча. Посуд з боків шафи нагрівається дещо сильніше, ніж посуд посередині. Завжди використовуйте рукавички чи рушник, коли забираєте посуд із шафи.

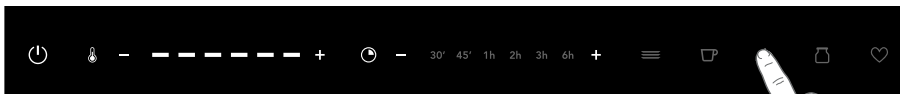
# Використання

## Підтримка температури їжі

### УВАГА!

Використовуйте цей режим, щоб зберегти їжу теплою одразу після приготування. Не використовуйте його для повторного нагрівання холодної їжі. Ніколи не переставляйте гарячі каструлі чи сковорідки прямо на підігрівальну плиту з варильної поверхні. Це може пошкодити нагрівальну плиту.

1. Покладіть посуд у шафу.
2. Торкніться кнопки режиму підтримання їжі теплою та підігрівайте посуд протягом 15 хвилин.



3. Помістіть їжу в попередньо розігрітому посуді в шафу.

### ПРИМІТКА!

- Не занадто наповнюйте тарілки, посуд, чашки тощо, щоб уникнути розливу.
- Накрийте їжу термостійкою кришкою чи алюмінієвою фольгою. Поверхня ненакритої їжі висохне. Не тримайте їжу теплою більше однієї години.

4. Зачиніть шафу.
  - *Загориться контрольна лампа.*
  - *Шафа почне нагріватися.*
5. Відчиніть шафу, коли робочий режим завершиться.
6. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути шафу.
7. Дістаньте посуд із шафи.

### ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

**Стережіться опіків!** Поверхня нагрівальної плити гаряча. Посуд з боків шафи нагрівається дещо сильніше, ніж посуд посередині. Завжди використовуйте рукавички чи рушник, коли забираєте посуд із шафи.

## Приготування йогурту

1. Розлийте підготовлене молоко з йогуртом в банки чи посуд у шафі.
2. Торкніться кнопки режиму «Приготування йогурту».



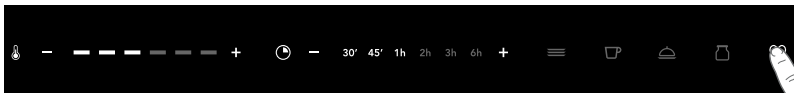
- *Буде підсвічено рекомендовані налаштування температури та тривалості.*
3. Зачиніть шафу.
    - *Загориться контрольна лампа.*
    - *Шафа нагрівається.*
  4. Відчиніть шафу, коли робочий режим завершиться.
  5. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути шафу.
  6. Залиште йогурт охолонути в шафі на кілька годин і потім зберігайте в холодильнику.

## Вибране

Якщо часто використовується певне налаштування температури та тривалості, то таке налаштування можна зберегти у вибраному.

## Як додати режим до вибраного

1. Торкніться кнопки режиму «Вибране».



- *Буде підсвічено рекомендовані налаштування температури та тривалості.*
2. Торкніться кнопки «+» (плюс) або «-» (мінус), аби вибрати потрібну температуру та тривалість.
  3. Утримуйте кнопку «Вибране» протягом 5 секунд.
    - *Налаштування збережені.*

## Користування вибраним

1. Торкніться кнопки «Вибране».
  - *Засвітяться налаштовані значення температури та тривалості.*
2. Зачиніть шафу.
  - *Загориться контрольна лампа.*
  - *Шафа нагрівається.*
3. Відчиніть шафу, коли робочий режим завершиться.
4. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути шафу.

## Використання



### ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

**Стережіться опіків!** Поверхня нагрівальної плити гаряча. Посуд з боків шафи нагрівається дещо сильніше, ніж посуд посередині. Завжди використовуйте рукавички чи рушник, коли забираєте посуд із шафи.

## УВАГА!

Перед очищенням переведіть шафу в режим очікування.

- Не очищуйте прилад за допомогою пароочисника.
- Не використовуйте абразивні матеріали, спирт або розчинники, оскільки вони можуть пошкодити пристрій.
- Передня частина виготовлена з нержавіючої сталі чи скла та схильна до подряпин. Використовуйте спеціальний неабразивний миючий засіб для нержавіючої сталі.

## Очищення зовнішньої поверхні

- Залишки бруду чи миючого засобу видаляйте негайно.
- Очищуйте всі поверхні тільки вологою ганчіркою та мильною водою. Потім протріть насухо м'якою тканиною.

## Очищення внутрішньої поверхні

- Будь-які забруднення в шафі видаляйте, поки вона ще тепла.
- Нагрівальну плиту, вентиляційну решітку та панель керування очищуйте м'якою тканиною, змоченою водою та невеликою кількістю миючої рідини. Потім насухо протріть м'якою тканиною.

# Пошук і усунення несправностей

Нижче наведено перелік несправностей, які користувач може швидко усунути після впровадження запропонованого рішення. Якщо відображається інша несправність або дефект неможливо виправити, зв'яжіться з відділом обслуговування.

## Таблиця усунення несправностей і помилок

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Страва залишається холодною.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
	Збій електропостачання.	Замініть запобіжник або увімкніть його знову в блоці запобіжників.
	Шафу не зачинено належним чином.	Зачиніть шафу.
Страва недостатньо тепла.	Тривалість підігріву закоротка.	Подовжте тривалість підігріву.
	Налаштовано недостатньо високу температуру.	Виберіть вищу температуру.
Контрольна лампа періодично блимає (при зачиненій шафі).	Активовано затримку початку роботи.	Деактивуйте режим затримки початку роботи.
Контрольна лампа блимає швидко (при відчиненій шафі).	Активовано затримку початку роботи.	Зачиніть шафу та виберіть режим із затримкою початку роботи. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення, щоб скасувати затримку початку роботи.
	Контрольна лампа несправна.	Зверніться до центру обслуговування.
Контрольна лампа не світиться, коли шафа працює.	Режим «Шабат» активовано.	Вимкніть режим «Шабат».
Контрольна лампа блимає швидко (при відчиненій або зачиненій шафі).	Шафа все ще працює.	Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення.
Панель керування не реагує на дотик.	Режим «Шабат» активовано.	Вимкніть режим «Шабат».
	Панель керування несправна.	Зверніться до центру обслуговування.
Шафу неможливо відчинити/зачинити.	Механізм «push-pull» несправний.	Зверніться до центру обслуговування.

# Зауваження щодо захисту довкілля

## УВАГА!

Не користуйтеся приладом, щоб запобігти нещасним випадкам через неналежне використання (наприклад, через дитячі ігри):

- Від'єднайте прилад від електромережі. У разі, якщо прилад уже встановлено, робити це має кваліфікований електрик.
- Потім відріжте шнур живлення від приладу безпосередньо біля стінки приладу.

## Утилізація приладу та пакування

Під час виготовлення цього приладу використовувались екологічно безпечні матеріали. Цей прилад потрібно утилізувати відповідним чином після завершення терміну експлуатації. Щоб дізнатися, як це зробити, зверніться в місцеві органи влади.

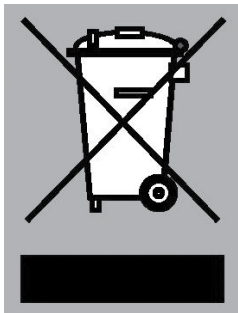
Упаковка приладу придатна для переробки. Для повторного використання придатні такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол, що не містить хлорфторвуглеводнів (жорсткий спінений полістирол).

Ці матеріали необхідно належним чином утилізувати відповідно до офіційних правил.

## УВАГА!

Ніколи не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом через небезпеку травмування чи задухи. Зберігайте пакувальний матеріал у безпечному місці чи утилізуйте його в екологічно безпечний спосіб.



Нанесений на продукт символ перекресленого смітника вказує, що побутові електроприлади потрібно утилізувати окремо. Це означає, що після завершення терміну експлуатації прилад не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Його потрібно віднести в спеціальний муніципальний центр, який займається роздільним збором відходів, або передати спеціалісту, який надає відповідні послуги.

Роздільний збір побутових приладів допомагає уникнути потенційного негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, якого може завдати неправильна утилізація. Також це дає змогу повторно використати матеріали, з яких виготовлено прилад, що значно заощаджує енергію та природні ресурси.

## Встановлення

### Безпека

- Підключення цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація!
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник або уповноважений спеціаліст з обслуговування.
- Якщо необхідно зробити фіксоване з'єднання, переконайтеся, що в лінії живлення встановлено всеполярний вимикач з відстанню розділення контактів не менше 3 мм.
- Якщо стаціонарний прилад не обладнано шнуром живлення та штепсельною вилкою чи іншими засобами з розділенням контактів на всіх полюсах для відключення від мережі живлення, які забезпечують повне відключення за умов категорії перенапруги III, в інструкції повинно бути зазначено, що засоби для відключення необхідно встановити в стаціонарну проводку відповідно до всіх правил.
- **УВАГА:** ніколи не відкривайте корпус приладу. Корпус може відкрити лише спеціаліст з технічного обслуговування.
- Перш ніж підключити шафу, переконайтеся, що всі кабелі в електричній системі вашого будинку мають достатній діаметр для належного живлення приладу.
- Перш ніж встановлювати прилад, виконайте всі електричні підключення.
- Неналежний монтаж і неправильне технічне обслуговування чи ремонт є небезпечними. Такі дії дозволено виконувати лиш уповноваженим і навченим технічним спеціалістам. Якщо прилад має дефект, від'єднайте його від електромережі та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Якщо прилад встановлено поза, наприклад, дверцятами, ніколи не зачиняйте такі дверцята під час роботи приладу. В



обмеженому просторі накопичуються тепло та вологість. Це може пошкодити шафу, меблі та підлогу.

- Використовуйте лише оригінальні запчастини, які відповідають необхідним нормам безпеки.
- Зверніть увагу, що прилад не можна встановлювати в нахиленому чи перевернутому положенні. В конструкції приладу використовується насос, що містить оливу. Виконуйте вимоги з інструкції з встановлення.
- Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що стала наслідком нехтування інструкціями з безпеки та відповідними попередженнями.

### Підключення до електромережі

- Цей прилад виготовлено відповідно до класу I; це означає, що пристрій повинен бути заземлений.
- Перевірте, чи живлення електричної мережі відповідає вимогам до живлення, наведеним на паспортній табличці приладу.
- Перед підключенням до електричної мережі перевірте, чи має розетка заземлення.
- Пристрій обладнаний штекером. Під час встановлення приладу пам'ятайте, що ця вилка повинна залишатися доступною.

### УВАГА!

Якщо стаціонарний прилад не має шнура живлення та штепселя (або інших засобів для відключення від мережі живлення) з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення за умов перенапруги категорії III, засоби для відключення мають бути передбачені у фіксованій проводці згідно з правилами монтажу електроустановок. Це також стосується приладів зі шнуром живлення та штепселем, якщо після встановлення приладу доступ до штепселя відсутній. Використання багатополюсного вимикача з відстанню між контактами не менше як 3 мм, встановленого на фіксованій проводці, задовольнить цю вимогу.

## Встановлення

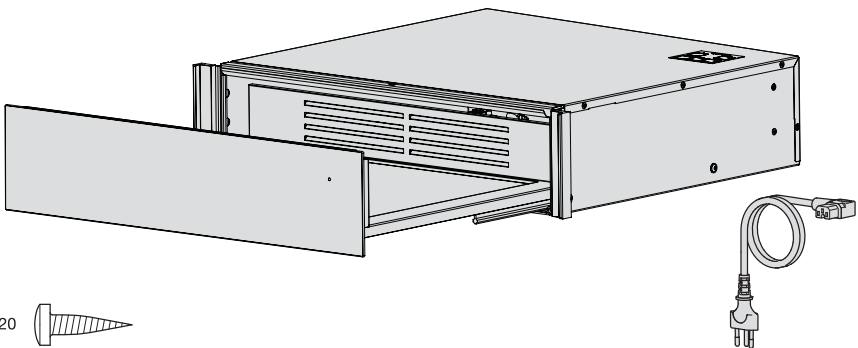
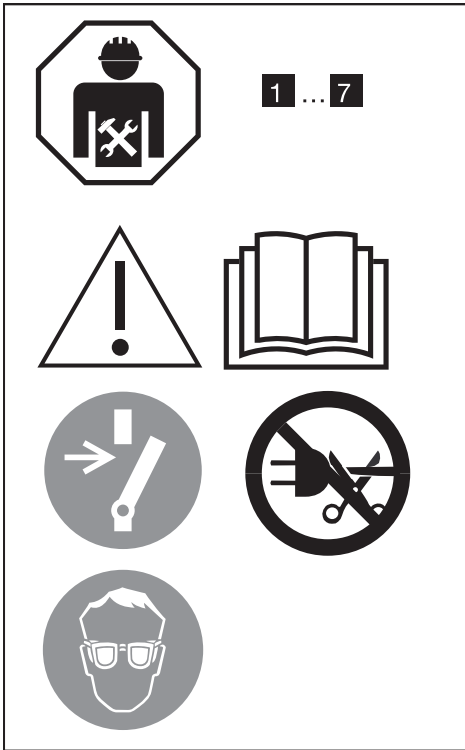
Ця шафа для підігріву призначена для побутового використання в будинках. Шафа для підігріву призначена тільки для попереднього підігрівання посуду, підтримки температури їжі та повільного приготування. Будь-яке інше використання заборонено і може бути небезпечним. Виробник відмовляється від відповідальності в разі неналежного використання.

За певних умов температура зовнішньої частини цієї шафи може досягати 70 °C (залежно від вибраної температури та тривалості використання). Щоб витягнути нагрітий посуд із шафи, завжди використовуйте рукавички.

 УВАГА!

**Перш ніж підключити шафу, переконайтеся, що всі кабелі в електричній системі помешкання мають достатній діаметр. В системі має використовуватися запобіжник номіналом 10 ампер.**

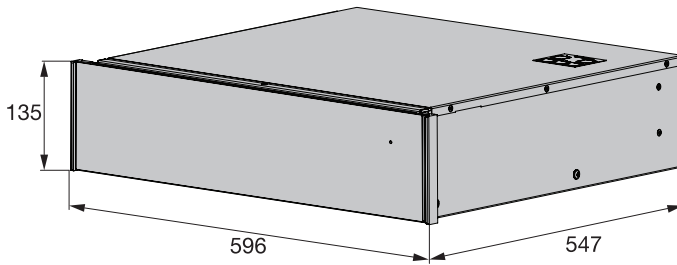
Налаштування



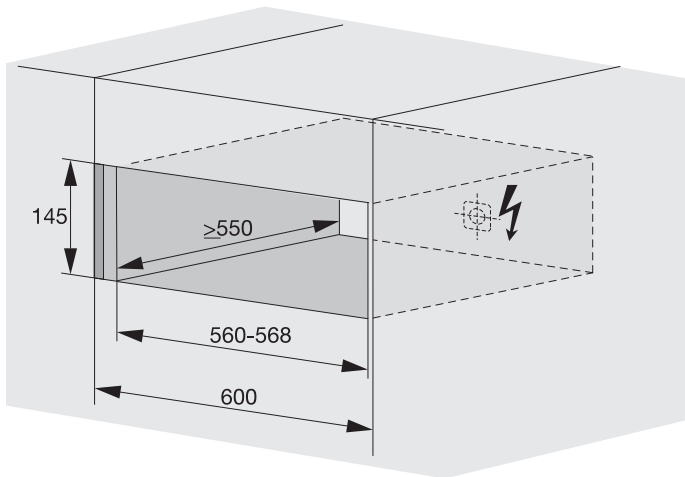
4x  T20 

# Встановлення

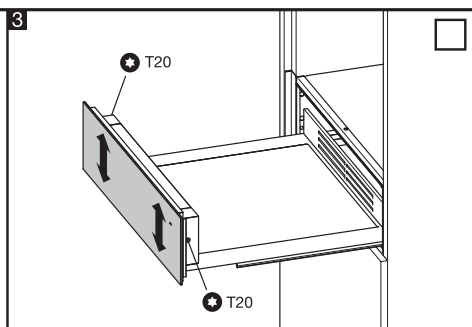
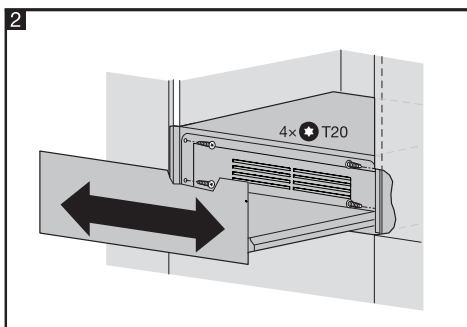
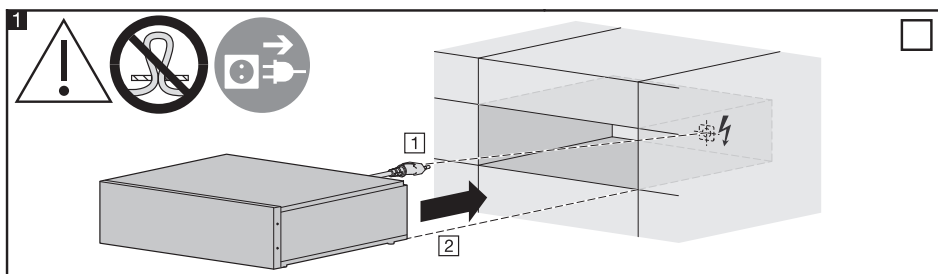
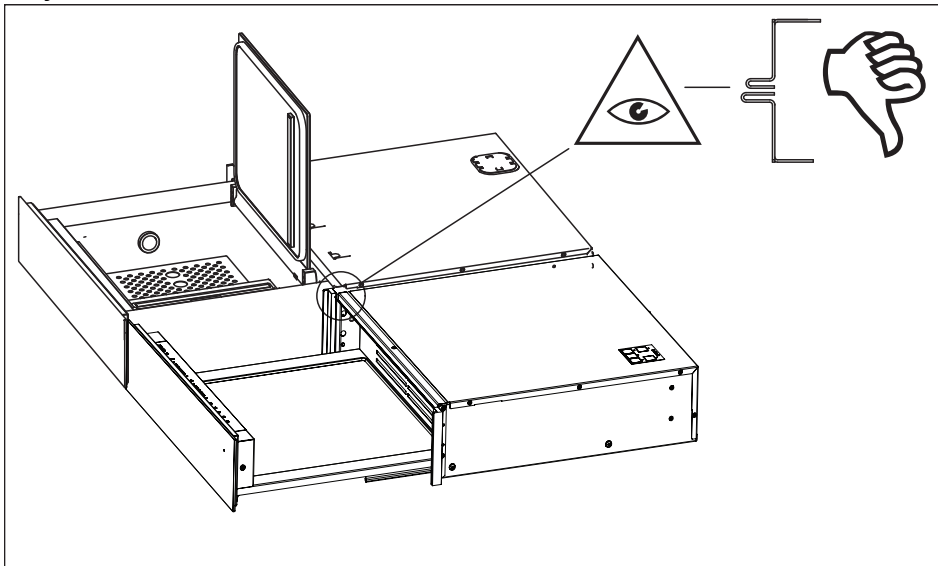
## Габарити приладу



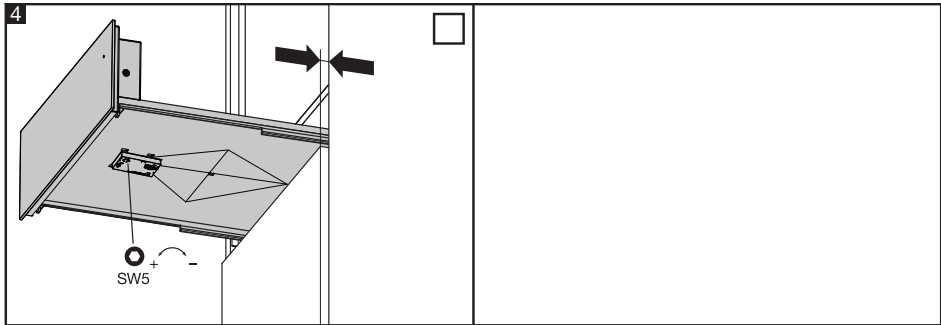
## Вбудовані розміри



Вбудована



# Встановлення





# Примітки

Blank lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.



**ASKO**

Inspired by Scandinavia

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



888024-a3

CE

*Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.*