

Інструкція з експлуатації

від WS 55 162 до WS 60 512

Термостатична шухляда-підігрівач

Дякуємо, що зупинили свій вибір на нашій продукції. Ваш пристрій відповідає високим вимогам і відрізняється простотою в експлуатації. Однак ми все таки радимо знайти час, щоб прочитати інструкцію з експлуатації. Вона допоможе вам краще ознайомитися з пристроєм і правильно використовувати його.

Дотримуйтесь правил техніки безпеки.

Зміни

Текст, зображення та інші дані відповідають технічному стану пристрою на момент друку інструкції з експлуатації. Виробник залишає за собою право на зміни з метою вдосконалення своєї продукції.

Сфера використання

Асортиментна група (номер моделі) відповідає першому числу на фірмовій таблиці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

Тип	№ моделі
WS 55 162, WS 55 162c	34008
WS 55 220, WS 55 220c	34009
WS 60 144, WS 60 144c	34010
WS 60 162, WS 60 162c	34011
WS 60 220, WS 60 220c	34012
WS 60 283, WS 60 283c	34013
WS 60 312, WS 60 312c	34014

Можливі модифікації зазначені в тексті.

Зміст

1	Правила техніки безпеки	4
1.1	Пояснення символів	4
1.2	Загальні правила техніки безпеки	5
1.3	Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу	6
1.4	Вказівки з використання	7
2	Утилізація	10
3	Опис приладу	11
3.1	Конструкція	11
3.2	Елементи керування та індикації	11
3.3	Функція автоматичного вимкнення	12
3.4	Експлуатація	12
4	Підігрів посуду	13
4.1	Максимальне завантаження	13
4.2	Приклади завантаження	13
4.3	Завантаження посуду	14
5	Підтримання температури страв	15
5.1	Порядок дій	15
6	Застосування	16
6.1	Можливості використання	16
6.2	Низькотемпературна обробка	17
7	Догляд і обслуговування	19
7.1	Порядок дій	19
7.2	Зовнішнє очищення	19
7.3	Очищення камери	19
8	Самостійне усунення несправностей	20
8.1	Що робити, якщо	20
9	Технічні характеристики	22
9.1	Зовнішні габарити	22
9.2	Підключення до електромережі	22
10	Предметний покажчик	23
11	Для нотаток	25
12	Сервіс і підтримка	27

1 Правила техніки безпеки

1.1 Пояснення символів



Позначення важливих правил техніки безпеки.
Невиконання цих інструкцій може призвести до травмування,
пошкодження приладу або обладнання!



Інформація та вказівки, які слід враховувати.



Інформація щодо утилізації



Інформація щодо використання

- ▶ Позначення дій, які слід виконувати у визначеній послідовності.
 - Опис реакції приладу на ваші дії.
- Позначення переліку.

1.2 Загальні правила техніки безпеки



- Перед використанням приладу обов'язково прочитайте цей посібник з експлуатації.



- Цей прилад можуть використовувати діти з 8 років і люди з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони під наглядом або пройшли інструктаж стосовно безпечного використання приладу та розуміють усі можливі ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти без нагляду не можуть чистити прилад і проводити його технічне обслуговування.
- Якщо прилад не обладнано мережевим кабелем і штекером або іншим засобом відключення від мережі, згідно з правилами електромонтажу слід стаціонарно встановити засіб роз'єднання; зазор між контактами на кожному проводі має відповідати вимогам категорії перевищення напруги III для повного роз'єднання.
- Якщо мережевий кабель приладу пошкоджено, для запобігання можливій небезпеці його заміну повинен проводити виробник, його сервісна служба або подібна кваліфікована організація.

1.3 Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час роботи прилад і його зовнішні елементи сильно нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.
- Не дозволяйте дітям віком до 8 років наближатися до приладу без нагляду.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особам, які не мають досвіду та знань, дозволяється користуватися приладом тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили всі можливі ризики, які можуть виникати під час користування приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та обслуговування приладу дітям дозволяється здійснювати тільки під наглядом дорослих.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Відкриті частини приладу під час користування можуть нагріватися. Не підпускайте маленьких дітей.
- Нагрівник для посуду та його вміст можуть нагріватися.
- Для приладів із функцією піролітичного самоочищення: перед піролітичним самоочищенням потрібно усунути надмірні забруднення й вийняти приладдя.
- Ніколи не використовуйте пароочищувач.

1.4 Вказівки з використання

Перед першим введенням в експлуатацію

- Встановлення приладу та підключення до електромережі проводиться за окремою інструкцією з монтажу. Для проведення необхідних робіт зверніться до професійного монтажника або електрика.

Використання за призначенням

- Цей прилад призначено для приготування їжі в домашніх умовах. У камері приладу заборонено фламбувати або готувати страви у великій кількості жиру. Виробник не несе жодної відповідальності за пошкодження, що виникли в результаті неналежної експлуатації або неправильного поводження.
- Ніколи не використовуйте прилад для сушіння тварин, тканини або паперу.
- Не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.
- Ремонтні роботи, зміни чи маніпуляції з деталями приладу, особливо зі струмопровідними деталями, дозволяється виконувати лише виробникові приладу, службі підтримки клієнтів або фахівцю, який має відповідну кваліфікацію. Некваліфікований ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкоджень приладу й обладнання, а також до несправностей. У разі виникнення несправностей або за необхідності ремонту дотримуйтеся вказівок у розділі «Сервіс і підтримка». У разі необхідності звертайтеся до нашої служби підтримки клієнтів.
- Дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини.
- Цю інструкцію з експлуатації слід зберегти, щоб мати можливість у будь-який момент звернутися до неї.
- Цей прилад відповідає всім визнаним технічним нормам і відповідним правилам безпеки. Правильне поводження з приладом є обов'язковою умовою для запобігання нещасним випадкам і пошкодженням. Дотримуйтеся вказівок цієї інструкції з експлуатації.

Користування

- У разі виявлення на приладі видимих пошкоджень не вмикайте його та зверніться до нашої сервісної служби.
- У разі виявлення порушення функцій приладу його необхідно негайно від'єднати від електромережі.
- Перш ніж зачиняти дверцята приладу, переконайтеся, що в камері не залишилося сторонніх предметів або домашніх тварин.
- Не зберігайте в камерах духової та нагрівальної шаф жодних предметів, які в разі випадкового ввімкнення можуть стати джерелом небезпеки. Не зберігайте в камері продукти, а також термочутливі або вогнебезпечні матеріали, наприклад мийні засоби, аерозолі для духовок тощо.

Обережно, небезпека опіків!

- Під час користування прилад сильно нагрівається.
- Під час відкриття шухляди з камери може виходити пара.
- Нагрітий прилад залишається гарячим ще довго після вимкнення та дуже повільно охолоджується до кімнатної температури. Зачекайте, доки прилад охолоне, перш ніж починати, наприклад, роботи з очищення.
- Перегріті жир і олія легко займаються. Не можна нагрівати в камері олію для обсмажування м'яса. Це небезпечно! Не намагайтеся загасити палаючу олію або жир водою. Небезпека вибуху! Загасіть вогонь за допомогою вогнезахисного полотна, тримаючи вікна та двері зачиненими.
- Нагріті продукти забороняється поливати спиртними напоями (коньяком, віскі, горілкою тощо). Небезпека вибуху!
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите трави, хліб, гриби тощо. У разі пересушування може виникнути пожежа.
- При появі диму, причиною якого може бути займання приладу або полум'я в камері, відключіть шухляду від електромережі, не відкриваючи її.
- Приладдя в камері сильно нагрівається. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

Обережно, небезпека поранення!

- Стежте, щоб ніхто не вставляв пальці у шухляду. Інакше при пересуванні шухляди існує небезпека травмування. Особливої обережності слід дотримуватись у присутності дітей.
- Якщо шухляду відкрито, існує небезпека спотикання та защемлення! Не сідайте й не спирайтеся на шухляду, а також не використовуйте її як підставку.

Обережно! Небезпека для життя!

- Частини упаковки (наприклад, плівка, пінополістирол) можуть становити небезпеку для дітей. Небезпека асфіксії! Зберігайте елементи упаковки в недоступному для дітей місці.

Запобігайте пошкодженням приладу.

- Не використовуйте в камері предмети, які можуть заіржавіти.
- Нарізання продуктів у шухляді звичайним або коліщатковим ножом призводить до появи помітних пошкоджень.
- Щоб уникнути іржавіння, відкрийте шухляду на 2 см і залиште в такому стані, доки камера не охолоне.
- Під час очищення стежте за тим, щоб у прилад не потрапляла вода. Використовуйте помірно вологу ганчірку. Не допускайте потрапляння бризок води на поверхню або всередину приладу. Вода, яка потрапляє у прилад, призводить до пошкоджень.
- Не відкривайте шухляду різко.

2 Утилізація

Упаковка

- Пакувальний матеріал (картон, поліетиленова плівка та пінополістирол) має маркування. Якщо є можливість, його потрібно передати на вторинну переробку й належним чином утилізувати.

Демонтаж

- Від'єднайте прилад від електромережі. Якщо йдеться про стаціонарно встановлений прилад, цю операцію повинен виконувати кваліфікований електрик!


Безпека

- Щоб уникнути нещасних випадків у результаті неналежного використання, зокрема дітьми, що граються, прилад необхідно зробити непридатним для роботи.
- Витягніть мережевий штекер із розетки або викличте електрика для демонтажу під'єднання до електричної мережі. Потім обріжте мережевий кабель приладу.

Утилізація

- Старий прилад є цінним із точки зору використання вторинної сировини. У результаті належним чином проведеної утилізації сировина надходить на вторинну переробку.

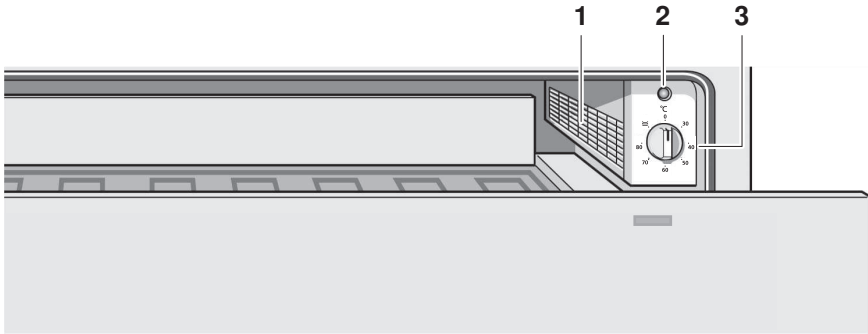


- На заводській табличці приладу зображено символ . Він указує на те, що утилізація приладу разом зі звичайними побутовими відходами не допускається.
- Утилізація повинна здійснюватися згідно з місцевими положеннями щодо усунення відходів. Щоб отримати додаткову інформацію щодо поводження з цим виробом, його утилізації та повторного використання, звертайтеся до відповідної інстанції адміністративних органів управління, у місцевий пункт збору побутових відходів або до продавця, у якого придбано цей прилад.


3 Опис приладу

3.1 Конструкція

У термостатичній шухляді-підігрівачі можна підігрівати посуд і підтримувати температуру страв.



1 Вентилятор та обігрів


► Для вмикання поверніть поворотний вимикач у положення .

3.2 Елементи керування та індикації

2 Індикатор роботи

- Світиться, якщо під час роботи шухляда закрита.
- Регулярно блимає, якщо під час роботи шухляда відчинена.
- Нерегулярно блимає (функція автоматичного вимкнення).

3 Поворотний вимикач

- 0 °C** Вимкнення
- 40 °C** Розм'якшення, відстоювання тіста
- 60 °C** Підігрів чашок, розм'якшення, підтримання температури хліба
- 80 °C** Підтримання температури страв
-  Підігрів посуду



Значення температури вказані для поверхні нагрівальної пластини в пустому приладі. Власні вимірювання можуть бути неточними, вони не підходять для перевірки точності температури.

Прилад працюватиме тільки якщо шухляда закрита правильно.

3.3 Функція автоматичного вимкнення

Автоматичне вимкнення за допомогою функції автоматичного вимкнення



Якщо після завершення всіх робіт із шухлядою-підігрівачем поворотний вимикач не встановлено в положення «0», то прилад автоматично вимикається через 10 годин.

Індикатор режиму роботи блимає нерегулярно.

- ▶ Установіть поворотний вимикач у положення «0».
 - Після цього можна знову розпочати експлуатацію приладу.

Значення блимання

Нормальна робота

Індикатор режиму роботи регулярно блимає з секундним інтервалом.

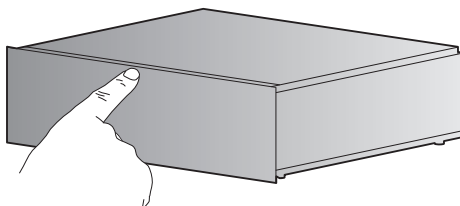
Автоматичне вимкнення за допомогою функції автоматичного вимкнення

Індикатор режиму роботи блимає нерегулярно.

3.4 Експлуатація

Відкриття

- ▶ Натисніть пальцем на верхню частину шухляди посередині.
 - Шухляда відкриється.



Закриття

- ▶ Притисніть пальцем верхню частину шухляди посередині.
 - Шухляда зафіксується та закриється.



Ніколи різко не відкривайте шухляду.

Це може призвести до пошкодження механізму закривання (Push/Pull).

4 Підігрів посуду

4.1 Максимальне завантаження



Максимальна вага загальної сукупності предметів, які можна розташувати в термостатичній шухляді-підігрівачі, складає 25 кг. При перевищенні цього значення можливе пошкодження приладу через надмірне навантаження.

4.2 Приклади завантаження

Висота приладу	Тарілки		Комплект посуду		Столові прибори	
283/312 мм	A	40 шт.	A, B, C	20 шт.	A, B, C D, E F	12 шт. 1 шт. 2 шт.
220 мм	A	30 шт.	A, B, C	15 шт.	A, B, C D, E F	10 шт. 1 шт. 2 шт.
162 мм	A	20 шт.	A, B, C	10 шт.	A, B, C D, E F	8 шт. 1 шт. 1 шт.
144 мм	A	14 шт.	A, B, C	6 шт.	A, B, C D, E, F	4 шт. 1 шт.

A Тарілка 27 см

B Супова тарілка 23 см

C Чашка 9 см

D Миска 17 см

E Миска 19 см

F Блюдо 34 см

4.3 Завантаження посуду



Небезпека отримання опіків! У разі вибору ступеня 80 °C або ☰ чашки сильно нагріваються.

Для нагрівання чашок, наприклад для еспресо, використовуйте температуру не більше 60 °C.

- ▶ Завантажте посуд у шухляду та розподіліть його по всій площі.
- ▶ Переведіть поворотний вимикач у положення ☰ (для підігріву чашок вибирайте температуру не більше 60 °C).
 - Блимає індикатор роботи.
- ▶ Закрийте шухляду.
 - Індикатор роботи безперервно світиться.
 - Прилад працює.

Тривалість підігріву

Тривалість підігріву визначається залежно від матеріалу та товщини посуду, а також кількості, висоти та розташування. Високі стопки тарілок підігриваються довше, ніж окремі тарілки.

- ▶ Розподіліть посуд по всій площі.
- Підігрів посуду на 6 осіб займає приблизно 45–60 хвилин.

Виймання посуду



Небезпека отримання опіків! Поверхня нагрівальної пластини гаряча. Посуд, який знаходиться внизу, гарячіший. Для виймання посуду завжди використовуйте кухонні рукавиці або рушник.

- ▶ Відкрийте шухляду.
- ▶ Установіть поворотний вимикач у положення «0».
- ▶ Дістаньте посуд.

5 Підтримання температури страв

5.1 Порядок дій



Ніколи не ставте гарячі каструлі та сковорідки на нагрівальну пластину безпосередньо з гарячої плити. Це може призвести до пошкодження нагрівальної пластини.



Посуд повинен бути не надто повний, щоб нічого не перелилося. Закривайте страви термостійкими кришками або фольгою.

Радимо підтримувати температуру страв не більше однієї години.

- ▶ Завантажте посуд у шухляду.
- ▶ Установіть поворотний вимикач у положення 80 °С та ввімкніть прилад для розігріву на 10 хвилин.
- ▶ Викладіть страви на попередньо розігрітий посуд.
- ▶ Закрийте шухляду.
 - Індикатор роботи безперервно світиться.
 - Прилад працює.

Страви, температуру яких можна підтримувати за допомогою приладу

- | | | | |
|---------|---------|-----------|--------|
| ▪ М'ясо | ▪ Риба | ▪ Овочі | ▪ Супи |
| ▪ Птиця | ▪ Соуси | ▪ Гарніри | |

Вимкнення

- ▶ Відкрийте шухляду.
- ▶ Установіть поворотний вимикач у положення «0».
- ▶ Дістаньте посуд за допомогою кухонного рушника або ганчірки.

6 Застосування

6.1 Можливості використання

У таблиці наведені різні можливості використання термостатичної шухляди-підігрівача.

- ▶ Поверніть поворотний вимикач у бажане положення.
- ▶ Підігрійте посуд відповідно до таблиці, наведеної нижче.

Рівень	Страви/посуд	Вказівка
40° C	Чутливі страви глибокої заморозки, наприклад вершкові торти, масло, ковбаса, сир	Розм'якшення
	Відстоювання тіста	Накрити, у разі потреби помістити на деко
60° C	Страви глибокої заморозки, наприклад м'ясо, пиріжки, хліб	Розм'якшення
	Підтримання температури яєць, наприклад варених яєць, яєшні-бовтанки	Підігрійте посуд, накрийте страви
	Підтримання температури хліба, наприклад тостів, булочок	Підігрійте посуд, накрийте страви
	Підігрів чашок	Наприклад для еспресо
	Підтримання температури чутливих страв, наприклад м'яса, яке готувалося при низькій температурі	Накрийте посуд
80° C	Підтримання температури страв	Підігрійте посуд, накрийте страви
	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, накрийте напої
	Підігрів омлетів, млинців, тако тощо	Підігрійте посуд, накрийте страви
	Підігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів з посипкою, мафінів	Підігрійте посуд, накрийте страви
	Плавлення шоколаду або шоколадної глазури	Підігрійте посуд, подрібніть продукт
	Розчинення желатину	Завантажте відкритий посуд, приблизно 20 хвилин




Підігрів посуду

Не підходить для чашок

6.2 Низькотемпературна обробка

Низькотемпературна обробка — це метод приготування шматків м'яса високої якості, які треба довести до рожевого кольору або до певного стану. М'ясо залишається соковитим та ніжним. Тривалість приготування більша, ніж при звичайній термообробці.

- ▶ Підігрійте шухляду із посудом на ступені .
- ▶ Покладіть у сковорідку трохи жиру і добре підігрійте сковорідку.
- ▶ Обсмажте м'ясо і одразу покладіть його у попередньо підігрітий посуд.
- ▶ Закрийте кришкою.
- ▶ Поставте посуд із м'ясом у шухляду та доведіть до готовності.
- ▶ Переведіть поворотний вимикач на 80° С.

Сумісний посуд

- ▶ Використовуйте посуд зі скла, порцеляни або кераміки із кришками (наприклад форми для ґратену із кришками).

Поради

- Використовуйте свіже та бездоганне м'ясо. Ретельно видаліть з нього зв'язки та зріжте жир. При низькотемпературній обробці через жир м'ясо набуває специфічного смаку.
- Шматочки м'яса непотрібно перевертати.
- М'ясо можна нарізати одразу після низькотемпературної обробки. Витримка непотрібна.
- Завдяки цьому методу приготування м'ясо зсередини має рожевий колір. Однак це не означає, що воно сире або неготове.
- Після низькотемпературної обробки м'ясо не таке гаряче, як після смаження. Соуси слід подавати дуже гарячими. На останні 45–60 хвилин поставте у термостатичну шухляду-підігрівач також тарілки.
- Для підтримання температури м'яса, яке готувалося при низькій температурі, після приготування встановіть температуру 60° С. Температуру маленьких шматочків м'яса можна підтримувати до 45 хвилин, великих — до 2 годин.

Тривалість обсмажування

Для низькотемпературної обробки підходять ніжні шматки яловичини, телятини та ягнятини. Час обсмажування та додаткової термообробки залежить від товщини та ваги м'яса.

Тривалість обсмажування вказана при вкладанні у гарячий жир.

Страва	Обсмажування на плиті	Додаткова обробка у приладі
Маленькі шматочки м'яса		
Маленькі шніцелі	З усіх боків 1–3 хвилини	30–50 хвилин
Стейки, медальйони	1–2 хвилини на кожну сторону	40–60 хвилин
Середні шматочки м'яса		
Свиняче філе (400–600 г)	З усіх боків 4–5 хвилин	75–120 хвилин
Сідло ягняти (близько 150–300 г)	2–3 хвилини на кожну сторону	50–80 хвилин
Яловиче/теляче стегно, верхня частина спини (яловичина), яловича вирізка, свиняче сідло, свиняча вирізка (до 900 г)	З усіх боків 10–15 хвилин	120–240 хвилин
Великі шматки м'яса		
Яловиче філе, яловиче/теляче стегно, верхня частина спини (яловичина), яловича вирізка (від 900 г)	З усіх боків 10–15 хвилин	180–270 хвилин
Ростбіф (1,1–2 кг)	З усіх боків 8–10 хвилин	210–300 хвилин

7 Догляд і обслуговування

7.1 Порядок дій



Очищайте шухляду тільки після вимикання. Поворотний вимикач повинен знаходитися у положенні «0».

Не використовуйте для очищення високий тиск або пару.

У жодному разі не використовуйте мийні засоби із абразивною дією, а також дуже кислі або призначені для нержавіючої сталі засоби. Не використовуйте губки, які можуть залишати подряпини, засоби з металу тощо. Ці засоби пошкоджують поверхні.

7.2 Зовнішнє очищення

- ▶ Забруднення або залишки мийних засобів необхідно видаляти негайно.
- ▶ Очищуйте поверхні м'якою зволоженою у воді ганчіркою, металеві поверхні — у напрямку шліфування. Потім насухо протріть м'якою ганчіркою.

7.3 Очищення камери

- ▶ За можливості видаляйте забруднення вологою ганчіркою, коли шухляда ще тепла. Необхідно використовувати м'яку зволожену ганчірку, а потім протерти насухо м'якою ганчіркою.
- ▶ Очистьте нагрівальну пластину м'якою зволоженою у воді ганчіркою, а потім протріть насухо м'якою ганчіркою.
- ▶ Використовуйте звичайні засоби для чищення духових шаф, дотримуючись інструкцій виробника.

8 Самостійне усунення несправностей

8.1 Що робити, якщо ...

Нижче наведено перелік несправностей, які можна легко усунути самостійно, дотримуючись інструкцій. Якщо несправність не описана тут або описана, але її не вдається усунути, зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... посуд або страви залишаються холодними

Можлива причина	Усунення
▪ Прилад не ввімкнутий.	▶ Увімкнути прилад.
▪ Порушена подача електроенергії.	▶ Перевірте подачу електроенергії.
▪ Шухляда закрита не повністю.	▶ Закрийте шухляду.

... посуд або страви недостатньо теплі

Можлива причина	Усунення
▪ Надто мала тривалість підігріву.	▶ Збільште тривалість підігріву.
▪ Шухляда закрита не повністю.	▶ Закрийте шухляду.

... індикатор роботи регулярно блимає при закритій шухляді

Можлива причина	Усунення
▪ Шухляда закрита не повністю.	▶ Закрийте шухляду.

... індикатор роботи швидко блимає при закритій шухляді

Можлива причина	Усунення
▪ Неполадка пристрою.	▶ Зателефонуйте в службу підтримки клієнтів.

... індикатор не світиться і не блимає

Можлива причина	Усунення
▪ Індикатор несправний.	▶ Зателефонуйте в службу підтримки клієнтів.

... індикатор роботи нерегулярно блимає при відкритій/закритій шухляді

Можлива причина	Усунення
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Поворотний вимикач не було встановлено в положення «0». Функція автоматичного вимкнення. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Установіть поворотний вимикач у положення «0».

... шухляду не вдається відкрити або закрити

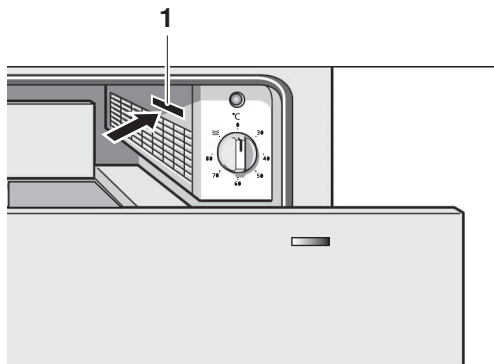
Можлива причина	Усунення
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ніколи різко не відкривайте шухляду. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Зателефонуйте у службу підтримки клієнтів.

9 Технічні характеристики

9.1 Зовнішні габарити

► Див. інструкцію з монтажу

9.2 Підключення до електромережі



► Див. заводську табличку **1**

10 Предметний покажчик

А		П	
Автоматичне вимкнення		Перед першим введенням в експлуатацію	7
Функція автоматичного вимкнення		7
.....	12	Підключення до електромережі.....	22
Асортиментна група.....	2	Подовження гарантії.....	27
Б		Позначки.....	4
Безпека.....	10	Посуд	
В		Завантаження.....	14
Введення в експлуатацію.....	7	Підігрів.....	13
Вказівки з використання.....	7	Тривалість підігріву.....	14
Вказівки з техніки безпеки		Пшкодження через надмірне	
Використання за призначенням	7, 8	навантаження	
Перед першим введенням в		13
експлуатацію.....	7	Правила техніки безпеки	
Д		Загальна інформація.....	5
Демонтаж.....	10	Приклади завантаження.....	13
Для нотаток.....	25	С	
Догляд.....	19	Самостійне усунення несправностей....	20
Е		Сервіс і підтримка.....	27
Експлуатація.....	12	Способи використання.....	16
Елементи індикації.....	11	Страви	
Елементи керування.....	11	Підтримання температури.....	15
З		Страви, температуру яких можна	
Заводська табличка.....	22	підтримувати за допомогою приладу	
Значення блимання.....	12	15
Зовнішнє очищення.....	19	Сумісний посуд.....	17
Зовнішні габарити.....	22	Сфера використання.....	2
К		Т	
Камера		Технічні питання.....	27
Очищення.....	19	Технічні характеристики.....	22
Конструкція.....	11	Тип.....	2
Н		Тривалість обсмажування.....	18
Низькотемпературна обробка.....	17	У	
Номер моделі.....	2	Упаковка.....	10
О		Утилізація.....	10
Обслуговування.....	19	Ф	
Опис приладу.....	11	Функція автоматичного вимкнення.....	12
Очищення.....	19	Ш	
		Шухляда	
		Очищення.....	19

Щ

що стосуються цього приладу

Вказівки з техніки безпеки, 6

11 Для нотаток

12 Сервіс і підтримка



У розділі «Самостійне усунення несправностей» містяться цінні вказівки щодо усунення дрібних проблем функціонування приладу. Завдяки цьому вам не потрібно буде викликати сервісного інженера, і ви заощадите на можливих пов'язаних із цим витратах.

Інформацію про гарантію компанії V-ZUG розміщено на сторінці www.vzug.com →Сервіс →Інформація щодо гарантії. Будь ласка, прочитайте її уважно.

Негайно зареєструйте свій прилад онлайн на сторінці www.vzug.com →Сервіс →Реєстрація гарантії. Ви отримаєте доступ до якісної підтримки в разі потенційних несправностей уже протягом гарантійного терміну приладу. Для реєстрації потрібен серійний номер (ЗН) і дані приладу. Ці дані можна знайти на фірмовій табличці вашого приладу.

Інформація про прилад:

ЗН: _____ **Прилад:** _____

Звертаючись до компанії V-ZUG, будь ласка, завжди тримайте під рукою ці дані щодо приладу. Дякуємо вам!

Ваш запит на ремонт

На сторінці www.vzug.com →Сервіс →Сервісний номер ви знайдете номер телефону найближчого до вас сервісного центру компанії V-ZUG.

Технічні питання, аксесуари, подовження гарантії

V-ZUG із задоволенням допоможе вам розв'язати загальні адміністративні та технічні питання, прийме замовлення на приладдя й запасні частини, проінформує вас щодо договору про сервісне обслуговування тощо.



J34008502-R02

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

