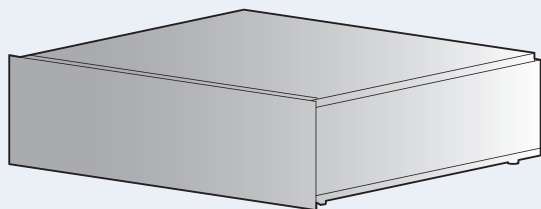


Varmeskuff

WS55162 til WS60312



Brukerveiledning

Takk for at du har kjøpt et av våre produkter. Apparatet oppfyller høye krav og er lett å betjene. Ta deg allikevel tid til å lese denne bruksanvisningen. På denne måten blir du kjent med apparatet ditt og kan bruke det optimalt og uten feil.

Ta hensyn til sikkerhetsinformasjonen.

Endringer

Tekst, bilder og data tilsvarer apparatets tekniske nivå da denne bruksanvisningen ble trykket. Vi forbeholder oss retten til endringer for videreutvikling.

Gyldighetsområde

Produktfamilien (modellnummeret) tilsvarer de første sifrene på typeskiltet. Denne brukerveiledningen gjelder for:

Type	Modellnr.
WS55162 WS55162c	34008
WS55220 WS55220c	34009
WS60144 WS60144c	34010
WS60162 WS60162c	34011
WS60220 WS60220c	34012
WS60283 WS60283c	34013
WS60312 WS60312c	34014

Modellavvik er nevnt i teksten.

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetshenvisninger	4
1.1	Brukte symboler	4
1.2	Generelle sikkerhetshenvisninger	5
1.3	Apparatspesifikke sikkerhetshenvisninger	7
1.4	Henvisninger for bruk	9
2	Kassering	12
3	Apparatbeskrivelse	13
3.1	Oppbygning	13
3.2	Betjenings- og visningselementer	13
3.3	Auto Off-funksjon	15
3.4	Betjening	15
4	Forvarme servise	16
4.1	Maksimal belastning	16
4.2	Belastningseksempler	16
4.3	Sette inn servise	17
5	Holde mat varm	18
5.1	Fremgangsmåte	18
6	Bruksområder	19
6.1	Bruksmuligheter	19
6.2	Steke på lav temperatur	20
7	Stell og vedlikehold	23
7.1	Fremgangsmåte	23
7.2	Utvendig rengjøring	23
7.3	Rengjøre innsiden	23
8	Utbedre feil selv	24
8.1	Hva skal jeg gjøre når	24
9	Tekniske data	26
9.1	Utvendige mål	26
9.2	Elektrisk tilkobling	26
11	Stikkordsliste	29
12	Reparasjonsservice	31

1 Sikkerhetshenvisninger

1.1 Brukte symboler



Kjennetegner alle instruksjoner som er viktige for sikkerheten. Hvis disse ikke overholdes, kan det føre til personskader, skader på apparatet eller på installasjonen!



Informasjoner og henvisninger som må tas hensyn til.



Informasjon om kassering



Informasjon om bruksanvisningen

- ▶ Markerer arbeidstrinn som må utføres i rekkefølge.
 - Beskriver apparatets reaksjon på arbeidstrinnet.
- Markerer en opplisting.

1.2 Generelle sikkerhetshenvisninger



- Ta først apparatet i bruk etter at du har lest bruksanvisningen.



- Disse apparatene kan brukes av barn fra 8 år og eldre og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, hvis de holdes under tilsyn eller har blitt opplært i sikker bruk av apparatet og forstår de farene som oppstår derav. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjennomføres av barn uten tilsyn.

- Hvis et apparat ikke er utstyrt med en strømledning og et støpsel eller andre midler til frakobling fra nettet, som for hver pol har en kontaktåpningsbredde som tilsvarer betingelsene i overspenningskategori III for fullstendig separering, skal en skilleinnretning monteres i den faste elektriske installasjonen etter oppføringsbestemmelsene.
- Hvis strømledningen til dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.

1.3 Apparatspesifikke sikkerhetshenvisninger



- **ADVARSEL:** Under bruk blir apparatet og berørbare deler varme. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant oppsyn.
- Disse apparatene kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap hvis de holdes under oppsyn eller hvis de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått alle farer. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold småbarn unna.
- En varmeskuff blir varm. Det blir også innholdet i skuffen.

- På apparater med pyrolytisk selvrens må kraftig tilsmussing og tilbehør fjernes før pyrolytisk selvrens utføres.
- Bruk aldri dampvasker.

1.4 Henvisninger for bruk

Før første oppstart

- Apparatet må kun monteres og kobles til strømmettet i henhold til egen installasjonsveiledning. Få de nødvendige arbeidene utført av en autorisert installatør/elektriker.

Riktig bruk

- Apparatet er beregnet på tilberedning av mat i husholdninger. I stekeovnen må det aldri flamberes eller stekes med mye fett! Ved feil drift eller behandling overtar vi ikke ansvar for eventuelle skader.
- Bruk aldri apparatet til tørking av dyr, tekstiler og papir!
- Ikke bruk apparatet til oppvarming av rom.
- Reparasjoner, endringer eller manipulasjoner på eller i apparatet, spesielt på strømførende deler, skal kun utføres av produsenten, produsentens kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjoner. Ikke fagmessige reparasjoner kan føre til alvorlige ulykker, skader på apparatet og innretningen samt driftsfeil. Ved driftsfeil på apparatet eller ved reparasjon må du følge anvisningene i kapitlet «**Reparasjonsservice**». Henvend deg til vår kundeservice ved behov.
- Det skal kun brukes originale reservedeler.
- Oppbevar denne brukerveiledningen på en slik måte at du alltid kan slå opp i den.
- Apparatet oppfylder anerkjente tekniske regler og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Riktig bruk av apparatet er en forutsetning for å unngå skader og ulykker. Ta hensyn til henvisningene i denne brukerveiledningen.

Ved bruk

- Hvis apparatet har synlige skader, må du ikke ta det i bruk. Ta kontakt med vår kundeservice.
- Hvis du oppdager en funksjonsfeil på apparatet, skal det kobles fra strømmettet.
- Forsikre deg om at det ikke finnes fremmedlegemer eller husdyr i stekeovnen før du lukker døren.
- Ikke oppbevar gjenstander i stekeovnen og varmeskuffen som kan utgjøre en fare ved utilsiktet innkobling. Ikke oppbevar matvarer eller temperaturfølsomme eller brannfarlige materialer, f.eks. rengjøringsmiddel, stekeovns-spray osv., i stekeovnen.

Forsiktig, fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt under drift.
- Når skuffen åpnes, kan det komme damp ut av stekeovnen.
- Det oppvarmede apparatet er varmt lenge etter at det er koblet ut og avkjøles sakte til romtemperatur. Vent til apparatet er avkjølt før du f.eks. utfører rengjøringsarbeider.
- Overopphetet fett og olje er lettantennelig. Oppvarming av olje i stekeovnen for steking av kjøtt er farlig og bør ikke skje. Prøv aldri å slukke brennende olje eller fett med vann. Eksplosjonsfare! Kvel brann med et brannsluknings-teppe og hold dører og vinduer lukket.
- Ikke hell sprit (konjakk, whisky, vodka osv.) over oppvarmet mat. Eksplosjonsfare!
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når du tørker urter, brød, sopp osv. Overtøring kan forårsake brannfare.
- Hvis du oppdager røyk fra en antatt brann i apparatet eller i stekeovnen, hold skuffen lukket og koble fra strømtilførselen.
- Tilbehør blir varmt i stekeovnen. Bruk grytekluter eller beskyttelseshansker.

Forsiktig, fare for skader!

- Pass på at ingen stikker fingrene inn i skuffen. Det vil da være fare for skade hvis skuffen beveges. Vær spesielt forsiktig hvis det er barn i nærheten.
- Det er fare for snubling og klemming når skuffen er åpen! Ikke sett deg eller støtt deg på skuffen og ikke sett fra deg ting på den.

Forsiktig, livsfare!

- Emballasjedeler, f.eks. folie og isopor, kan være farlige for barn. Kvelningsfare! Hold emballasjedeler unna barn.

Unngå skader på apparatet

- Ikke bruk gjenstander som kan ruste i stekeovnen.
- Skjæring med kniver eller skjærehjul i skuffen forårsaker synlige skader.
- La skuffen stå 2 cm åpen til stekeovnen er avkjølt for å unngå korrosjon.
- Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet under rengjøring. Bruk en moderat fuktig klut. Ikke sprut vann på apparatet innvendig eller utvendig. Vann som trenger inn, forårsaker skader.
- Ikke åpne skuffen for mye.

2 Kassering

Emballasje

- Emballasjematerialet (kartong, plastfolie PE og isopor EPS) er merket og skal om mulig leveres til resirkulering og kasseres på en miljøvennlig måte.

Avinstallering

- Kople apparatet fra strømmettet. Ved fastmontert apparat skal dette gjøres av en autorisert elektriker!


Sikkerhet

- For å unngå ulykker på grunn av feil bruk, spesielt av barn som leker, skal apparatet gjøres ubrukelig.
- Dra ut kontaktene eller få tilkoplingen demontert av en elektriker. Kutt til slutt nettkabelen på apparatet.
- Fjern dørlåsen eller gjør den ubrukelig.

Kassering

- Det gamle apparatet er ikke verdiløst avfall. Med fagmessig kassering vil råstoffene bli resirkulert.

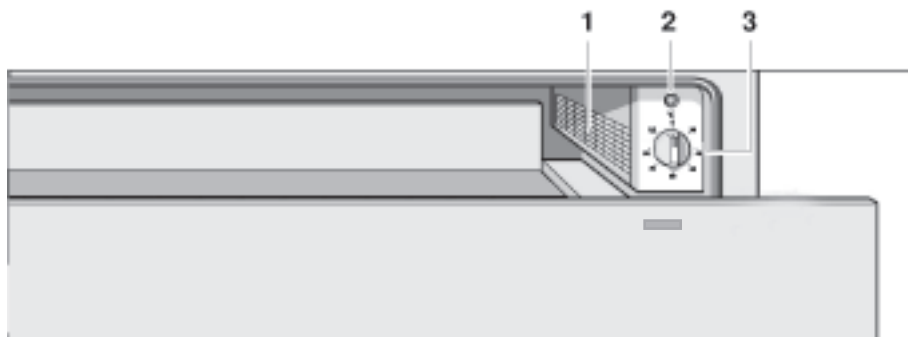


- Symbolet  er avbildet på apparatets typeskilt. Det gjør oppmerksom på at kassering i vanlig husholdningsavfall ikke er tillatt.
- Kasseringen må foretas i henhold til lokale bestemmelser for avfallshåndtering. Ta kontakt med ansvarlig myndighet i din kommuneadministrasjon, med det lokale gjenvinningsanlegget for husholdningsavfall eller med forhandleren du kjøpte apparatet av for å få mer informasjon om behandling, utnyttelse og resirkulering av produktet.

3 Apparatbeskrivelse

3.1 Oppbygning

I varmeskuffen kan du forvarme servise og holde mat varm.



1 Vifte og oppvarming ► Drei dreiebryteren til ☰ for å slå på.

3.2 Betjenings- og visningselementer

2 Driftsindikatorlampe

- lyser under drift når skuffen er lukket.
- blinker regelmessig under drift når skuffen er åpen.
- blinker uregelmessig (Auto Off-funksjon).

3 Dreiebryter

0 °CAv

40 °CTining, heving av gjærdeig

60 °CForvarming av drikkekar, tining, holde
brød varmt

80 °CHolde mat varm

☰ Forvarme servise

3 Apparatbeskrivelse



Temperaturene gjelder varmeplatens overflate i tomt apparat. Egne målinger kan være unøyaktige og eger seg ikke for kontroll av temperaturnøyaktigheten.

Apparatet varmer kun når skuffen er riktig lukket.

3.3 Auto Off-funksjon

Automatisk utkobling «Auto Off-funksjon»



Hvis ikke dreiebryteren settes til stilling «0» når alle arbeidene på varmeskuffen er avsluttet, kobler apparatet ut automatisk etter 10 timer.

Driftsvisningen blinker uregelmessig.

- ▶ Drei dreiebryteren til stilling «0».
 - Apparatet kan tas i drift igjen.

Definisjon på blinking

Normal drift

Driftsvisningen blinker regelmessig i sekundrytme.

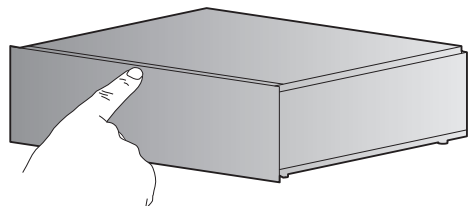
Automatisk utkobling «Auto Off-funksjon»

Driftsvisningen blinker uregelmessig.

3.4 Betjening

Åpne

- ▶ Trykk lett med én hånd midt på skuffen øverst.
 - Skuffen åpnes.



Lukke

- ▶ Trykk igjen skuffen med én hånd midt på skuffen øverst.
 - Skuffen går i inngrep og er lukket.



Skuffen må aldri åpnes for mye.

Dette vil skade lukkemekanismen (Push/Pull).

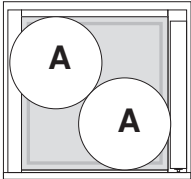
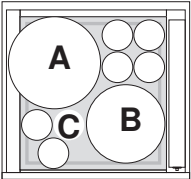
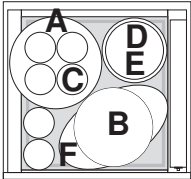
4 Forvarme servise

4.1 Maksimal belastning



Varmeskuffen kan belastes med maksimalt 25 kg. Hvis denne vekten blir overskredet, kan det oppstå belastningsskader på apparatet.

4.2 Belastningseksempler

Apparat-høyde	Tallerken		Servise		Dekketøy	
						
283/312 mm	A	40 stk.	A, B, C	20 stk. hver	A, B, C D, E F	12 stk. hver 1 stk. hver 2 stk.
220 mm	A	30 stk.	A, B, C	15 stk. hver	A, B, C D, E F	10 stk. hver 1 stk. hver 2 stk.
162 mm	A	20 stk.	A, B, C	10 stk. hver	A, B, C D, E F	8 stk. hver 1 stk. hver 1 stk.
144 mm	A	14 stk.	A, B, C	6 stk. hver	A, B, C D, E, F	4 stk. hver 1 stk. hver

A Tallerken 27 cm

B Suppetallerken 23 cm

C Kopp 9 cm

D Skål 17 cm

E Skål 19 cm

F Plate 34 cm

4.3 Sette inn servise



Fare for forbrenning! Ved trinnet 80 °C eller ☰ blir drikkekarene svært varme.

Drikkekar som f.eks. espressokopper skal varmes opp ved maks. 60 °C.

- ▶ Sett serviset i skuffen og fordel det over hele flaten.
- ▶ Sett dreiebryteren på trinnet ☰ (for drikkekar velges maksimalt trinn 60 °C).
 - Driftsindikatorlampen blinker.
- ▶ Lukk skuffen.
 - Driftsindikatorlampen lyser.
 - Apparatet varmer.

Forvarmingstid

Forvarmingstiden er avhengig av servisets material og tykkelse og av mengde, høyde og plassering. Høye tallerkenstabler varmes opp saktere enn enkle servisedeler.

- ▶ Fordel serviset over hele flaten.

Ved servise for 6 personer tar forvarmingen omtrent 45–60 minutter.

Ta ut servise



Fare for forbrenning! Varmeplatens overflate er varm. De nederste servisedelene blir varmere enn de øverste. Ta alltid ut serviset med en grytehanske eller grytekluter.

- ▶ Åpne skuffen.
- ▶ Drei dreiebryteren til stilling «0».
- ▶ Ta ut serviset.

5 Holde mat varm

5.1 Fremgangsmåte



Sett ikke varme gryter eller panner direkte fra det varme kokefeltet på varmeplaten. Varmeplaten kan bli skadet.



Fyll ikke serviset for fullt slik at det renner over.

Dekk til mat med et varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

Vi anbefaler at du ikke holder mat varm lengre enn én time.

- ▶ Sett serviset i skuffen.
- ▶ Sett dreiebryteren på 80 °C og forvarm apparatet i 10 minutter.
- ▶ Ha mat i forvarmet servise.
- ▶ Lukk skuffen.
 - Driftsindikatorlampen lyser.
 - Apparatet varmer.

Egnet mat

- Kjøtt
- Fisk
- Grønnsaker
- Supper
- Fjærkre
- Sauser
- Tilbehør

Slå av

- ▶ Åpne skuffen.
- ▶ Drei dreiebryteren til stilling «0».
- ▶ Ta ut serviset med en grytehanske eller grytekluter.

6 Bruksområder

6.1 Bruksmuligheter

I tabellen er det oppført forskjellige bruksmuligheter for varmeskuffen.


- ▶ Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- ▶ Forvarm serviset i henhold til tabellen nedenfor.

Trinn	Matretter/servise	Henvisning
40 °C	Følsom dypfrost mat, f.eks. kremkaker, smør, pølser, ost	Tining
	Heving av deig	Tildekking, ev. på flatt servise
60 °C	Dypfrost mat, f.eks. kjøtt, kaker, brød	Tining
	Holde egg varme, f.eks. kokte egg, eggerøre	Forvarme servise, dekke til mat
	Holde brød varmt, f.eks. ristet brød, rundstykker	Forvarme servise, dekke til mat
	Forvarme drikkekar	F.eks. espressokopper
	Holde følsom mat varm, f.eks. kjøtt som er stekt på lav temperatur	Dekke til servise

Trinn	Matretter/servise	Henvisning
80 °C	Holde mat varm	Forvarme servise, dekke til mat
	Holde drikker varme	Forvarme servise, dekke til drikke
	Varme opp flate matretter, f.eks. omeletter, pannekaker, taco	Forvarme servise, dekke til mat
	Varme opp tørre kaker, f.eks. kaker med smuldrefyll, muffins	Forvarme servise, dekke til mat
	Smelte kokesjokolade eller dekorsjokolade	Forvarme servise, dele opp mat
	Løse opp gelatin	Åpen, ca. 20 minutter
	Forvarme servise	Ikke egnet for drikkekar

6.2 Steke på lav temperatur

Lavtemperaturtilberedning er en tilberedningsmetode for kjøttstykker av høy kvalitet, som skal tilberedes rosa eller nøyaktig. Kjøttet blir saftig og mørt. Tilberedningstiden er lenger enn ved vanlig tilberedning.

- ▶ Forvarm skuffen med servise på trinn .
- ▶ Litt fett varmes kraftig i pannen.
- ▶ Stek kjøttet godt og legg det umiddelbart i forvarmet servise.
- ▶ Legg på lokk.
- ▶ Servise med kjøttet settes tilbake i skuffen og tilberedes over lang tid.
- ▶ Sett dreiebryteren på 80 °C.

Egnet servise

- ▶ Bruk servise av egnet glass, porselen eller keramikk med lokk (f.eks. en gratengform med lokk).

Tips

- Bruk ferskt og godt kjøtt. Fjern alle sener og fettrender. Fett utvikler en kraftig smak ved lavtemperaturtilberedning.

- Kjøttstykker må ikke vendes.
- Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter lavtemperaturlagningen. Det er ikke nødvendig med noe hviletid.
- Med denne lagningsmetoden kan kjøttet være rosa innvendig. Det er likevel ikke rått eller for lite lagnet.
- Lavtemperaturlagnet kjøtt er ikke så varmt som vanlig lagnet kjøtt. Sauser skal serveres svært varme. Sett tallerkenene inn i varmeskuffen i de siste 45–60 minuttene.
- For å holde varmen på kjøtt som er lagnet ved lav varme, slår du ned til trinn 60 °C etter lagningen. Små kjøttstykker kan holdes varme i opptil 45 minutter, store stykker i opptil 2 timer.

Bruningstid

For lavtemperaturlagning er møre stykker av storfe, svin, kalv og lam egnet. Brun- og etterlagningstider avhenger av tykkelsen og vekten til kjøttet.

Bruningstiden gjelder for innlegging i varmt fett.

Matrett	Bruning på kokefeltet	Ettersteking i apparatet
Små kjøttstykker		
Liten schnitzel	På alle sider 1–3 minutter	30–50 minutter
Steker, medaljonger	Per side 1–2 minutter	40–60 minutter
Middels kjøttstykker		
Svinefilet (400–600 g)	På alle sider 4–5 minutter	75–120 minutter
Lammesadelstykke (ca. 150– 300 g)	Per side 2–3 minutter	50–80 minutter
Storfe-/kalvestek, høryrygg av storfe, oksestek, svinefilet, svine- stek (opptil 900 g)	På alle sider 10–15 minutter	120–240 minutter
Stort kjøttstykke		
Oksefilet, storfe-/kalvestek, høryrygg av storfe, oksestek (fra 900 g)	På alle sider 10–15 minutter	180–270 minutter
Roastbeef (1,1–2 kg)	På alle sider 8–10 minutter	210–300 minutter

7 Stell og vedlikehold

7.1 Fremgangsmåte



Rengjør kun skuffen når den er slått av. Dreiebryteren må stå på «0».

Bruk ikke høytrykks- eller damprengjøringsapparater.

Bruk aldri skurende, sterkt sure rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler for rustfritt stål. Ikke bruk skuresvamper som lager riper, stålull osv. Disse produktene skader overflatene.

7.2 Utvendig rengjøring

- ▶ Smuss eller rester av rengjøringsmidler må fjernes umiddelbart.
- ▶ Rengjør overflater med en myk klut fuktet med skyllevann. Tørk i sliperetningen ved metalloverflater. Tørk til slutt av med en myk klut.

7.3 Rengjøre innsiden

- ▶ Smuss skal helst fjernes når innsiden av skuffen fremdeles er lunken. Vask med en myk klut fuktet med oppvaskvann og tørk med en myk klut.
- ▶ Rengjør varmeplaten med en myk klut fuktet med oppvaskvann og tørk med en myk klut.
- ▶ Bruk vanlig rengjøringsmiddel for stekeovn og følg instruksene fra produsenten.

8 Utbedre feil selv

8.1 Hva skal jeg gjøre når ...

Nedenfor er det oppført feil som du selv skal kunne utbedre på en enkel måte ved å følge fremgangsmåten som beskrives. Hvis det vises en annen feil eller feilen ikke kan utbedres, ta kontakt med kundeservice.

... serviset eller maten forblir kald

Mulig årsak	Utbedring
• Apparatet er ikke slått på.	▶ Slå på apparatet.
• Brudd i strømforsyningen.	▶ Kontroller strømforsyningen.
• Skuffen er ikke helt lukket.	▶ Lukk skuffen.

... serviset eller maten ikke er tilstrekkelig varm

Mulig årsak	Utbedring
• For kort oppvarmingstid.	▶ Forleng oppvarmingstiden.
• Skuffen er ikke helt lukket.	▶ Lukk skuffen.

... driftsindikatorlampen blinker regelmessig når skuffen er lukket

Mulig årsak	Utbedring
• Skuffen er ikke helt lukket.	▶ Lukk skuffen.

... driftsindikatorlampen blinker raskt når skuffen er lukket

Mulig årsak	Utbedring
• Funksjonsfeil på apparatet.	▶ Ring kundeservice.

... driftsindikatorlampen ikke lyser eller blinker

Mulig årsak	Utbedring
<ul style="list-style-type: none"> Indikatorlampen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Ring kundeservice.

... driftsindikatorlampen blinker uregelmessig når skuffen er åpen/lukket

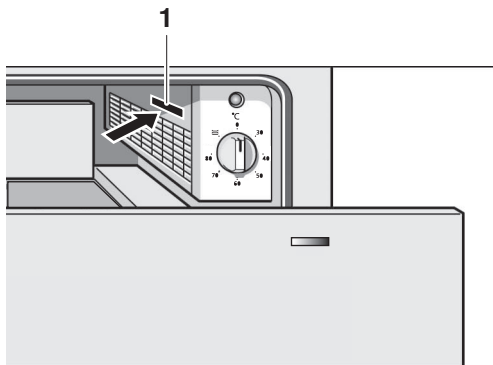
Mulig årsak	Utbedring
<ul style="list-style-type: none"> Dreibryteren ble ikke satt til stilling «0». Auto Off-funksjon. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Drei dreiebryteren til stilling «0».

... skuffen ikke kan åpnes eller lukkes

Mulig årsak	Utbedring
<ul style="list-style-type: none"> Åpne aldri skuffen for mye. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Ring kundeservice.

9 Tekniske data

9.1 Utvendige mål



► Se installasjonsveiledningen

9.2 Elektrisk tilkobling

► Se typeskilt 1

10 Merknader

11 Stikkordsliste

A

Apparatbeskrivelse	13
Auto Off-funksjon	15
Automatisk utkobling	
Auto Off-funksjon	15
Avinstallering	12

B

Belastningseksempler	16
Belastningsskader	16
Betjening	15
Betjeningselementer	13
Bruksmåter	19
Bruningstid	21

D

Definisjon på blinking	15
------------------------------	----

E

Egnet servise	20
Elektrisk tilkobling	26
Emballasje	12

F

Før første oppstart	9
---------------------------	---

G

Garantiforlengelse	31
Gyldighetsområde	2

H

Henvisninger for bruk	9
-----------------------------	---

I

Innside	
Rengjøre	23

K

Kassering	12
-----------------	----

M

Mat	
Egnet mat	18
Holde varmt	18
Merknader	27
Modellnr.	2

O

Oppbygning	13
Oppstart	9

P

Produktfamilie	2
----------------------	---

R

Rengjøring	23
Reparasjon	31
Reparasjonsservice	31

S		
Service	31	
Service		
Forvarming	16	
Forvarmingstid	17	
Sette inn	17	
Sikkerhet	12	
Sikkerhetshenvisninger		
Apparatspesifikke	7	
Før første oppstart	9	
Riktig bruk	9, 10	
Sikkerhetsinformasjon		
Generelt	5	
Skuff		
Rengjøre	23	
Steke på lav temperatur	20	
Stell	23	
Symboler	4	
T		
Tekniske data	26	
Tekniske spørsmål	31	
Type	2	
Typeskilt	26	
U		
Utbedre feil selv	24	
Utvendig rengjøring	23	
Utvendige mål	26	
V		
Vedlikehold	23	
Visningselementer	13	

12 Reparasjonsservice



I kapitlet «Utbedre feil selv» finner du verdifulle anvisninger for små driftsfeil. Du trenger dermed ikke å tilkalle en servicetekniker, og sparer på denne måten kostnadene dette medfører.

Registrer V-ZUG-apparatet allerede i dag elektronisk via vzug.com eller med det medfølgende kortet, og få maksimal støtte hvis uhellet skulle være ute, også i apparatets fabrikkgarantiperiode. Du trenger fabrikknummeret (FN) og apparatets betegnelse for registreringen. Disse kan du notere her i tillegg, eller sette på serviceklistermerket som følger med apparatet:

FN _____

Apparat _____

Når du kontakter V-ZUG ved driftsfeil, ha disse apparatopplysningene klare ved alle forespørsler. Disse opplysningene finner du på typeskiltet på apparatet.

Reparasjonsordre

På vzug.com finner du kontaktinformasjon til V-ZUGs servicesenter i nærheten av deg. I de fleste land får du tak i V-ZUG service og kundestøtte på gratisnummeret 00800 850 850 00 (ev. +800 850 850 00).

Tekniske spørsmål, tilbehør, garantiforlengelse

V-ZUGs servicesenter hjelper deg også gjerne ved tekniske forespørsler, tar i mot bestillinger av tilbehør og reservedeler eller informerer deg om forskriftsmessige garantiforlengelser.

V-ZUG Ltd

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



J34008.359-1