



# Інструкція з експлуатації

WS60144 | WS60162 | WS60220 |  
WS60283 | WS60312

Термостатична шухляда-підігрівач

Дякуємо вам за те, що придбали один із наших виробів. Прилад відповідає найвищим вимогам, а керувати ним легко. Просимо вас уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Знання принципів роботи й можливостей приладу надасть вам змогу використовувати його оптимальним чином і уникнути несправностей.

## **Звертайте увагу на вказівки з техніки безпеки.**

### **Зміни**

Текстова та графічна інформація, а також технічні дані, відповідають технічному рівню приладу на момент публікації цієї інструкції з експлуатації. Виробник залишає за собою право вносити в конструкцію приладу зміни, спрямовані на його вдосконалення.

### **Сфера використання**

Номер моделі відповідає першому числу на заводській табличці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

<b>Позначення моделі</b>	<b>Номер моделі</b>	<b>Тип</b>	<b>Система вимірювання</b>
Термостатична шухляда-підігрівач 60 144	34017	WS60144g, WS60144c	60-144
Термостатична шухляда-підігрівач 60 162	34018	WS60162g, WS60162c	60-162
Термостатична шухляда-підігрівач 60 220	34019	WS60220g, WS60220c	60-220
Термостатична шухляда-підігрівач 60 283	34020	WS60283g, WS60283c	60-283
Термостатична шухляда-підігрівач 60 312	34021	WS60312g, WS60312c	60-312
Термостатична шухляда-підігрівач 60 144 Vi	34022	WS60144Vi	60-144

Моделі іншого виконання згадуються в тексті.

# Зміст

<b>1</b>	<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>Утилізація</b>	<b>24</b>
1.1	Використовувані символи.....	4	<b>10</b>	<b>Предметний покажчик</b>	<b>25</b>
1.2	Загальні вказівки з техніки безпеки .....	4	<b>11</b>	<b>Для нотаток</b>	<b>26</b>
1.3	Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу .....	5	<b>12</b>	<b>Сервіс і підтримка</b>	<b>27</b>
1.4	Вказівки з використання.....	5			
<b>2</b>	<b>Загальний опис приладу</b>	<b>9</b>			
2.1	Конструкція.....	9			
2.2	Елементи керування та індикації .....	10			
2.3	Відчинення та зачинення шухляди .....	10			
2.4	Режим готовності .....	11			
2.5	Керування .....	11			
2.6	Відкладення початку роботи.....	12			
2.7	Режим «Шабат» .....	13			
2.8	Приклади завантаження.....	14			
2.9	Решітка.....	15			
<b>3</b>	<b>Режими роботи</b>	<b>15</b>			
3.1	Підігрів сервірувального та столового посуду . 15				
3.2	Підігрів чашок .....	16			
3.3	Підтримання температури страв.....	16			
3.4	Приготування йогурту .....	17			
3.5	Програма-фаворит.....	17			
<b>4</b>	<b>Застосування</b>	<b>18</b>			
4.1	Можливості використання .....	18			
4.2	Низькотемпературна обробка.....	21			
<b>5</b>	<b>Догляд і обслуговування</b>	<b>22</b>			
5.1	Порядок дій .....	22			
5.2	Зовнішнє очищення .....	22			
5.3	Очищення камери .....	22			
<b>6</b>	<b>Самостійне усунення несправностей</b>	<b>22</b>			
6.1	Що робити, якщо.....	23			
<b>7</b>	<b>Приладдя та запасні частини</b>	<b>23</b>			
<b>8</b>	<b>Технічні характеристики</b>	<b>24</b>			
8.1	Зовнішні габарити.....	24			
8.2	Підключення до електромережі.....	24			

# 1 Вказівки з техніки безпеки

## 1.1 Використовувані символи



Цей символ позначає всі вказівки щодо безпечної експлуатації приладу.

Недотримання таких вказівок може призвести до травм або пошкодження приладу чи його компонентів!



Цей символ позначає інформацію та вказівки, які слід враховувати.



Інформація щодо утилізації



Інформація стосовно інструкції з експлуатації

- ▶ Цей символ позначає дії, які необхідно виконати в певній послідовності.
  - Цей символ описує реакцію приладу на певну дію.
- Цей символ позначає елементи переліку.

## 1.2 Загальні вказівки з техніки безпеки



- Перш ніж вводити прилад в експлуатацію, обов'язково ознайомтеся з інструкцією з експлуатації.



- 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 при-

ладом тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили усі 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.

- Якщо прилад оснащено мережевим кабелем і штекером або іншими засобами для від'єднання від мережі, відстань між контактами яких на кожному полюсі відповідає умовам категорії перенапруги III для повного розімкнення, у стаціонарну електропроводку необхідно інтегрувати пристрій розімкнення згідно з умовами монтажу.
- У разі пошкодження мережевого кабелю цього приладу для уникнення небезпечних ситуацій кабель повинен бути замінений виробником

приладу, службою підтримки клієнтів або фахівцем, який має відповідну кваліфікацію.

### 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 дітей до приладу.
- Термостатична шухляда-підігрівач і її вміст можуть нагріватися.
- Ніколи не використовуйте пароочищувач.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

### 1.4 Вказівки з використання

#### Встановлення приладу



- Монтувати виріб дозволено лише кваліфікованим спеціалістам.
- Усі робочі операції мають бути виконані й перевірені в повній мірі та в наведеній послідовності. Перед введенням в експлуатацію повністю інтегрованих приладів необхідно правильно встановити меблеві фасади, оскільки металеві деталі за меблевим фасадом під час роботи приладу будуть розігріватися.

- Електромонтаж має виконуватися кваліфікованими спеціалістами відповідно до чинних місцевих правил і норм щодо низьковольтних електроустановок, а також до технічних умов місцевого енергопостачального підприємства.
- Готовий до підключення прилад можна підключати лише до належним чином встановленої електричної розетки із захисним контактом. В електромережі будівлі має бути наявний багатополосний мережевий роз'єднувач із зазором між розіМКненими контактами 3 мм. Допустимими роз'єднувачами вважаються вимикачі, з'єднувачі, лінійні автоматичні вимикачі та плавкі запобіжники, вільно доступні після встановлення приладу та здатні знеструмлювати всі фазні проводи. Для надійної та безперебійної роботи необхідно належним чином виконати заземлення та окремо прокласти нейтральний і захисний проводи. Після встановлення струмопровідні компоненти та проводи з робочою ізоляцією повинні бути розташовані так, щоб контакт із ними був неможливий. Старі електроустановки слід перевіряти.
- Вимоги до мережевої напруги, типу струму та запобіжників наведені на заводській таблиці.
- Правильний ремонт можливий лише за умови, що в будь-який момент можна без пошкоджень демонтувати весь прилад.

### **Перед першим введенням в експлуатацію**

- Встановлення приладу та підключення до електромережі проводяться за окремою інструкцією з монтажу. Перед введенням в експлуатацію повиністю інтегрованих приладів необхідно правильно встановити меблевi фа-

сади, оскільки металеві деталі за меблевим фасадом під час роботи приладу будуть розігріватися. Щоб провести необхідні роботи, зверніться до професійного монтажника або електрика.

### **Використання за призначенням**

- Цей прилад можна використовувати для приготування страв у домашніх умовах. У термостатичній шухляді-підігрівачі заборонено фламбувати страви або підігрівати їх 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, модифікації чи маніпуляції з деталями приладу, особливо зі струмопровідними деталями, дозволяється виконувати лише виробникові приладу, службі підтримки клієнтів або фахівцю, який має відповідну кваліфікацію. Неналежний ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкоджень приладу й іншого обладнання, а також несправностей. У разі виникнення несправностей або необхідності ремонту дотримуватися вказівок у розділі «Сервіс і підтримка». У разі необхідності звертайтеся до нашої сервісної служби.
- 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, що містяться в цій інструкції з експлуатації.
- Перегріті жир і олія легко займаються. Не можна нагрівати в термостатичній шухляді-підігрівачі олію для обсмажування м'яса. Це небезпечно! Не намагайтеся загасити палаючу олію або жир водою. Небезпека вибуху! Загасить вогонь за допомогою вогнезахисного полотна, тримаючи вікна та двері зачиненими.

### Користування

- У разі виявлення на приладі видимих пошкоджень не вмикайте його та зверніться до нашої сервісної служби.
- У разі виявлення порушення в роботі приладу його необхідно негайно від'єднати від електромережі.
- Перш ніж зачиняти дверцята приладу, переконайтеся, що в термостатичній шухляді-підігрівачі не залишилося сторонніх предметів або домашніх тварин.
- Не зберігайте в термостатичній шухляді-підігрівачі предмети, які в разі випадкового увімкнення можуть стати джерелом небезпеки. Не зберігайте в термостатичній шухляді-підігрівачі харчові продукти, а також термочутливі або вогнебезпечні матеріали, наприклад мийні засоби, аерозолі для духових шаф тощо.
- Нагріті продукти заборонено 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.
- У разі появи диму, причиною якого може бути займання приладу або полум'я в термостатичній шухляді-підігрівачі, відключіть шухляду від електромережі, не відчиняючи її.
- Приладдя термостатичної шухляди-підігрівача нагріваються. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

### Обережно, небезпека поранення!

- Стежте за тим, щоб ніхто не вставляв пальці в шухляду. Інакше під час пересування шухляди існує небезпека травмування. Особливої обережності слід дотримуватись у присутності дітей.
- При відчиненій шухляді існує небезпека спотикання або защемлення! Не сідайте й не спирайтеся на шухляду, а також не використовуйте її як підставку.

### Обережно! Небезпека для життя!

- Елементи упаковки (наприклад, плівка, пінопласт) можуть становити небезпеку для дітей. Небезпека удуснення! Зберігати елементи упаковки в недоступному для дітей місці.

### Обережно, небезпека опіків!

- Під час роботи прилад сильно нагрівається.
- Прилад не можна вводити в експлуатацію, якщо меблевий фасад не було попередньо встановлено належним чином.
- Нагрітий прилад залишається гарячим деякий час після вимкнення та повільно охолоджується до кімнатної температури. Зачекайте, доки прилад охолоне, перш ніж починати, наприклад, роботи з очищення.

## **Запобігання пошкодженням приладу**

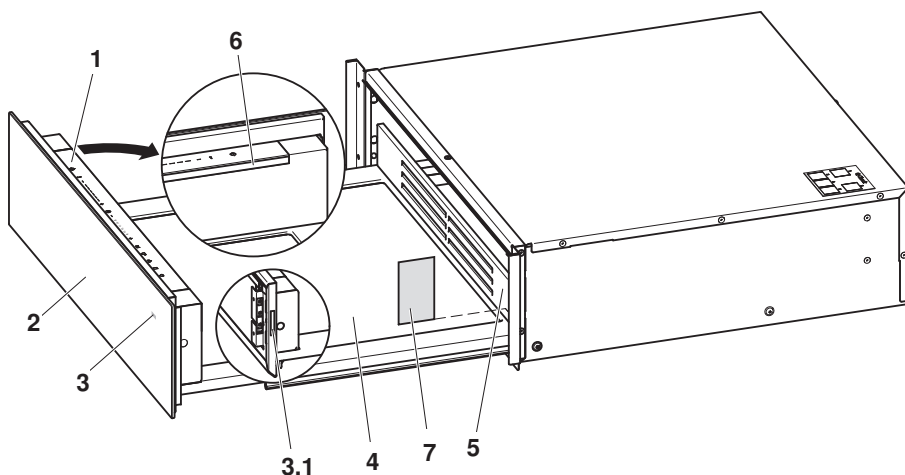
- Не використовуйте в термостатичній шухляді-підігрівачі предмети, які можуть іржавіти.
- Нарізання продуктів у шухляді звичайним або коліщатковим ножом призводить до появи помітних пошкоджень.
- Щоб уникнути іржавіння, трохи відчиніть шухляду та не зачиняйте, доки вона не охолоне.
- Під час очищення стежте за тим, щоб у прилад не потрапляла вода. Використовуйте вологу ганчірку. Не допускайте потрапляння бризок води на поверхню або всередину приладу. Вода, яка потрапляє в прилад, призводить до пошкоджень.
- Не тягнути шухляду.




## 2 Загальний опис приладу

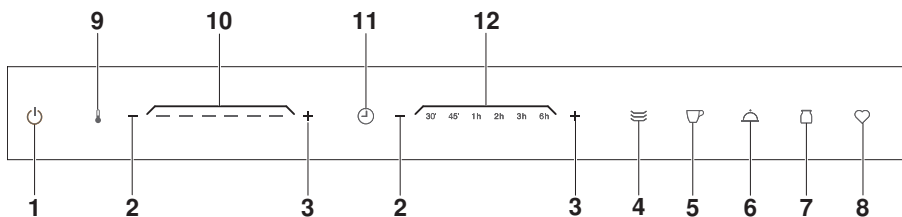
### 2.1 Конструкція

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



1	Панель керування	▶ для увімкнення натиснути 
2	Передня панель шухляди	▶ шухляда відчиняється та зачиняється легким натисканням на передню панель (система Push & Pull)
3	Лампочка індикатора роботи	▶ світиться під час роботи, коли шухляда зачинена
3,1	Лампочка індикатора роботи (тільки повністю інтегрована)	▶ регулярно блимає під час роботи, коли шухляда відчинена або коли шухляда зачинена, якщо активне відкладення початку роботи ▶ вимкнена в режимі готовності
4	Нагрівальна панель	▶ під час роботи нагрівається
5	Вентиляційна решітка	▶ отвори для виходу нагрітого повітря
6	Внутрішнє освітлення	▶ світиться, коли шухляда відчинена
7	Заводська табличка	▶ Технічні характеристики

## 2.2 Елементи керування та індикації



### Керування

- 1 Увімк./вимк.
- 2 Зменшення температури або тривалості
- 3 Збільшення температури або тривалості
- 4 Режим підігріву сервірувального та столового посуду
- 5 Режим підігріву чашок і склянок
- 6 Режим підтримання температури страв
- 7 Режим приготування йогурту
- 8 Режим виконання програми-фаворита

### Індикація

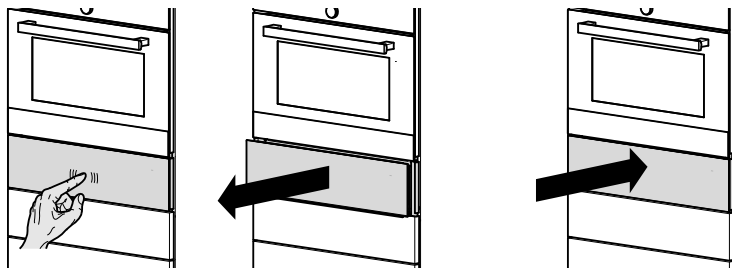
- 9 Температура
- 10 Температура, відображається поточне налаштування
- 11 Тривалість
- 12 Тривалість, відображається поточне налаштування



Значення температури вказані для поверхні нагрівальної панелі в пустому приладі. Власні вимірювання можуть бути неточними та не підходять для перевірки точності температури.

Нагрівання відбувається, тільки якщо шухляда повністю зачинена.

## 2.3 Відчинення та зачинення шухляди



### Відчинення

- ▶ Натисніть рукою по центру передньої панелі шухляди.
  - Шухляда відчиниться.



### Зачинення

- ▶ Притисніть рукою по центру передньої панелі шухляди.
  - Шухляда зафіксується в зачиненому стані.



**Забороняється тягнути за шухляду.**

Це може призвести до пошкодження механізму зачинення (системи Push & Pull).

## 2.4 Режим готовності

Режим готовності – це стан шухляди, у якому функція шухляди тимчасово дезактивована, але в будь-який час може бути знов активована без підготовки чи тривалого очікування. Після відчинення шухляда готова до керування. Це відображається приглушеною індикацією кнопки . Після натискання кнопки прилад вмикається та можна вибирати необхідний режим роботи.

### Експлуатація

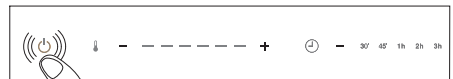
Термостатична шухляда-підігрівач оснащена функцією захисного вимкнення, яка максимум через дванадцять годин безперервної роботи перемикає шухляду в режим готовності.

### Вимкнення режиму готовності

Кнопка приглушена.

- ▶ Натисніть .
- Кнопка світиться.
- Світиться пропонуване значення.
  - [progress bar] +



Можна налаштувати необхідний режим.





## 2.5 Керування





Панель керування повинна бути чистою та сухою. Вимийте та витріть руки. В іншому разі кнопки не реагуватимуть або випадково запустяться незаплановані операції.

- ▶ Натискання кнопки  вмикає шухляду.
- ▶ Натискайте **+** або **-**, доки не встановите необхідні температуру та тривалість, або виберіть один із чотирьох режимів роботи (див. сторінку 15) зі змінними налаштуваннями температури та тривалості.
- ▶ Зачиніть шухляду.
  - Початок роботи, індикатор роботи світиться, коли шухляду зачинено.
- ▶ Якщо відчинити шухляду, робота переривається.
  - Індикатор роботи блимає, коли шухляду відчинено.
  - Закрити шухляду для продовження виконання програми.
- ▶ Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.
  - Кнопка  в режимі готовності приглушена.



Після закінчення роботи або натискання кнопки  внутрішнє освітлення відкритої шухляди автоматично згасне через 5 хвилин. Натискання кнопки  або закривання та повторне відкривання шухляди знову вмикає внутрішнє освітлення.

- ▶ У разі потреби прилад може вимикатися передчасно: Натисніть кнопку  і утримуйте її протягом 1 секунди.
  - Після відпускання пальця кнопка  в режимі роботи приглушено світитиметься



**Не залишайте термостатичну шухляду-підігрівач, яка працює в безперервному режимі, тривалий час без нагляду. Підтримання температури протягом тривалого часу призводить до висушування та можливого самозаймання харчових продуктів.**

Термостатична шухляда-підігрівач оснащена функцією захисного вимикання, яка максимум через дванадцять годин безперервної роботи перемикає шухляду в режим готовності.

### 2.6 Відкладення початку роботи

Функція відкладення початку роботи активується, якщо за вибраного режиму крім часу роботи встановлено тривалість відкладення.

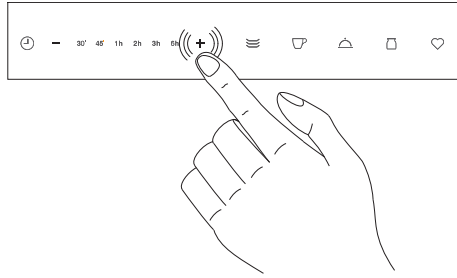
Прилад вмикається, коли минає час відкладення початку роботи, і знов вмикається, коли минає час роботи.

#### Перед налаштуванням відкладення початку роботи

- ▶ Поставте посуд чи страву в шухляду.
- ▶ Виберіть потрібний режим роботи.
- ▶ Налаштуйте температуру та тривалість.

**Увімкнення відкладення початку роботи**

- ▶ Натисніть і утримуйте (5 с) кнопку **+** для налаштування тривалості.
  - Блимає індикатор
    - ⌚ — 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+**
- ▶ За допомогою кнопки **-** або **+** встановіть необхідну тривалість відкладення початку роботи.
  - Блимає індикатор вибраного відкладення початку роботи.
- ▶ Зачиніть шухляду.
  - Якщо відкладення початку роботи активовано, індикатор роботи блимає до початку роботи. Після автоматичного початку роботи індикатор роботи світиться постійно.

**2.7 Режим «Шабат»**

У режимі «Шабат» можна встановити тривалість роботи до 72 годин. Під час режиму «Шабат» функція захисного вимкнення та сигнальні лампи неактивні, крім випадку несправності. Страви в термостатичній шухляді-підігрівачі підігріваються та залишаються теплими без необхідності керування приладом.

**Увімкнення режиму «Шабат»**





- ▶ Натисніть і утримуйте (10 с) кнопку **⏻**.
  - Індикатори тривалості та температури тричі загоряються на короткий час.
  - Режим «Шабат» увімкнено.

**Вимкнення режиму «Шабат»**

- ▶ Натисніть і утримуйте (10 с) кнопку **⏻**.
  - Індикатори тривалості та температури тричі загоряються на короткий час.
  - Режим «Шабат» вимкнено.

## 2.8 Приклади завантаження

Максимальне завантаження залежить від розмірів і ваги посуду.

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

A Тарілка 27 см

B Супова тарілка 23 см

C Чашка 9 см

D Миска 17 см

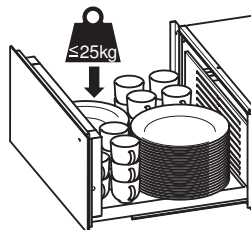
E Миска 19 см

F Таця 34 см

### Максимальне завантаження

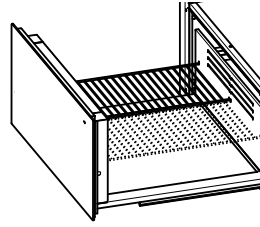


Максимальна вага загальної сукупності предметів, які можна розташувати в термостатичній шухляді-підігрівачі, становить 25 кг. У разі перевищення цього значення можливе пошкодження приладу.

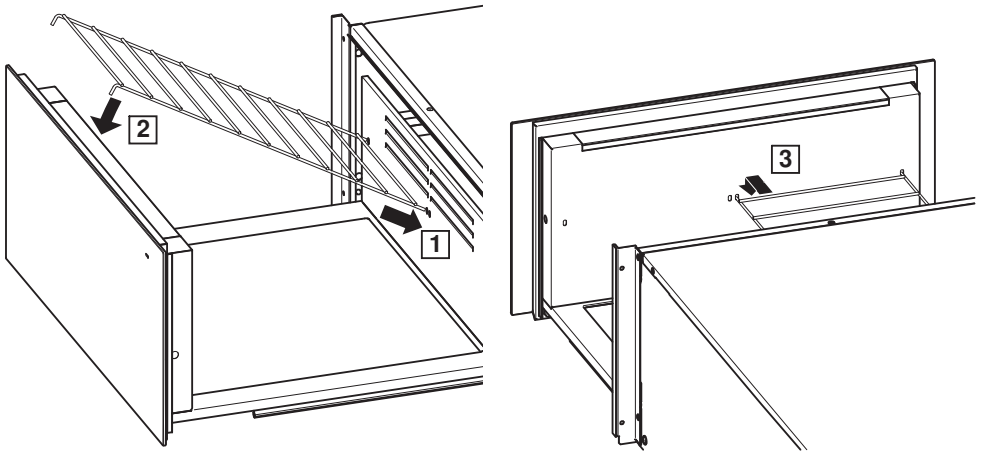


## 2.9 Решітка

У моделях 283 та 312 площину завантаження можна збільшити за рахунок решітки, яка входить до комплекту поставки. Її використання доцільне для підтримання температури харчових продуктів у кількох предметах посуду. Решітку можна вставити зліва чи справа.




Додаткову решітку можна придбати в сервісної служби або на сайті [www.vzug.com](http://www.vzug.com).



## 3 Режими роботи

### 3.1 Підігрів сервірувального та столового посуду

Розподіліть посуд за можливістю по всій нагрівальній панелі. Тривалість підігріву визначається залежно від матеріалу та товщини посуду, а також кількості, висоти та розташування. Високі стопки тарілок підігріваються довше, ніж окремі тарілки. Не ставте вертикально великі тарілки перед вентиляційною щільною. Вони перекривають отвори для виходу нагрітого повітря. Посуд підігрівається нерівномірно.

- ▶ Поставте посуд у шухляду.
- ▶ Натисніть кнопку .

– Світяться пропоновані значення.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


- ▶ Зачиніть шухляду.
- Світиться індикатор роботи.
- Прилад здійснює підігрів.



Підігрів посуду на 6 осіб займає близько 45 хвилин.

## Виймання посуду

Нагрітий посуд швидко остигає. Виймайте його з шухляди безпосередньо перед використанням.

- ▶ Після закінчення підігріву відчиніть шухляду.
- ▶ Натисніть , щоб вимкнути прилад.
- ▶ Дістаньте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.




**Небезпека отримання опіків! Поверхня нагрівальної панелі гаряча. Посуд, розташований по краях, гарячіший за розставлений у центрі. Завжди діставайте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.**


## 3.2 Підігрів чашок

Тривалість підігріву визначається залежно від матеріалу та товщини посуду, а також кількості, висоти та розташування. Високі стопки чашок і склянок підігріваються довше, ніж окремі чашки та склянки.

Не ставте посуд перед вентиляційною щілиною. Він перекриє отвори для виходу нагрітого повітря. Посуд підігрівається нерівномірно.



**Небезпека отримання опіків! Щоб уникнути опіків, для підігріву чашок і склянок вибирайте режим роботи не вище .**

- ▶ Поставте чашки та склянки в шухляду.
- ▶ Натисніть кнопку .


– Світяться пропоновані значення.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Зачиніть шухляду.

- Світиться індикатор роботи.
- Прилад здійснює підігрів.



Підігрів посуду на 6 осіб займає близько 30 хвилин.


- ▶ Після закінчення підігріву відчиніть шухляду.
- ▶ Натисніть , щоб вимкнути прилад.
- ▶ Дістаньте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.




**Небезпека отримання опіків! Поверхня нагрівальної панелі гаряча. Посуд, розташований по краях, гарячіший за розставлений у центрі. Завжди діставайте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.**

## 3.3 Підтримання температури страв



Цей режим роботи призначений для підтримання температури щойно приготованих страв, а не для розігрівання остиглих страв. Ніколи не ставте гарячі кастрюлі та сковорідки на нагрівальну панель безпосередньо з гарячої варильної панелі. Це може призвести до пошкодження нагрівальної панелі. Для підтримання температури вибирайте тільки режим роботи .

- ▶ Поставте посуд у шухляду.
- ▶ Натисніть  та розігрівайте прилад протягом 15 хвилин.
- ▶ Готову їжу кладіть у підігрітий посуд.






Посуд потрібно наповнювати так, щоб нічого не переливалось.

Закрийте страви термостійкими кришками або фольгою. Поверхня незакритих страв підсихає.

Радимо підтримувати температуру страв не більше однієї години.

- ▶ Зачиніть шухляду.
  - Світиться індикатор роботи.
  - Прилад здійснює підігрів.
- ▶ Після закінчення підігріву відчиніть шухляду.
- ▶ Натисніть , щоб вимкнути прилад.
- ▶ Дістаньте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.








**Небезпека отримання опіків! Поверхня нагрівальної панелі гаряча. Посуд, розташований по краях, гарячіший за розставлений у центрі. Завжди діставайте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.**



Страви, температуру яких можна підтримувати за допомогою приладу

Гарніри, птиця, овочі, риба, м'ясо, соуси, супи








### 3.4 Приготування йогурту

- ▶ Підготовлене молоко з йогуртом у склянках чи мисках поставте в термостатичну шухляду-підігрівач.
- ▶ Натисніть кнопку .
  - Світяться пропоновані значення.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Зачиніть шухляду.
  - Світиться індикатор роботи.
  - Прилад здійснює підігрів.
  - Після закінчення підігріву відчиніть шухляду.
  - Натисніть , щоб вимкнути прилад.
  - Дайте йогурту охолонути протягом кількох годин у шухляді, після чого поставте його в холодильник.



### 3.5 Програма-фаворит


Якщо ви часто використовуєте певні налаштування температури та тривалості, їх можна зберегти як програму-фаворит.

#### Налаштування програми-фаворита

- ▶ Натисніть .
- Світяться пропоновані значення.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Виберіть необхідну температуру та тривалість, натискаючи  або .
- ▶ Натисніть і утримуйте (5 с) кнопку .
- Налаштування зберігаються.

## Запуск програми-фаворита

- ▶ Натисніть .
- Світяться налаштовані значення.
- ▶ Зачиніть шухляду.
- Світиться індикатор роботи.
- Прилад здійснює підігрів.
- Після закінчення підігріву відчиніть шухляду.
- Натисніть , щоб вимкнути прилад.







 **Небезпека отримання опіків! Поверхня нагрівальної панелі гаряча. Посуд, розташований по краях, гарячіший за розставлений у центрі. Завжди діставайте посуд за допомогою захисних рукавиць або кухонної ганчірки.**

## 4 Застосування

### 4.1 Можливості використання

У таблиці наведені різні можливості використання термостатичної шухляди-підігрівача.

- ▶ Виберіть потрібний рівень.
- ▶ Підігрійте посуд відповідно до таблиці нижче.

Ступінь	Приблизна тривалість	Страви/посуд	Вказівка
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Відстоювання дріжджового тіста	У відповідному посуді, накривши вологим рушником
	макс.		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		Розмороження чутливих страв глибокої заморозки, наприклад вершкових тортів, масла, ковбаси, сиру	Розморозуйте в упаковці
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		

Ступінь	Приблизна тривалість	Страви/посуд	Вказівка
 -  +	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Приготування йогурту	У кількох невеликих чи одній великій ємності, не накриваючи
	За необхідності продовжити макс. до		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури яєць,	Підігрійте посуд, накрийте страви
	-		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	наприклад варених або яєчні-бовтанки	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Розмороження заморожених продуктів, наприклад м'яса, пирогів	Розморожуйте в упаковці
	-		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підігрів посуду для напоїв,	Використовуйте тільки придатний посуд
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	наприклад чашок для еспресо	
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Розтоплення шоколаду	У придатному посуді, не накриваючи
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Розчинення желатину	У придатному посуді, не накриваючи
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури чутливих страв,	Підігрійте посуд, накрийте страви
	- макс.		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	наприклад м'яса після делікатного готування	

#### 4 Застосування

Ступінь	Приблизна тривалість	Страви/посуд	Вказівка																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури або підігрів страв, наприклад омлетів, коржів, млинців, тако, тортіль, фахітас	Підігрійте посуд, накрийте страви																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури страв, наприклад печені або соусів	Підігрійте посуд, накрийте страви	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури хлібних виробів, наприклад тостів або булочок	Покладіть продукти безпосередньо на нагрівальну панель, не накриваючи	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Розігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів із посипкою або кексів	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури страв, наприклад печені або соусів	Підігрійте посуд, накрийте страви																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури хлібних виробів, наприклад тостів або булочок	Покладіть продукти безпосередньо на нагрівальну панель, не накриваючи	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Розігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів із посипкою або кексів	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	За необхідності підігрійте посуд																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури хлібних виробів, наприклад тостів або булочок	Покладіть продукти безпосередньо на нагрівальну панель, не накриваючи	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Розігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів із посипкою або кексів	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +							
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Підтримання температури хлібних виробів, наприклад тостів або булочок	Покладіть продукти безпосередньо на нагрівальну панель, не накриваючи																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Розігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів із посипкою або кексів	За необхідності підігрійте посуд	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +												
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Розігрівання сухих пирогів, наприклад пирогів із посипкою або кексів	За необхідності підігрійте посуд																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +																	
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підігрів сервірувального посуду, наприклад тарілок для перших і других страв, мисок, тарелів, соусників	Розставляйте посуд якомога меншими стопками, щоб забезпечити максимально швидкий підігрів																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +																						
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Підтримання температури напоїв	Підігрійте посуд, за необхідності накрийте напої																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +																											
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + За необхідності продовжити макс. до	Сушіння, в'ялення	Підготовлені подрібнені овочі покладіть на решітку та перевертайте за необхідності																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +				- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +																																
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.	Делікатне готування	Попередньо підігрійте посуд.																																					
	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h +																																							

Ступінь	Приблизна тривалість	Страви/посуд	Вказівка
🔥 - ████████ +	🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Теплі вологі рушники для оздоровчих процедур	Зволожите рушник, складіть чи скрутіть його та покладіть безпосередньо на нагрівальну панель. Використовуйте рушники з рослинних волокон, <b>не штучних!</b>
-	- макс.		
🔥 - ████████ +	🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	дур	

## 4.2 Низькотемпературна обробка

Настройка 🔥 - ████████ + придатна для делікатного готування й додаткової обробки невеликих і середніх обсмажених високоякісних шматків яловичини, телятини, свинини та баранини діаметром до 6 см. Більші шматки м'яса рекомендуємо готувати в духовій шафі чи комбінованій паровій духовій шафі.

Завдяки тривалішому приготуванню за низької температури м'ясо залишається соковитим та ніжним.

### Підготовка

Перед делікатним готуванням м'ясо слід обсмажити.

- ▶ Використовувати посуд з придатного скла, порцеляни або кераміки.
- ▶ Підігрійте шухляду з посудом на ступені 🔥 - ████████ +.
- ▶ Добре розігрійте на сковорідці невелику кількість жиру.
- ▶ Добре обсмажте м'ясо.

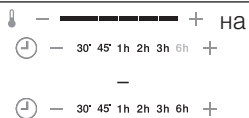
Нижче зазначена тривалість обсмажування в гарячому жирі.

Страва	Обсмажування на варильній панелі	Додаткова обробка в приладі
<b>Маленькі шматочки м'яса</b>		
Маленькі шніцелі	З усіх боків 2–3 хв	🔥 - ████████ + на 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Стейки, медальйони	З кожного боку по 1–2 хв	🔥 - ████████ + на 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
<b>Середні шматочки м'яса</b>		
Сідло ягняти (близько 150–300 г)	З кожного боку по 2–3 хв	🔥 - ████████ + на 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Свиняче філе (400–600 г)	З усіх боків 4–6 хв	🔥 - ████████ + на 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - 🕒 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

**Середні шматочки м'яса**

Яловиче/теляче філе, свиняча вирізка (до 900 г)

З усіх боків 12–15 хв



- ▶ Для додаткової обробки поставте м'ясо в підігрітому посуді в шухляду.
- ▶ Накрийте посуд кришкою.



Після делікатного готування м'ясо не таке гаряче, як після смаження. Соуси слід подавати дуже гарячими. На останні 45–60 хвилин поставте в термостатичну шухляду-підігрівач також тарілки.

Для підтримання температури м'яса після делікатного готування встановіть ступінь - + . Температуру маленьких шматочків м'яса можна підтримувати до 45 хвилин, великих – до 2 годин.

## 5 Догляд і обслуговування

### 5.1 Порядок дій



**Очищайте шухляду тільки після вимикання в режимі готовності.**

Не використовуйте для очищення високий тиск або пару.

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

### 5.2 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.

### 5.3 Очищення камери

- ▶ Забруднення бажано видаляти вологою ганчіркою, коли камера ще тепла.
- ▶ Нагрівальну панель, вентиляційну решітку на панель керування очищайте м'якою, зволоженою в мийному розчині ганчіркою, після чого насухо витріть м'якою тканиною.

## 6 Самостійне усунення несправностей

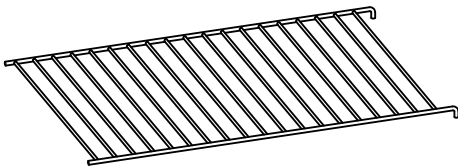
Нижче наведено перелік несправностей, які можна легко усунути самостійно, дотримуючись інструкцій. Якщо несправність не описана тут або описана, але її не вдається усунути, зателефонуйте до сервісної служби.

## 6.1 Що робити, якщо...

Проблема	Можлива причина	Усунення
Посуд або страви залишаються холодними	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Прилад не увімкнутий</li> <li>▪ Відмова електроживлення.</li> <li>▪ Шухляда закрита не повністю.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Увімкніть прилад.</li> <li>▶ Перевірте подачу електроенергії.</li> <li>▶ Зачиніть шухляду.</li> </ul>
Посуд або страви недостатньо теплі	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Надто мала тривалість підігріву.</li> <li>▪ Шухляда закрита не повністю.</li> <li>▪ Вибрано занижку настройку температури.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Збільште тривалість підігріву.</li> <li>▶ Зачиніть шухляду.</li> <li>▶ Виберіть вищу настройку температури.</li> </ul>
Індикатор роботи регулярно блимає, коли шухляда зачинена	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Шухляду повністю зачинено та налаштовано відкладення початку роботи, про яке сигналізує блимання індикатора.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зачиніть шухляду. За необхідності вимкніть відкладення початку роботи.</li> </ul>
Індикатор роботи швидко блимає, коли шухляда відчинена	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Увімкнено відкладення початку роботи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зачиніть шухляду й увімкніть режим відкладення початку роботи. Вимкніть режим відкладення початку роботи, натиснувши кнопку .</li> </ul>
Індикатор роботи не світиться під час роботи	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Індикатор роботи несправний.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зверніться до сервісної служби.</li> </ul>
Індикатор роботи швидко блимає, коли шухляда відчинена або зачинена	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Роботу не було завершено</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Натисніть </li> </ul>
Шухляда не відчиняється або не зачиняється	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Механізм Push &amp; Pull несправний</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зверніться до сервісної служби.</li> </ul>

## 7 Приладдя та запасні частини

У замовленнях необхідно зазначати асортиментну групу приладу та точне найменування приладдя або запасної частини.



Решітка для моделей 283/312 мм

## 8 Технічні характеристики

### 8.1 Зовнішні габарити

- ▶ Див. інструкцію з монтажу

### 8.2 Підключення до електромережі

- ▶ Див. заводську табличку (див. сторінку 27)

## 9 Утилізація

### 9.1 Упаковка



Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, оскільки це може призвести до травми або удушення. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному місці або утилізуйте їх із дотриманням вимог екологічного законодавства.

### 9.2 Техніка безпеки

Виведіть із ладу прилад, щоб уникнути нещасних випадків через неналежне використання (наприклад, дітьми під час гри):

- ▶ Від'єднайте прилад від електричної мережі. Якщо кабель під'єднано стаціонарно, це повинен робити кваліфікований електрик. Відріжте мережевий кабель приладу.

### 9.3 Утилізація



- Символ перехрещеної урни для сміття вказує на те, що прилад має утилізуватися окремо відповідно до Директиви про утилізацію електричних і електронних приладів (WEEE). Такі прилади можуть містити небезпечні та шкідливі для навколишнього середовища речовини.
- Такі прилади мають утилізуватися у відповідних центрах вторинної переробки електричних і електронних приладів, і їх не можна викидати разом із побутовим сміттям. Це допомагає захистити навколишнє середовище та зберегти ресурси.
- Для отримання додаткових відомостей звертайтеся до відповідних органів.



# 10 Предметний покажчик

<b>В</b>		Підключення до електромережі.....	24
Введення в експлуатацію.....	6	Подовження гарантії.....	27
Відкладення початку роботи.....	12	Позначення моделі.....	2
Вказівки з використання.....	5	Посуд	
Вказівки з техніки безпеки		Завантаження.....	16
Використання за призначенням.....	6, 7	Підігрів.....	15
Встановлення приладу.....	5	Пошкодження через надмірне завантажен-	
Загальні.....	4	ня	
Перед першим введенням в експлуатацію		.....	14
.....	6	Приготування йогурту.....	17
Внутрішня поверхня		Приклади завантаження.....	14
Очищення.....	22	Приладдя та запасні частини.....	23
Встановлення приладу.....	5	Програма-фаворит	
<b>Г</b>		Запуск.....	18
Габаритні розміри.....	24	Зберігання.....	17
<b>Д</b>		Налаштування.....	17
Делікатне готування.....	21	<b>Р</b>	
Додаткова обробка.....	21	Режим «Шабат».....	13
Тривалість обсмажування.....	21	Режим готовності.....	11
Для нотаток.....	26	Режими роботи.....	15
Догляд.....	22	Решітка.....	23
<b>Е</b>		<b>С</b>	
Елементи індикації.....	10	Самостійне усунення несправностей.....	22
Елементи керування.....	10	Сервіс і підтримка.....	27
<b>З</b>		Символи.....	4
Заводська табличка.....	24	Способи використання.....	18
Захисне вимикання.....	11	Страви	
Зовнішнє очищення.....	22	Підтримання температури.....	16
<b>К</b>		Сфера використання.....	2
Конструкція.....	9	<b>Т</b>	
<b>М</b>		Технічні питання.....	27
Можливості використання.....	18	Технічні характеристики.....	24
<b>Н</b>		Тип.....	2
Номер моделі.....	2	<b>У</b>	
<b>О</b>		Утилізація.....	24
Обслуговування.....	22	Утилізація приладу.....	24
Опис приладу.....	9	<b>Ш</b>	
Очищення.....	22	Шухляда	
<b>П</b>		Очищення.....	22
Підігрів сервірувального та столового посу-		<b>Щ</b>	
ду		що стосуються цього приладу	
.....	15	Вказівки з техніки безпеки,.....	5
Підігрів чашок.....	16		

## 11 Для нотаток

## 12 Сервіс і підтримка



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

Інформація щодо гарантії, яка надається компанією V-ZUG, міститься на сайті [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервісне обслуговування

→Інформація щодо гарантії. Прохання уважно з нею ознайомитись.

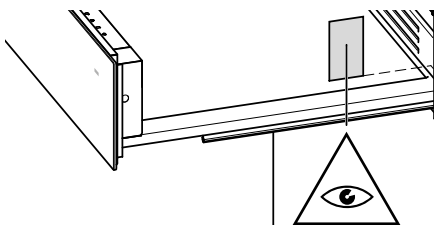
Негайно зареєструйте свій прилад онлайн на сторінці [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервіс →Реєстрація гарантії. У разі можливих несправностей це дозволить отримати кваліфіковану технічну підтримку протягом усього гарантійного строку. Для реєстрації потрібен серійний номер (SN) та найменування приладу. Ці дані можна знайти на фірмовій табличці приладу.

Інформація щодо приладу:

SN: \_\_\_\_\_ Прилад: \_\_\_\_\_

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

- ▶ Відкрийте термостатичну шухляду-підігрівач.
  - Заводська табличка знаходиться праворуч усередині шухляди.



### Ваш запит на ремонт

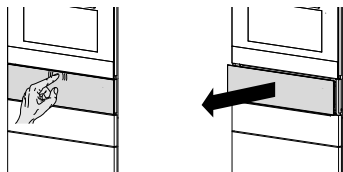
На сторінці [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервіс →Сервісний номер ви знайдете номер телефону найближчого до вас сервісного центру компанії V-ZUG.

### Технічні питання, аксесуари, подовження гарантії

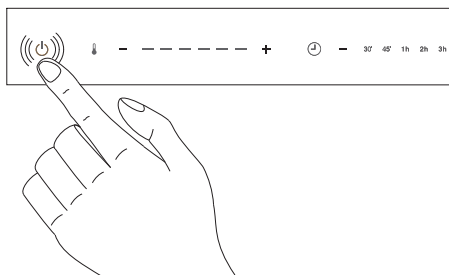
V-ZUG із задоволенням допоможе вам розв'язати загальні адміністративні та технічні питання, прийме замовлення на приладдя й запасні частини, проінформує вас щодо договору про сервісне обслуговування тощо.

# Коротка інструкція

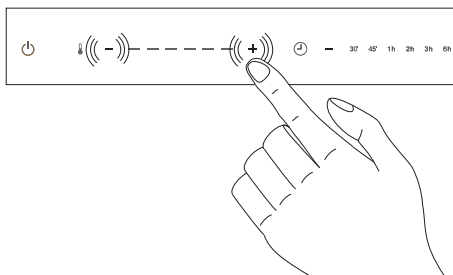
## Відчинення приладу



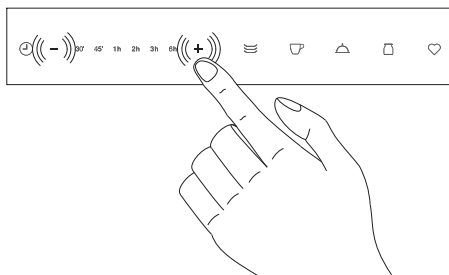
## Увімкнення приладу



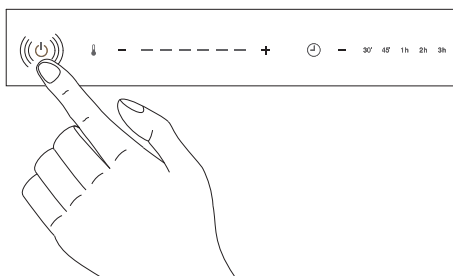
## Керування температурою



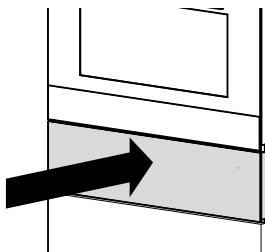
## Керування тривалістю



## Вимкнення приладу



## Зачинення приладу



1044767-R03

