

Теплова шухляда

WS55162

WS55220

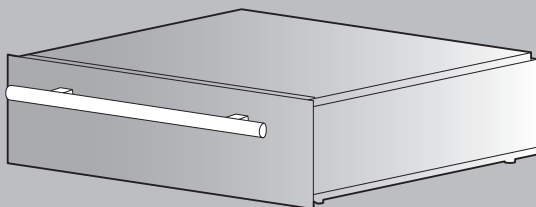
WS60144

WS60162

WS60220

WS60283

WS60312



Інструкція з експлуатації

Дякуємо за рішення придбати нашу продукцію. Ваш прилад відповідає високим вимогам і простий у використанні. Перед початком експлуатації радимо прочитати дану інструкцію, щоб краще познайомитися з Вашим приладом та мати можливість користуватись ним оптимально та без проблем.

Просимо звернути увагу на вказівки з техніки безпеки.

Зміни

Текст, зображення та інформація відповідають технічному стану приладу на момент друкування даної інструкції з експлуатації. Фірма зберігає за собою право на зміни у випадку модернізації.

Умовні позначення



Цим символом позначені усі важливі технічні вимоги для безпечного користування приладом. Недотримання вказаних вимог може призвести до травм, пошкоджень приладу або його компонентів!

- Цей символ слугує для позначення дій, які необхідно виконувати у належній послідовності.
- Цей символ слугує для опису реакції приладу на виконану дію.
- Цим символом позначається перелік.



Цим символом позначаються важливі вказівки для користувача.

Сфера використання

Номер моделі відповідає першим позиціям на заводській табличці. Дана інструкція дійсна для:

Тип	Номер моделі	Тип	Номер моделі	Тип	Номер моделі
WS55162 WS55162c	34001	WS60162 WS60162c	34004	WS60312 WS60312c	34007
WS55220 WS55220c	34002	WS60220 WS60220c	34005		
WS60144 WS60144c	34003	WS60283 WS60283c	34006		

Похибки конструкції зазначені у тексті.

Зміст

1	Вказівки з техніки безпеки	4
1.1	Перед першим введенням в експлуатацію	4
1.2	Використання за призначенням	4
1.3	Якщо в домі є діти	5
1.4	Вказівки щодо застосування	5
2	Ваш прилад	7
2.1	Описання приладу	7
3	Попереднє розігрівання посуду	8
3.1	Приклади завантаження	8
3.2	Розміщення посуду	9
4	Підтримання температури готових страв	10
5	Застосування	11
5.1	Готування при низькій температурі	12
6	Догляд та технічне обслуговування	14
6.1	Зовнішнє очищення	14
6.2	Нагрівальна пластина	14
7	Самостійне усунення несправностей	15
7.1	Що робити, якщо... ..	15
8	Технічні характеристики	17
9	Утилізація	18
10	Для нотаток	19
11	Предметний вказівник	22
12	Ремонтні послуги	23

1 Вказівки з техніки безпеки



Ніколи не ставте каструлі та сковороди безпосередньо з гарячої варильної поверхні на нагрівальну пластину. Це може привести до її пошкодження.

1.1 Перед першим введенням в експлуатацію

- Прилад має бути встановлений та під'єднаний до електричної мережі відповідно до спеціальної інструкції з монтажу. Доручить виконання необхідних робіт спеціалісту / електрику.
- Утилізуйте пакувальний матеріал згідно з Вашими місцевими правилами.

1.2 Використання за призначенням

- Прилад призначений для приготування страв у домашніх умовах. Виробник не несе відповідальність за випадкове пошкодження приладу, якщо прилад використовується не за призначенням або неналежним чином.
- Ніколи не використовуйте прилад для сушіння тварин, одягу або паперу!
- Не використовуйте для обігрівання кімнат.
- Ремонт, зміни або маніпуляції зовні або всередині приладу, особливо з частинами, які знаходяться під струмом, може виконувати тільки виробник, його служба гарантійного обслуговування або кваліфікований спеціаліст. Неправильний ремонт може призвести до нещасних випадків, пошкодження приладу та компонентів, а також до несправностей у роботі приладу. При несправностях у роботі приладу або у разі необхідності ремонту, зверніть увагу на вказівки у розділі **Ремонтні послуги**. Звертайтеся до нашого центру гарантійного обслуговування.
- Дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини.
- Зберігайте інструкцію з експлуатації, щоб у будь-який час можна було звернутися до неї. При продажу приладу або його передачі в користування третім особам новому власникові слід також передати цей посібник з експлуатації та інструкцію з монтажу. Новий власник тоді зможе ознайомитися із вказівками щодо правильної експлуатації приладу.

1.3 Якщо в домі є діти

- Пакувальні матеріали, наприклад, пакувальна плівка або полістирол, можуть бути небезпечні для дітей. Небезпека удушення! Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.
- Прилад призначений для користування дорослими, які ознайомились з даною інструкцією. Діти не завжди можуть усвідомити небезпеку, яка може виникнути при користуванні електроприладами. Забезпечте належний контроль над дітьми і не допускайте, щоб вони грали з приладом - існує небезпека, що діти можуть отримати травми.

1.4 Вказівки щодо застосування

- Якщо на приладі є видимі пошкодження, не вмикайте його, а зверніться за допомогою до нашого сервісного центру.
- При виявленні несправності в роботі необхідно відразу ж від'єднати його від електромережі.
- лідкуйте за тим, щоб мережний кабель не був затиснений іншими електроприладами. Це може призвести до пошкодження електроізоляції.
- У разі пошкодження мережного кабелю приладу необхідно звернутися до сервісного центру, щоб замінити кабель і уникнути небезпечної ситуації.
- Перед закриттям приладу переконайтеся, що в ньому немає сторонніх предметів і домашніх тварин.
- Забороняється зберігати в приладі будь-які предмети - при його випадковому увімкненні вони можуть призвести до небезпечної ситуації. У ньому забороняється зберігати продукти харчування, а також чутливі до температур та вогнебезпечні матеріали, наприклад, миючі засоби, спреї для духових шаф тощо.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Існує небезпека ураження електричним струмом! Ремонт повинен виконуватися тільки фахівцем сервісного центру.

Обережно, небезпека отримання опіків!

- Нагрівальна пластина в приладі сильно нагрівається. Існує небезпека отримання опіків! Не торкайтеся приладу і не дозволяйте дітям підходити близько до нього! При вийманні посуду завжди користуйтеся кухонними рукавицями або ганчіркою.
- Нагрівальна пластина після вимкнення приладу залишається гарячою ще тривалий час та повільно охолоджується до кімнатної температури. Зачекайте до повного охолодження нагрівальної пластини і лише після цього, наприклад, починайте очищення.
- Ніколи не зберігайте всередині приладу пластиковий посуд. Існує небезпека пожежі!
- Якщо Ви помітили, що з теплової шухляди йде дим через можливе займання приладу, тримайте шухляду закритою та вимкніть електроживлення.

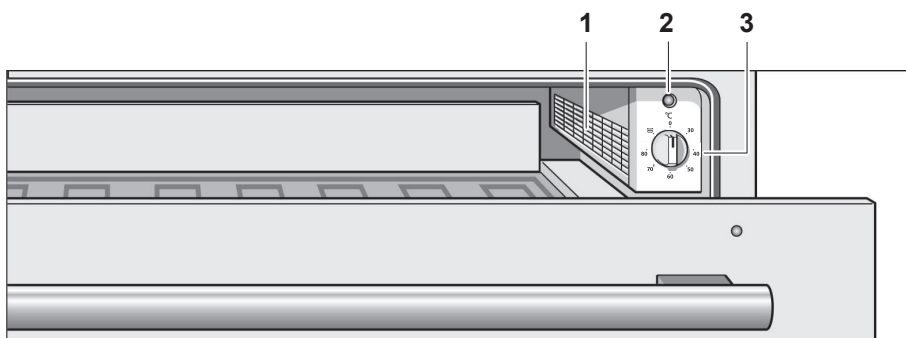
Уникайте пошкоджень приладу

- Не використовуйте очисні прилади високого тиску або пароочисники. Існує небезпека короткого замикання!
- Пошкодження та тріщини на нагрівальній пластині можуть призвести до ураження електричним струмом! Від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте спеціаліста сервісної служби.

2 Ваш прилад

2.1 Описання приладу

У тепловій шухляді можна підігрівати посуд і підтримувати температуру готових страв.



- | | | |
|----------|------------------------------------|--|
| 1 | Вентилятор та нагрівальний елемент | ➤ Для увімкнення встановіть поворотний перемикач в положення  |
| 2 | Індикатор режиму роботи | – блимає, якщо прилад увімкнений
– світиться, якщо шухляда закрита |
| 3 | Поворотний перемикач | 0 ° C Вимкнено
40 ° C Розморожування, підйом дріжджового тіста
60 ° C Попереднє розігрівання посуду для напоїв, розморожування, підтримання температури хліба
80 ° C Підтримання температури готових страв
 Попереднє розігрівання посуду |



Вказані температури відносяться до поверхні нагрівальної пластини в порожньому приладі. Самостійне вимірювання може дати неточні результати і тому не підходить для перевірки точності температури.

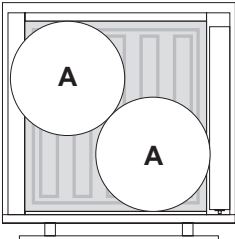
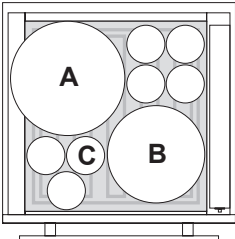
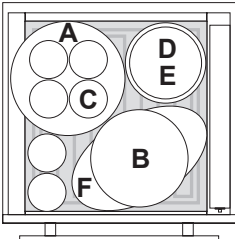
Прилад нагрівається тільки в тому випадку, якщо тепла шухляда належним чином закрита.

3 Попереднє розігрівання посуду



Максимальне завантаження теплової шухляди для підігріву посуду складає 25 кг. У разі перевищення цієї ваги може відбутися пошкодження приладу.

3.1 Приклади завантаження

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

A Тарілка 27 см

B Глибока тарілка 23 см

C Чашка 9 см

D Миска 17 см

E Миска 19 см

F Блюдо 34 см

3.2 Розміщення посуду



При температурі 80 °C або в режимі ☰ посуд для напоїв дуже сильно нагрівається. Існує небезпека отримання опіків! Розігрівайте посуд для напоїв, наприклад, чашки для кави «Еспрессо», при температурі не вище 60 °C.

- Поставте посуд у теплову шухляду і розподіліть його по всій поверхні.
- Встановіть поворотний перемикач на режим ☰ (при розігріванні посуду для напоїв температура не повинна перевищувати 60 °C).
 - Блімає індикатор режиму роботи.
- Закрийте шухляду.
 - Індикатор режиму роботи світиться.
 - Прилад нагрівається.

Тривалість попереднього розігрівання

Тривалість попереднього розігрівання залежить від матеріалу і товщини стінок, а також кількості, висоти і розташування посуду. Високі стопки тарілок прогріваються повільніше, ніж окремі предмети.

- Розподіліть посуд по всій поверхні.

Комплект посуду на 6 персон розігрівається протягом 45-60 хвилин.

Виймання посуду



Поверхня нагрівальної пластини сильно нагрівається. При цьому нижні предмети нагріваються більше, ніж верхні. При вийманні посуду необхідно завжди користуватися кухонними рукавицями або ганчіркою.

- Відкрийте шухляду.
- Вимкніть поворотний перемикач.
- Вийміть посуд.

4 Підтримання температури готових страв



Ніколи не ставте каструлі і сковороди прямо з гарячої варильної поверхні на нагрівальну пластину. Це може призвести до її пошкодження.



Не наповнюйте посуд до країв, щоб страви не перетікали через верх. Обов'язково накривайте посуд жароміцною кришкою або алюмінієвою фольгою.

Рекомендуємо тримати готові страви у гарячому стані не більше однієї години.

- Поставте посуд у шухляду.
- Встановіть поворотний перемикач в положення 80 °C і нагрівайте прилад протягом 10 хвилин.
- Перекладіть готову страву в попередньо нагрітий посуд.
- Закрийте шухляду.
 - Індикатор режиму роботи світиться.
 - Прилад нагрівається.

Страви, що підходять для цього режиму

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

Вимкнення

- Відкрийте шухляду.
- Вимкніть поворотний перемикач.
- Вийміть посуд із шухляди за допомогою кухонних рукавиць або ганчірки.

5 Застосування

У таблиці, що наведена нижче, вказані різні варіанти використання теплової шухляди.

- Встановіть поворотний перемикач в необхідне положення.
- Розігрівайте посуд відповідно до порад у таблиці.

Режим	Страви/посуд	Вказівки
40 °C	Делікатні страви глибокого заморожування, наприклад, вершкові торти, масло, ковбаса, сир	Розморозити
	Підйом дріжджового тіста	Накрити кришкою, при можливості в плоскому посуді
60 °C	Страви глибокої заморозки, наприклад, м'ясо, пироги, хліб	Розморозити
	Підтримання температури готових страв з яєць (варені яйця, яєчня)	Попередньо розігріти посуд, накрити страву кришкою
	Підтримання температури готових хлібобулочних виробів, наприклад тостів, булочок	Попередньо розігріти посуд, накрити страву кришкою
	Попереднє розігрівання посуду для напоїв	Наприклад, чашок для еспресо
	Підтримання температури делікатних страв, наприклад, м'яса, що готується при низькій температурі	Накрити посуд кришкою
80 °C	Підтримання температури готових страв	Попередньо розігріти посуд, накрити страву кришкою
	Підтримання температури напоїв	Попередньо розігріти посуд, накрити напій кришкою
	Розігрівання млинців та страв подібної форми, наприклад, омлетів, коржиків	Попередньо розігріти посуд, накрити страву кришкою
	Розігрівання засохлої випічки, наприклад, пирогів, маффінів	Попередньо розігріти посуд, накрити страву кришкою
	Розтоплення шоколаду або шоколадної глазури	Попередньо розігріти посуд, подрібнити продукти
	Розтоплення желатину	У відкритому посуді, протягом 20 хвилин
	Попереднє розігрівання посуду	Режим не підходить для розігрівання посуду для напоїв

5.1 Готування при низькій температурі

Готування при низькій температурі - це спосіб готування високоякісного м'яса, яке необхідно смажити до рожевого кольору всередині або повністю просмажувати. М'ясо виходить соковитим і ніжним. Час приготування є довшим в порівнянні з традиційними режимами готування.

- Попередньо розігрійте теплову шухляду разом із посудом в режимі .
- Невелику кількість жиру сильно розігрійте в сковороді.
- Добре обсмажте м'ясо і одразу ж перекладіть його в розігрітий посуд.
- Накрийте кришкою.
- Поставте посуд із м'ясом у шухляду та готуйте до необхідного стану.
- Встановіть поворотний перемикач на 80 °C.

Рекомендований посуд

- Використовуйте посуд зі спеціального скла, фарфору або кераміки з кришкою (наприклад, форму для гратену з кришкою).

Поради

- Використовуйте свіже м'ясо бездоганної якості. Ретельно видаліть жилки і зайвий жир. У режимі приготування при низькій температурі жир додає блюду специфічний смак.
- Великі шматки м'яса перегортати не потрібно.
- М'ясо можна нарізати одразу ж після закінчення приготування. Чекати не потрібно.
- Завдяки цьому способу приготування, м'ясо може залишатися рожевим усередині. Але це у жодному випадку не означає, що воно сире або недосмажене.
- М'ясо, приготоване при низькій температурі, не таке гаряче, як м'ясо, приготоване традиційним способом. Тому соуси слід подавати до столу дуже гарячими. В останні 45-60 хвилин поставте тарілки у теплову шухляду.
- Якщо потрібно, щоб м'ясо, приготоване при низькій температурі, залишалось теплим, перемкніть шухляду на 60 °C. Маленькі шматки м'яса можна зберігати теплими до 45 хвилин, а великі - до 2 годин.

Тривалість обсмажування

Для готування при низькій температурі придатні ніжні частини яловичини, свинини, телятини і ягнятини. Час смаження і подальшого доведення до готовності залежить від товщини та ваги м'яса.

Вказаний час обсмажування дійсний для випадків, коли м'ясо кладеться в гарячий жир.

Страва	Обсмажування на плиті	Доведення до готовності в приладі
--------	-----------------------	-----------------------------------

Маленькі шматки м'яса

Маленькі шніцелі	З усіх сторін, 1-3 хвилини	30-50 хвилин
Стейки або медальйони	Кожну сторону 1-2 хвилини	40-60 хвилин

Середні шматки м'яса

Свиняче філе (400-600 гр.)	З усіх сторін, 4-5 хвилин	75-120 хвилин
Ягняча вирізка (150-300 гр.)	Кожну сторону 2-3 хвилини	50-80 хвилин
Яловичий/телячий кострець, яловича спинка (товстий край), яловичий кострець (верхня частина), свиняча вирізка, свинячий кострець (верхня частина) (до 900гр.)	З усіх сторін, 10-15 хвилин	120-240 хвилин

Великі шматки м'яса

Яловиче філе, яловичий/телячий кострець, яловича спинка (товстий край), яловичий кострець (верхня частина) (від 900 гр.)	З усіх сторін, 10-15 хвилин	180-270 хвилин
Ростбіф (1,1 - 2 кг.)	З усіх сторін, 8-10 хвилин	210-300 хвилин

6 Догляд та технічне обслуговування



Чищення теплової шухляди треба здійснювати лише у вимкненому стані. Поворотний перемикач має бути встановлений в положення «0».

Забороняється застосовувати очисні прилади високого тиску або пароочисники.

У жодному випадку не використовуйте абразивні засоби для чищення, засоби, що містять сильнодіючі кислоти або призначені для нержавіючої сталі. Забороняється використовувати абразивні губки для чищення, металеву вату тощо. Це може призвести до пошкодження поверхні.

6.1 Зовнішнє очищення

- Негайно видаляйте забруднення або залишки миючих засобів.
- Для видалення забруднень використовуйте лише м'яку, зволожену у воді ганчірку. Металеві поверхні очищуйте у напрямку шліфування. Потім досуха протріть м'якою ганчіркою.

6.2 Нагрівальна пластина

Для очищення нагрівальної пластини теплову шухляду можна вийняти.

- Для очищення нагрівальної пластини використовуйте воду з невеликої кількості миючого засобу.

7 Самостійне усунення несправностей

В цьому розділі наведені несправності, які можуть бути усунені самостійно у простий спосіб. У разі, якщо виникла інша несправність, або несправність не можна усунути самостійно, зателефонуйте, будь ласка, до сервісного центру.

7.1 Що робити, якщо...

... прилад або страви залишаються холодними

Можливі причини	Усунення
• Прилад вимкнений.	➤ Увімкніть прилад.
• Збій в електромережі.	➤ Перевірте електроживлення.
• Теплова шухляда не повністю закрита.	➤ Закрийте шухляду.

... прилад або страви недостатньо теплі

Можливі причини	Усунення
• Короткий час розігрівання	➤ Подовжте час розігрівання.
• Теплова шухляда не повністю закрита.	➤ Закрийте шухляду.

...індикатор режиму роботи блимає при закритій тепловій шухляді

Можливі причини	Усунення
• Теплова шухляда не повністю закрита.	➤ Закрийте шухляду.

... індикатор режиму роботи швидко блимає при закритій шухляді

Можливі причини	Усунення
• Збій в роботі приладу.	➤ Зателефонуйте до сервісного центру.

... індикатор режиму роботи не горить і не блимає

Можливі причини	Усунення
• Несправний індикатор режиму роботи.	➤ Зателефонуйте до сервісного центру.

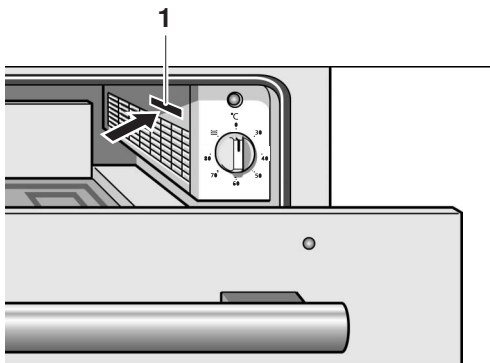
8 Технічні характеристики

Зовнішні розміри

- Дивіться інструкцію з монтажу.

Електричне підключення

- Дивіться заводську табличку 1



9 Утилізація

Упаковка

- Матеріал від упаковки (картон, синтетична плівка PE та полістирол EPS) має відповідне маркування, і його по можливості необхідно відправити на повторну переробку.

Деінсталяція

- Від'єднайте прилад від електричної мережі. Якщо прилад міцно встановлений, зверніться до електрика!

Безпека

- Щоб уникнути травм через неправильне використання, особливо через ігри дітей із приладом, необхідно від'єднати прилад від електромережі.
- Витягніть штекер з розетки. Роз'єм демонтуйте з допомогою електрика. Після чого відріжте мережний кабель від приладу.

Утилізація

- Старий прилад не належить до відходів, що не мають цінності, і має бути відправлений до повторної переробки.
- У заводській табличці приладу зображений символ , який вказує на те, що утилізація, як у випадку зі звичайними побутовими відходами, є недопустимою.
- Утилізація має здійснюватися відповідно до місцевих норм збору та утилізації відходів. Зверніться, будь ласка, до компетентних органів Вашого комунального управління, чи місцевого центру повторної переробки відходів, або до торгового агента, у якого ви придбали прилад, за інформацією щодо догляду, використання та повторного використання приладу.

10 Для нотаток

11 Предметний вказівник

Б		О	
Безпека	18	Очищення	14
В		П	
Варіанти застосування	11	Перед першим введенням в експлуатацію	4
Ваш прилад	7	Підтримання температури готових страв	10
Введення в експлуатацію	4	Страви, що підходять для цього режиму	10
Вказівки з техніки безпеки		Попереднє розігрівання посуду	8
Якщо в домі є діти	5	Тривалість попереднього розігрівання	9
Використання за призначенням	4	Пошкодження приладу через перенавантаження	8
Перед першим введенням в експлуатацію	4	Приклади завантаження	8
Вказівки щодо застосування	5		
Г		Р	
Готування при низькій температурі	12	Ремонтні послуги	23
Д		Розміщення посуду	9
Деінсталяція	18	С	
Догляд	14	Самостійне усунення несправностей ..	15
Е		Сфера використання	2
Електричне підключення	17	Т	
З		Технічне обслуговування	14
Заводська табличка	17	Технічні характеристики	17
Зовнішнє очищення	14	Тип	2
Зовнішні розміри	17	Тривалість обсмажування	13
Н		У	
Нагрівальна пластина	14	Умовні позначення	2
Номер моделі	2	Упаковка	18
		Утилізація	18

12 Ремонтні послуги



Розділ **Самостійне усунення несправностей** допоможе Вам виправити незначні несправності в роботі приладу.

Таким чином, Вам не потрібно звертатися до фахівців сервісного центру, і Ви заощаджуєте свої кошти.

Якщо Ви будете звертатися до нас з приводу несправності в роботі приладу або замовлень, називайте нам завжди, будь ласка, серійний номер (FN) та маркування Вашого приладу. Внесіть ці дані на цю сторінку, а також на сервісну наклейку, що поставляється разом з приладом. Прикріпіть її на видному місці або на телефонній книжці.

FN

Gerät

(серійний номер)

(маркування приладу)

Вказані дані Ви знайдете на гарантійному талоні, на оригінальному рахунку-фактурі та на заводській табличці Вашого приладу.

► Вийміть теплову шухляду.

– Заводська табличка знаходиться ліворуч від поворотного перемикача.

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J34001.502-0