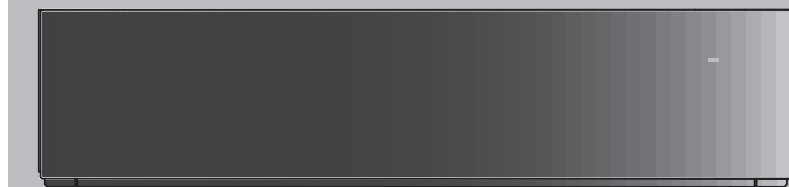




EAC



Руководство по эксплуатации

WS60144 | WS60162 | WS60220 | WS60283 |
WS60312

Подогреваемый выдвижной ящик для посуды

Благодарим за покупку нашего изделия. Приобретенное устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Необходимо соблюдать указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные, соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью усовершенствования изделия.

Область применения

Номер модели соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

| Обозначение модели | Номер модели | Тип | Размерная система |
|---|--------------|--------------------|-------------------|
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 144 | 34017 | WS60144g, WS60144c | 60-144 |
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 162 | 34018 | WS60162g, WS60162c | 60-162 |
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 220 | 34019 | WS60220g, WS60220c | 60-220 |
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 283 | 34020 | WS60283g, WS60283c | 60-283 |
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 312 | 34021 | WS60312g, WS60312c | 60-312 |
| Подогреваемый выдвижной ящик для посуды 60 144 Vi | 34022 | WS60144Vi | 60-144 |

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

| | | | | | |
|----------|--|-----------|-----------|---|-----------|
| 1 | Указания по технике безопасности | 4 | 8.1 | Габаритные размеры | 24 |
| 1.1 | Используемые символы | 4 | 8.2 | Подключение к электросети..... | 24 |
| 1.2 | Общие указания по технике безопасности..... | 4 | 9 | Утилизация | 24 |
| 1.3 | Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора..... | 5 | 10 | Указатель ключевых слов | 26 |
| 1.4 | Указания по пользованию | 5 | 11 | Служба поддержки и сервисного обслуживания | 27 |
| 2 | Общее описание прибора | 9 | | | |
| 2.1 | Конструкция | 9 | | | |
| 2.2 | Элементы управления и индикации..... | 10 | | | |
| 2.3 | Открывание и закрывание выдвижного ящика | 10 | | | |
| 2.4 | Режим готовности | 11 | | | |
| 2.5 | Управление | 11 | | | |
| 2.6 | Отсрочка старта..... | 12 | | | |
| 2.7 | Режим «Шаббат» | 13 | | | |
| 2.8 | Примеры загрузки | 14 | | | |
| 2.9 | Решетка | 15 | | | |
| 3 | Режимы работы | 15 | | | |
| 3.1 | Подогрев сервировочной и столовой посуды . | 15 | | | |
| 3.2 | Подогрев чашек | 16 | | | |
| 3.3 | Поддержание блюд в горячем состоянии... .. | 17 | | | |
| 3.4 | Приготовление йогурта | 17 | | | |
| 3.5 | Программа-фаворит | 18 | | | |
| 4 | Применение | 18 | | | |
| 4.1 | Варианты применения..... | 18 | | | |
| 4.2 | Низкотемпературная термообработка | 21 | | | |
| 5 | Техническое обслуживание и уход | 22 | | | |
| 5.1 | Порядок действий | 22 | | | |
| 5.2 | Наружная очистка..... | 22 | | | |
| 5.3 | Очистка внутреннего пространства | 23 | | | |
| 6 | Самостоятельное устранение неполадок | 23 | | | |
| 6.1 | Что делать, если..... | 23 | | | |
| 7 | Принадлежности и запасные части | 24 | | | |
| 8 | Технические характеристики | 24 | | | |

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации устройства. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
 - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или ум-

ственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Прибор — не игрушка. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- Если прибор оснащен сетевым кабелем и штекером или другими средствами для отключения от сети, расстояние между контактами которых на каждом полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III для полного размыкания, в стационарную электропроводку необходимо интегрировать устройство размыкания согласно условиям монтажа.
- Если сетевой кабель данного прибора будет поврежден, во избежание опасных ситуаций замену кабеля необходимо поручить произ-

водителю прибора, его сервисной службе или специалисту, обладающему аналогичной квалификацией.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов.
- Не подпускать к прибору детей младше 8 лет и не оставлять их рядом с прибором без присмотра.
- Приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и/или опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации при-

бора. Прибор — не игрушка. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открытые части прибора во время его работы могут нагреваться. Не подпускать детей к прибору.
- Подогреваемый выдвижной ящик для посуды и его содержимое нагреваются.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключить прибор и отсоединить его от электросети, чтобы предотвратить возможность удара током.

1.4 Указания по пользованию

Установка прибора



- Установка должна выполняться только квалифицированным персоналом.
- Все рабочие операции должны последовательно выполняться в полном объеме и контролироваться. Перед вводом в эксплуатацию полностью встроенных приборов необходимо правильно установить мебельные фасады, поскольку металлические детали за мебельным фасадом при работе прибора будут разогреваться.

- Электрическое подключение должен выполнять квалифицированный электрик с соблюдением норм и директив по монтажу низковольтного оборудования, а также требований местной электроснабжающей организации.
- Прибор с сетевой вилкой должен включаться только в установленную надлежащим образом розетку с заземляющим контактом. В домашней электросети необходимо предусмотреть многополюсный сетевой разъединитель с зазором между разомкнутыми контактами 3 мм. В качестве такого разъединителя могут использоваться выключатели, штекерные разъемы, линейные защитные автоматы и плавкие предохранители, к которым после монтажа прибора имеется свободный доступ и которые размыкают все полюса. Для безопасной и бесперебойной эксплуатации прибора необходимо надлежащим образом выполненное заземление, а также раздельно проложенные нулевой и защитный провода. После монтажа токопроводящие детали и провода в рабочей изоляции не должны быть доступны для касания. Необходимо еще раз проверить правильность установки.
- Информация о напряжении питания, роде тока и используемом предохранителе содержится на заводской табличке.
- Безупречный ремонт прибора обеспечивается, только если возможен демонтаж всего прибора в любой момент и без повреждений.

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Перед вводом в эксплуатацию полностью встроенных приборов необходимо правильно установить ме-

бельные фасады, поскольку металлические детали за мебельным фасадом при работе прибора будут разогреваться. Для проведения необходимых работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

Использование по назначению

- Прибор может использоваться для приготовления различных блюд в домашних условиях. В подогреваемом выдвижном ящике для посуды строго запрещается фламбировать или подогревать блюда с большим количеством жира! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани или бумагу!
- Не использовать для отопления помещения.
- Ремонт и изменения деталей прибора или манипуляции с ними, особенно с токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также к нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или при необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить для обращения к нему в будущем.

- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.
- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в подогреваемом выдвижном ящике для посуды масло для обжарки мяса. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и не открывать двери и окна.

Техника безопасности при эксплуатации

- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения. Следует обратиться в сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед закрытием дверцы прибора следует убедиться, что в подогреваемом выдвижном ящике для посуды нет посторонних предметов или домашних животных.
- Запрещается хранить в подогреваемом выдвижном ящике для посуды предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Запрещается хранить в подогреваемом выдвижном ящике для посуды продукты питания, а также термочувствительные или огнеопасные материалы, например чистящие средства, аэрозоли для духов и т. п.
- Разогретые продукты питания запрещается поливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставлять прибор без присмотра во время сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если виден дым из-за предполагаемого возгорания самого прибора или в подогреваемом выдвижном ящике для посуды, следует, не открывая ящик, отключить электропитание.
- Принадлежности подогреваемого выдвижного ящика для посуды нагреваются. Использовать перчатки или кухонные прихватки.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор нагревается.
- Прибор нельзя вводить в эксплуатацию, не установив перед этим надлежащим образом мебельные фасады.
- Нагретый прибор остается горячим еще некоторое время после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем как приступить, например, к очистке, подождать, пока прибор остынет.

Осторожно! Опасность получения травм!

- Следить за тем, чтобы никто не брался пальцами за выдвижной ящик. Иначе при движении ящика можно получить травму. Особую осторожность необходимо соблюдать в присутствии детей.
- При открытом выдвижном ящике существует риск споткнуться о него или что-либо защемить! Не садиться и не опираться на выдвижной ящик, не использовать его в качестве подставки.

Осторожно! Опасно для жизни!

- Детали упаковки, например пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей. Опасность удушья! Хранить упаковку и ее части вдали от детей.

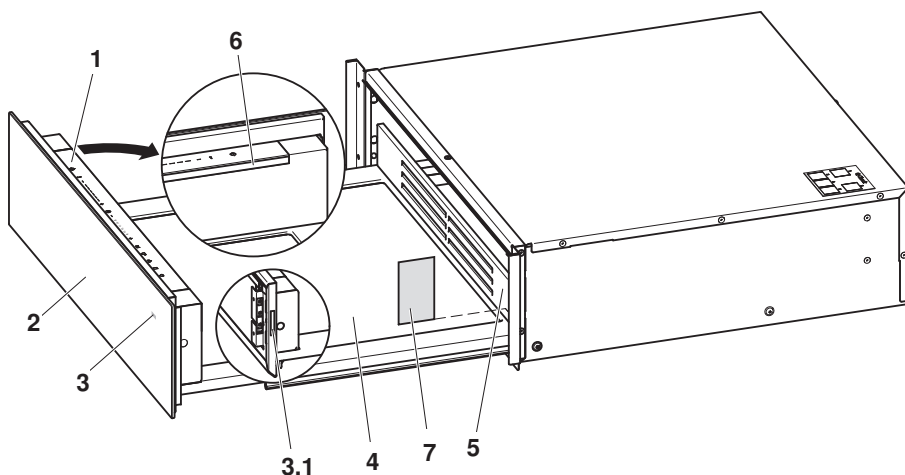
Предотвращение повреждения прибора


- Не использовать в подогреваемом выдвигном ящике для посуды предметы, которые могут ржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом в выдвигном ящике вызывает его видимые повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, при остывании прибора оставлять ящик приоткрытым.
- При выполнении очистки следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Использовать влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.
- Не тянуть резко за выдвигной ящик.

2 Описание прибора

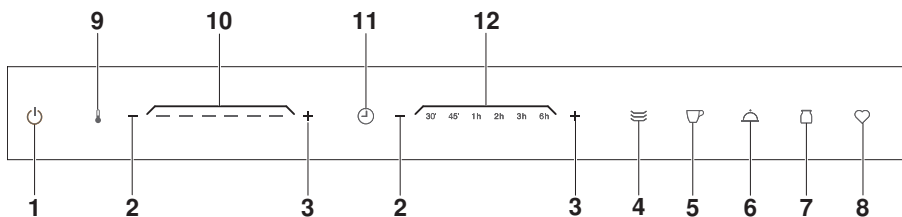
2.1 Конструкция

В подогреваемом выдвижном ящике для посуды можно нагревать посуду и поддерживать готовые блюда в горячем состоянии.



| | | |
|-----|---|---|
| 1 | Панель управления | ▶ для включения нажать  |
| 2 | Передняя панель выдвижного ящика | ▶ ящик открывается и закрывается легким нажатием на переднюю панель (система Push/Pull) |
| 3 | Световой индикатор рабочего состояния | ▶ светится во время работы при закрытом выдвижном ящике |
| 3,1 | Световой индикатор рабочего состояния (только полностью встраиваемый) | ▶ регулярно мигает во время работы при открытом выдвижном ящике и при закрытом ящике, если активна отсрочка старта ▶ выключена в режиме готовности |
| 4 | Нагревательная панель | ▶ во время работы нагревается |
| 5 | Вентиляционная решетка | ▶ отверстия для выхода нагретого воздуха |
| 6 | Внутренняя подсветка | ▶ светится при открытом выдвижном ящике |
| 7 | Заводская табличка | ▶ Технические характеристики |

2.2 Элементы управления и индикации



Управление

- 1 Вкл./выкл.
- 2 Снижение температуры или длительности
- 3 Повышение температуры или длительности
- 4 Режим работы «Подогрев сервировочной и столовой посуды»
- 5 Режим работы «Подогрев чашек и стаканов»
- 6 Режим работы «Поддержание блюд в горячем состоянии»
- 7 Режим работы «Приготовление йогурта»
- 8 Режим работы «Программа-фаворит»

Индикация

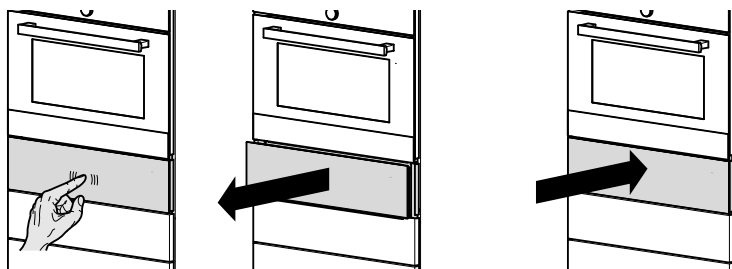
- 9 Температура
- 10 Температура, отображается текущая настройка
- 11 Длительность
- 12 Длительность, отображается текущая настройка



Указываются температуры поверхности нагревательной панели в пустом приборе. Собственные измерения могут давать неточные результаты и не подходят для проверки точности температуры.

Нагрев происходит только при полностью закрытом подогреваемом выдвижном ящике для посуды.

2.3 Открывание и закрывание выдвижного ящика



Открытие

- ▶ Нажать рукой по центру передней панели выдвижного ящика.
- Ящик открывается.



Закрывание



- ▶ Прижать рукой по центру передней панели выдвижного ящика.
- Ящик фиксируется и закрывается.



Запрещено тянуть резко за ящик.

Это может привести к повреждению механизма открывания и закрывания (системы Push/Pull).

2.4 Режим готовности




Режим готовности — это состояние выдвижного ящика, в котором его функционирование временно приостановлено, но в любой момент может быть снова активировано без подготовки или продолжительного времени ожидания. После открывания выдвижного ящика он готов к управлению. Об этом свидетельствует приглушенная индикация кнопки . После нажатия кнопки  прибор включен, можно выбирать необходимый режим работы.

Работа

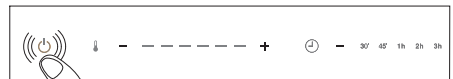
Подогреваемый выдвижной ящик для посуды оснащен функцией защитного выключения, которая максимум через двенадцать часов непрерывной работы переключает ящик в режим готовности.

Выключение «Режима готовности»

Кнопка  приглушена.

- ▶ Нажать .
- Кнопка  светится.
- Высвечивается предлагаемое значение.  - - - - - +



Можно настроить необходимый режим.





2.5 Управление





Панель управления должна быть чистой и сухой. Перед использованием вымыть и высушить руки. В противном случае кнопки не будут реагировать или возможно непреднамеренное переключение.

- ▶ Ящик включается нажатием кнопки .
- ▶ Нажимая кнопки **+** и **-**, установить необходимую температуру и длительность или использовать один из четырех заданных режимов работы (см. страницу 15) с изменяемыми предварительными настройками температуры и длительности.
- ▶ Закрывать выдвижной ящик.
 - Начало работы, индикатор рабочего состояния светится при закрытом выдвижном ящике.
- ▶ При открытии ящика его работа прерывается.
 - При открытом выдвижном ящике индикатор рабочего состояния мигает.
 - Для продолжения выполнения программы закрыть ящик.
- ▶ По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.
 - Индикация кнопки  в режиме готовности приглушена.



По окончании работы или после нажатия кнопки  внутреннее освещение открытого ящика автоматически погаснет спустя 5 минут. При нажатии кнопки  или закрывании и повторном открывании ящика внутреннее освещение снова включится.

- ▶ При необходимости прибор может выключаться раньше времени: Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
 - После отпускания пальца кнопка  будет приглушенно светиться в режиме работы



Не оставлять подогреваемый выдвижной ящик для посуды, работающий в непрерывном режиме, без присмотра на длительное время. Поддержание в горячем состоянии в течение длительного времени приводит к высушиванию и возможному самовозгоранию продуктов питания.

Подогреваемый выдвижной ящик для посуды оснащен функцией защитного выключения, которая максимум через двенадцать часов непрерывной работы переключает ящик в режим готовности.


2.6 Отсрочка старта

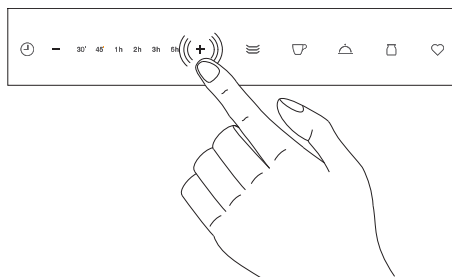
Функция отсрочки старта активирована, если при выбранном режиме работы установлена длительность включения и дополнительно длительность отсрочки. Прибор включается по истечении длительности отсрочки старта и снова выключается по истечении длительности включения.

Перед настройкой отсрочки старта

- ▶ Посуду или блюдо поставить в подогреваемый выдвижной ящик
- ▶ Выбрать нужный режим работы.
- ▶ Настроить температуру и длительность.

Включение отсрочки старта


- ▶ Нажать и удерживать (5 с) кнопку **+** для настройки длительности.
 - Мигает
 -  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+**
- ▶ С помощью кнопки **-** или **+** установить необходимую длительность отсрочки старта.
 - Мигает индикатор выбранной отсрочки старта.
- ▶ Закрыть выдвижной ящик.
 - При активации отсрочки старта индикатор рабочего состояния мигает до начала работы. После автоматического начала работы индикатор рабочего состояния светится постоянно.




2.7 Режим «Шаббат»

В режиме «Шаббат» можно настроить длительность работы до 72 часов. Во время режима «Шаббат» функция защитного выключения и лампочки неактивны, кроме случая неисправности. Блюда в подогреваемом выдвижном ящике для посуды подогреваются и остаются теплыми без необходимости управления прибором.

Включение режима «Шаббат»





- ▶ Нажать и удерживать (10 с) кнопку .
- Индикаторы длительности и температуры трижды загораются на короткое время.
- Режим «Шаббат» включен.

Выключение режима «Шаббат»

- ▶ Нажать и удерживать (10 с) кнопку .
- Индикаторы длительности и температуры трижды загораются на короткое время.
- Режим «Шаббат» выключен.

2.8 Примеры загрузки

Максимальная загрузка зависит от размеров и веса посуды.

| Высота прибора | Тарелки | | Разная посуда | | Столовые сервизы | |
|--|---------|--------|---------------|-----------|----------------------|--------------------------------|
|  | 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 Тарелка 27 см

B Глубокая тарелка 23 см

C Чашка 9 см

D Миска 17 см

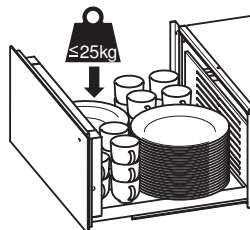
E Миска 19 см

F Поднос 34 см

Максимальная загрузка

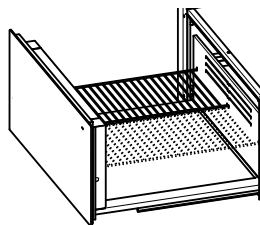


Максимальная загрузка подогреваемого выдвижного ящика для посуды составляет 25 кг. Превышение этого значения может привести к повреждению прибора.

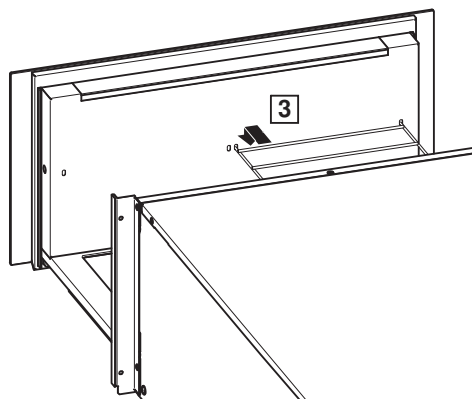
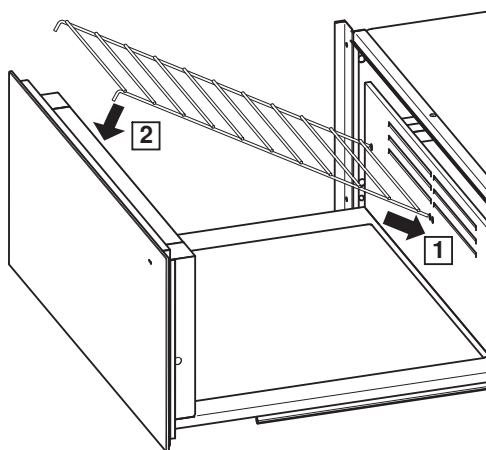


2.9 Решетка

В моделях 283 и 312 площадь загрузки можно увеличить за счет входящей в комплект поставки решетки. Ее использование целесообразно при поддержании продуктов питания в горячем состоянии в нескольких предметах посуды. Решетку можно вставлять слева или справа.



Можно приобрести еще одну решетку в сервисной службе или на сайте www.vzug.com.



3 Режимы работы

3.1 Подогрев сервировочной и столовой посуды

Распределить посуду по возможности по всей нагревательной панели. Длительность подогрева зависит от материала и толщины посуды, а также от ее количества, высоты и расположения. Высокие стопки тарелок подогреваются медленнее, чем отдельные предметы посуды.

Не ставить вертикально большие тарелки перед вентиляционной щелью. Они перекроют отверстия для выхода нагретого воздуха. Посуда подогревается неравномерно.

- ▶ Поставить посуду в выдвижной ящик.
- ▶ Нажать кнопку .

– Светятся предлагаемые значения.  — — — — — +

 — 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


- ▶ Заккрыть выдвижной ящик.
 - Светится индикатор рабочего состояния.
 - Прибор выполняет подогрев.



Подогрев набора посуды на 6 персон занимает приблизительно 45 минут.

Извлечение посуды

Нагретая посуда быстро остывает. Поэтому вынимать из ящика ее следует непосредственно перед использованием.

- ▶ После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
- ▶ Чтобы выключить прибор, нажать .
- ▶ Извлечь посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.




Опасность получения ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Температура посуды, расставленной по краям, выше, чем расставленной по центру. Всегда извлекать посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.




3.2 Подогрев чашек

Длительность подогрева зависит от материала и толщины посуды, а также от ее количества, высоты и расположения. Высокие стопки чашек и стаканов подогреваются медленнее, чем отдельные чашки и стаканы.

Не ставить посуду перед вентиляционной щелью. Они перекроют отверстия для выхода нагретого воздуха. Посуда подогревается неравномерно.



Опасность получения ожогов! Во избежание ожогов для подогрева чашек и стаканов выбирать режим работы не выше .


- ▶ Поставить чашки и стаканы в выдвижной ящик.
- ▶ Нажать кнопку .
- Светятся предлагаемые значения.  —  +

 — 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Заккрыть выдвижной ящик.
 - Светится индикатор рабочего состояния.
 - Прибор выполняет подогрев.



Подогрев набора чашек на 6 персон занимает приблизительно 30 минут.

- ▶ После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
- ▶ Чтобы выключить прибор, нажать .
- ▶ Извлечь посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.



Опасность получения ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Температура предметов посуды, расставленных по краям, выше, чем расставленных по центру. Всегда извлекать посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.

3.3 Поддержание блюд в горячем состоянии



Этот режим работы предназначен для поддержания в горячем состоянии свежеприготовленных блюд, а не для разогревания остывших блюд. Запрещается ставить на нагревательную панель кастрюли и сковороды, снятые с горячей плиты. Это может привести к повреждению нагревательной панели. Для поддержания в горячем состоянии выбирать только режим работы

- ▶ Поставить посуду в выдвижной ящик.
- ▶ Нажать и прогреть прибор в течение 15 минут.
- ▶ Готовую пищу класть в подогретую посуду.



Наполнять посуду таким образом, чтобы содержимое не проливалось.

Блюда должны быть накрыты жаростойкими крышками или алюминиевой фольгой. Поверхность незакрытых блюд подсыхает.

Не рекомендуется оставлять блюда в выдвижном ящике дольше чем на 1 час.

- ▶ Закрыть выдвижной ящик.
 - Светится индикатор рабочего состояния.
 - Прибор выполняет подогрев.
- ▶ После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
- ▶ Чтобы выключить прибор, нажать
- ▶ Извлечь посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.



Опасность получения ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Температура предметов посуды, расставленных по краям, выше, чем расставленных по центру. Всегда извлекать посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.



Подходящие для подогрева блюда

Гарниры, птица, овощи, рыба, мясо, соусы, супы







3.4 Приготовление йогурта

- ▶ Подготовленное молоко с йогуртом в стаканах или мисках поставить в подогреваемый выдвижной ящик для посуды.
- ▶ Нажать кнопку
 - Светятся предлагаемые значения. - +
 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Закрыть выдвижной ящик.
 - Светится индикатор рабочего состояния.
 - Прибор выполняет подогрев.
 - После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
 - Чтобы выключить прибор, нажать
 - Дать йогурту остыть в течение нескольких часов в выдвижном ящике, после чего поставить в холодильник.



3.5 Программа-фаворит

Часто используемые определенные настройки температуры и длительности можно сохранить как программу-фаворит.

Настройка программы-фаворита

- ▶ Нажать .
- Светятся предлагаемые значения.  -  +
 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Выбрать необходимую температуру и длительность, нажав кнопку  или .
- ▶ Нажать и удерживать кнопку  (5 с).
 - Настройки сохраняются.

Запуск программы-фаворита

- ▶ Нажать .
- Светятся настроенные значения.
- ▶ Закрыть подогреваемый выдвижной ящик для посуды.
 - Светится индикатор рабочего состояния.
 - Прибор выполняет подогрев.
 - После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
 - Чтобы выключить прибор, нажать .



Опасность получения ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Температура предметов посуды, расставленных по краям, выше, чем расставленных по центру. Всегда извлекать посуду, пользуясь рукавицами или кухонными прихватками.

















4 Применение

4.1 Варианты применения

В таблице представлены различные варианты применения подогреваемого выдвижного ящика для посуды.

- ▶ Настроить необходимую ступень.
- ▶ Подогреть посуду согласно следующей таблице.

| Степень | Приблизительная продолжительность | Блюдо/посуда | Примечание |
|-------------|---|---|--|
| - █-----+ | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - МАКС. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Подъем дрожжевого теста | В соответствующей посуде, накрыв влажным полотенцем |
| | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Размораживание чувствительных блюд глубокой заморозки Например, тортов со сливками, масла, колбасы, сыров | Размораживать в упаковке |
| | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + При необходимости продлить макс. до - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Приготовление йогурта | В нескольких небольших или одной большой емкости, не накрывая |
| - ███-----+ | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание яиц в теплом состоянии Например, вареных яиц, яичницы-глазуньи | Подогреть посуду, накрыв блюдо |
| | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Размораживание замороженных продуктов Например, мяса, пирогов | Размораживать в упаковке |
| | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Подогрев посуды для напитков Например, чашек для эспрессо | Использовать только подходящую посуду |
| | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Растапливание шоколада Растворение желатина Поддержание в горячем состоянии чувствительных блюд Например, мяса после мягкого жарения | В подходящей посуде, не накрывая В подходящей посуде, не накрывая Подогреть посуду, накрыв блюдо |

| Степень | Приблизительная продолжительность | Блюдо/посуда | Примечание | |
|--|---|---|---|--|
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание в горячем состоянии или разогревание блюд Например, омлетов, лепешек, блинов, тако, тортильи, фахитас | Подогреть посуду, накрыть блюдо | |
| |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание блюд в горячем состоянии Например, жаркого, соуса | Подогреть посуду, накрыть блюдо | |
| |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание напитков в теплом состоянии | При необходимости подогреть посуду | |
| |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание хлебных изделий в горячем состоянии Например, тостов, булочек | Положить продукты непосредственно на нагревательную панель, не накрывая | |
| |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Подогрев сухих пирогов Например, пирогов с посыпкой, маффинов | При необходимости подогреть посуду | |
| |  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Подогрев сервировочной посуды Например, глубоких тарелок, мелких тарелок, мисок, больших блюд, соусников | По возможности распределять посуду по поверхности, это обеспечивает максимально быстрый подогрев |
| | |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание напитков в горячем состоянии | Подогреть посуду, при необходимости накрыть напитки |
| | |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + При необходимости продлить макс. до  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Сушка, вяление | Подготовленные измельченные овощи положить на решетку и переворачивать по мере необходимости |

| Степень | Приблизительная продолжительность | Блюдо/посуда | Примечание |
|---|---|---|--|
| - ██████████ + | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Мягкое жарение | Предварительно подогреть посуду. |
| - ██████████ - + - - ██████████ + | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - макс. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Теплые влажные полотенца для оздоровительных процедур | Увлажнить полотенце, сложить или свернуть валиком и положить прямо на нагревательную панель. Использовать только полотенца из растительных волокон, не искусственных! |

4.2 Низкотемпературная термообработка

Настройка - ██████████ + подходит для мягкого жарения и последующего приготовления небольших и средних обжаренных высококачественных кусков говядины, телятины, свинины и баранины диаметром до 6 см. Более крупные куски мяса рекомендуем готовить в духовой печи или в паровой печи Combi.

Благодаря большей длительности приготовления при низкой температуре мясо остается сочным и нежным.

Подготовка

Перед низкотемпературной обработкой мясо следует обжарить.

- ▶ Использовать посуду из подходящего стекла, фарфора или керамики.
- ▶ Предварительно прогреть выдвижной ящик с посудой на ступени








- ██████████ + .

- ▶ Сильно нагреть на сковороде небольшое количество жира.
- ▶ Хорошо обжарить мясо.

В таблице ниже указано время обжаривания в горячем жире.

| Блюдо | Обжаривание на варочной поверхности | Последующее приготовление в приборе |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| Маленькие куски мяса | | |
| Маленький шницель | Со всех сторон 2–3 мин | - ██████████ + на - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Стейки, медальоны | С каждой стороны 1–2 мин | - ██████████ + на - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |


Средние куски мяса

| | | |
|---|--------------------------|--|
| Поясничная часть ягненка (150–300 г) | С каждой стороны 2–3 мин |  — ██████████ + на  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Свиное филе (400–600 г) | Со всех сторон 4–6 мин |  — ██████████ + на  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + —  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Говяжье/телячье филе, свиная вырезка (до 900 г) | Со всех сторон 12–15 мин |  — ██████████ + на  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + —  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |

- ▶ Для последующего приготовления поставить мясо в подогретой посуде в выдвижной ящик.
- ▶ Накрыть посуду крышкой.



Мясо, подвергнутое мягкому жарению, не настолько горячее, как обычное жареное мясо. Поэтому к нему следует подавать очень горячий соус. За 45–60 минут до подачи на стол тарелки следует поместить в подогреваемый выдвижной ящик для посуды.

Для поддержания мяса в горячем состоянии после мягкого жарения переключить температурный режим на ступень  — ██████████ + . При такой температуре небольшие куски мяса могут поддерживаться в горячем состоянии до 45 минут, а большие — до 2 часов.

5 Техническое обслуживание и уход

5.1 Порядок действий



Выдвижной ящик можно очищать только при выключенном состоянии прибора в режиме готовности.

Запрещается использовать для очистки паровые очистители и очистители высокого давления.

Ни в коем случае не использовать абразивные чистящие средства, а также сильноокислые или предназначенные для нержавеющей стали средства. Запрещается использовать для очистки абразивные губки, металлическую вату и т. п. Эти изделия повреждают поверхность.

5.2 Наружная очистка

- ▶ Загрязнения и остатки чистящих средств удалять сразу.
- ▶ Очищать поверхности мягкой, слегка увлажненной в воде тряпкой – на металлических поверхностях ее следует двигать в направлении шлифования. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

5.3 Очистка внутреннего пространства


- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной тканью в еще теплом выдвижном ящике.
- ▶ Нагревательную панель, вентиляционную решетку и панель управления очищать мягкой, увлажненной в моющем растворе тканью, после чего насухо вытереть мягкой тканью.

6 Самостоятельное устранение неполадок

Далее приведен перечень неполадок, которые можно легко устранить самостоятельно, следуя инструкциям. Если возникла другая неполадка или неполадка не поддается устранению, нужно обратиться в сервисный центр.

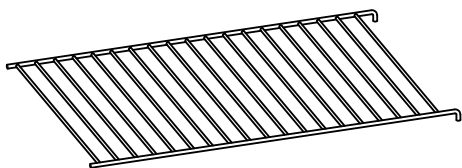
6.1 Что делать, если...

| Проблема | Возможная причина | Устранение |
|---|--|---|
| Посуда или блюда остаются холодными | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прибор не включен ▪ Сбой электропитания. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Включить прибор. ▶ Проверить электропитание. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Выдвижной ящик закрыт не полностью. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закрыть выдвижной ящик. |
| Посуда или блюда недостаточно теплые | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Слишком малая длительность подогрева. ▪ Выдвижной ящик закрыт не полностью. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Увеличить длительность подогрева. ▶ Закрыть выдвижной ящик. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбрана слишком низкая настройка температуры. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выбрать более высокую настройку температуры. |
| Индикатор рабочего состояния регулярно мигает при закрытом выдвижном ящике | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При полностью закрытом выдвижном ящике настроена отсрочка старта, о которой сигнализирует мигание индикатора рабочего состояния. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закрыть выдвижной ящик. При необходимости завершить отсрочку старта. |
| Индикатор рабочего состояния мигает с высокой частотой при открытом выдвижном ящике | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Включена отсрочка старта. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закрыть выдвижной ящик, после чего включить режим с отсрочкой старта. Завершить отсрочку старта нажатием кнопки . |
| Индикатор рабочего состояния во время работы не светится | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Индикатор рабочего состояния неисправен. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисную службу. |

| Проблема | Возможная причина | Устранение |
|--|---|--|
| Индикатор рабочего состояния мигает с высокой частотой при открытом/закрытом выдвижном ящике | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Работа не была завершена | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажать  |
| Выдвижной ящик не открывается или не закрывается | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Механизм Push/Pull неисправен | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисную службу. |

7 Принадлежности и запасные части

При заказе необходимо указывать серию прибора и точные наименования принадлежностей или запасных частей.



Решетка для моделей 283/312 мм

8 Технические характеристики

8.1 Габаритные размеры

▶ См. руководство по монтажу

8.2 Подключение к электросети

▶ См. заводскую табличку (см. страницу 27)

9 Утилизация

9.1 Упаковка



Детям ни в коем случае нельзя играть с упаковочным материалом (опасность травм и удушья). Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте его согласно действующим предписаниям по охране окружающей среды.

9.2 Безопасность

Не допускайте возможности использования прибора во избежание несчастных случаев (например, использование играющими детьми):

▶ Отключите прибор от электросети: Отсоединение стационарно установленного прибора осуществляет квалифицированный электрик. Затем снимите сетевой кабель с прибора.

9.3 Утилизация



- Символ перечеркнутого бака для мусора требует отдельной утилизации электрического и электронного оборудования. Такие приборы могут содержать опасные вещества, загрязняющие окружающую среду.
- Такие приборы следует утилизировать в специальных точках приема утиля для вторичной переработки. Утилизация с не отсортированным бытовым мусором запрещена. Это ваш вклад в защиту ресурсов и окружающей среды.
- Более подробные данные можно получить в местных компетентных органах.

10 Указатель ключевых слов

| | | | |
|--|----|--|------|
| В | | Указания по технике безопасности | 5 |
| Варианты применения | 18 | Приготовление йогурта | 17 |
| Ввод в эксплуатацию | 6 | Примеры загрузки | 14 |
| Внутренняя поверхность | | Принадлежности и запасные части | 24 |
| Очистка | 23 | Программа-фаворит | |
| Выдвижной ящик | | Запуск | 18 |
| Очистка | 23 | Настройка | 18 |
| | | Сохранение | 18 |
| Г | | Р | |
| Габаритные размеры | 24 | Режим «Шаббат» | 13 |
| Готовые блюда | | Режим готовности | 11 |
| Поддержание в горячем состоянии | 17 | Режимы работы | 15 |
| З | | Решетка | 24 |
| Заводская табличка | 24 | С | |
| Защитное выключение | 11 | Самостоятельное устранение неисправностей | 23 |
| К | | Символы | 4 |
| Конструкция | 9 | Служба поддержки и сервисного обслуживания | 27 |
| М | | Т | |
| Мягкое жарение | 21 | Технические вопросы | 27 |
| Последующее приготовление | 21 | Технические характеристики | 24 |
| Продолжительность обжаривания | 21 | Техническое обслуживание | 22 |
| | | Тип | 2 |
| Н | | У | |
| Наружная очистка | 22 | Указания по использованию | 5 |
| Номер модели | 2 | Указания по технике безопасности | 5 |
| О | | Использование по назначению | 6, 7 |
| Область применения | 2 | Общие | 4 |
| Обозначение модели | 2 | Перед первым вводом в эксплуатацию .. | 6 |
| Описание прибора | 9 | Установка прибора | 5 |
| Отсрочка старта | 12 | Установка прибора | 5 |
| Очистка | 22 | Утилизация | 24 |
| | | Утилизация прибора | 25 |
| П | | Уход | 22 |
| Повреждение из-за перегрузки | 14 | Э | |
| Подключение к электросети | 24 | Элементы индикации | 10 |
| Подогрев сервировочной и столовой посуды | 15 | Элементы управления | 10 |
| Подогрев чашек | 16 | | |
| Послегарантийное обслуживание | 27 | | |
| Посуда | | | |
| Подогрев | 15 | | |
| Укладка | 16 | | |
| при использовании прибора | | | |

11 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Устранение неисправностей» можно получить ценные указания по устранению мелких неисправностей. Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает, и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в интернете на сайте

www.vzug.com →Сервисное обслуживание

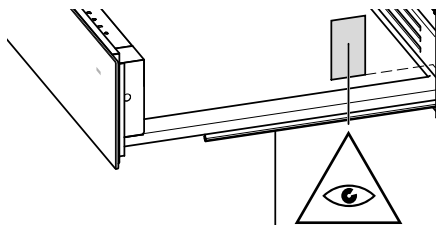
→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

SN: _____ Прибор: _____

Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

- ▶ Закрывать выдвижной ящик.
 - Заводская табличка находится справа внутри выдвижного ящика.



Заказ на ремонт

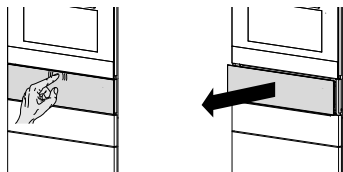
На сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание →Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

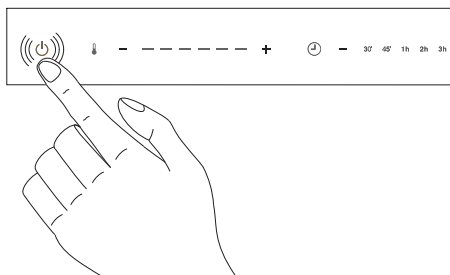
Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

Краткое руководство

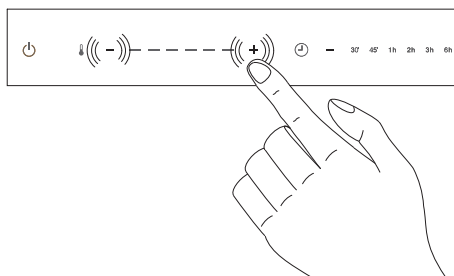
Открытие прибора



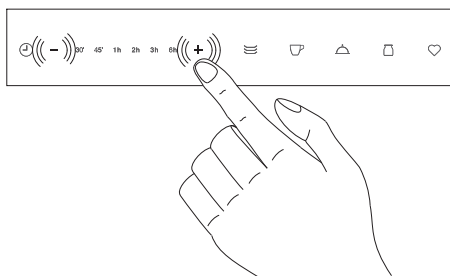
Включение прибора



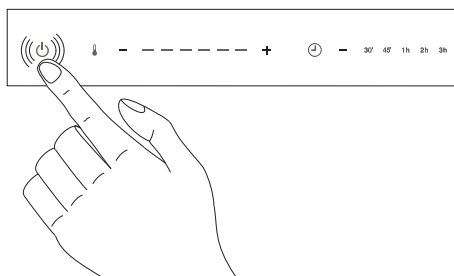
Управление температурой



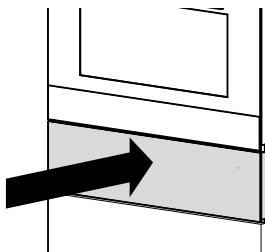
Управление длительностью



Выключение прибора



Закрывание прибора



1044766-R03