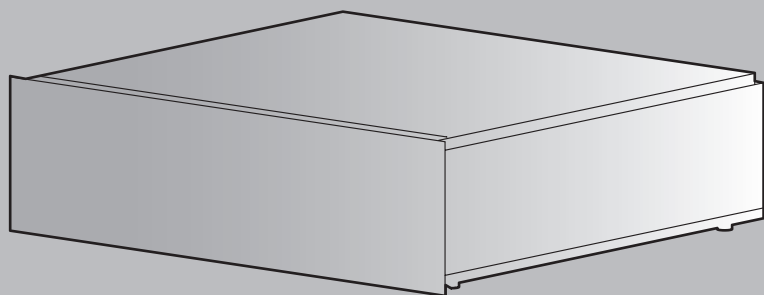




**ЕАС**



# **Руководство по эксплуатации**

С WS 55 162 до WS 60 312

Подогреватель посуды

Благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу нашего изделия. Приобретенное Вами устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, просим Вас внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

### **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 линии продукции (номер модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

<b>Тип</b>	<b>Модель</b>
WS 55 162, WS 55 162c	34008
WS 55 220, WS 55 220c	34009
WS 60 144, WS 60 144c	34010
WS 60 162, WS 60 162c	34011
WS 60 220, WS 60 220c	34012
WS 60 283, WS 60 283c	34013
WS 60 312, WS 60 312c	34014

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

<b>1</b>	<b>Указания по технике безопасности</b>	<b>4</b>
1.1	Используемые символы.....	4
1.2	Общие правила безопасности.....	5
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	6
1.4	Указания по пользованию .....	7
<b>2</b>	<b>Утилизация</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>Описание прибора</b>	<b>11</b>
3.1	Конструкция.....	11
3.2	Элементы управления и индикации .....	11
3.3	Функция автоматического выключения .....	12
3.4	Управление .....	12
<b>4</b>	<b>Подогрев посуды</b>	<b>13</b>
4.1	Максимальная загрузка .....	13
4.2	Примеры загрузки.....	13
4.3	Укладка посуды.....	14
<b>5</b>	<b>Поддержание готовых блюд в теплом состоянии</b>	<b>15</b>
5.1	Порядок действий .....	15
<b>6</b>	<b>Применение</b>	<b>16</b>
6.1	Варианты применения .....	16
6.2	Низкотемпературная термообработка.....	17
<b>7</b>	<b>Техническое обслуживание и уход</b>	<b>19</b>
7.1	Порядок действий .....	19
7.2	Наружная очистка.....	19
7.3	Очистка внутреннего пространства.....	19
<b>8</b>	<b>Самостоятельное устранение неполадок</b>	<b>20</b>
8.1	Что делать, если ... ..	20
<b>9</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>22</b>
9.1	Габаритные размеры.....	22
9.2	Подключение к электросети .....	22
<b>10</b>	<b>Указатель ключевых слов</b>	<b>23</b>
<b>11</b>	<b>Для заметок</b>	<b>25</b>
<b>12</b>	<b>Служба поддержки и сервисного обслуживания</b>	<b>27</b>

# 1 Указания по технике безопасности

## 1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации прибора.

Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данный символ отмечает операции, выполняемые по порядку.
  - Данный символ описывает реакцию прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

## 1.2 Общие правила безопасности



- Вводите прибор в эксплуатацию только после прочтения инструкции по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими и психологическими возможностями, отсутствием опыта и/или отсутствием знаний, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям без должного присмотра.
- Если прибор не оснащен сетевым проводом и вилкой или другими средствами для отключения от сети, которые на каждом полюсе имеют зазор между контактами в соответствии с требованиями категория стойкости изоляции оборудования к импульсным перенапряжениям III для полного отсоединения, то необходимо установить отключающее устройство в стационарную электропроводку согласно строительным нормам и правилам.
- В случае повреждения сетевого провода этого прибора во избежание опасностей он должен быть заменен изготовителем или его сервисным центром или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

### 1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время работы прибор и его внешние элементы значительно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов.
- Не допускать к прибору детей младше 8 лет 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 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** доступные части прибора во время работы могут нагреваться. Не подпускайте детей.
- Подогреватель посуды и его содержимое нагреваются.
- Для приборов с функцией пиролизической самоочистки: перед запуском этой функции камеру следует освободить от избыточных загрязнений и вынуть из нее принадлежностей.
- Ни в коем случае не использовать устройства для очистки паром.

## 1.4 Указания по пользованию

### Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

### Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В камере строго запрещается фламбировать блюда или запекать их 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 прибора, изменение его конструкции или манипуляции с его деталями, в особенности 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 нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Служба поддержки и сервисного обслуживания». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство следует сохранить для обращения к нему в будущем.
- Прибор отвечает 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.

### **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 тем как закрыть дверцу прибора, нужно убедиться, что в его камере нет посторонних предметов и домашних животных.
- В камере духовой печи и в подогревателе посуды запрещается хранить предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Запрещается хранить в камере продукты питания, а также термочувствительные и огнеопасные материалы, например чистящие средства, спрей для духовок и т. п.

### **Осторожно! Опасность получения ожогов!**

- Во время работы прибор очень сильно нагревается.
- При открывании выдвижного ящика из камеры может выходить пар.
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем как приступить, например, к очистке, необходимо подождать, пока прибор остынет.
- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в камере масло для обжарки мяса. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и держать двери и окна закрытыми.
- Нагретые продукты запрещается заливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставлять прибор без присмотра в процессе сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если виден дым из-за предполагаемого возгорания самого прибора или содержимого его камеры, следует, не открывая ящик, отключить электропитание.
- Находящиеся в камере предметы нагреваются. Пользоваться защитными рукавицами или кухонными ухватками.



### **Осторожно! Опасность травмирования!**

- 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! Детали упаковки хранить в недоступном для детей месте.

### **Во избежание повреждения прибора**

- Не держать в камере предметы, которые могут ржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом в выдвижном ящике вызывает его видимые повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, при остывании камеры ящик должен оставаться приоткрытым на 2 см.
- При очистке следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Использовать слегка влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.
- Не открывать выдвижной ящик рывком.

## 2 Утилизация

### Упаковка

- Упаковочный материал (коробки, полиэтиленовая пленка и пенополистирол) имеет маркировку и должен при возможности передаваться на вторичную переработку и надлежащим образом утилизироваться.

### Демонтаж

- Отсоединить прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком!


### Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев вследствие ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для эксплуатации.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.

### Утилизация

- Старый прибор представляет ценность с точки зрения переработки отходов. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.

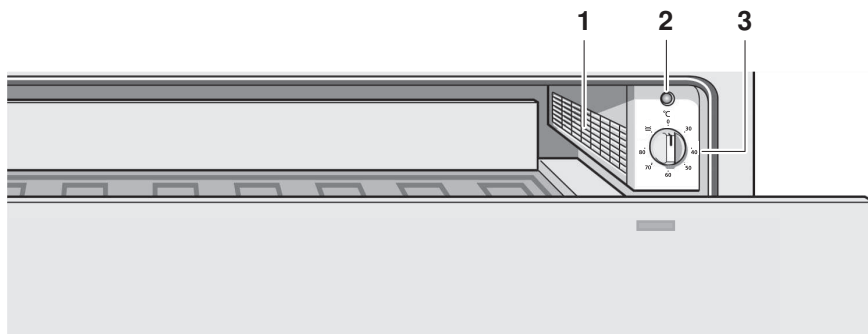


- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора вместе с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. За дополнительной информацией по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия обращайтесь в компетентные органы, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого был приобретен данный прибор.

## 3 Описание прибора

### 3.1 Конструкция

В подогревателе можно нагревать посуду и поддерживать готовые блюда в теплом состоянии.



**1** Вентилятор и нагреватель    ► Для включения установить поворотный переключатель в положение ≡.

### 3.2 Элементы управления и индикации

**2** Лампа индикации рабочего состояния    ▪ Горит во время эксплуатации при закрытом выдвижном ящике.  
▪ Мигает с одинаковым интервалом в случае открытия выдвижного ящика во время работы.  
▪ Мигает с разными интервалами (функция автоматического выключения).

**3** Поворотный переключатель    **0 °C**    Выключено  
**40 °C**    Разморозка, подъем дрожжевого теста  
**60 °C**    Подогрев посуды для напитков, разморозка, поддержание хлеба в теплом состоянии  
**80 °C**    Поддержание готовых блюд в теплом состоянии  
≡        Подогрев посуды



Указаны значения температуры поверхности нагревательной панели при пустой камере. Собственные измерения могут давать неточные результаты и не годятся для проверки точности температуры.

Нагрев происходит только при правильно закрытом выдвижном ящике.

### 3.3 Функция автоматического выключения

#### Автоматическое выключение «Функция автом. выкл.»



Если по завершении всех работ на подогревателе посуды поворотный переключатель не был повернут в положение «0», то прибор автоматически выключается по истечении 10 ч.

Индикатор рабочего состояния мигает без определенного интервала.

- ▶ Повернуть поворотный переключатель в положение «0».
  - Прибор можно снова ввести в эксплуатацию.

#### Описание режимов мигания

##### Нормальный режим эксплуатации

Индикатор рабочего состояния мигает с одинаковым интервалом в одну секунду.

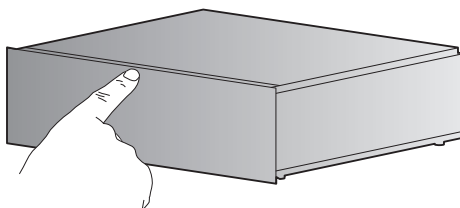
##### Автоматическое выключение «Функция автом. выкл.»

Индикатор рабочего состояния мигает без определенного интервала.

### 3.4 Управление

#### Открывание

- ▶ Рукой нажать на выдвижной ящик сверху посередине.
  - Выдвижной ящик открывается.



#### Закрывание

- ▶ Рукой прижать выдвижной ящик, надавив на него сверху посередине.
  - Выдвижной ящик закрывается с фиксацией.



**Никогда не открывать выдвижной ящик рывком.**

В этом случае повреждается закрывающий механизм (Push/Pull — «нажать и потянуть»).

## 4 Подогрев посуды

### 4.1 Максимальная загрузка



Максимальная загрузка подогревателя посуды составляет 25 кг. Превышение этого значения может привести к повреждению прибора.

### 4.2 Примеры загрузки

Высота прибора	Тарелки		Разная посуда		Столовые приборы	
283/312 мм	<b>A</b>	40 шт	<b>A, B, C</b>	20 шт	<b>A, B, C</b> <b>D, E</b> <b>F</b>	12 шт 1 шт 2 шт
220 мм	<b>A</b>	30 шт	<b>A, B, C</b>	15 шт	<b>A, B, C</b> <b>D, E</b> <b>F</b>	10 шт 1 шт 2 шт
162 мм	<b>A</b>	20 шт	<b>A, B, C</b>	10 шт	<b>A, B, C</b> <b>D, E</b> <b>F</b>	8 шт 1 шт 1 шт
144 мм	<b>A</b>	14 шт	<b>A, B, C</b>	6 шт	<b>A, B, C</b> <b>D, E, F</b>	4 шт 1 шт

**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

### 4.3 Укладка посуды



**Опасность получения ожогов! На ступени 80 °С или  $\equiv$  посуда для напитков становится очень горячей.**

Не следует нагревать посуду для напитков, например, чашки для эспрессо, выше 60 °С.

- ▶ Уложить посуду в выдвижной ящик, распределив ее по всей площади ящика.
- ▶ Установить поворотный переключатель в положение  $\equiv$  (при подогреве посуды для напитков — максимум 60 °С).
  - Лампа индикации рабочего состояния мигает.
- ▶ Закрыть выдвижной ящик.
  - Лампа индикации рабочего состояния горит постоянно.
  - Прибор нагревается.

#### Продолжительность подогрева

При выборе продолжительности подогрева руководствоваться материалом и толщиной посуды, ее количеством, высотой и расположением. Высокие стопки тарелок нагреваются медленней, чем отдельные предметы посуды.

- ▶ Распределять посуду по всей площади.

Подогрев набора посуды на 6 персон занимает приблизительно 45–60 минут.

#### Извлечение посуды



**Опасность получения ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Нижняя часть посуды нагрета больше, чем верхняя. Для извлечения посуды всегда использовать рукавицу или прихватку.**

- ▶ Открыть выдвижной ящик.
- ▶ Повернуть поворотный переключатель в положение «0».
- ▶ Извлечь посуду.

## 5 Поддержание готовых блюд в теплом состоянии

### 5.1 Порядок действий



Запрещается ставить на нагревательную панель кастрюли и сковороды, снятые с горячей плиты. Это может привести к повреждению нагревательной панели.



Не следует наполнять посуду доверху, чтобы содержимое не проливалось.

Блюда должны быть накрыты жаростойкими крышками или алюминиевой фольгой.

Не рекомендуется оставлять блюда в камере дольше чем на 1 час.

- ▶ Поместить посуду в выдвижной ящик.
- ▶ Установить поворотный переключатель на 80 °С и дать прибору предварительно нагреться в течение 10 минут.
- ▶ Выложить еду в предварительно подогретую посуду.
- ▶ Закрыть выдвижной ящик.
  - Лампа индикации рабочего состояния горит постоянно.
  - Прибор нагревается.

#### Подходящие блюда

- |         |         |           |        |
|---------|---------|-----------|--------|
| ▪ Мясо  | ▪ Рыба  | ▪ Овощи   | ▪ Супы |
| ▪ Птица | ▪ Соусы | ▪ Гарниры |        |

#### Выключение

- ▶ Открыть выдвижной ящик.
- ▶ Повернуть поворотный переключатель в положение «0».
- ▶ Извлечь посуду, пользуясь рукавицей или прихваткой.

## 6 Применение


### 6.1 Варианты применения

В таблице представлены различные варианты применения подогревателя посуды.

- ▶ Выбрать поворотным переключателем нужную ступень нагрева.
- ▶ Подогреть посуду согласно следующей таблице.


Ступень	Блюдо/посуда	Примечание
<b>40 °C</b>	Чувствительные блюда глубокой заморозки, например, торты со сливками, масло, колбаса, сыры	Разморозка
	Подъем дрожжевого теста	В закрытой, возможно плоской посуде
<b>60 °C</b>	Блюда глубокой заморозки, например, мясо, пироги, хлеб	Разморозка
	Поддержание в теплом состоянии вареных яиц или яичницы-глазуньи	Подогреть посуду, закрыть блюдо
	Поддержание в теплом состоянии хлеба (тосты, булочки)	Подогреть посуду, закрыть блюдо
	Подогрев посуды для напитков	Например, чашки для эспрессо
	Поддержание в теплом состоянии чувствительных блюд, например, готового мяса после низкотемпературной обработки	Закрывать посуду
<b>80 °C</b>	Поддержание готовых блюд в теплом состоянии	Подогреть посуду, закрыть блюдо
	Поддержание напитков в теплом состоянии	Подогреть посуду, закрыть посуду с напитком
	Подогрев омлета, лепешек, блинов, тако	Подогреть посуду, закрыть блюдо
	Подогрев сухой выпечки, например, пирогов с посыпкой, маффинов	Подогреть посуду, закрыть блюдо
	Растапливание шоколада для напитка или глазури	Подогреть посуду, измельчить продукт



<b>80 °C</b>	Растворение желатина	Не закрывать, прибл. 20 минут
	Подогрев посуды	Не использовать в целях подогрева посуды напитков

## 6.2 Низкотемпературная термообработка

Низкотемпературная термообработка – это метод приготовления, позволяющий получить высококачественные порции мяса с розовой мякотью (средней прожарки). Мясо остается сочным и нежным. Время приготовления больше, чем при обычных методах.

- ▶ Предварительно прогреть выдвижной ящик с посудой на ступени .
- ▶ Сильно нагреть на сковороде небольшое количество жира.
- ▶ Сильно обжарить мясо и сразу выложить его в подогретую посуду.
- ▶ Закрыть посуду крышкой.
- ▶ Поставить посуду с мясом в выдвижной ящик.
- ▶ Установить поворотный переключатель в положение 80 °C.

### Подходящая посуда

- ▶ Для приготовления подходит посуда из стекла, фарфора или керамики (например, жаровня) с крышкой.

### Полезные советы

- Для приготовления нужно взять свежее качественное мясо. Тщательно удалить с него сухожилия и жир по краям. Жир при низкотемпературной термообработке придает мясу специфический привкус.
- Не следует переворачивать куски мяса.
- Мясо можно резать сразу после приготовления. В выдерживании готового блюда нет необходимости.
- Приготовленное таким способом мясо имеет розовую мякоть. Однако это ни в коем случае не говорит о том, что мясо сырое или не до конца готовое.
- Мясо, подвергнутое низкотемпературной термообработке не настолько горячее, как обычное жареное мясо. Поэтому соус к нему должен быть очень горячим. За 45–60 минут до подачи на стол тарелки следует поместить в подогреватель посуды.
- Для того чтобы мясо после низкотемпературной термообработки оставалось теплым, поворотный переключатель нужно установить в положение 60 °C. При такой температуре маленькие куски мяса могут поддерживаться в теплом состоянии до 45 минут, а большие – до 2 часов.

**Продолжительность обжаривания**

Для низкотемпературной термообработки подходят нежные куски говядины, свинины, телятины и ягнятины. Время обжаривания и последующей готовки зависит от толщины и веса куска.

В таблице указано время обжаривания в горячем жире.

<b>Блюдо</b>	<b>Обжаривание на варочной панели</b>	<b>Последующая готовка в приборе</b>
<b>Маленькие куски мяса</b>		
Маленький шницель	1–3 минуты со всех сторон	30–50 минут
Стейки, медальоны	1–2 минуты с каждой стороны	40–60 минут
<b>Средние куски мяса</b>		
Свиное филе (400–600 г)	4–5 минут со всех сторон	75–120 минут
Поясничная часть ягненка (150–300 г)	2–3 минуты с каждой стороны	50–80 минут
Говяжий или телячий огузок, говяжья спинная часть, говяжий оковалок, свиная поясничная часть, свиной оковалок (до 900 г)	10–15 минут со всех сторон	120–240 минут
<b>Крупные куски мяса</b>		
Говяжье филе, говяжий или телячий огузок, говяжья спинная часть, говяжий оковалок (более 900 г)	10–15 минут со всех сторон	180–270 минут
Ростбиф (1,1–2 кг)	8–10 минут со всех сторон	210–300 минут

## 7 Техническое обслуживание и уход

### 7.1 Порядок действий



**Выдвижной ящик можно очищать только при выключенном состоянии прибора. Поворотный переключатель должен находиться в положении „0“.**

Запрещается использовать для очистки паровые очистители и очистители высокого давления.

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

### 7.2 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.

### 7.3 Очистка внутреннего пространства

- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплом выдвижном ящике. Использовать только мягкую влажную тряпку, а затем протереть насухо мягкой тряпкой.
- ▶ Нагревательную панель очищать мягкой влажной тряпкой, а затем протирать насухо мягкой тряпкой.
- ▶ Использовать обычные моющие средства для духовок и учитывать информацию изготовителя.

## 8 Самостоятельное устранение неполадок

### 8.1 Что делать, если ...

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.

**... посуда или блюдо остаются холодными**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Прибор не включен.	▶ Включить прибор.
▪ Сбой электропитания.	▶ Проверить электропитание.
▪ Выдвижной ящик закрыт неполностью.	▶ Закрыть выдвижной ящик.

**... посуда или блюдо недостаточно теплые**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Слишком малая продолжительность подогрева.	▶ Увеличить продолжительность подогрева.
▪ Выдвижной ящик закрыт неполностью.	▶ Закрыть выдвижной ящик.

**... лампа индикации рабочего состояния мигает с одинаковым интервалом при закрытом выдвижном ящике**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Выдвижной ящик закрыт неполностью.	▶ Закрыть выдвижной ящик.

**... лампа индикации рабочего состояния мигает с высокой частотой при закрытом выдвижном ящике**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Сбои в работе прибора.	▶ Обратиться в сервисную службу.

**... лампа индикации рабочего состояния не мигает и не горит**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
▪ Неисправна индикаторная лампа.	▶ Обратиться в сервисную службу.

... лампа индикации рабочего состояния мигает с разным интервалом при открытом/закрытом выдвижном ящике

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Поворотный выключатель не был повернут в положение «0». Функция автоматического выключения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Повернуть поворотный переключатель в положение «0».</li> </ul>

... выдвижной ящик не может быть открыт или закрыт

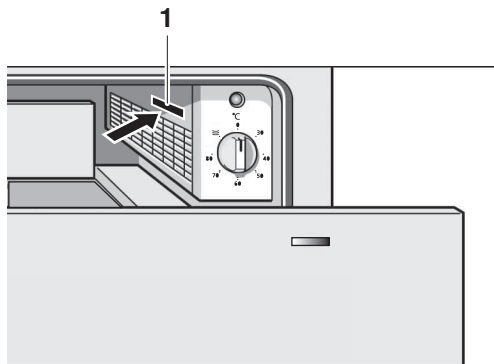
Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не открывать рывком.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратиться в сервисную службу.</li> </ul>

## 9 Технические характеристики

### 9.1 Габаритные размеры

► См. руководство по монтажу

### 9.2 Подключение к электросети



► См. заводскую табличку **1**



---

Утилизация ..... 10

Уход..... 19

**Ф**

Функция автоматического выключения 12

**Э**

Элементы индикации ..... 11

Элементы управления..... 11



## 11 Для заметок



## 12 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Самостоятельное 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](http://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](http://www.vzug.com) → Сервисное обслуживание → Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуются заводской номер (ЗН) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора. Информация о приборе:

**Заводской номер:** \_\_\_\_\_ **Прибор:** \_\_\_\_\_

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

### Заказ на ремонт

На сайте [www.vzug.com](http://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.



J34008357-R02

---

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

