



**ЕАС**



# **Руководство по эксплуатации**

## WarmingDrawer V4000

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 совершенствования изделия.

### **Область применения**

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

| <b>Наименование модели</b> | <b>Тип</b> | <b>Система единиц измерения</b> |
|----------------------------|------------|---------------------------------|
| WarmingDrawer V4000 14     | DW4T-34026 | 60-144                          |
| WarmingDrawer V4000 14     | DW4T-34027 | 60-144                          |
| WarmingDrawer V4000 22     | DW4T-34029 | 60-220                          |
| WarmingDrawer V4000 28     | DW4T-34030 | 60-283                          |
| WarmingDrawer V4000 31     | DW4T-34031 | 60-312                          |

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

|          |   |           |           |   |           |
|----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Указания по технике безопасности</b>                         | <b>4</b>  | 8.1       | Габаритные размеры .....                          | 26        |
| 1.1      | Используемые символы .....                                      | 4         | 8.2       | Подключение к электросети.....                    | 26        |
| 1.2      | Общие указания по технике безопасности.....                     | 4         | <b>9</b>  | <b>Утилизация</b>                                 | <b>26</b> |
| 1.3      | Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора ..... | 5         | <b>10</b> | <b>Указатель ключевых слов</b>                    | <b>27</b> |
| 1.4      | Указания по пользованию .....                                   | 5         | <b>12</b> | <b>Служба поддержки и сервисного обслуживания</b> | <b>31</b> |
| <b>2</b> | <b>Общее описание прибора</b>                                   | <b>9</b>  | <b>11</b> | <b>Для заметок</b>                                | <b>28</b> |
| 2.1      | Конструкция .....   | 9         |           |   |           |
| 2.2      | Элементы управления и индикации.....                            | 10        |           |   |           |
| 2.3      | Открывание и закрывание выдвижного ящика                        | 11        |           |   |           |
| 2.4      | Режим готовности .....  | 11        |           |   |           |
| 2.5      | Управление .....  | 12        |           |   |           |
| 2.6      | Отсрочка старта.....  | 13        |           |   |           |
| 2.7      | Режим «Шаббат» .....  | 13        |           |   |           |
| 2.8      | Примеры загрузки .....  | 14        |           |   |           |
| 2.9      | Решетка .....   | 15        |           |   |           |
| <b>3</b> | <b>Режимы работы</b>  | <b>16</b> |           |   |           |
| 3.1      | Подогрев сервировочной и столовой посуды .                      | 16        |           |   |           |
| 3.2      | Подогрев чашек .....  | 17        |           |   |           |
| 3.3      | Поддержание температуры готовых блюд..                          | 18        |           |   |           |
| 3.4      | Приготовление йогурта .....                                     | 18        |           |   |           |
| 3.5      | Программа-фаворит .....   | 19        |           |   |           |
| <b>4</b> | <b>Применение</b>   | <b>20</b> |           |   |           |
| 4.1      | Варианты применения.....  | 20        |           |   |           |
| 4.2      | Низкотемпературная термообработка .....                         | 22        |           |   |           |
| <b>5</b> | <b>Техническое обслуживание и уход</b>                          | <b>24</b> |           |   |           |
| 5.1      | Порядок действий.....   | 24        |           |   |           |
| 5.2      | Наружная очистка.....   | 24        |           |   |           |
| 5.3      | Очистка внутреннего пространства .....                          | 24        |           |   |           |
| <b>6</b> | <b>Самостоятельное устранение неполадок</b>                     | <b>24</b> |           |   |           |
| 6.1      | Что делать, если.....   | 24        |           |   |           |
| <b>7</b> | <b>Принадлежности и запасные части</b>                          | <b>25</b> |           |   |           |
| <b>8</b> | <b>Технические характеристики</b>                               | <b>26</b> |           |   |           |

# 1 Указания по технике безопасности

## 1.1 Используемые символы



Неправильный ремонт может привести к непредвиденным опасностям для пользователя, за которые производитель не несет ответственности. Ремонт разрешено выполнять только уполномоченным специалистам, в противном случае аннулируется право на предъявление гарантийных претензий при поломках в дальнейшем.



**Отмечены все важные для обеспечения безопасности указания. 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.
- Отмечен перечень.

## 1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний, только под присмотром или после прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора, при условии понимания ими рисков, связанных с использованием прибора. Не позволять детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание прибора не могут производиться детьми без присмотра взрослых.
- Если прибор не 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 поврежден, в целях безопасности он может заменяться только производителем, сервисным центром производителя или лицами с соответствующей 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 прибора. 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 мебельные фасады, поскольку металлические детали под мебельными фасадами в ходе работы прибора будут разогреваться. Соответствующие работы должны выполняться квалифицированным монтажником/электриком.

### **Целевое использование**

- 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! В случае нецелевого использования или неправильного обращения с прибором производитель не берет на себя ответственности за возможный ущерб.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани или бумагу!
- Не использовать для отопления помещений.
- Ремонтные работы, модификации или иные манипуляции с прибором, особенно с его токопроводящими деталями, могут выполняться исключительно производителем, сервисным центром производителя или лицами с соответствующей квалификацией. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также нарушению их функционирования. В случае неполадок в функционировании прибора или необходимости его ремонта следует учитывать инструкции из раздела «Сервисное обслуживание и техническая поддержка». При необходимости обращаться в нашу сервисную службу.

- Разрешается использовать только оригинальные запасные детали.
- 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. Просьба учитывать указания настоящего руководства по эксплуатации.
- 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.
- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в подогреваемом выдвижном ящике для посуды масло для обжарки мяса. Никогда не пытайтесь гасить горящее масло или жир водой. Взрывоопасно! Накройте участок возгорания противопожарным одеялом и держите окна и двери закрытыми.
- Разогретые продукты питания запрещается поливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т.п.). Взрывоопасно!
- Не оставлять прибор без присмотра во время сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если вы заметили дым вследствие возможного возгорания устройства или же подогреваемого выдвижного ящика для посуды, отсоедините электропитание, сохраняя ящик закрытым.
- Принадлежности подогреваемого выдвижного ящика для посуды нагреваются. Используйте защитные перчатки или прихватку.

## **Техника безопасности при эксплуатации**

- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения. Следует обратиться в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед закрыванием 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 пищевые продукты, чувствительные к изменениям температуры или легко воспламеняемые материалы, напр., моющие средства, чистящие средства для духовых печей и т.п.

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

- Во время работы прибор нагревается.
- Прибор нельзя вводить в эксплуатацию, не установив перед этим надлежащим образом мебельные фасады.

## **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 ящике существует опасность спотыкания или защемления! 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 асфиксии! Хранить детали упаковки вне зоны досягаемости детьми.

## **Во избежание повреждения прибора:**

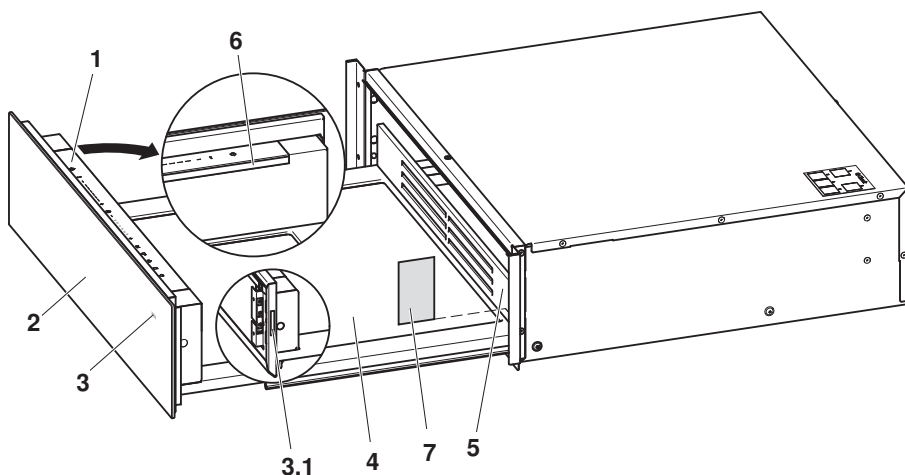
- Не использовать в подогреваемом выдвижном ящике для посуды предметы, которые могут поржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом в выдвижном ящике вызывает его видимые повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, при остывании прибора оставлять ящик приоткрытым.
- При выполнении очистки следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Использовать влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попадание воды приводит к повреждениям.
- Не открывать/закрывать ящик резкими движениями.




## 2 Описание прибора

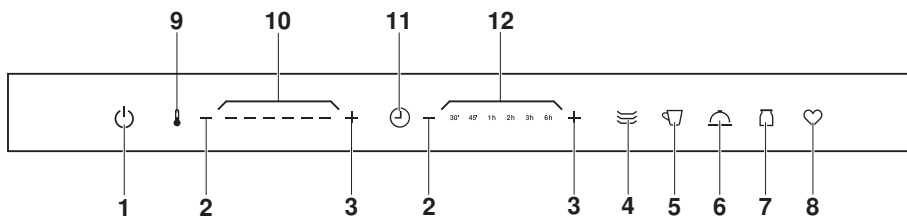
### 2.1 Конструкция

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 путем легкого нажатия на его фронтальную панель (механизм Push&Pull)              |
| 3   | Подсветка индикатора рабочего состояния                                | ▶ светится во время работы при закрытом выдвижном ящике  |
| 3.1 | Подсветка индикатора рабочего состояния (только полностью встроенного) | ▶ регулярно мигает во время работы при открытом выдвижном ящике и при закрытом ящике, если активна отсрочка старта |
| 4   | Нагревательная панель  | ▶ выключена в режиме готовности  |
| 5   | Вентиляционная решетка   | ▶ во время работы нагревается  |
| 6   | Внутреннее освещение   | ▶ отверстия для выхода нагретого воздуха   |
| 7   | Заводская табличка   | ▶ светится при открытом выдвижном ящике  |
|     |  | ▶ Технические данные   |

## 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 тепла готовых блюд»
- 7 Режим работы «Приготовление йогурта»
- 8 Режим работы «Программа-фаворит»

### Индикация

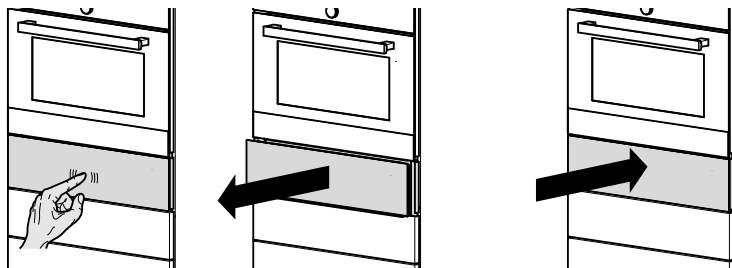
- 9 температура
- 10 Температура, отображаются текущие настройки
- 11 Длительность
- 12 Длительность, отображаются текущие настройки



Указываются температуры поверхности нагревательной панели в пустом приборе. Собственные измерения могут оказаться неточными, поэтому они не пригодны для проверки точности температуры.

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

## 2.3 Открытие и закрытие 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

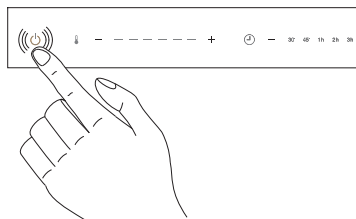
Подогреваемый выдвижной ящик для посуды оснащен функцией защитного выключения, которая максимум через двенадцать часов непрерывной работы переключает ящик в режим готовности.

## Выключение «Режима готовности»

Кнопка  приглушена.

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



Можно настроить необходимый режим.





## 2.5 Управление





На панели управления не должно оставаться загрязнений и жидкости. Мойте и вытирайте руки насухо. В противном случае кнопки не будут реагировать на прикосновение или же возможно непредвиденное включение прибора.

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



Спустя 5 минут после окончания работы или нажатия кнопки  внутреннее освещение открытого ящика автоматически погаснет. 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.
  - Функция активируется после отпускания пальца.
  - В режиме работы кнопка  будет приглушенно светиться.
  - Погасить индикатор температуры, длительности и/или программы.



Не оставлять подогреваемый выдвижной ящик для посуды, работающий в непрерывном режиме, без присмотра на длительное время. Поддержание тепла в течение длительного времени может привести к пересыханию или даже самовоспламенению пищевых продуктов.

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

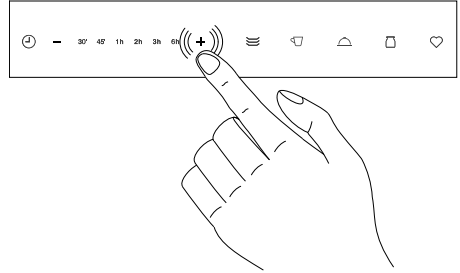
Функция отсрочки старта активирована, если при выбранном режиме работы установлена длительность включения и дополнительно длительность отсрочки. Прибор включается по истечении длительности отсрочки старта и снова выключается по истечении длительности включения.

### Перед настройкой отсрочки старта

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

### Включение отсрочки старта


- ▶ Длительно удерживать кнопку **+** нажатой (5 секунд).
  - Мигает  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+**
- ▶ С помощью кнопки **-** или **+** установить необходимую длительность отсрочки старта.
  - Индикатор выбранного времени отсрочки старта мигает.
- ▶ Закрывать 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»





- ▶ Удерживать кнопку  нажатой (10 секунд).
  - Функция активируется после отпускания пальца.
  - Индикаторы длительности и температуры трижды загораются на короткое время.
  - Режим «Шаббат» включен.

### Выключение режима «Шаббат»

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой (10 секунд).
  - Функция активируется после отпускания пальца.
  - 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<br>D, E<br>F | по 12 шт.<br>по 1 шт.<br>2 шт. |
| 283/312 мм   |         |        |               |           |                      |                                |
|  | A       | 30 шт. | A, B, C       | по 15 шт. | A, B, C<br>D, E<br>F | по 10 шт.<br>по 1 шт.<br>2 шт. |
| 220 мм   |         |        |               |           |                      |                                |
|  | A       | 20 шт. | A, B, C       | по 10 шт. | A, B, C<br>D, E<br>F | по 8 шт.<br>по 1 шт.<br>1 шт.  |
| 162 мм   |         |        |               |           |                      |                                |
|  | A       | 14 шт. | A, B, C       | по 6 шт.  | A, B, C<br>D, E, F   | по 4 шт.<br>по 1 шт.           |
| 144 мм   |         |        |               |           |                      |                                |

A Тарелка 27 см

B Глубокая тарелка 23 см

C Чашка 9 см

D Миска 17 см

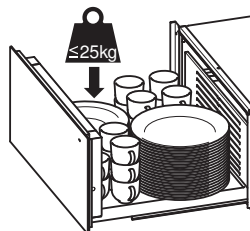
E Миска 19 см

F Поднос 34 см

### Максимальная загрузка

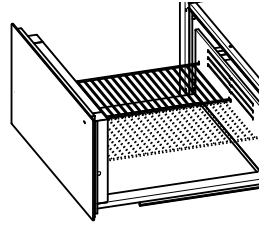


Максимальная загрузка подогреваемого выдвижного ящика для посуды составляет 25 кг. Превышение этого значения может привести к повреждению прибора.

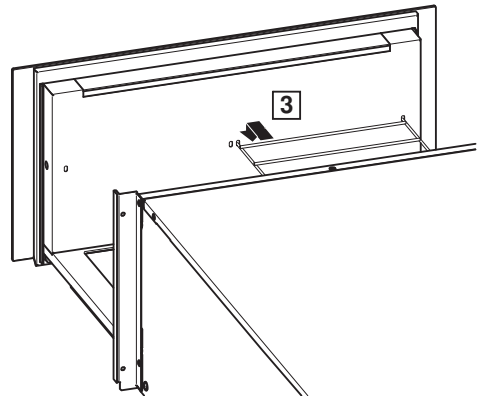
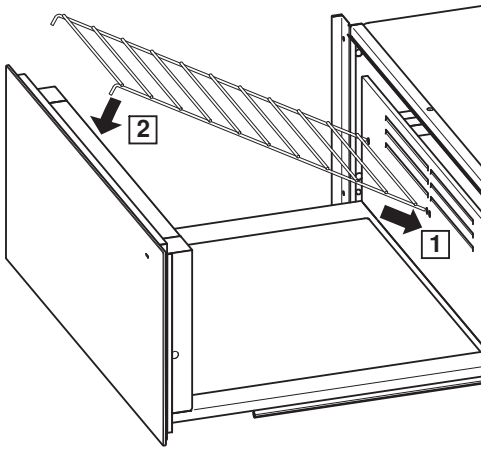


## 2.9 Решетка

Для моделей DW4T-34030 и DW4T-34031 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 устанавливать с левой или с правой стороны.



Дополнительную решетку можно приобрести в сервисном центре или на сайте [vzug.com](http://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 +
- ▶ Закрыть 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. Большие стопки чашек и стаканов нагреваются медленнее, чем чашки или стаканы, установленные по отдельности. Не ставьте посуду перед вентиляционным отверстием. Она перекроет отверстия для выхода нагретого воздуха. Посуда подогреется неравномерно.



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

- ▶ Установить в подогреваемый выдвижной ящик для посуды чашки или стаканы.
- ▶ Нажать клавишу .


– Высветятся значения по умолчанию.  -  +

 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Закрывать 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 .
- ▶ Достать посуду при помощи защитных перчаток или прихватки.




**Опасность ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Наружные элементы посуды разогреваются сильнее, чем внутренние. Всегда вынимать посуду с помощью защитных перчаток или прихватки.**

### 3.3 Поддержание температуры готовых блюд



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. Этим можно повредить нагревательную панель. Для поддержания в горячем состоянии выбирать только режим работы .


- ▶ Установить посуду в ящик.
- ▶ Нажать  и прогреть прибор в течение 15 минут.
- ▶ Насыпать готовую еду в предварительно подогретую посуду.



Наполнять посуду так, чтобы не допустить перелива через край.

Блюда должны быть накрыты жаростойкими крышками или алюминиевой фольгой. Если блюда не накрыть, их поверхность будет пересушена.

Не рекомендуется подогреть блюда в выдвижном ящике дольше одного часа.

- ▶ Закрыть ящик.
  - Светится индикатор рабочего состояния.
  - Прибор выполняет подогрев.
- ▶ После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
- ▶ Чтобы выключить прибор, нажать .
- ▶ Вынуть посуду при помощи защитных перчаток или прихватки.








**Опасность ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Наружные элементы посуды разогреваются сильнее, чем внутренние. Всегда вынимать посуду с помощью защитных перчаток или прихватки.**



Подходящие 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

Если вы часто используете одну и ту же температуру и длительность, вы можете сохранить эти настройки в Избранном.

#### Настройки Избранного

- ▶ Нажать .
- Высветятся значения по умолчанию.  —  +  
 — 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Выбрать нужную температуру и длительность, нажав **+** или **-**.
- ▶ Удерживать кнопку  нажатой (5 секунд).
  - Настройки сохранятся.

#### Запуск настроек из Избранного

- ▶ Нажать .
- Высветятся отрегулированные значения.
- ▶ Закрыть подогреваемый выдвижной ящик для посуды.
  - Светится индикатор рабочего состояния.
  - Прибор выполняет подогрев.
  - После окончания режима работы открыть выдвижной ящик.
  - Для выключения прибора нажать .













**Опасность ожогов! Поверхность нагревательной панели горячая. Наружные элементы посуды разогреваются сильнее, чем внутренние. Всегда вынимать посуду с помощью защитных перчаток или прихватки.**

## 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 +<br>-<br>макс.<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +                          | Подъем дрожжевого теста  | В соответствующей посуде, накрыв влажным полотенцем           |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>-<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +                                   | Размораживание чувствительных блюд глубокой заморозки<br>Например, тортов со сливками, масла, колбасы, сыров | Размораживать в упаковке                                      |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>При необходимости продлить макс. до<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Приготовление йогурта  | В нескольких небольших или одной большой емкости, не накрывая |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>-<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +                                   | Поддержание яиц в теплом состоянии<br>Например, вареных яиц, яичницы-глазуньи                                | Подогреть посуду, накрыть блюдо                               |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +   | Размораживание замороженных продуктов<br>Например, мяса, пирогов   | Размораживать в упаковке                                      |

| Степень  | Приблизительная продолжительность   | Блюдо/посуда   | Примечание  |
|--|---|--|---|
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>-  | Подогрев посуды для напитков   | Использовать только подходящую посуду                                   |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +   | Например, чашек для эспрессо   |   |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +   | Растапливание шоколада   | В подходящей посуде, не накрывая  |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +   | Растворение желатина   | В подходящей посуде, не накрывая  |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс.<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание в горячем состоянии чувствительных блюд<br>Например, мяса после мягкого жарения                          | Подогреть посуду, накрыть блюдо   |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс.<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание в горячем состоянии или разогревание блюд<br>Например, омлетов, лепешек, блинов, тако, тортильи, фахитас | Подогреть посуду, накрыть блюдо   |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс.<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + | Поддержание блюд в горячем состоянии<br>Например, жаркого, соуса   | Подогреть посуду, накрыть блюдо   |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс.<br> - 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<br>Например, тостов, булочек   | Положить продукты непосредственно на нагревательную панель, не накрывая |
|  |  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +   | Подогрев сухих пирогов<br>Например, пирогов с посыпкой, маффинов   | При необходимости подогреть посуду                                      |

| Степень             | Приблизительная продолжительность  | Блюдо/посуда   | Примечание   |
|---------------------|------------------------------------|--|--|
| - ██████████ +      | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс. | Подогрев сервировочной посуды  | По возможности распределять посуду по поверхности, это обеспечивает максимально быстрый подогрев   |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +            | Например, глубоких тарелок, мелких тарелок, мисок, больших блюд, соусников |  |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс. | Поддержание напитков в горячем состоянии                                   | Подогреть посуду, при необходимости накрыть напитки  |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +            | Сушка, вяление   |  |
| - ██████████ +      | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс. | При необходимости продлить макс. до  | Подготовленные измельченные овощи положить на решетку и переворачивать по мере необходимости   |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +            |  |  |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +            |  |  |
| - ██████████ +      | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс. | Мягкое жарение   | Предварительно подогреть посуду.   |
|                     | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +            |  |  |
| - ██████████ +<br>- | - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +<br>- макс. | Теплые влажные полотенца для оздоровительных процедур                      | Увлажнить полотенце, сложить или свернуть валиком и положить прямо на нагревательную панель. Использовать только полотенца из растительных волокон, <b>не искусственных!</b> |
|                     | - ██████████ +                     |  |  |

## 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 кусочки мяса                          |                                     |   |
| Маленький шницель                               | 2-3 минуты со всех сторон           |  - ██████████ + на<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Медальоны из говядины                           | 1-2 минуты с каждой стороны         |  - ██████████ + на<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Средние куски мяса                              |                                     |   |
| Поясничная часть ягненка (150-300 г)            | 2-3 минуты с каждой стороны         |  - ██████████ + на<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +  |
| Свиное филе (400-600 г)                         | 4-6 минут со всех сторон            |  - ██████████ + на<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + |
| Говяжье/телячье филе, свиная вырезка (до 900 г) | 12-15 минут со всех сторон          |  - ██████████ + на<br> - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -<br> - 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

Ниже перечислены неисправности, которые можно легко устранить самостоятельно, выполнив описанные действия. Если отображается индикация какой-либо другой неисправности или же устранить неисправность не удастся, просьба обратиться в сервисный центр.

### 6.1 Что делать, если...

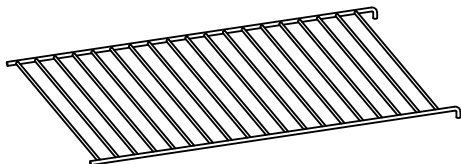
| Проблема                             | возможная причина                               | Устранение                                    |
|--------------------------------------|---|---|
| Посуда или блюда остаются холодными  | ▪ Прибор не включен                             | ▶ Включить прибор.                            |
|                                      | ▪ Перебой в электроснабжении.                   | ▶ Проверить электроснабжение.                 |
|                                      | ▪ Выдвижной ящик закрыт не полностью.           | ▶ Закрыть ящик.                               |
| Посуда или блюда недостаточно теплые | ▪ Слишком короткий период нагревания.           | ▶ Продлить время нагревания.                  |
|                                      | ▪ Выдвижной ящик закрыт не полностью.           | ▶ Закрыть ящик.                               |
|                                      | ▪ Выбрана слишком низкая настройка температуры. | ▶ Выбрать более высокое значение температуры. |



| Проблема   | возможная причина  | Устранение  |
|--|--|---|
| Индикатор рабочего состояния регулярно мигает при закрытом ящике       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ При полностью закрытом выдвижном ящике настроена отсрочка старта, о которой сигнализирует мигание индикатора рабочего состояния.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Закрыть ящик. При необходимости завершить отсрочку старта.</li> </ul>  |
| Индикатор рабочего состояния быстро мигает при открытом ящике          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Включена отсрочка старта.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Закрыть выдвижной ящик, после чего включить режим с отсрочкой старта. Завершить режим отсрочки старта путем нажатия кнопки .</li> </ul> |
| Индикатор рабочего состояния во время работы не светится               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Активирован режим «Шаббат».</li> <li>▪ Индикатор рабочего состояния неисправен.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Деактивировать режим «Шаббат».</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>   |
| Индикатор рабочего состояния быстро мигает при открытом/закрытом ящике | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Работа не была завершена</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ нажать .</li> </ul>   |
| При нажатии на панель управления не наблюдается никакой реакции.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Активирован режим «Шаббат».</li> <li>▪ Панель управления неисправна.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Деактивировать режим «Шаббат».</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>   |
| Ящик невозможно открыть или закрыть.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Механизм Push/Pull неисправен</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>   |

## 7 Принадлежности и запасные части

При оформлении заявки просьба указывать товарную серию прибора и точное наименование принадлежностей и запасных деталей.



Решетка для моделей DW4T-34030 и DW4T-34031

## 8 Технические характеристики

### 8.1 Габаритные размеры

- ▶ См. руководство по монтажу

### 8.2 Подключение к электросети

- ▶ См. заводскую табличку (см. страницу 31)

## 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

Прибор следует сделать непригодным для эксплуатации, чтобы избежать несчастных случаев, вызванных неправильным использованием (например, в случае играющих детей):

- ▶ отсоединить прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком. Затем обрезать сетевой кабель 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

|                                     |    |   |      |
|-------------------------------------|----|---|------|
| <b>В</b>                            |    |   |      |
| Варианты применения .....           | 20 | Подключение к электросети .....                 | 26   |
| Ввод в эксплуатацию .....           | 6  | Подогрев сервировочной и столовой посуды .....  | 16   |
| Внутренняя поверхность              |    | Подогрев чашек.....                             | 17   |
| Очистка.....                        | 24 | Послегарантийное обслуживание .....             | 31   |
| Выдвижной ящик                      |    | посуды  |      |
| Очистка.....                        | 24 | Уборка.....                                     | 17   |
| <b>Г</b>                            |    | при использовании прибора                       |      |
| Габаритные размеры .....            | 26 | Указания по технике безопасности.....           | 5    |
| готовых блюд                        |    | Приготовление йогурта .....                     | 18   |
| Поддержание температуры .....       | 18 | Примеры загрузки .....                          | 14   |
| <b>Д</b>                            |    | Принадлежности и запасные части .....           | 25   |
| Для заметок .....                   | 28 | <b>Р</b>  |      |
| <b>З</b>                            |    | Режим «Шаббат» .....                            | 13   |
| Заводская табличка .....            | 26 | Режим готовности .....                          | 11   |
| Защитное выключение.....            | 11 | Решетка.....                                    | 25   |
| <b>И</b>                            |    | <b>С</b>  |      |
| Избранного                          |    | Самостоятельное устранение неполадок            | 24   |
| Запуск .....                        | 19 | Символы .....                                   | 4    |
| Настройки .....                     | 19 | Служба поддержки и сервисного обслуживания..... | 31   |
| Сохранение .....                    | 19 | <b>Т</b>  |      |
| Инструкции по использованию .....   | 5  | Технические вопросы .....                       | 31   |
| <b>К</b>                            |    | Технические характеристики .....                | 26   |
| Конструкция.....                    | 9  | Техническое обслуживание.....                   | 24   |
| <b>М</b>                            |    | Тип.....  | 2    |
| Мягкое жарение .....                | 22 | <b>У</b>  |      |
| Последующее приготовление .....     | 22 | Указания по технике безопасности                |      |
| Продолжительность обжаривания ..... | 22 | Общая информация.....                           | 4    |
| <b>Н</b>                            |    | Перед первым вводом в эксплуатацию..            | 6    |
| Наружная очистка.....               | 24 | Установка прибора.....                          | 5    |
| Номер модели.....                   | 2  | Целевое использование.....                      | 6, 7 |
| <b>О</b>                            |    | Установка прибора .....                         | 5    |
| Область применения.....             | 2  | Утилизация .....                                | 26   |
| Обозначение модели .....            | 2  | Утилизация прибора.....                         | 26   |
| Отсрочка старта.....                | 13 | Уход.....                                       | 24   |
| Очистка.....                        | 24 | <b>Э</b>  |      |
| <b>П</b>                            |    | Элементы индикации .....                        | 10   |
| Повреждение из-за перегрузки .....  | 14 | Элементы управления.....                        | 10   |

## 11 Для заметок





## 12 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](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

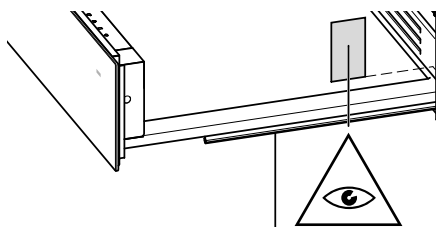
→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

SN: \_\_\_\_\_ Прибор: \_\_\_\_\_

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

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



### Заказ на ремонт

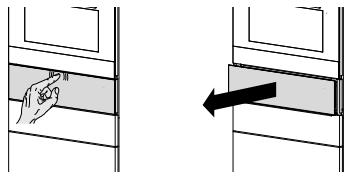
На сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com)→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

### Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

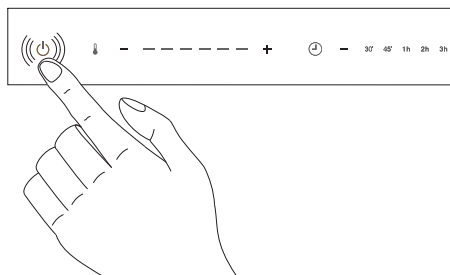
Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

# Краткое руководство

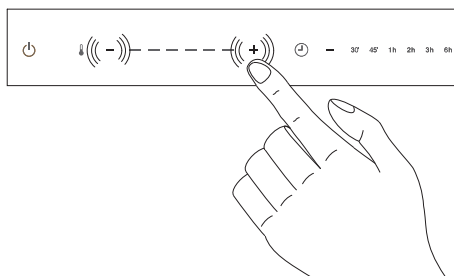
## Открытие прибора



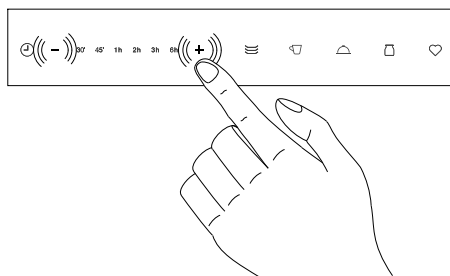
## Включение прибора



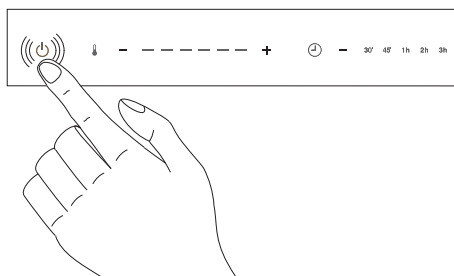
## Управление температурой



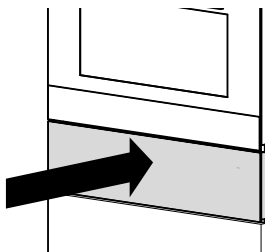
## Управление длительностью



## Выключение прибора



## Закрывание прибора



1081215-01