

保温展盒

WS55162

WS55220

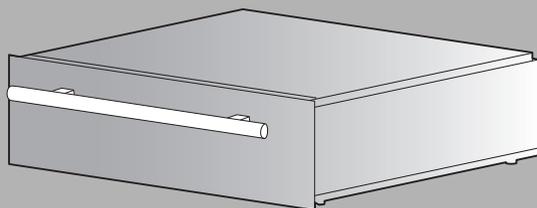
WS60144

WS60162

WS60220

WS60283

WS60312



操作说明书

感谢您购买了本公司的产品。本产品能满足您的需求且操作简单。尽管如此，请您还是花些时间仔细阅读本操作说明书。这样您才能更了解您的设备，并能以最佳的方式无故障使用本设备。

请留意安全提示。

更改

设备的文本、图片和数据符合印制本操作说明书时的技术状态。本公司保留因技术发展而进行更改的权利。

使用的符号



标记所有对安全来说非常重要的指令。不遵守这些指令可能导致受伤、设备或设施损坏！

- ▶ 标记工作步骤，您必须按顺序执行这些步骤。
 - 描述设备对您执行的工作步骤所作出的反应。
- 标记列举。



标记有用的用户提示。

有效范围

型号与铭牌上的前 5 个数字相符。本操作说明书适用于型号：

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

规格差异在文本中进行了描述。

目录

1	安全提示	4
1.1	首次投入使用前	4
1.2	按条款使用	4
1.3	家庭中有儿童时	5
1.4	使用时	5
2	您的设备	7
2.1	设备说明	7
3	预热餐具	8
3.1	摆盘示例	8
3.2	整理餐具	9
4	食物保温	10
5	用法	11
5.1	低温烤制	12
6	保养和维护	14
6.1	外部清洁	14
6.2	加热板	14
7	自行排除故障	15
7.1	发生以下情况时应采取的措施	15
8	技术数据	17
9	废物处理	18
10	备注	19
11	索引	22
12	修理服务	23

1 安全提示



绝不能将热的锅或平底锅直接从热炉盘上取下放在加热板上。加热板可能会损坏。

1.1 首次投入使用前

- 只允许根据独立的安装说明书来安装该设备并将其连接到电源上。请由获得许可的安装人员 / 电工来完成必要的安装工作。
- 请根据当地的规定处理包装材料。

1.2 按条款使用

- 本设备设计为家用烹饪设备。如果不按规定使用或错误操作，本公司将不会对可能造成的损失承担任何责任。
- 绝不能将本设备用于动物、衣物或纸张的烘干！
- 请勿用于房间取暖。
- 在设备上或设备内，特别是对带电部件进行的维修、改造或操纵，只允许由制造商及其客户服务部门或有类似资格的人员进行。不按规定维修可能会导致严重事故、设备和设施损坏以及停机。设备停机或需要进行修理的情况下，请注意章节‘维修服务’中的提示。必要时请与我们的客户服务部门联系。
- 只允许使用原装备件。
- 请小心保存本操作说明书，以保证能随时查看。在将本设备销售或转交给第三方时，请务必将本操作说明书以及安装说明书与设备一起转交。这样，设备的新用户就可以了解有关正确操作以及其它相关信息。

1.3 家庭中有儿童时

- 包装部件例如 薄膜、泡沫塑料可能对儿童造成危险。窒息危险！请勿让儿童接触包装部件。
- 该设备设计为供理解操作说明书内容的成年人使用。儿童常常不能了解使用电气设备时存在的危险。因此请照顾好儿童并防止儿童在设备上玩耍 — 儿童有受伤危险。

1.4 使用时

- 如果设备上有可见的损伤，请不要使用该设备并联系我们的客户服务部门。
- 一旦发现设备有功能故障，则必须立即将其与电源断开。
- 请注意不要使其他电器设备的电缆卡住。可能会损坏电气绝缘。
- 如果设备的连接线路损坏，则必须由客户服务部门进行更换，以避免造成危险。
- 关闭屉盒前请确认，屉盒中没有异物或宠物。
- 请勿在保温屉盒内保存任何在无意中接通设备的情况下会导致危险的物品。请勿在保温屉盒中保存食品以及对温度敏感或有火灾危险的材料，例如清洁剂、烤箱喷雾剂等。
- 不按规定维修会带来危险。电击危险！只有服务技术人员才能进行维修。

注意，烫伤危险！

- 设备中的加热板将非常烫。烫伤危险！请勿触摸，使儿童远离设备！取出餐具时请总是使用防护手套或烤箱布。
- 加热板将在关断后一段较长的时间内持续发热，只能慢慢冷却至室温。在进行例如清洁工作前，请等待加热板冷却。
- 绝不能在设备中保存可燃的塑料容器。火灾危险！
- 如果您发现设备或保温屉盒内有烟雾表示可能发生火灾时，请保持保温屉盒关闭并切断电源。

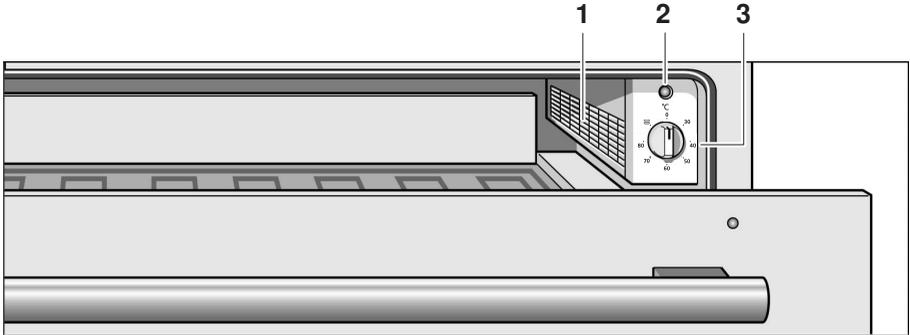
防止设备损坏

- 请勿使用高压或蒸汽清洁设备！短路危险！
- 加热板上出现断裂、裂缝或裂纹时会有电击危险！请拔出电源插头或关断保险盒内的保险。请联系客户服务部门。

2 您的设备

2.1 设备说明

在保温屉盒中可预热餐具并对食物进行保温。



- | | |
|-----------|--|
| 1 风扇和加热设备 | ▶ 将旋转开关转动到  以启动 |
| 2 运行显示灯 | - 设备接通后将闪烁。
- 屉盒处于关闭状态时亮起。 |
| 3 旋转开关 | 0°C 关闭
40°C 解冻、面团发酵
60°C 预热饮品杯，解冻，面包保温
食物保温
80°C 预热餐具
 |



温度是指空设备中加热板表面的温度。某些测量方式可能不准确，且不适用于温度精确度的检查。

只有在正确关闭了屉盒的情况下，设备才会加热。

3 预热餐具



保温屉盒最多只允许承载 **25 kg**。如果超过了这个承载重量，设备上可能会出现过载损坏。

3.1 摆盘示例

设备高度	餐盘	用餐餐具	餐位餐具
283/312 mm	A 40 件	A, B, C 各 20 件	A, B, C 各 12 件 D, E 各 1 件 F 2 件
220 mm	A 30 件	A, B, C 各 15 件	A, B, C 各 10 件 D, E 各 1 件 F 2 件
162 mm	A 20 件	A, B, C 各 10 件	A, B, C 各 8 件 D?E 各 1 件 F 1 件
144 mm	A 14 件	A, B, C 各 6 件	A, B, C 各 4 件 D, E, F 各 1 件

A 餐盘 27 cm

B 汤盘 23 cm

C 杯 9 cm

D 碗 17 cm

E 碗 19 cm

F 托盘 34 cm

3.2 整理餐具



在等级 80 °C 或 ≡ 下饮品容器将变得非常烫。烫伤危险！
饮品杯例如 Espresso 浓咖啡杯最多使用等级 60 °C 加热。

- ▶ 将餐具放入屉盒并使其分散开到整个平面上。
- ▶ 将旋转开关调到等级 ≡ (对于饮品杯最多选择等级 60 °C).
 - 运行显示灯闪烁。
- ▶ 关闭屉盒。
 - 运行显示灯亮起。
 - 设备将加热。

预热持续时间

预热持续时间取决于餐具的材料和厚度以及数量、高度和排列方式。叠在一起的餐盘与单个的餐具相比，其加热更为缓慢。

- ▶ 将餐具分散放置到整个平面上。

对于适用于 6 个人的餐具，其预热时间约为 45-60 分钟。

取出餐具



加热体表面发烫。位于下方的餐具比上方的餐具更烫。总是使用隔热手套或布垫取出餐具。

- ▶ 打开屉盒。
- ▶ 关闭旋转开关。
- ▶ 取出餐具。

4 食物保温



绝不能将热的锅或平底锅直接从热炉盘上取下放在加热板上。加热板可能会损坏。



请勿将餐具装得太满，以避免溢出。

请用能耐高温的罩盖或铝箔纸盖住食物。

我们建议，食物的保温时间请勿超过一个小时。

- ▶ 将餐具放到屉盒内。
- ▶ 将旋转开关调到等级 80 °C 并预热设备 10 分钟。
- ▶ 将食物放到已预热的餐具内。
- ▶ 关闭屉盒。
 - 运行显示灯亮起。
 - 设备将加热。

合适的食物

- 肉类
- 家禽
- 鱼类
- 调味汁
- 蔬菜
- 配餐
- 汤

关闭

- ▶ 打开屉盒。
- ▶ 关闭旋转开关。
- ▶ 使用隔热手套或布垫取出餐具。

5 用法

在表格中列出了保温屉盒的各种不同用法。

- ▶ 将旋转开关调到所需的等级。
- ▶ 根据以下表格预热餐具。

等级	食物 / 餐具	提示
40 °C	敏感的冷冻食物 例如 奶油蛋糕、黄油、香肠、奶酪	解冻
	面团发酵	必要时将其放在一个平底餐具中并盖住
60 °C	冷冻食物 例如 肉类、蛋糕、面包	解冻
	鸡蛋保温 例如 煮蛋、炒蛋	预热餐具、盖住食物
	面包保温 例如 吐司面包、小面包	预热餐具、盖住食物
	预热饮品容器	例如 Espresso 浓咖啡杯
	保温敏感食物 例如 低温煨制的肉类	盖住餐具
80 °C	食物保温	预热餐具、盖住食物
	饮料保温	预热餐具、盖住饮料
	加热扁煎饼 例如 煎蛋卷、油煎薄饼、墨西哥卷饼	预热餐具、盖住食物
	加热较干的蛋糕 例如 酥粒蛋糕、松饼	预热餐具、盖住食物
	融化烹饪用的巧克力或巧克力糖层	预热餐具、切碎食物
	溶解凝胶	敞开，约 20 分钟
	预热餐具	不适用于饮品容器

5.1 低温烤制

低温烤制一种将高质量肉类烤为粉红色或恰到好处烤制肉类的烹饪方法。肉质将保持水分及嫩滑。其烹饪时间要比传统煨制长。

- ▶ 将装有餐具的保温屉盒以等级  预热。
- ▶ 在平底锅中加入少许脂肪并烧热。
- ▶ 用大火煎一下肉然后立即装入已预热好的餐具中。
- ▶ 盖上盖。
- ▶ 将装有肉块的餐具再次放入屉盒中并煨制。
- ▶ 将旋转开关调到等级 80 °C.

适用的餐具

- ▶ 请使用合适的玻璃、陶器或瓷器有盖器皿（例如 带盖的酥皮烤饼模）。

建议

- 请使用新鲜无腐坏的肉类。小心地去掉筋和脂肪。在低温煨制下，脂肪会产生强烈的异味。
- 无需翻转肉块。
- 低温煨制后可立即切割肉块。不需要等待时间。
- 通过这种煨制方式，肉块的内部可能呈粉红色。因此绝不是说肉块还是生的或煨制不够。
- 经低温煨制的肉块温度没有以传统方式制作的肉块高。因此应提高调味汁的温度。在之前的 45-60 分钟内应将餐盘一起放在保温屉盒中。
- 为保持低温煨制的肉类的温度，完成低温煨制后应切换回等级 60 °C. 小块的肉可保温至 45 分钟，大块的肉可保温至 2 分钟。

煎制时间

低温煨制适用软嫩的牛肉块、煮肉块、小牛肉块和羊肉块。煎制和后续烹饪时间取决于肉块的厚度和重量。

煎制时间是指放入热油中的烹饪时间。

食物	在炉盘上煎制	在设备中进行后续烹饪
小肉块		
小型炸肉排	两面 1-3 分钟	30-50 分钟
肉排，圆形肉片	每面 1-2 分钟	40-60 分钟
中型肉块		
猪里脊（400 - 600 g）	两面 4-5 分钟	75-120 分钟
羊腰肉（约 150-300 g）	每面 2-3 分钟	50-80 分钟
牛 / 小牛牛霖，牛肩胛肉，牛臀肉，猪腰肉，猪臀肉（至 900 g）	两面 10-15 分钟	120-240 分钟
大型肉块		
牛扒，牛 / 小牛牛霖，牛肩胛肉，牛臀肉（从 900 g 起）	两面 10-15 分钟	180-270 分钟
烤牛肉（1.1-2 kg）	两面 8-10 分钟	210-300 分钟

6 保养和维护



只有在关断屉盒的情况下才能对其进行清洁。旋转开关必须处于《0》位置。

请勿使用高压或蒸汽清洁设备。

绝对不能使用腐蚀性、强酸性的清洁剂或不锈钢清洁剂。请勿使用会划伤表面的强力去污海绵、金属球等。这类产品会损坏表面。

6.1 外部清洁

- ▶ 立即用清洁剂清除脏污或残渣。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布进行清洁，如果是金属表面，则顺着打磨方向清洁。然后用柔软的布擦干。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁设备门。然后用柔软的布擦干。

6.2 加热板

可将屉盒取出以进行清洁。

- ▶ 使用温水及少量清洁剂清洁加热板。

7 自行排除故障

以下列出了可按照描述的过程自行排除的故障。如果显示另一故障或无法排除故障，则请联系我们的服务部门。

7.1 发生以下情况时应采取的措施

… 餐具或食物仍然很冷

可能的原因	排除故障
• 设备未开启。	➤ 开启设备。
• 供电中断。	➤ 检查供电。
• 未完全关闭屉盒。	➤ 关闭屉盒。

… 餐具或食物加热不足

可能的原因	排除故障
• 加热持续时间过短。	➤ 延长加热持续时间。
• 未完全关闭屉盒。	➤ 关闭屉盒。

7 自行排除故障

… 在已关闭屉盒的情况下，运行显示灯仍然闪烁

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">• 未完全关闭屉盒。	<ul style="list-style-type: none">▶ 关闭屉盒。

… 在已关闭屉盒的情况下，运行显示灯仍然快速闪烁

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">• 设备故障。	<ul style="list-style-type: none">▶ 请联系客服部门。

… 运行显示灯既不亮起也不闪烁

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">• 显示灯损坏。	<ul style="list-style-type: none">▶ 请联系客服部门。

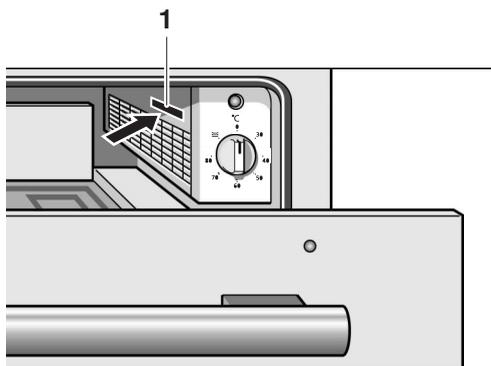
8 技术数据

外部尺寸

- ▶ 参见安装说明书

电气接口

- ▶ 参见型号铭牌 **1**



9 废物处理

包装

- 已标记出包装材料（纸板、PE 塑料薄膜和 EPS 泡沫塑料），且应尽可能将其循环利用并按环保要求进行处理。

拆卸

- 断开设备电源。对于固定安装的设备，应由获得许可的电工来进行拆卸！

安全

- 为避免因不按规定使用、特别是因儿童玩耍而造成事故，应做好设备防护使其无法使用。
- 从插座中拔出插头或由电工拆下电气连接。然后切断设备上的电缆。

废物处理

- 旧设备并非没有价值的废品。通过适当的废物处理方式可重新利用废旧设备上的原材料。

- 设备的铭牌上标记有  符号。这表示不允许将其丢弃到普通生活垃圾中去。
- 必须根据当地有关垃圾处理的规定进行处理。请联系您所在市政部门的相关机构、当地生活垃圾回收站或您购买设备的经销商，以获得有关废旧设备处理、利用及再利用的其它信息。

10 备注

11 索引

低温烤制	12	投入使用	4
保养	14	拆卸	18
修理服务	23	摆盘示例	8
加热板	14	整理餐具	9
包装	18	有效范围	2
型号	2	清洁	14
型号铭牌	17	煎制时间	13
外部尺寸	17	电气接口	17
外部清洁	14	符号	2
安全	18	类型	2
安全提示		维护	14
使用时	5	自行排除故障	15
家庭中有儿童时	5	过载损坏	8
按条款使用	4	预热餐具	8
首次投入使用前	4	预热持续时间	9
家庭中有儿童时	5	食物	10
应用方式	11	保温	10
废物处理	18	合适的食物	10
您的设备	7	首次投入使用前	4
技术数据	17		

12 修理服务



章节自行排除故障可以帮助您自己排除较小的运行故障。
您可以无需服务技术人员上门服务，且能节省由此而引起的费用。

如果您因为运行故障或货物订购而与我们联系，请务必告知我们您设备的产品号 (FN) 和名称。请在此处以及在设备随运的服务标签上填入上述说明。请将该标签贴在一个可见的地方或您的电话簿中。

FN

设备

您可在保修单、发票原件和设备铭牌上找到产品号。

- ▶ 拉出屉盒。
 - 型号铭牌位于旋转开关左侧。

V-ZUG 股份有限公司
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J34001.358-0