

Varmeskuff

WS 55/162

WS 55/220

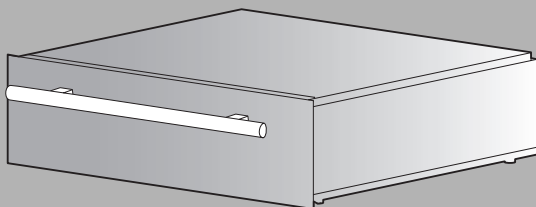
WS 60/144

WS 60/162

WS 60/220

WS 60/283

WS 60/312



Bruksanvisning

Takk for at du har kjøpt et av våre produkter. Apparatet oppfyller høye krav og er lett å betjene. Ta deg allikevel tid til å lese denne bruksanvisningen. På denne måten blir du kjent med apparatet ditt og kan bruke det optimalt og uten feil.

Ta hensyn til sikkerhetshenvisningene.

Endringer

Tekst, bilder og data tilsvarer apparatets tekniske nivå da denne bruksanvisningen ble trykket. Vi forbeholder oss retten til endringer for videreutvikling.

Symboler som er brukt



Kjennetegner alle henvisninger som er viktige for sikkerheten. Dersom disse ikke tas hensyn til, kan det føre til personskade, skader på maskinen eller utstyret!

- Markerer arbeidssteg som må utføres i riktig rekkefølge.
- Beskriver hvordan maskinen reagerer på et arbeidssteg.
- Markerer en opptelling.



Kjennetegner nyttige brukerhenvisninger.

Gyldighetsområde

Modellnummeret tilsvarer de første sifrene på typeskiltet. Denne brukerveiledningen gjelder for:

Type	Modellnr.	Type	Modellnr.	Type	Modellnr.
WS 55/162 WS 55/162c	34001	WS 60/162 WS 60/162c	34004	WS 60/312 WS 60/312c	34007
WS55/220 WS55/220c	34002	WS 60/220 WS 60/220c	34005		
WS 60/144 WS 60/144c	34003	WS 60/283 WS 60/283c	34006		

Modellavhengige forskjeller er nevnt i teksten.

Innhold

1	Sikkerhetsinformasjon	4
1.1	Før apparatet tas i bruk for første gang	4
1.2	Riktig bruk	4
1.3	Når det er barn i huset	5
1.4	Før bruk	5
2	Apparatet ditt	7
2.1	Beskrivelse av apparatet	7
3	Forvarme redskaper	8
3.1	Belastningseksempler	8
3.2	Plassere redskaper	9
4	Holde mat varm	10
5	Bruk	11
5.1	Lavtemperaturlagring	12
6	Stell og vedlikehold	14
6.1	Utvendig rengjøring	14
6.2	Varmeplate	14
7	Utbedre feil selv	15
7.1	Hva gjør du hvis	15
8	Tekniske data	17
9	Kassering	18
10	Notater	19
11	Stikkordsliste	22
12	Reparasjonsservice	23

1 Sikkerhetsinformasjon



Sett ikke varme gryter eller panner direkte fra det varme kokefeltet på varmeplaten. Varmeplaten kan bli skadet.

1.1 Før apparatet tas i bruk for første gang

- Følg alltid den separate installasjonsveiledningen når apparatet monteres og kobles til strømmettet. Nødvendige arbeider skal utføres av en autorisert rørlegger/elektriker.
- Kasser emballasjematerialet i henhold til lokale forskrifter.

1.2 Riktig bruk

- Apparatet er laget for tilberedning av mat i husholdninger. Vi påtar oss ikke noe ansvar for skader som skyldes annen bruk eller feil bruk.
- Bruk aldri apparatet til tørking av dyr, tekstiler og papir!
- Må ikke brukes til oppvarming av et rom.
- Bare produsenten, kundeservice eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner har lov til å utføre reparasjoner, endringer eller manipulering på eller i apparatet, spesielt på strømførende deler. Ufagmessig utførte reparasjoner kan forårsake alvorlige ulykker, skader på apparatet og installasjonen samt driftsfeil. Ved driftsfeil på apparatet eller i tilfelle en reparasjon, må du følge anvisningene i kapitlet 'Reparasjonsservice'. Ta kontakt med kundeservice ved behov.
- Bruk bare originale reservedeler.
- Ta godt vare på denne bruksanvisningen slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger. Hvis apparatet selges eller gis bort til en tredjepart, skal bruksanvisningen og installasjonsveiledningen alltid følge med apparatet. Dermed kan den nye eieren få informasjon om riktig bruk av apparatet samt andre viktige opplysninger.

1.3 Når det er barn i huset

- Emballasjemateriale, f. eks. folier og styropor, kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Apparatet skal bare brukes av voksne som har lest innholdet i denne bruksanvisningen. Barn er ofte ikke i stand til å oppdage de farlige situasjonene som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Pass godt på barna, og ikke la dem leke med apparatet. Det er fare for at barna kan skade seg.

1.4 For bruk

- Hvis apparatet har synlige skader, skal det ikke tas i bruk. Ta i stedet kontakt med kundeservice.
- Hvis du oppdager en funksjonsfeil på apparatet, skal det kobles fra strømmettet.
- Pass på at tilkoblingskabelen til andre elektriske apparater ikke kommer i klem. Den elektriske isolasjonen kan bli skadet.
- Hvis ledningen til apparatet er skadet, må ledningen skiftes ut av kundeservice slik at det ikke oppstår fare for skader.
- Forviss deg om at det ikke er fremmedlegemer eller husdyr i varmeskuffen før du lukker den.
- Ikke oppbevar gjenstander i varmeskuffen. Det kan utgjøre en fare hvis apparatet slås på av vanvare. Ikke oppbevar matvarer eller temperaturfølsomme eller brannfarlige materialer, f. eks. rengjøringsmiddel, stekeovnsspray osv. i varmeskuffen.
- Ufagmessige reparasjoner er farlige. Fare for strømstøt! Kun en kundeservice-tekniker skal gjennomføre reparasjoner.

Forsiktig, fare for forbrenning!

- Varmeplaten i apparatet blir svært varm. Fare for forbrenning! Ikke berør, hold barn unna! Bruk alltid grytehansker eller grytekluter når du tar ut redskapene.
- Varmeplaten forblir varm i lengre tid etter utkobling, og kjøles kun langsomt ned til romtemperatur. Vent til varmeplaten er nedkjølt, før du for eksempel foretar rengjøringsarbeider.
- Oppbevar aldri brennbare plastbeholdere i apparatet. Brannfare!
- Hvis du oppdager røyk fra en antatt brann i apparatet eller i varmeskuffen, hold varmeskuffen lukket og koble fra strømtilførselen.

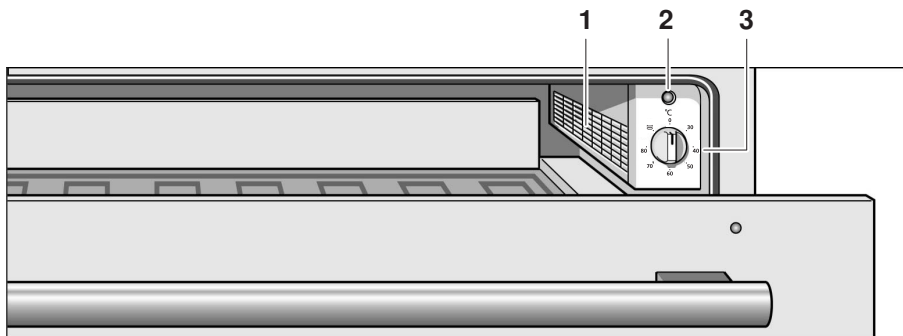
Unngå skader på apparatet

- Bruk ikke høytrykks- eller damprengjøringsapparater. Fare for kortslutning!
- Ved brudd, sprekker eller skraper i varmeplaten er det fare for strømstøt! Ta ut støpslet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

2 Apparatet ditt

2.1 Beskrivelse av apparatet

I varmeskuffen kan man forvarme redskaper og holde mat varm.



- | | | |
|----------|------------------------|--|
| 1 | Vifte og oppvarming | ► Drei dreiebryteren til ☰ for å slå på. |
| 2 | Driftsindikeringslampe | – blinker når apparatet er slått på.
– lyser ved lukket skuff. |
| 3 | Dreiebryter | 0 °C Av
40 °C Tining, heving av deig
60 °C Forvarme drikkekar, tining,
Holde brød varmt
80 °C Holde mat varm
☰ Forvarme redskaper |



Temperaturene gjelder overflaten til varmeplaten ved tomt apparat. Egne målinger kan være unøyaktige og egner seg ikke for å kontrollere temperaturnøyaktigheten.

Apparatet varmer kun når skuffen er riktig lukket.

3 Forvarme redskaper



Varmeskuffen skal belastes med maksimalt 25 kg. Hvis denne vekten blir overskredet, kan det oppstå belastningsskader på apparatet.

3.1 Belastningseksempler

Apparathøyde	Tallerken	Dekketøy	Dekke
283/312 mm	A 40 st.	A, B, C hver 20 st.	A, B, C hver 12 st. D, E hver 1 st. F 2 st.
220 mm	A 30 st.	A, B, C hver 15 st.	A, B, C hver 10 st. D, E hver 1 st. F 2 st.
162 mm	A 20 st.	A, B, C hver 10 st.	A, B, C hver 8 st. D, E hver 1 st. F 1 st.
144 mm	A 14 st.	A, B, C hver 6 st.	A, B, C hver 4 st. D, E, F hver 1 st.

A Tallerken 27 cm
B Suppetallerken 23 cm
C Kopp 9 cm

D Bolle 17 cm
E Bolle 19 cm
F Plate 34 cm

3.2 Plassere redskaper



Ved trinnet 80 °C eller ≡ blir drikkekarene svært varme. Fare for forbrenning!

Drikkekar som f. eks. espressokopper skal varmes opp ved maks. trinn 60 °C.

- Legg redskapene i skuffen og fordel dem over hele flaten.
- Sett dreiebryterenn på trinnet ≡ (for drikkekar velges maksimalt trinn 60 °C).
 - Driftsindikeringslampen blinker.
- Lukk skuffen.
 - Driftsindikeringslampen lyser.
 - Apparatet varmer.

Forvarmingstid

Forvarmingstiden er avhengig av materiale og tykkelse til redskapet og av mengden, høyden og plasseringen. Høye tallerkenstabler varmes opp langsommere enn enkeltvise redskaper.

Fordel redskapene over hele flaten.

Ved redskaper for 6 personer varer forvarmingen omtrent 45–60 minutter.

Ta ut redskaper



Overflaten til varmeplaten er varm. De nedre redskapsdelene blir varmere enn de øvre. Ta alltid ut redskapet med en grytehanske eller grytekluter.

- Åpne skuffen.
- Slå av dreiebryteren.
- Ta ut redskapene.

4 Holde mat varm



Sett ikke varme gryter eller panner direkte fra det varme kokefeltet på varmeplaten. Varmeplaten kan bli skadet.



Fyll ikke redskaper for fulle, slik at det skvulper over.

Dekk til mat med et varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

Vi anbefaler at du ikke holder mat varm lengre enn en time.

- Legg redskapene i skuffen.
- Sett dreiebryteren på trinnet 80 °C og forvarm apparatet i 10 minutter.
- Ha mat i forvarmet redskap.
- Lukk skuffen.
 - Driftsindikeringslampen lyser.
 - Apparatet varmer.

Egnet mat

- Kjøtt
- Fjærkre
- Fisk
- Sauser
- Grønnsaker
- Tilbehør
- Supper

Slå av

- Åpne skuffen.
- Slå av dreiebryteren.
- Ta ut redskapet med en grytehanske eller grytekluter.

5 Bruk

I tabellen er det ført opp forskjellige bruksmuligheter for varmeskuffen.

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Forvarm redskaper i henhold til tabellen nedenfor.

Trinn	Matrett/redskap	Instruksjon
40 °C	Følsom, dypfryst mat f. eks. kremkaker, smør, pølser, ost	Tining
	Heving av deig	Tildekking, ev. i flatt redskap
60 °C	Dypfryst mat f. eks. kjøtt, kaker, brød	Tining
	Holde egg varme f. eks. kokte egg, eggerøre	Forvarme redskaper, dekke til mat
	Holde brød varmt f. eks. ristet brød, rundstykker	Forvarme redskaper, dekke til mat
	Forvarme drikkekar f. eks. espressokopper	
	Holde følsom mat varm f. eks. lavtemperaturlagret kjøtt	Tildekke redskap
80 °C	Holde mat varm	Forvarme redskaper, dekke til mat
	Holde drikker varme	Forvarme redskaper, dekke til drikker
	Varmer kaker f. eks. omeletter, pannekaker, taco	Forvarme redskaper, dekke til mat
	Varmer tørre kaker f. eks. strøkaker, muffins	Forvarme redskaper, dekke til mat
	Smelte kokesjokolade eller couverture-sjokolade	Forvarme redskaper, dele opp mat
	Løse opp gelatin	Åpen, ca. 20 minutter
	Forvarme redskaper	Ikke egnet for drikkekar

5.1 Lavtemperaturlagning

Lavtemperaturlagning er en lagningsmetode for kjøttstykker av høy kvalitet, som skal lagges rosa eller nøyaktig. Kjøttet blir saftig og mørt. Lagningstiden er lenger enn ved vanlig lagning.

- Forvarm skuffen med redskaper på trinn .
- Litt fett varmes kraftig i pannen.
- Stek kjøttet godt og legg det umiddelbart i forvarmet kokekar.
- Legg på lokk.
- Kokekaret med kjøttet settes tilbake i skuffen og langlagges.
- Sett dreiebryteren på trinn 80 °C.

Egnet redskap

- Bruk redskap av egnet glass, porselen eller keramikk med lokk (f. eks. en gratengform med lokk).

Tips

- Bruk ferskt og godt kjøtt. Fjern alle sener og fettrender. Fett utvikler en kraftig smak ved lavtemperaturlagning.
- Kjøttstykker må ikke vendes.
- Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter lavtemperaturlagningen. Det er ikke nødvendig med noe hviletid.
- Med denne lagningsmetoden kan kjøttet være rosa innvendig. Det er likevel ikke rått eller for lite lagd.
- Lavtemperaturlagd kjøtt er ikke så varmt som vanlig lagd kjøtt. Serveres skal serveres svært varme. Sett tallerkenene inn i varmeskuffen i de siste 45–60 minuttene.
- For å holde lavtemperaturlagd kjøtt varmt, slår du ned til trinn 60 °C etter lavtemperaturlagningen. Små kjøttstykker kan holdes varme i opp til 45 minutter, store stykker i opp til 2 timer.

Brunetid

For lavtemperaturtilberedning er møre stykker av storfe, svin, kalv og lam egnet. Brune- og ettertilberedningstider avhenger av tykkelsen og vekten til kjøttet.

Brunetiden gjelder for innlegging i varmt fett.

Rett	Bruning på kokefeltet	Ettertilberedning i apparatet
------	--------------------------	----------------------------------

Små kjøttstykker

Liten schnitzel	På alle sider 1-3 minutter	30-50 minutter
Steker, medaljonger	Per side 1-2 minutter	40-60 minutter

Middels kjøttstykker

Svinefilet (400-600 g)	På alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammemørbrad (ca. 150-300 g)	Per side 2-3 minutter	50-80 minutter
Storfe-/kalvestek, storfehøyrygg, svinemørbrad, svinestek (til 900 g)	På alle sider 10-15 minutter	120-240 minutter

Stort kjøttstykke

Storfefilet, storfe-/kalvestek, storfehøyrygg (fra 900 g)	På alle sider 10-15 minutter	180-270 minutter
Roastbiff (1,1-2 kg)	På alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

6 Stell og vedlikehold



Rengjør kun skuffen når den er slått av. Dreiebryteren må stå på "0".

Bruk ikke høytrykks- eller damprengjøringsapparater.

Bruk aldri skurende, sterkt sure rengjøringsmidler eller

rengjøringsmidler for rustfritt stål. Bruk ikke noen skrapende

skuresvamper, stålull osv. Disse produktene skader overflatene.

6.1 Utvendig rengjøring

- Smuss eller rester av rengjøringsmidler må fjernes umiddelbart.
- Rengjør overflater med en myk klut fuktet med skyllevann. Tørk i sliperetningen ved metalloverflater. Tørk til slutt av med en myk klut.

6.2 Varmeplate

For rengjøring kan du ta ut skuffen.

- Rengjør varmeplaten med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

7 Utbedre feil selv

Nedenfor er det oppført feil som du selv skal kunne utbedre på en enkel måte, ved å følge fremgangsmåten som beskrives. Hvis en annen feil angis, eller feilen ikke kan utbedres, må du ta kontakt med service.

7.1 Hva gjør du hvis ...

... redskapene eller maten forblir kald

Mulig årsak	Utbedring
• Apparatet er ikke slått på.	➤ Slå på apparatet.
• Brudd på strømforsyningen.	➤ Kontroller strømforsyningen.
• Skuffen er ikke helt lukket.	➤ Lukk skuffen.

... redskapene eller maten er ikke tilstrekkelig varm

Mulig årsak	Utbedring
• For kort oppvarmingstid.	➤ Forleng oppvarmingstiden.
• Skuffen er ikke helt lukket.	➤ Lukk skuffen.

... driftsindikatorlampen blinker ved lukket skuff

Mulig årsak	Utbedring
• Skuffen er ikke helt lukket.	➤ Lukk skuffen.

... driftsindikatorlampen blinker raskt ved lukket skuff

Mulig årsak	Utbedring
• Funksjonsfeil på apparatet.	➤ Ring kundeservice.

... driftsindikatorlampen lyser eller blinker ikke

Mulig årsak	Utbedring
• Indikatorlampen er defekt.	➤ Ring kundeservice.

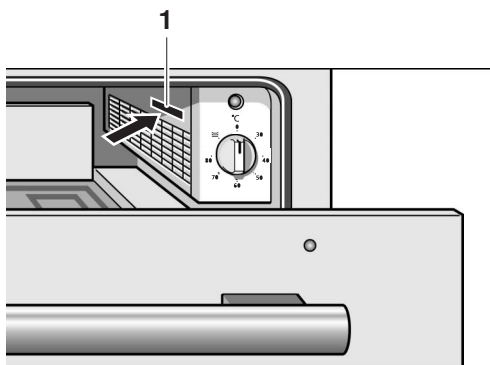
8 Tekniske data

Utvendige mål

- Se installasjonsveiledning

Elektrisk tilkobling

- Se typeskilt 1



9 Kassering

Emballasje

- Emballasjematerialet (kartong, plastfolie PE og isopor EPS) er merket og skal om mulig leveres til resirkulering og kasseres på en miljøvennlig måte.

Avinstallering

- Kople apparatet fra strømnettet. Ved fastmontert apparat skal dette gjøres av en autorisert elektriker!

Sikkerhet

- For å unngå ulykker på grunn av feil bruk, spesielt av barn som leker, skal apparatet gjøres ubrukelig.
- Dra ut kontaktene eller få tilkoplingen demontert av en elektriker. Kutt til slutt nettkabelen på apparatet.

Kassering

- Det gamle apparatet er ikke verdiløst avfall. Med fagmessig kassering vil råstoffene bli resirkulert.



- Symbolet  er avbildet på apparatets typeskilt. Det gjør oppmerksom på at kassering i vanlig husholdningsavfall ikke er tillatt.
- Kasseringen må skje i henhold til lokale bestemmelser for kassering av avfall. Ta kontakt med ansvarlig myndighet i din kommuneadministrasjon, med det lokale gjenvinningsanlegget for husholdningsavfall eller med forhandleren du kjøpte apparatet av for å få mer informasjon om behandling, utnyttelse og resirkulering av produktet.

10 Notater

11 Stikkordsliste

A

Apparatet ditt	7
Avinstallering	18

B

Barn i huset	5
Belastningseksempler	8
Belastningsskader	8
Bruksmåter	11
Brunetid	13

E

Elektrisk tilkobling	17
Emballasje	18

F

Før apparatet tas i bruk for første gang	4
Forvarme redskaper	8
Forvarmingstid	9

G

Gyldighetsområde	2
------------------------	---

K

Kassering	18
-----------------	----

L

Lavtemperaturlagring	12
----------------------------	----

M

Mat	10
Egnet mat	10
Holde varmt	10
Modellnr.	2

P

Plassere redskaper	9
--------------------------	---

R

Rengjøring	14
Reparasjonsservice	23

S

Sikkerhet	18
Sikkerhetsinformasjon	
Før apparatet tas i bruk for første gang	4
For bruk	5
Når det er barn i huset	5
Riktig bruk	4
Stell	14
Symboler	2

T

Ta i bruk apparatet	4
Tekniske data	17
Type	2
Typeskilt	17

U

Utbedre feil selv	15
Utvendig rengjøring	14
Utvendige mål	17

V

Varmeplate	14
Vedlikehold	14

12 Reparasjonsservice



Kapitlet **UTBEDRE FEIL SELV** hjelper deg slik at du kan utbedre små driftsfeil selv.

Du sparer på denne måten kostnadene til servicetekniker.

Hvis du tar kontakt med oss på grunn av en feil eller en bestilling, ber vi deg oppgi fabrikasjonsnummeret (FN) og betegnelsen på apparatet. Før inn disse opplysningene her og på serviceklistremerket som ble levert sammen med apparatet. Klistre merket på et godt synlig sted eller i telefonboken din.

FN

App.

Disse opplysningene finner du på garantibeviset, originalfakturaen og apparatets typeskilt.

► Trekk ut skuffen.

– Typeskiltet befinner seg til venstre ved dreiebryteren.

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J34001.359-0