



Mode d'emploi

WS60144 | WS60162 | WS60220 |
WS60283 | WS60312

Tiroir chauffant

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de mesure
Tiroir chauffant 60 144	34017	WS60144g, WS60144c	60-144
Tiroir chauffant 60 162	34018	WS60162g, WS60162c	60-162
Tiroir chauffant 60 220	34019	WS60220g, WS60220c	60-220
Tiroir chauffant 60 283	34020	WS60283g, WS60283c	60-283
Tiroir chauffant 60 312	34021	WS60312g, WS60312c	60-312
Tiroir chauffant 60 144 Vi	34022	WS60144Vi	60-144

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	9	Élimination	23
1.1	Symboles utilisés.....	4	10	Index	24
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	11	Notes	25
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5		12	Service et assistance	27
1.4	Consignes d'utilisation.....	5			
2	Description générale de l'appareil	8			
2.1	Structure.....	8			
2.2	Éléments de commande et d'affichage.....	9			
2.3	Ouverture et fermeture du tiroir chauffant.....	10			
2.4	Mode veille.....	10			
2.5	Utilisation.....	11			
2.6	Démarrage différé.....	12			
2.7	Mode Sabbat.....	12			
2.8	Exemples de chargement.....	13			
2.9	Grille.....	14			
3	Modes de cuisson	14			
3.1	Chauffer de la vaisselle de table et de service ... 14				
3.2	Chauffer des tasses.....	15			
3.3	Maintenir des plats au chaud.....	16			
3.4	Préparation de yaourt.....	16			
3.5	Favori.....	16			
4	Utilisations	17			
4.1	Possibilités d'utilisation.....	17			
4.2	Cuire à basse température.....	20			
5	Entretien et maintenance	21			
5.1	Procédure.....	21			
5.2	Nettoyage extérieur.....	21			
5.3	Nettoyage de l'intérieur.....	21			
6	Éliminer soi-même des pannes	22			
6.1	Que faire lorsque.....	22			
7	Accessoires et pièces de rechange	23			
8	Caractéristiques techniques	23			
8.1	Dimensions extérieures.....	23			
8.2	Raccordement électrique.....	23			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet.

Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisa-

teur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT:** les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Le tiroir chauffant et son contenu deviennent chauds.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- **AVERTISSEMENT:** si une fissure apparaît sur la surface, il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.

1.4 Consignes d'utilisation

Installation de l'appareil



- L'installation doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié.
- Toutes les étapes doivent être réalisées en intégralité, dans l'ordre et contrôlées. Pour les appareils entièrement intégrés, la façade de meuble doit être correctement montée avant la mise en service, car les pièces métalliques situées sous la façade deviennent chaudes durant l'utilisation.
- Les raccordements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié, selon les directives et les normes relatives aux installations à basse tension et conformément aux prescriptions des entreprises locales d'électricité.

- Un appareil prêt à brancher doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée conformément aux prescriptions. Dans l'installation domestique, un dispositif de séparation réseau sur tous les pôles avec un intervalle de coupure de 3 mm est à prévoir. Les interrupteurs, les dispositifs enfichables, les automates LS et les fusibles librement accessibles après l'installation de l'appareil et qui déclenchent tous les conducteurs polaires valent comme disjoncteurs admis. Une mise à la terre correcte et des conducteurs neutres et de protection posés séparément garantissent un fonctionnement sûr et sans dérangement. Après le montage, tout contact avec des pièces conductrices de tension et des lignes isolées doit être impossible. Contrôlez les installations anciennes.
- La plaque signalétique fournit les informations relatives à la tension secteur, au type de courant et à la protection par fusible nécessaires.
- Une réparation parfaite ne peut être garantie que s'il est possible de déposer l'ensemble de l'appareil sans destruction à tout moment.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Pour les appareils entièrement intégrés, la façade de meuble doit être correctement montée avant la mise en service, car les pièces métalliques situées sous la façade deviennent chaudes durant l'utilisation. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil peut être utilisé pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Le tiroir chauffant ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire chauffer avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles ou du papier!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer le tiroir chauffant, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou aucun animal ne s'y trouve.
- Ne conservez pas dans le tiroir chauffant d'objets pouvant présenter un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans le tiroir chauffant des aliments ou matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient chaud durant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être mis en service si la façade de meuble n'est pas correctement montée.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant encore un certain temps et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans le tiroir chauffant pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou dans le tiroir chauffant, gardez le tiroir fermé et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans le tiroir chauffant deviennent chauds. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans le tiroir. Il y a un risque de blessure si vous déplacez le tiroir. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Lorsque le tiroir est ouvert, il y a un risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur le tiroir, ne posez pas d'objets dessus.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films en plastique et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.

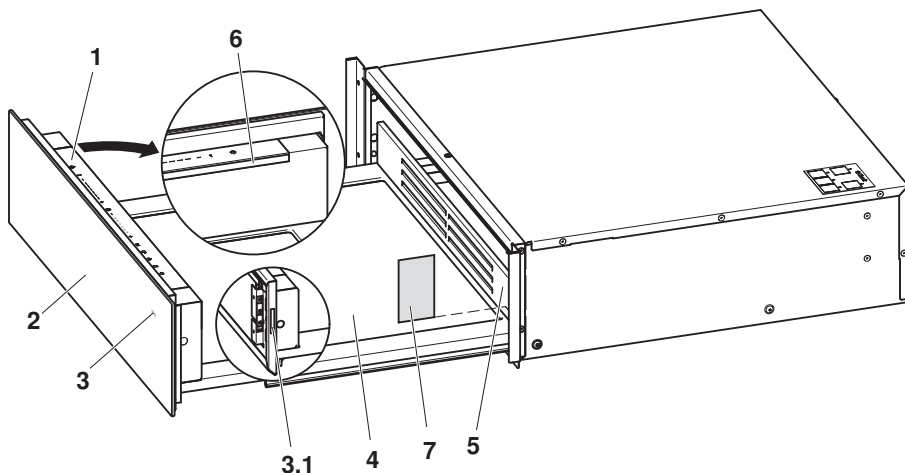
Prévention des dommages sur l'appareil


- N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient rouiller dans le tiroir chauffant.
- La découpe avec des couteaux ou des mollettes dans le tiroir occasionne des dommages visibles.
- Laissez le tiroir quelque peu ouvert jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le tiroir.

2 Description générale de l'appareil

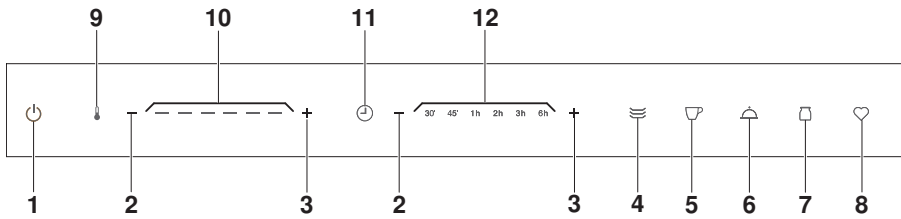
2.1 Structure

Le tiroir chauffant sert à chauffer la vaisselle et à maintenir les plats au chaud.



1	Panneau de commande	▶ effleurer la touche  pour la mise en marche
2	Façade de tiroir	▶ le tiroir s'ouvre et se ferme en appuyant légèrement sur la façade du tiroir (système Push & Pull)
3	Témoin lumineux de l'indicateur de fonctionnement	▶ s'allume en fonctionnement lorsque le tiroir est fermé ▶ clignote à intervalles réguliers en fonctionnement lorsque le tiroir est ouvert ou en mode de démarrage différé actif
3.1	Témoin lumineux de l'indicateur de fonctionnement (appareils entièrement intégrés uniquement)	▶ est éteint en mode veille
4	Plaque chauffante	▶ devient chaude durant l'utilisation
5	Tôle de ventilateur	▶ ouvertures de sortie de l'air chauffé
6	Eclairage intérieur	▶ s'allume lorsque le tiroir est ouvert
7	Plaque signalétique	▶ Caractéristiques techniques

2.2 Éléments de commande et d'affichage



Utilisation

- 1 Marche/Arrêt
- 2 Réduction de la température ou de la durée
- 3 Augmentation de la température ou de la durée
- 4 Mode de cuisson Chauffage de la vaisselle de table et de service
- 5 Mode de cuisson Chauffage des tasses et des verres
- 6 Mode de cuisson Maintien des plats au chaud
- 7 Mode de cuisson Préparation de yaourt
- 8 Mode de cuisson Favori

Ecran

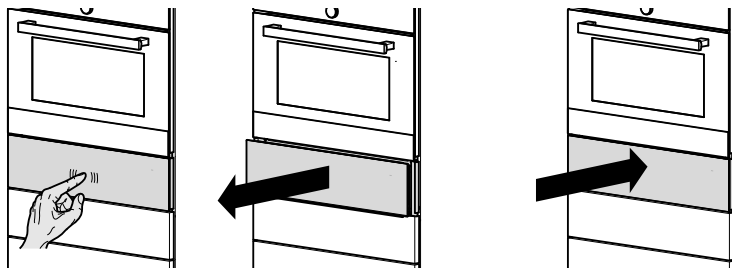
- 9 Température
- 10 Affichage de la température (réglage en cours)
- 11 Durée
- 12 Affichage de la durée (réglage en cours)



Les températures se réfèrent à la surface de la plaque chauffante dans l'appareil vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

L'appareil chauffe uniquement lorsque le tiroir chauffant est bien fermé.

2.3 Ouverture et fermeture du tiroir chauffant



Ouvrir

- ▶ Appuyer avec la main au centre de la façade du tiroir.
 - Le tiroir s'ouvre.

Fermer



- ▶ Repousser la façade du tiroir avec la main au centre.
 - Le tiroir rentre et se ferme.



Ne tirez jamais sur le tiroir.

Le système de fermeture serait endommagé (système Push & Pull).

2.4 Mode veille



Le mode veille correspond à l'état du tiroir lorsque la fonction est temporairement désactivée, elle peut être réactivée à tout moment et sans préparation ou longue attente. Elle est prête à l'utilisation après ouverture du tiroir. Cet état est indiqué par l'indicateur lumineux atténué de la touche . Après effleurement de la touche , l'appareil est en marche et le mode de cuisson souhaité peut être sélectionné.

Fonctionnement

Le tiroir chauffant est équipé d'un circuit de sécurité qui commute le tiroir en mode veille après douze heures maximum de fonctionnement continu.

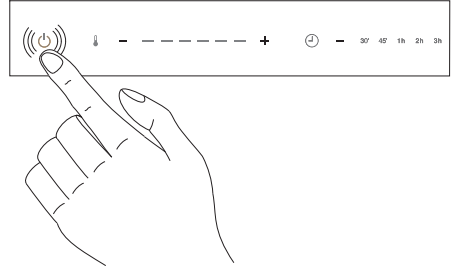
Désactivation du «mode veille»

La touche  est atténuée.

- ▶ Effleurer .
 - La touche  est allumée.
 - La valeur proposée s'allume.







Le mode de cuisson souhaité peut être réglé.





2.5 Utilisation





Le panneau de commande doit être exempt de salissures et de liquides. Lavez-vous et séchez-vous les mains. Sinon, les touches ne réagissent pas ou des commutations imprévues peuvent se produire.

- ▶ Mettre le tiroir en marche en effleurant la touche .
- ▶ Effleurer  ou  autant que nécessaire pour régler la température et la durée souhaitées ou sélectionner l'un des quatre modes de cuisson (voir page 14) programmés avec pré-réglages modifiables de la température et de la durée.
- ▶ Fermer le tiroir.
 - Démarrage du fonctionnement, l'indicateur de fonctionnement s'allume lorsque le tiroir est fermé.
- ▶ Le fonctionnement s'interrompt dès que le tiroir est ouvert.
 - L'indicateur de fonctionnement clignote lorsque le tiroir est ouvert.
 - Fermer le tiroir pour poursuivre le programme.
- ▶ Après l'écoulement de la durée réglée, un signal acoustique retentit.
 - La touche  est atténuée en mode veille.



A la fin du fonctionnement ou après effleurement de la touche , l'éclairage intérieur du tiroir ouvert s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes. Il est réactivé par effleurement de la touche  ou la fermeture/ouverture du tiroir.

- ▶ Pour arrêter l'appareil avant terme le cas échéant: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Une fois relâchée, la touche  est atténuée en mode veille.



Ne laissez pas le tiroir chauffant sans surveillance trop longtemps lorsqu'il est en mode continu. De grandes durées de maintien au chaud entraînent un séchage, voire une combustion spontanée des aliments.
Le tiroir chauffant est équipé d'un circuit de sécurité qui commute le tiroir en mode veille après douze heures maximum de fonctionnement continu.

2.6 Démarrage différé


Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de cuisson sélectionné, une durée de fonctionnement et une durée de report du démarrage sont définies. L'appareil se met en marche après écoulement de la durée du démarrage différé et s'arrête de nouveau, une fois la durée de fonctionnement écoulée.

Avant de régler le démarrage différé

- ▶ Placer la vaisselle ou l'aliment à cuire dans le tiroir chauffant.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température et la durée.

Activer le démarrage différé

- ▶ Maintenir le doigt sur la touche **+** pour la durée (5 s).

–  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h **+** clignote.

- ▶ Régler la durée du démarrage différé souhaitée avec la touche **–** ou **+**.

– L'indicateur du démarrage différé sélectionné clignote.


- ▶ Fermer le tiroir.
 - Lorsque le démarrage différé est activé, l'indicateur de fonctionnement clignote jusqu'au démarrage du fonctionnement. L'indicateur de fonctionnement est allumé après le démarrage automatique.




2.7 Mode Sabbat

En mode Sabbat, une durée de fonctionnement de 72 heures maximum peut être réglée. Le circuit de sécurité et les témoins lumineux sont désactivés en mode Sabbat, excepté en cas de défaillance. Les plats dans le tiroir chauffant sont chauffés et maintenus au chaud sans avoir à commander l'appareil.

Activer le mode Sabbat

- ▶ Maintenir le doigt sur la touche  (10 s).
 - Les affichages de durée et de température s'allument 3 fois brièvement.
 - Le mode Sabbat est activé.

Arrêter le mode Sabbat

- ▶ Maintenir le doigt sur la touche  (10 s).
 - Les affichages de durée et de température s'allument 3 fois brièvement.
 - Le mode Sabbat est désactivé.

2.8 Exemples de chargement

Le chargement maximal dépend du poids de votre plat et de votre vaisselle.

Hauteur de l'appareil	Assiettes		Vaisselle de table		Couverts	
 283/312 mm	A	40 pcs	A, B, C	20 pcs de chaque	A, B, C D, E F	12 pcs de chaque 1 pce de chaque 2 pcs
 220 mm	A	30 pcs	A, B, C	15 pcs de chaque	A, B, C D, E F	10 pcs de chaque 1 pce de chaque 2 pcs
 162 mm	A	20 pcs	A, B, C	10 pcs de chaque	A, B, C D, E F	8 pcs de chaque 1 pce de chaque 1 pcs
 144 mm	A	14 pcs	A, B, C	6 pcs de chaque	A, B, C D, E, F	4 pcs de chaque 1 pce de chaque

A Assiette 27 cm

B Assiette à soupe 23 cm

C Tasse 9 cm

D Saladier 17 cm

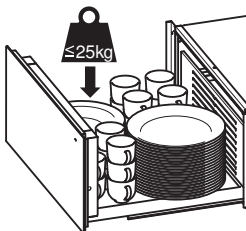
E Saladier 19 cm

F Plat 34 cm

Charge maximale

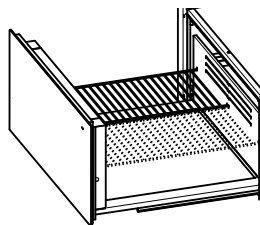


Le tiroir chauffant peut être chargé de 25 kg au maximum. Si cette charge est dépassée, l'appareil risque d'être endommagé.

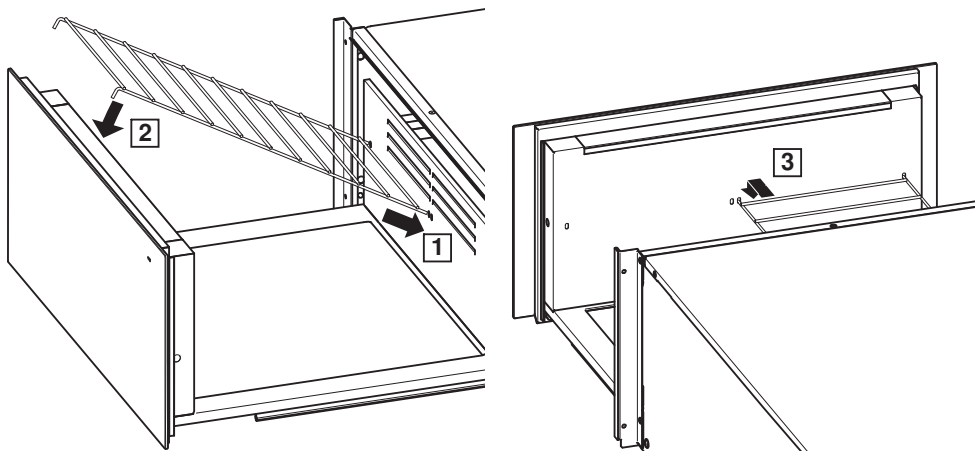


2.9 Grille

La surface de chargement des modèles 283 et 312 peut être agrandie à l'aide de la grille fournie. Ceci peut être utile lorsque des aliments sont maintenus au chaud dans différents plats. La grille peut être insérée à gauche ou à droite.



Vous pouvez acheter une grille supplémentaire auprès du service clientèle ou sur www.vzug.com.



3 Modes de cuisson

3.1 Chauffer de la vaisselle de table et de service

Répartir si possible la vaisselle sur toute la surface de la plaque chauffante. La durée de chauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, mais aussi de la quantité, de la hauteur et de la disposition des éléments. Les grandes piles d'assiettes se réchauffent plus lentement que des assiettes individuelles.

Ne pas placer de grandes plaques debout devant les fentes d'aération. Elles recouvrent les ouvertures de sortie d'air chaud. La vaisselle n'est pas chauffée de manière homogène.

- ▶ Placer la vaisselle dans le tiroir.
- ▶ Effleurer la touche .

– Les valeurs proposées s'allument.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


- ▶ Fermer le tiroir.
 - L'indicateur de fonctionnement s'allume.
 - L'appareil chauffe.



Pour de la vaisselle pour 6 personnes, le chauffage dure env. 45 minutes.

Retirer la vaisselle

La vaisselle chauffée se refroidit très vite. La retirer juste avant utilisation.

- ▶ Ouvrir le tiroir à la fin du mode de cuisson.
- ▶ Effleurer  pour arrêter l'appareil.
- ▶ Retirer la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.




Risque de brûlure! La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les pièces de vaisselle situées à l'extérieur chauffent plus que celles situées au milieu. Retirez toujours la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.


3.2 Chauffer des tasses

La durée de chauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, mais aussi de la quantité, de la hauteur et de la disposition des éléments. Les tasses hautes et les verres empilés chauffent plus lentement que des tasses ou des verres placés individuellement.

Ne pas placer de vaisselle devant les fentes d'aération. Elle recouvre les ouvertures de sortie d'air chaud. La vaisselle n'est pas chauffée de manière homogène.



Risque de brûlure! Pour des tasses et des verres, sélectionnez au maximum le mode de cuisson , afin d'éviter des brûlures.


- ▶ Placer les tasses ou les verres dans le tiroir chauffant.
- ▶ Effleurer la touche .

– Les valeurs proposées s'allument.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Fermer le tiroir.
 - L'indicateur de fonctionnement s'allume.
 - L'appareil chauffe.



Pour des tasses pour 6 personnes, le chauffage dure env. 30 minutes.


- ▶ Ouvrir le tiroir à la fin du mode de cuisson.
- ▶ Effleurer  pour arrêter l'appareil.
- ▶ Retirer la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.




Risque de brûlure! La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les pièces de vaisselle situées à l'extérieur chauffent plus que celles situées au milieu. Retirez toujours la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.

3.3 Maintenir des plats au chaud



Ce mode de cuisson sert à maintenir au chaud des plats directement après leur préparation et non à réchauffer des plats refroidis. Ne placez jamais de casseroles ni de poêles chaudes directement du champ de cuisson sur la plaque chauffante. La plaque chauffante risque d'être endommagée. Sélectionnez uniquement le mode de cuisson  pour maintenir au chaud.


- ▶ Placer la vaisselle dans le tiroir.
- ▶ Effleurer  et préchauffer l'appareil pendant 15 minutes.
- ▶ Placer les aliments dans la vaisselle préchauffée.



Remplissez les récipients de sorte que rien ne déborde.

Recouvrez les aliments d'un couvercle résistant à la chaleur ou de papier aluminium. Les plats non recouverts sèchent à la surface.

Nous recommandons de ne pas maintenir les plats au chaud plus d'une heure.

- ▶ Fermer le tiroir.
 - L'indicateur de fonctionnement s'allume.
 - L'appareil chauffe.
- ▶ Ouvrir le tiroir à la fin du mode de cuisson.
- ▶ Effleurer  pour arrêter l'appareil.
- ▶ Retirer la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.








Risque de brûlure! La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les pièces de vaisselle situées à l'extérieur chauffent plus que celles situées au milieu. Retirez toujours la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.



Aliments adaptés

Garnitures, volaille, légumes, poisson, viande, sauces, soupes

3.4 Préparation de yaourt

- ▶ Placer les verres ou le saladier contenant le lait préparé avec du yaourt dans le tiroir chauffant.
- ▶ Effleurer la touche .
 - Les valeurs proposées s'allument.  -  +  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Fermer le tiroir.
 - L'indicateur de fonctionnement s'allume.
 - L'appareil chauffe.
 - Ouvrir le tiroir à la fin du mode de cuisson.
 - Effleurer  pour arrêter l'appareil.
 - Laisser refroidir le yaourt pendant plusieurs heures dans le tiroir, puis le conserver au réfrigérateur.

3.5 Favori

Si vous utilisez fréquemment une température et une durée spécifiques, vous pouvez les mémoriser en favori.

Régler un favori

▶ Effleurer .

– Les valeurs proposées s'allument.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

▶ Sélectionner la température et la durée souhaitées en effleurant **+** ou **–**.

▶ Maintenir le doigt sur la touche  (5 s).

– Les réglages sont enregistrés.

Démarrer un favori

▶ Effleurer .

– Les valeurs réglées s'allument.

▶ Fermer le tiroir chauffant.

– L'indicateur de fonctionnement s'allume.

– L'appareil chauffe.

– Ouvrir le tiroir à la fin du mode de cuisson.

– Effleurer  pour arrêter l'appareil.



Risque de brûlure! La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les pièces de vaisselle situées à l'extérieur chauffent plus que celles situées au milieu. Retirez toujours la vaisselle avec des gants de protection ou des maniques.







4 Utilisations

4.1 Possibilités d'utilisation



Ce tableau présente différents usages du tiroir chauffant.




















▶ Régler le niveau souhaité.

▶ Préchauffer la vaisselle conformément au tableau ci-dessous.

Niveau	Durée approximative	Aliments/Vaisselle	Remarque
 –  +	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + – max.  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Faire lever de la pâte	Recouvrir d'un linge humide, dans la vaisselle appropriée
 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	–  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Décongeler des aliments surgelés délicats, p. ex. tartes à la crème, beurre, saucisses, fromage	Les laisser emballer

4 Utilisations

Niveau	Durée approximative	Aliments/Vaisselle	Remarque
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Prolonger s'il le faut jusqu'à max. ⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Préparer du yaourt	Possible dans plusieurs petits récipients ou dans un grand, ne pas recouvrir
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Maintenir des œufs au chaud, p. ex. œufs durs, œufs brouillés	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Décongeler les aliments surgelés, p. ex. viande, gâteaux	Les laisser emballer
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Préchauffer des récipients pour boire, p. ex. tasses à espresso	Utiliser uniquement de la vaisselle appropriée
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Faire fondre du chocolat	Dans la vaisselle appropriée, ne pas recouvrir
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Dissoudre de la gélatine	Dans la vaisselle appropriée, ne pas recouvrir
	⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. ⊕ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Maintenir des aliments délicats au chaud, p. ex. viande cuite à basse température	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments

Niveau	Durée approximative	Aliments/Vaisselle	Remarque
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Maintenir des plats au chaud ou les réchauffer, p. ex. omelettes, crêpes, galettes, tacos, tortillas, fajitas	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Maintenir des plats au chaud, p. ex. rôti, sauces	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Maintenir des boissons au chaud	Préchauffer la vaisselle le cas échéant
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Maintenir du pain au chaud, p. ex. toasts, petits pains	Placer les aliments directement sur la plaque chauffante, ne pas recouvrir	
 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +			
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Chauffer la vaisselle de service, p. ex. assiettes creuses ou plates, saladiers, plats, saucières	Répartir si possible la vaisselle sur toute la surface pour qu'elle chauffe plus rapidement
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Maintenir des boissons au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons le cas échéant
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Prolonger s'il le faut jusqu'à max.	Sécher	Placer les fruits préparés et coupés en petits morceaux sur la grille, retourner si besoin
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.	Cuisson à basse température	Préchauffer la vaisselle
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		

Niveau	Durée approximative	Aliments/Vaisselle	Remarque
🔥 - ██████████ +	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Serviettes chaudes et humides pour les utilisations bien-être	Humidifier la serviette, la plier ou la rouler et la placer directement sur la plaque chauffante. Utiliser uniquement des serviettes en fibres végétales, pas de synthétiques!
-	- max.		
🔥 - ██████████ +	⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +		

4.2 Cuire à basse température

Le réglage 🔥 - ██████████ + convient pour cuire à basse température et poursuivre la cuisson de pièces de viande de qualité (bœuf, veau, porc, agneau), de petite à moyenne taille et de 6 cm de diamètre maximum. Pour les gros morceaux de viande, nous recommandons de les préparer au four ou au cuitiseur à vapeur combiné.

En augmentant la durée de cuisson à une température inférieure, la viande reste juteuse et tendre.

Préparation







La viande doit être saisie avant d'être cuite à basse température.

- ▶ Utiliser de la vaisselle adaptée en verre, porcelaine ou céramique.
- ▶ Préchauffer le tiroir, avec un plat, au niveau 🔥 - ██████████ +.
- ▶ Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse à feu vif.
- ▶ Saisir la viande.

La durée de saisie ci-après est calculée à partir du moment où la viande est placée dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisie sur le champ de cuisson	Poursuite de la cuisson dans l'appareil
Petits morceaux de viande		
Petites escalopes	2-3 min sur toutes les faces	🔥 - ██████████ + pendant ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Steaks, médaillons	1-2 min par face	🔥 - ██████████ + pendant ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet d'agneau (env. 150-300 g)	2-3 min par face	🔥 - ██████████ + pendant ⌚ - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +


Morceaux de viande de taille moyenne

Filet de porc (400–600 g)	4–6 min sur toutes les faces	 - ██████████ + pendant  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Filet de bœuf/veau, carré de porc (jusqu'à 900 g)	12–15 min sur toutes les faces	 - ██████████ + pendant  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Placer la viande dans le plat préchauffé dans le tiroir pour poursuivre la cuisson.
- ▶ Placer un couvercle sur le plat.



La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Durant les 45 à 60 dernières minutes, placez également les assiettes dans le tiroir chauffant.

Pour maintenir la viande cuite à basse température au chaud, retournez au niveau  - ██████████ + une fois la cuisson terminée. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures.

5 Entretien et maintenance

5.1 Procédure



Nettoyez le tiroir uniquement lorsqu'il est arrêté en mode veille.

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni d'appareil de nettoyage à vapeur. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs ou très corrosifs, ni des produits nettoyants pour l'inox. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de paille de fer, etc. pour nettoyer l'appareil. Ces produits endommagent les surfaces.

5.2 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Séchez ensuite avec un chiffon doux.

5.3 Nettoyage de l'intérieur

- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque le tiroir est encore tiède.
- ▶ Nettoyez la plaque chauffante, la grille d'aération et le panneau de commande avec un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

6 Eliminer soi-même des pannes

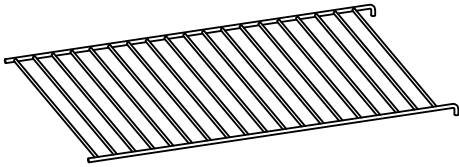
Voici la liste des dérangements que vous pourrez facilement éliminer vous-même selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être éliminé, veuillez appeler notre service clientèle.

6.1 Que faire lorsque...

Problème	Cause possible	Solution
La vaisselle ou les aliments restent froids	▪ L'appareil n'est pas en marche.	▶ Mettre l'appareil en marche.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le tiroir n'est pas bien fermé.	▶ Fermer le tiroir.
La vaisselle ou les aliments ne sont pas assez chauds	▪ Durée de chauffage trop courte.	▶ Prolonger la durée de chauffage.
	▪ Le tiroir n'est pas bien fermé.	▶ Fermer le tiroir.
	▪ Température réglée trop bas.	▶ Sélectionner un réglage plus fort pour la température.
L'indicateur de fonctionnement clignote à intervalles réguliers alors que le tiroir est fermé	▪ Le tiroir est complètement fermé et le démarrage différé est activé, ce qui est signalé par le clignotement de l'indicateur de fonctionnement.	▶ Fermer le tiroir. Désactiver le démarrage différé au besoin.
L'indicateur de fonctionnement clignote rapidement alors que le tiroir est ouvert	▪ Le démarrage différé est activé.	▶ Fermer le tiroir, puis fonctionnement avec démarrage différé. Désactiver le démarrage différé en effleurant la touche  .
L'indicateur de fonctionnement ne s'allume pas pendant le fonctionnement	▪ Indicateur de fonctionnement défectueux.	▶ Appeler le service clientèle.
L'indicateur de fonctionnement clignote rapidement alors que le tiroir est ouvert ou fermé	▪ Le fonctionnement ne s'est pas terminé.	▶ Effleurer  .
Le tiroir ne peut pas être ouvert ou fermé	▪ Le mécanisme Push & Pull est défectueux.	▶ Appeler le service clientèle.

7 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.



Grille pour les modèles 283/312 mm

8 Caractéristiques techniques

8.1 Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation

8.2 Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique (voir page 27)

9 Élimination

9.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.


9.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

► débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

9.3 Élimination



-  Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

10 Index

A	
Accessoires et pièces de rechange	23
C	
Caractéristiques techniques	23
Chauffer de la vaisselle de table et de service. 14	15
Circuit de sécurité.....	10
Consignes d'utilisation.....	5
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	6
Conditions de fonctionnement	4
Installation de l'appareil.....	5
Spécifiques à l'appareil	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	6, 7
Cuisson à basse température	20
Durée de saisie.....	20
Poursuite de la cuisson.....	20
D	
Démarrage différé.....	12
Description de l'appareil	8
Désignation du modèle	2
Dimensions extérieures	23
Domaine de validité.....	2
Dommages liés au chargement.....	13
E	
Éléments d'affichage.....	9
Éléments de commande	9
Élimination	23
Éliminer l'appareil	23
Éliminer soi-même des dérangements.....	22
Entretien.....	21
Espace intérieur	
Nettoyage.....	21
Exemples de chargement	13
Extension de garantie	27
F	
Favori	
Démarrage	17
Mémorisation	17
Réglage	17
G	
Grille	23
I	
Installation de l'appareil.....	5
M	
Maintenance	21
Mise en service	6
Mode Sabbat	12
Mode veille.....	10
Modes de cuisson	14
N	
Nettoyage	21
Nettoyage extérieur	21
Notes	25
Numéro de modèle	2
P	
Plaque signalétique	23
Plats	
Maintien au chaud.....	16
Possibilités d'utilisation.....	17
Préparation de yaourt	16
Q	
Questions techniques	27
R	
Raccordement électrique	23
S	
Service et assistance	27
Structure	8
Symboles.....	4
T	
Tiroir	
Nettoyage	21
Type	2
Types d'usages.....	17
V	
Vaisselle	
Préchauffer.....	14
Ranger	15

11 Notes

12 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com →Service

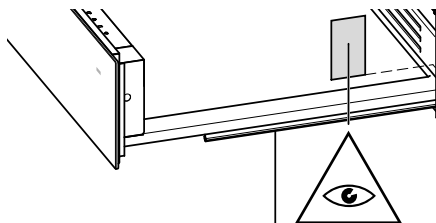
→Saisie des données de garantie. En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ Appareil: _____

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

- ▶ Ouvrir le tiroir chauffant.
 - La plaque signalétique se trouve à droite, à l'intérieur du tiroir.



Votre demande de réparation

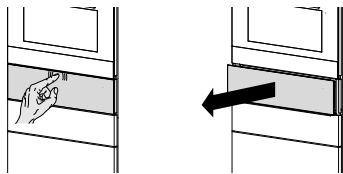
Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

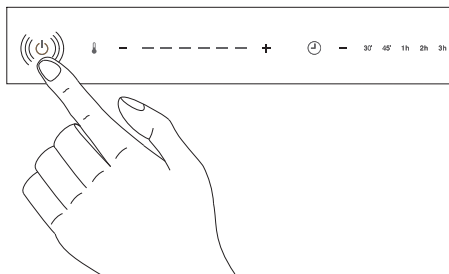
V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

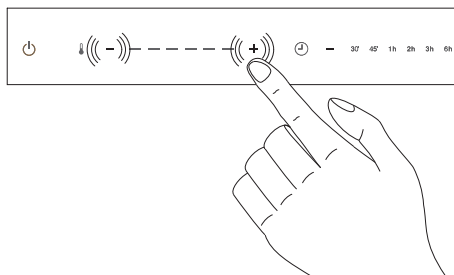
Ouvrir l'appareil



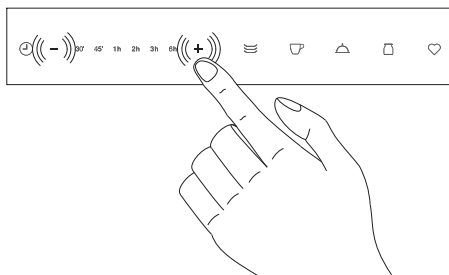
Mettre l'appareil en marche



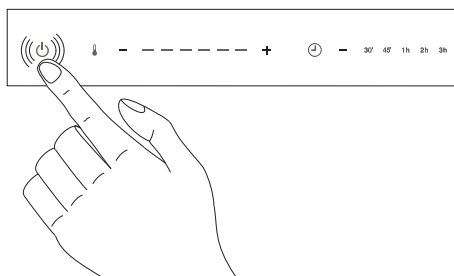
Réglage de la température



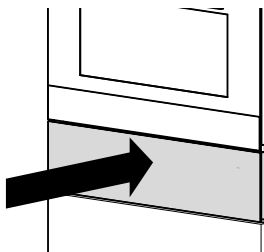
Réglage de la durée



Arrêter l'appareil



Fermeture de l'appareil



1044762-R03