

Mode d'emploi

WS 55 162 à WS 60 312

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 le temps nécessaire pour lire attentivement 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 conseils 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

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Numéro de modèle
WS 55 162, WS 55 162c	34008
WS 55 220, WS 55 220c	34009
WS 60 144, WS 60 144c	34010
WS 60 162, WS 60 162c	34011
WS 60 220, WS 60 220c	34012
WS 60 283, WS 60 283c	34013
WS 60 312, WS 60 312c	34014

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Symboles utilisés	4
1.2	Consignes de sécurité générales	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6
1.4	Consignes d'utilisation	7
2	Elimination	10
3	Description de l'appareil	11
3.1	Structure	11
3.2	Éléments de commande et d'affichage	11
3.3	Fonction «Auto Off»	12
3.4	Utilisation	12
4	Préchauffer de la vaisselle	13
4.1	Charge maximale	13
4.2	Exemples de chargement	13
4.3	Ranger la vaisselle	14
5	Maintenir des aliments au chaud	15
5.1	Procédure	15
6	Utilisations	16
6.1	Possibilités d'utilisation	16
6.2	Cuire à basse température	17
7	Entretien et maintenance	19
7.1	Procédure	19
7.2	Nettoyage extérieur	19
7.3	Nettoyage de l'intérieur	19
8	Eliminer soi-même des pannes	20
8.1	Que faire lorsque... ..	20
9	Caractéristiques techniques	22
9.1	Dimensions extérieures	22
9.2	Raccordement électrique	22
10	Index	23
11	Notes	24
12	Service et assistance	27

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
 - 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.



- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n'est pas équipé d'une ligne de raccordement au secteur et d'une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d'ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l'installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de 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'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT:** les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Eloignez les enfants en bas âge.
- Le tiroir chauffant et son contenu deviennent chauds.
- Sur les appareils avec autonettoyage pyrolytique, les salissures excessives doivent être éliminées et les accessoires retirés avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.

1.4 Consignes d'utilisation

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. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou non conforme à l'usage prévu.
- 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 au niveau de l'appareil et de l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au 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 sine qua non pour éviter tout dommage et tout accident. Veuillez respecter les consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Débranchez l'appareil du secteur dès que vous constatez un dysfonctionnement.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal domestique ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, aérosols pour four, etc.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant pendant son fonctionnement.
- À l'ouverture du tiroir, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que 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 et il est absolument interdit de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour saisir de la viande. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Étouffez 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 un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou dans l'espace de cuisson, maintenez le tiroir fermé et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans le tiroir. Il existe un risque de blessure si vous déplacez le tiroir. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Lorsque le tiroir est ouvert, il existe un risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez pas et 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 portée des enfants.

Prévention des dommages sur l'appareil

- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des mollettes dans le tiroir occasionne des dommages visibles.
- Laissez le tiroir ouvert de 2 cm jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait refroidi afin d'éviter la formation de corrosion.
- Lors du nettoyage, évitez que l'eau ne pénètre dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- N'ouvrez pas le tiroir avec une force excessive.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, film en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débrancher l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le cordon de l'appareil.

Elimination

- L'appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.

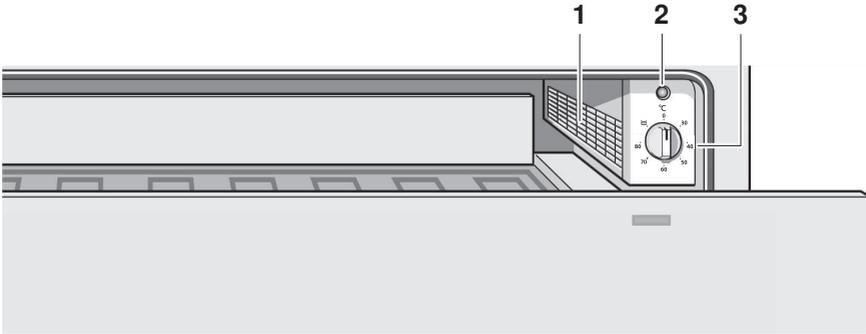


- Le symbole  se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l'appareil

3.1 Structure

Le tiroir chauffant sert à préchauffer de la vaisselle et à garder des plats au chaud.



1 Ventilateur et chauffage ► Pour la mise en marche, tournez le commutateur rotatif sur .

3.2 Éléments de commande et d'affichage

2 Témoin de service

- S'allume pendant le fonctionnement lorsque le tiroir est fermé.
- Clignote à intervalles réguliers pendant le fonctionnement lorsque le tiroir est ouvert.
- Clignote de façon irrégulière (fonction «Auto Off»).

3 Commutateur rotatif

0 °C	Arrêt
40 °C	Décongeler, faire lever de la pâte
60 °C	Préchauffer des récipients pour boissons, décongeler, garder du pain au chaud
80 °C	Maintenir des plats au chaud
	Préchauffer de la vaisselle



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

L'appareil chauffe uniquement lorsque le tiroir est correctement fermé.

3.3 Fonction «Auto Off»

Arrêt automatique, fonction «Auto Off»



Si, une fois toutes les opérations sur le tiroir chauffant terminées, le commutateur rotatif n'est pas mis en position «0», l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 h.

Le témoin de service clignote de façon irrégulière.

- ▶ Mettez le commutateur rotatif sur «0».
 - L'appareil peut être remis en marche.

Explication du clignotement

Fonctionnement normal

Le témoin de service clignote à intervalles régulier, au rythme des secondes.

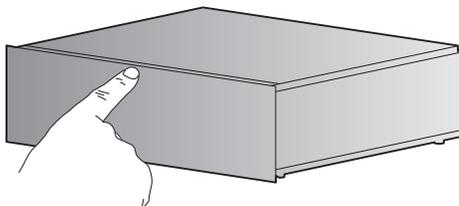
Arrêt automatique, fonction «Auto Off»

Le témoin de service clignote de façon irrégulière.

3.4 Utilisation

Ouvrir

- ▶ Effleurez le tiroir en haut au milieu avec un doigt.
 - Le tiroir s'ouvre.



Fermer

- ▶ Repoussez le tiroir avec la main en appuyant en haut au centre pour le fermer.
 - Le tiroir s'enclenche. Il est fermé.



N'ouvrez jamais le tiroir avec une force excessive.

Le mécanisme de fermeture (pousser/tirer) serait endommagé.

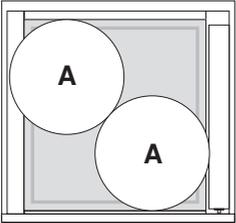
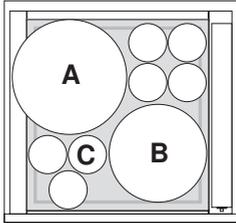
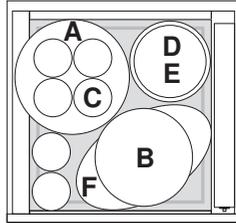
4 Préchauffer de la vaisselle

4.1 Charge maximale



Le tiroir chauffant peut être chargé de 25 kg au maximum. Si cette charge est dépassée, des dommages peuvent apparaître sur l'appareil.

4.2 Exemples de chargement

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

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

4.3 Ranger la vaisselle



Risque de brûlure! Au niveau 80 °C ou ☰, les récipients pour boissons deviennent très chauds.

Réchauffez les récipients pour boissons, p. ex. les tasses à espresso, au maximum au niveau 60 °C.

- ▶ Placez la vaisselle dans le tiroir et répartissez-la sur toute la surface.
- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau ☰ (pour les récipients pour boissons, sélectionnez au maximum le niveau 60 °C).
 - Le témoin de service clignote.
- ▶ Fermez le tiroir.
 - Le témoin de service s'allume.
 - L'appareil chauffe.

Durée de préchauffage

La durée de préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, mais aussi de la quantité, de la hauteur et de la répartition des éléments. Les grandes piles d'assiettes se réchauffent plus lentement que des assiettes réparties individuellement.

- ▶ Répartissez la vaisselle sur toute la surface.

Pour de la vaisselle pour 6 personnes, le préchauffage prend env. 45 à 60 minutes.

Retirer la vaisselle



Risque de brûlure! La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les pièces de vaisselle situées en bas sont plus chaudes que celles situées en haut. Retirez toujours la vaisselle avec des gants ou des maniques.

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Mettez le commutateur rotatif sur «0».
- ▶ Retirez la vaisselle.

5 Maintenir des aliments au chaud

5.1 Procédure



Ne placez jamais de casseroles ni de poêles chaudes directement du champ de cuisson chaud sur la plaque chauffante. La plaque chauffante pourrait être endommagée.



Ne remplissez pas trop les récipients afin que rien ne déborde.

Recouvrez les aliments d'un couvercle résistant à la chaleur ou de papier aluminium.

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

- ▶ Placez la vaisselle dans le tiroir.
- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau 80 °C et préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- ▶ Placez les aliments dans la vaisselle préchauffée.
- ▶ Fermez le tiroir.
 - Le témoin de service s'allume.
 - L'appareil chauffe.

Plats adaptés

- Viande
- Poisson
- Légumes
- Soupes
- Volaille
- Sauces
- Garnitures

Arrêter

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Mettez le commutateur rotatif sur «0».
- ▶ Retirez la vaisselle avec des gants ou des maniques.

6 Utilisations

6.1 Possibilités d'utilisation

Ce tableau présente différents usages du tiroir chauffant.

- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau souhaité.
- ▶ Préchauffez la vaisselle conformément au tableau ci-dessous.

Niveau	Aliments/vaisselle	Remarque
40 °C	Aliments surgelés délicats, p. ex. tarte à la crème, beurre, saucisses, fromage	Décongeler
	Faire lever de la pâte	Couvrir, dans un récipient plat le cas échéant
60 °C	Aliments surgelés, p. ex. viande, gâteau, pain	Décongeler
	Maintenir des œufs au chaud, p. ex. œufs durs, œufs brouillés	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Maintenir du pain au chaud, p. ex. toasts, petits pains	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Préchauffer des récipients à boire,	p. ex. tasses à espresso
	Maintenir des aliments délicats au chaud, p. ex. viande cuite à basse température	Couvrir le plat
80 °C	Maintenir des aliments au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Maintenir des boissons au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
	Faire chauffer des galettes, p. ex. omelettes, crêpes, tacos	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Faire chauffer des gâteaux secs, p. ex. streusel, muffins	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Faire fondre du chocolat à cuire ou de couverture	Préchauffer la vaisselle, couper le chocolat en petits morceaux
	Dissoudre de la gélatine	Non couvert, env. 20 minutes
	Préchauffer de la vaisselle	Ne convient pas pour les récipients à boire

6.2 Cuire à basse température

La cuisson à basse température est un mode de cuisson pour des pièces de viande de qualité, qui doivent être cuites saignantes ou à point. La viande reste juteuse et tendre. La durée de cuisson est plus longue que lors d'une cuisson traditionnelle.

- ▶ Préchauffez le tiroir, avec un plat, au niveau .
- ▶ Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif.
- ▶ Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans le plat préchauffé.
- ▶ Posez le couvercle.
- ▶ Placez le plat avec la viande dans le tiroir et laissez étuver.
- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau 80 °C.

Vaisselle appropriée

- ▶ Utilisez de la vaisselle adaptée en verre, porcelaine ou céramique avec un couvercle (p. ex. un plat à gratin avec couvercle).

Conseils

- Utilisez de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner la viande.
- La viande peut être découpée immédiatement après la cuisson à basse température. Il n'est pas nécessaire de respecter un temps de repos.
- Avec cette méthode de cuisson, le cœur de la viande peut être rose. Pour autant, cela ne signifie pas qu'elle est crue ou insuffisamment cuite.
- 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.
- Si vous désirez garder au chaud de la viande cuite à basse température, revenez au niveau 60 °C après la cuisson. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures.

Durée de saisie

Tous les morceaux tendres de bœuf, porc, veau et agneau peuvent être cuits à basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de l'épaisseur et du poids du morceau de viande.

La durée de saisie est calculée à partir du moment où vous placez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le champ de cuisson	Poursuivre la cuisson dans l'appareil
Petits morceaux de viande		
Petite escalope	1–3 minutes sur tous les côtés	30–50 minutes
Steaks, médaillons	1–2 minutes par face	40–60 minutes
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet de porc (400–600 g)	4–5 minutes sur tous les côtés	75–120 minutes
Filet d'agneau (env. 150–300 g)	2–3 minutes par face	50–80 minutes
Rumsteck de bœuf/veau, entrecôte parisienne, rond de gîte, filet de porc, noix de porc (jusqu'à 900 g)	10–15 minutes sur tous les côtés	120–240 minutes
Gros morceaux de viande		
Filet de bœuf, rumsteck de bœuf/veau, entrecôte parisienne, rond de gîte (à partir de 900 g)	10–15 minutes sur tous les côtés	180–270 minutes
Roast-beef (1,1–2 kg)	8–10 minutes sur tous les côtés	210–300 minutes

7 Entretien et maintenance

7.1 Procédure



Nettoyez le tiroir uniquement lorsqu'il est éteint. Le commutateur rotatif doit être en position «0».

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.

7.2 Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminez 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.

7.3 Nettoyage de l'intérieur

- ▶ Si possible, éliminez les salissures avec un chiffon humide lorsque le tiroir est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et séchez avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez la plaque chauffante avec un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et séchez-la avec un chiffon doux.
- ▶ Utilisez des produits de nettoyage pour four courants et respectez les indications du fabricant.

8 Éliminer soi-même des pannes

8.1 Que faire lorsque...

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.

... la vaisselle ou les aliments restent froids

Cause possible	Remède
▪ L'appareil n'est pas en marche.	▶ Mettez l'appareil en marche.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôlez l'alimentation électrique.
▪ Le tiroir n'est pas bien fermé.	▶ Fermez le tiroir.

... la vaisselle ou les aliments ne sont pas assez chauds

Cause possible	Remède
▪ Durée de réchauffage trop courte.	▶ Prolongez la durée de réchauffage.
▪ Le tiroir n'est pas bien fermé.	▶ Fermez le tiroir.

... le témoin de service clignote à intervalles réguliers alors que le tiroir est fermé

Cause possible	Remède
▪ Le tiroir n'est pas bien fermé.	▶ Fermez le tiroir.

... le témoin de service clignote rapidement alors que le tiroir est fermé

Cause possible	Remède
▪ Dysfonctionnement de l'appareil.	▶ Appelez le service clientèle.

... le témoin de service ne s'allume pas ou ne clignote pas

Cause possible	Remède
▪ Témoin de service défectueux.	▶ Appelez le service clientèle.

... le témoin de service clignote de façon irrégulière alors que le tiroir est ouvert/fermé

Cause possible	Remède
▪ Le commutateur rotatif n'a pas été placé en position «0». Fonction «Auto Off».	▶ Mettez le commutateur rotatif sur «0».

... le tiroir ne s'ouvre ou ne se ferme pas

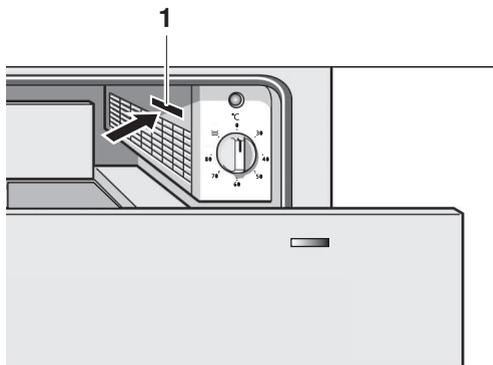
Cause possible	Remède
▪ N'ouvrez jamais le tiroir avec une force excessive.	▶ Appelez le service clientèle.

9 Caractéristiques techniques

9.1 Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation.

9.2 Raccordement électrique



► Voir la plaque signalétique **1**.

10 Index

A

Aliments	
Maintenir au chaud	15
Arrêt automatique	
Fonction AutoOff.....	12
Avant la première mise en service.....	7

C

Caractéristiques techniques	22
Consignes d'utilisation.....	7
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Généralités	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7, 8
Cuire à basse température	17

D

Description de l'appareil	11
Désinstallation	10
Dimensions extérieures	22
Domaine de validité.....	2
Dommages liés au chargement.....	13
Durée de saisie	18

E

Éléments d'affichage.....	11
Éléments de commande	11
Élimination	10
Éliminer soi-même des pannes.....	20
Emballage	10
Entretien.....	19
Exemples de chargement	13
Explication du clignotement.....	12

F

Famille de produit.....	2
Fonction AutoOff	12

I

Intérieur	
Nettoyage.....	19

M

Maintenance	19
Mise en service	7

N

Nettoyage	19
Nettoyage extérieur	19
Notes	24
Numéro de modèle	2

P

Plaque signalétique	22
Plats	
Plats adaptés	15
Prolongation de garantie.....	27

Q

Questions techniques	27
----------------------------	----

R

Raccordement électrique.....	22
------------------------------	----

S

Sécurité.....	10
Service & Support.....	27
spécifiques à l'appareil	
Consignes de sécurité	6
Structure	11
Symboles.....	4

T

Tiroir	
Nettoyage.....	19
Type.....	2
Types d'usages	16

U

Utilisation	12
-------------------	----

V

Vaisselle	
Durée de préchauffage	14
Préchauffer	13
Ranger.....	14
Vaisselle appropriée.....	17

11 Notes

12 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer soi-même 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.

Veuillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com
→ Service → Saisie des données de garantie. En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.
Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil:** _____

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

Votre demande de réparation

Vous trouverez le numéro de téléphone de votre centre de service V-ZUG le plus proche sur www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, prolongation de garantie

V-ZUG répond volontiers à toutes vos questions administratives et techniques, réceptionne vos commandes d'accessoires et de pièces détachées ou vous fournit des informations sur nos contrats d'entretien avancés.



J34008351-R02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zoug
info@vzug.com, www.vzug.com

