

Tiroir chauffant

WS 55/162

WS 55/220

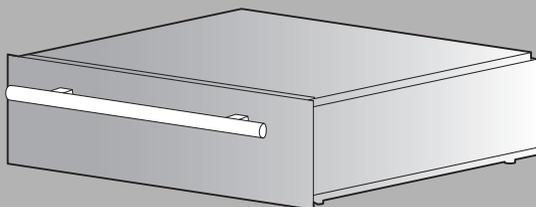
WS 60/144

WS 60/162

WS 60/220

WS 60/283

WS 60/312



Mode d'emploi

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.

Veillez tenir 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.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- Indication pour la réaction de l'appareil à une étape de travail.
- Indication pour une énumération.



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

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

Type	No de modèle	Type	No de modèle	Type	No de modèle
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		

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Avant la première mise en service	4
1.2	Utilisation conforme à l'usage prévu	4
1.3	Si vous avez des enfants	5
1.4	Utilisation	5
2	Votre appareil	7
2.1	Description de l'appareil	7
3	Préchauffer la vaisselle	8
3.1	Exemple de chargement	8
3.2	Ranger la vaisselle	9
4	Maintenir des aliments au chaud	10
5	Usages	11
5.1	Cuire à basse température	12
6	Entretien et maintenance	14
6.1	Nettoyage extérieur	14
6.2	Plaque chauffante	14
7	Comment éliminer soi-même les pannes	15
7.1	Que faire lorsque	15
8	Caractéristique techniques	17
9	Elimination	18
10	Notes	19
11	Index	22
12	Service de réparation	23

1 Consignes de sécurité



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

1.1 Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté 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 qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.

1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

1.3 Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.

1.4 Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Aussitôt qu'un défaut de fonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ne pas coincer le câble de raccordement d'autres appareils électriques. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente, afin d'éviter tout risque.
- Assurez-vous avant de fermer le tiroir chauffant qu'aucun corps étranger ou animal domestique 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, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Les réparations non effectuées en bonne et due forme représentent un danger. Risque d'électrocution! Les réparations doivent impérativement être exécutées par un technicien du service après-vente.

Attention, risque de brûlures!

- La plaque chauffante de l'appareil devient très chaude. Risque de brûlures! Ne touchez pas la plaque, éloignez les enfants! Utilisez des gants de protection ou des maniques pour retirer la vaisselle.
- Une fois arrêtée, la plaque chauffante reste encore chaude pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc que la plaque chauffante ait refroidi avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- Ne conservez jamais dans l'appareil des récipients inflammables en plastique. Risque d'incendie!
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou du tiroir chauffant, gardez le tiroir chauffant fermé et interrompez l'alimentation électrique.

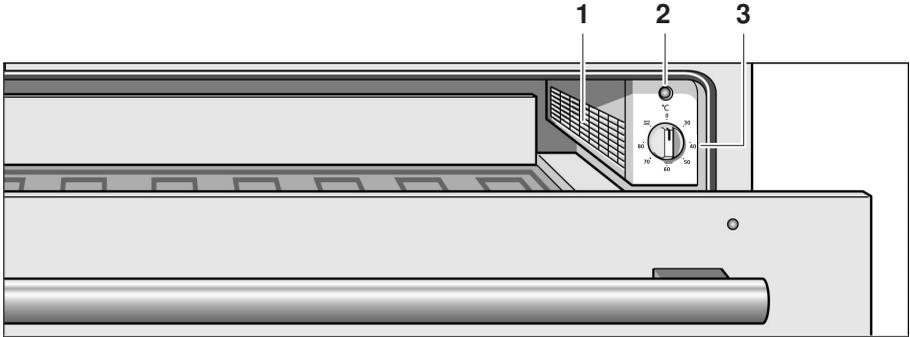
Eviter des dommages sur l'appareil

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. Risque de court-circuit!
- En présence de cassures, fêlures ou fissures dans la plaque chauffante, risque d'électrocution! Retirez le connecteur de la prise ou coupez le fusible dans le coffret de fusibles. Appelez le service après-vente.

2 Votre appareil

2.1 Description de l'appareil

Le tiroir chauffant permet de préchauffer de la vaisselle et de maintenir des aliments au chaud.



- 1** Ventilateur et chauffage ➤ Pour la mise en marche, réglez le commutateur rotatif sur ☰.
- 2** Témoin de service – clignote lorsque l'appareil est en marche.
– est allumé lorsque le tiroir chauffant est fermé.
- 3** Commutateur rotatif
- 0 °C** Eteint
 - 40 °C** Décongeler légèrement, faire lever de la pâte
 - 60 °C** Préchauffer des récipients à boire, décongeler, garder du pain au chaud
 - 80 °C** Garder des aliments au chaud
 - ☰ Préchauffer de la vaisselle



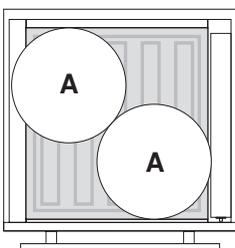
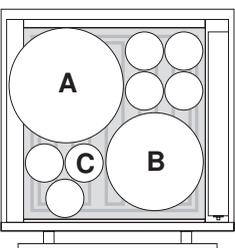
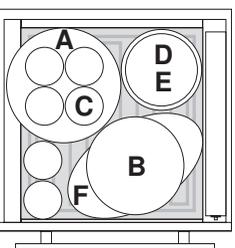
Les températures se rapportent à la surface de la plaque chauffante dans l'appareil vide. Les propres mesures peuvent être imprécises et ne conviennent pas pour contrôler la précision de température. L'appareil chauffe uniquement lorsque le tiroir est bien fermé.

3 Préchauffer la vaisselle



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

3.1 Exemple de chargement

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

- A** Assiettes 27 cm
- B** Assiettes à soupe 23 cm
- C** Tasse 9 cm

- D** Saladier 17 cm
- E** Saladier 19 cm
- F** Plat 34 cm

3.2 Ranger la vaisselle



Au niveau 80 °C ou ☰, les récipients à boire sont très chauds. Risque de brûlures!

Réchauffez les récipients à boire telles que tasses à espresso au niveau 60 °C au maximum.

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

Durée de préchauffage

La durée de préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, tout comme de la quantité, de la hauteur et de la disposition. Les grandes piles d'assiettes sont réchauffées plus lentement que des assiettes individuelles.

- Répartissez la vaisselle sur toute la surface.

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

Retirer la vaisselle



La surface de la plaque chauffante est chaude. Les pièces de vaisselle situées en bas sont plus chaudes que celles situées en haut. Retirez toujours la vaisselle avec des gants ou une manique.

- Ouvrez le tiroir.
- Désactivez le commutateur rotatif.
- Retirez la vaisselle.

4 Maintenir des aliments au chaud



Ne placez jamais de casseroles ni de poêles chaudes directement du champ de cuisson sur la plaque chauffante. La plaque chauffante pourrait alors 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 aliments au chaud plus d'une heure.

- Placer la vaisselle dans le tiroir.
- Réglez le commutateur rotatif au niveau 80 °C et préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- Placez les aliments dans l'appareil préchauffé.
- Fermez le tiroir.
 - Le témoin de service est allumé.
 - L'appareil chauffe.

Aliments adaptés

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

Arrêt

- Ouvrez le tiroir.
- Désactivez le commutateur rotatif.
- Retirez la vaisselle avec des gants ou une manique.

5 Usages

Dans le tableau, vous trouverez 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, saucisse, fromage	Décongeler légèrement
	Faire lever de la pâte	Couvrir, év. dans un récipient plat
60 °C	Aliments surgelés p. ex. viande, gâteau, pain	Décongeler légèrement
	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 la vaisselle
80 °C	Maintenir des aliments au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Maintenir des boissons au chaud	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Chauffer des galettes p. ex. omelettes, crêpes, tacos	Préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
	Chauffer des gâteaux secs p. ex. gâteau aux grains sablés (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	Non approprié pour des récipients à boire

5.1 Cuire à basse température

La cuisson à basse température est un mode de cuisson pour des morceaux de viande de qualité qui doivent être cuits saignants ou à point. La viande reste juteuse et tendre. La durée de cuisson est plus longue que lors de la cuisson traditionnelle.

- ▶ Préchauffez le tiroir, avec de la vaisselle, au niveau .
- ▶ Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif.
- ▶ Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée.
- ▶ Posez le couvercle.
- ▶ Placez la vaisselle contenant la viande dans le tiroir et poursuivez la cuisson.
- ▶ 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 de 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 coupée immédiatement après la cuisson à basse température. Il n'est pas nécessaire de respecter un temps de repos.
- La viande peut paraître rose à l'intérieur avec cette méthode de cuisson, ce qui ne signifie cependant pas qu'il est cru ou insuffisamment cuit.
- 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, retournez au niveau de 60 °C après la cuisson à basse température. 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, d'agneau et de volaille conviennent pour la cuisson 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	Saisie sur le champ de cuisson	Poursuivre la cuisson dans l'appareil
------	--------------------------------	---------------------------------------

Petits morceaux de viande

Escalopes de petite taille	Tout autour 1-3 minutes	30-50 minutes
Steaks ou médaillons	1-2 minutes par côté	40-60 minutes

Morceaux de viande de taille moyenne

Filet de porc (400-600 g)	Tout autour 4-5 minutes	75-120 minutes
Carré d'agneau (ca. 150-300 g)	2-3 minutes par côté	50-80 minutes
Rumsteck de bœuf, Rumsteck de veau, Entrecôte parisienne, Noix de bœuf, Carré de porc, Noix de porc (à 900 g)	Tout autour 10-15 minutes	120-240 minutes

Gros morceaux de viande

Filet de bœuf, Rumsteck de bœuf, Rumsteck de veau, Entrecôte parisienne, Noix de bœuf, (à partir de 900 g)	Tout autour 10-15 minutes	180-270 minutes
Roastbeef (1,1-2 kg)	Tout autour 8-10 minutes	210-300 minutes

6 Entretien et maintenance



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 de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

6.1 Nettoyage extérieur

- Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

6.2 Plaque chauffante

Le tiroir peut être retiré pour être nettoyé.

- Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle.

7 Comment éliminer soi-même les pannes

Ci-après, une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut être éliminé, veuillez contacter le service après-vente.

7.1 Que faire lorsque ...

... la vaisselle ou bien les aliments restent froids

Cause possible	Remède
• L'appareil n'est pas en marche.	➤ Mettez l'appareil en marche.
• Interruption dans 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 alors que le tiroir est fermé

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Le tiroir n'est pas bien fermé.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fermez le tiroir.

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Dysfonctionnement de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">➤ Appelez le service après-vente.

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Témoin de service défectueux.	<ul style="list-style-type: none">➤ Appelez le service après-vente.

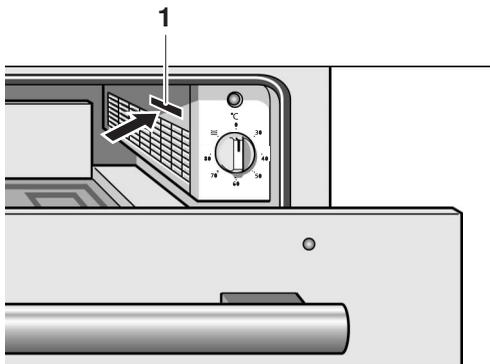
8 Caractéristique techniques

Dimensions extérieures

- Voir notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir plaque signalétique **1**



9 Élimination

Emballage

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

Désinstallation

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

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, 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 câble d'alimentation de l'appareil.

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Vous trouverez le symbole  sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

10 Notes

11 Index

A

Aliments	10
Aliments adaptés	10
Maintenir au chaud	10
Avant la première mise en service	4

C

Caractéristique techniques	17
Comment éliminer soi-même les pannes	15
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	4
Si vous avez des enfants	5
Utilisation	5
Utilisation conforme à l'usage prévu.	4
Cuire à basse température	12

D

Désinstallation	18
Dimensions extérieures	17
Domaine de validité	2
Dommages de chargement	8
Durée de saisie	13

E

Elimination	18
Emballage	18
Entretien	14
Exemple de chargement	8

M

Maintenance	14
Mise en service	4

N

Nettoyage	14
Nettoyage extérieur	14
No de modèle	2

P

Plaque chauffante	14
Plaque signalétique	17
Préchauffer la vaisselle	8
durée de préchauffage	9

R

Raccordement électrique	17
Ranger la vaisselle	9

S

Sécurité	18
Service de réparation	23
Symboles	2

T

Type	2
Types d'usages	11

V

Votre appareil	7
--------------------------	---

12 Service de réparation



Le chapitre **COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Retirez le tiroir.

- La plaque signalétique se trouve à gauche à côté du commutateur rotatif.

V-ZUG SA

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



J34001.351-0