

FISHER & PAYKEL

VARMESKUFF

MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET og WB60SMTB1-SET

CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET og WB60SDTB1-SET

BRUKERVEILEDNING

EU

INNHOLD

Sikkerhet og advarsler	4
Før du begynner	8
Bruk av varmeskuffen	10
Funksjoner	11
Utsatt start	13
Fylle skuffen	14
Bruke trådhyllen	15
Matlagingstabeller	16
Vedlikehold og feilsøking	18
Produsentens garanti- og serviceveiledning	19

Registrering

Gå til nettstedet vårt for å registrere produktet ditt: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk støt

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

- Hvis produktet er skadet, må du slå av apparatet og koble det fra strømtilførselen for å unngå elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL!



Fare for kutt

Mangel på forsiktighet kan føre til skade.

- Vær forsiktig: Noen kanter kan være skarpe.
- Ikke stikk fingrene i skuffen når du lukker den.

⚠ ADVARSEL!



Fare for varme overflater

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til brannskader og skålding.

- Hold barn borte fra dette apparatet for å unngå brannskader og skålding.
- Apparatets overflater kan bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Ikke berør varmeelementer eller innvendige overflater på apparatet. Varmeelementene kan være varme, selv når de er mørke i fargen.
- Bruk beskyttelseshansker når du håndterer varme overflater.
- Under og etter bruk må du ikke la klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med varmeelementene eller apparatets innvendige overflater før de er avkjølt.

⚠ ADVARSEL!



Brannfare

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til overoppheting, brann og personskade.

- Brennbare materialer må ikke oppbevares i apparatet eller nær utsiden.

⚠ ADVARSEL!



Fare for tipping

Dette produktet kan tippe. Hold barn på trygg avstand og vær forsiktig. Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til skader.

- Skuffen må sikres med medfølgende skruer.
- Sørg for at det er en fast hylle rett over skuffen hvis den ikke er montert under et annet produkt.

LES OG OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN

ADVARSEL!

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og skade på personer og eiendom ved bruk av apparatet må du følge de viktige sikkerhetsanvisningene nedenfor. Les alle instruksjonene før du bruker apparatet. Bruk apparatet kun til det tiltenkte formålet som er beskrevet i disse instruksjonene.

Generell bruk

- Dette apparatet er beregnet for bruk i et vanlig husholdningsmiljø (bolig).
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår eventuelle farer.
- For å unngå fare for ustabil apparat må det festes i henhold til installasjonsinstruksjonene.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tørk hendene før du bruker skuffen for å sikre at knappene reagerer som de skal.
- Unngå tørking av matvarer med høyt fuktighetsinnhold, som tomater og ananas.

Installasjon

- Sørg for at apparatet er riktig installert og jordnet av en faglært tekniker.
- Sikre at apparatet er koblet til en krets med en skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Ikke installer eller bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal. Hvis du mottar et skadet produkt, må du kontakte den lokale forhandleren eller installatøren umiddelbart.
- Ikke installer apparatet i nærheten av en varm gasskokeplate eller elektrisk kokeplate eller i en oppvarmet ovn.

Service

- Kontroller om det er skader på innsiden eller utsiden av apparatet. Ikke bruk en skadet ledning eller et skadet støpsel. Hvis det finnes skader, må du ikke bruke apparatet. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel.
- Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre det er spesifikt anbefalt i denne brukerveiledningen. All annen service må utføres av en faglært person eller en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel.

Rengjøring og vedlikehold

- Sørg for at apparatet er slått av eller i STANDBY-modus før du rengjør skuffen.
- Ta ut stikkkontakten og la apparatet avkjøles etter bruk før du rengjør skuffen.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Bruk en moderat fuktig klut til rengjøring. Ikke spray vann utenpå eller inne i apparatet. Vann kan forårsake skade inne i apparatet.
- Ikke bruk kraftige eller slipende rengjøringsmidler eller skarp metallskrape til rengjøring av glassbunnen.

SIKKERHET OG ADVARSLER

Sikkerhet

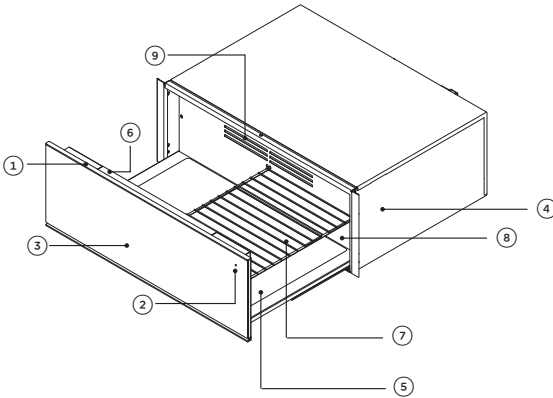
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- Ikke sitt eller len deg på apparatet. Skader på glassets overflate kan føre til at det går i knas.
- Ikke oppbevar farlige gjenstander som kan eksplodere, f.eks. beholdere med gass- eller luftkammer (f.eks. spraybokser), i apparatet.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller andre deler i vann eller annen væske, da det kan føre til elektrisk støt. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt.

Avfallshåndtering av emballasje

- Fjern emballasje og resirkuler materialer som kan gjenbrukes.
- Kasser emballasjematerialet i henhold til lokale bestemmelser om avfallshåndtering.

FØR DU BEGYNNER

- Sørg for at installatøren har fylt ut den endelige sjekklsten i installasjonsveiledningen.
- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet Sikkerhet og advarsler.



Skuffens funksjoner og tilbehør

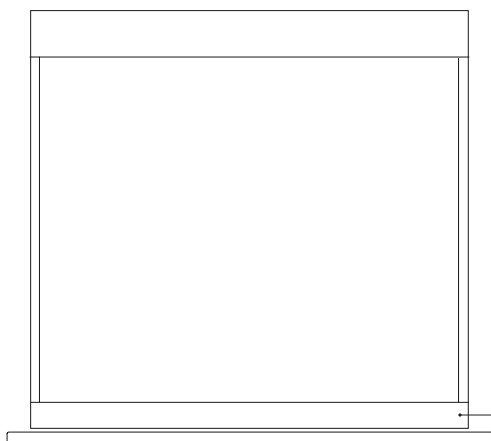
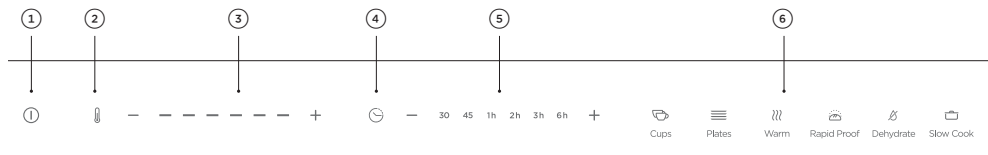
- ① Betjeningspanel
- ② Indikatorlampe
- ③ Dør som åpnes med et trykk
- ④ Serienummerskilt*
- ⑤ Oppvarmet glassbunn
- ⑥ Innvendig LED-belysning
- ⑦ Trådhylle**
- ⑧ Vifteplate
- ⑨ Ventilasjonsåpninger

* Festet til innsiden av skuffkabinettet

** Tilgjengelig i høye modeller

FØR DU BEGYNNER

Betjeningspanel

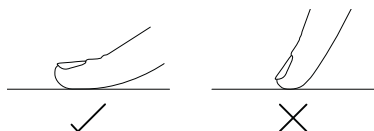


Funksjoner på betjeningspanelet

- ① Av/på
- ② Temperaturindikator
- ③ Temperaturkontroller
- ④ Varighetsindikator
- ⑤ Varighetskontroller
- ⑥ Varmemoduser

Bruke av berøringskontrollene

Varmeskuffen betjenes ved hjelp av et berøringspanel. Bruk fingerputen, ikke fingerspissen, til å betjene panelet. Kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke.



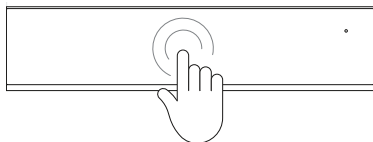
Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tørk hendene før du bruker skuffen for å sikre at knappene reagerer som de skal.

BRUK AV VARMESKUFFEN

Førstegangsbruk

Hvis du bruker varmeskuffen for første gang, lyser det opp tre LED-lamper i temperaturkontrollene når den starter.

①



På modeller der du trykker for å åpne, trykker du midt foran på skuffen for å åpne den.

Ikke tving skuffen opp med makt.

②



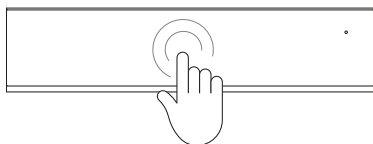
Trykk på ①-knappen for å slå skuffen PÅ.

③



Velg den varmefunksjonen du vil ha. Hvis ingen funksjon velges, starter skuffen på standardinnstillingen.

④



Trykk midt på døren for å lukke skuffen. Indikatorlampen blinker hvis skuffen ikke er lukket.

På slutten av en syklus:

Du hører en tone, og ①-symbolet blir svakere. Vær forsiktig når du tømmer skuffen. Den oppvarmede glassbunnen og innholdet er varme.

Under en syklus

Skuffen kan åpnes når som helst mens den er i gang. Dette stopper programmet, og indikatorlampen blinker til skuffen lukkes igjen. For å kansellere en syklus berører du ① når som helst. For å slå av skuffen berører du ① i to-tre sekunder og slipper.

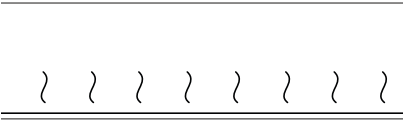
Ventemodus

Etter 12 timer med kontinuerlig bruk går skuffen automatisk over til ventemodus. ①-knappen blir svakere i ventemodus. Berør ①-knappen for å gjenoppta bruk av varmeskuffen.

Ikke la varmeskuffen stå uten tilsyn i lengre perioder med kontinuerlig bruk.

FUNKSJONER

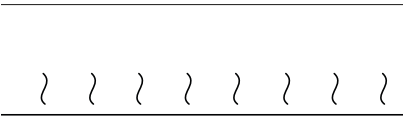
Varmeskuffen er designet til å bruke den oppvarmede glassbunnen og den bakre viften på forskjellige varmenivåer og varigheter for å yte optimalt. Hver funksjon har en standard tids- og temperaturinnstilling som lyser opp når den blir valgt. Disse innstillingene kan tilpasses ved å justere varighets- og temperaturkontrollene manuelt i stedet for den forhåndsinnstilte funksjonen.



KOPPER

Varmen sirkulerer fra den oppvarmede glassbunnen

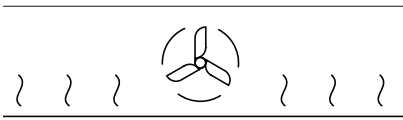
- Varmen sirkuleres i 30 minutter.
- Oppvarmingstiden avhenger av kopperens materiale og tykkelse, samt antall, høyde og plassering.
- Ikke plasser kopper og/eller glass foran ventilasjonsåpningene. Dette blokkerer luftstrømmen og forårsaker ujevn oppvarming.



TALLERKENER

Varmen sirkulerer fra den oppvarmede glassbunnen

- Varmen sirkuleres i 45 minutter.
- Oppvarmingstiden avhenger av materiale og tykkelse på tallerkene, inkludert antall, høyde og plassering.
- Ikke plasser store tallerkener foran ventilasjonsåpningene. Dette blokkerer luftstrømmen og forårsaker ujevn oppvarming.



HOLDE VARMT

Varmen sirkulerer fra den oppvarmede glassbunnen og den bakre viften

- Forvarm skuffen i minst 15 minutter før bruk.
- Varme produseres i 60 minutter.
- Gir konstant lav varme for å holde ferdiglaget mat varm.
- Ikke overfyll skuffen, da det kan føre til søl. Dekk til maten med et varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie for å hindre at den tørker ut.
- Denne funksjonen er ikke egnet for oppvarming av nedkjølt mat.

FUNKSJONER



RASK HEVING

Skånsom varme genereres fra den oppvarmede glassbunnen

- Varme produseres i 30 minutter.
- Gir et varmt og trekkfritt miljø for heving av brød- eller pizzadeig.



DEHYDRERING

Varmen sirkulerer fra den oppvarmede glassbunnen og den bakre viften

- Varme sirkuleres i fire timer.
- Gir konstant lav varme til dehydrering og tørking av matvarer som kjøtt, frukt, grønnsaker og urter.
- Ideelt til å konservere mat og lage sunne snacks, som tørket kjøtt og fruktlær.
- For best mulig resultat bør du legge matbitene flatt på en trådhyll og ikke la dem overlappe hverandre.
- Hvis du dehydrerer kjøtt, må du snu det etter at halve tiden er gått, for å sikre jevn tørking.
- Oppbevar dehydrert mat i en lufttett beholder etter at den er helt avkjølt.




LANGTIDSTILBEREDNING


Varmen sirkulerer fra den oppvarmede glassbunnen og den bakre viften

- Varmen sirkuleres i seks timer til maten er ferdig.
- Ideelt til ettersteking av brunet kjøtt ved lav temperatur, f.eks. steker, gryteretter, lapskaus og bresert kjøtt.
- Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile før servering, siden denne funksjonen bruker lav temperatur. Kjøtt kan skjæres og serveres rett fra skuffen.


UTSATT START

Når du bruker utsatt start, blir varmeskuffen slått på automatisk på et innstilt tidspunkt, og slått av når syklusen er over.

- ①  På modeller der du trykker for å åpne, trykker du midt foran på skuffen for å åpne den.
Ikke tving skuffen opp med makt.

- ②  Berør ①-knappen og velg ønsket funksjon.

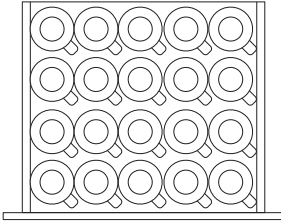
- ③ 2h 4h 6h  Berør og hold på +-knappen i fem sekunder for å aktivere **UTSATT START**.

- ④  30 45 1h
Bruk + og – for å fremskynde eller utsette tidspunktet for **UTSATT START**.
Lukk skuffen for å startenedtellingen.

Under utsatt start:

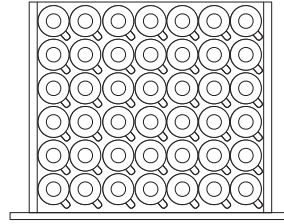
Indikatorlampen blinker helt til den valgte syklusen starter. Indikatorlampen lyser fast når syklusen starter

FYLLE SKUFFEN



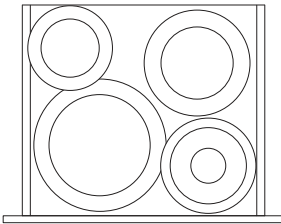
20 cappuccinokopper

Diameterveiledning
20 x Ø 92 mm



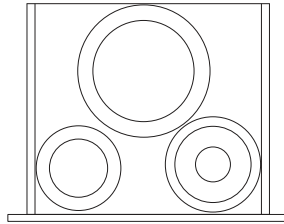
42 espressokopper

Diameterveiledning
48 x Ø 58 mm

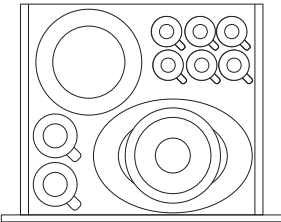


Tallerkener

Diameterveiledning
6 x Ø 250 mm middagstallerkener
6 x Ø 230 mm suppeskåler
6 x Ø 180 mm asjetter
6 x Ø 165 mm skåler



Diameterveiledning for høye modeller
16 x Ø 250 mm middagstallerkener
16 x Ø 180 mm asjetter
20 x Ø 190 mm skåler



Blandet servise

Maksimal oppfylling

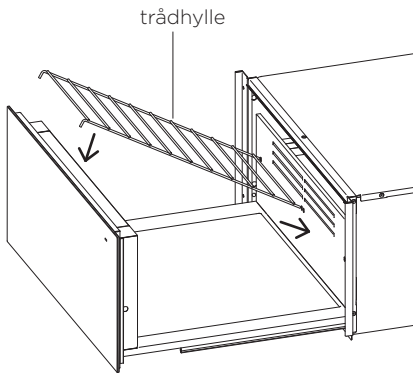
Ikke fyll med mer enn 25 kg for å unngå skade på apparatet.

Ta ut serviset

La serviset stå i varmeskuffen til du trenger det, da oppvarmet servise avkjøles raskt. Bruk alltid beskyttelseshansker eller grytekluter når du tar ut serviset.

BRUKE TRÅDHYLLEN

Trådhyllen er tilgjengelig for høye modeller for å øke bruksflaten.



Sett trådhyllen inn på venstre eller høyre side av varmeskuffen.

MATLAGINGSTABELLER

Informasjonen i disse tabellene er kun veiledende. Følg instruksjonene i oppskriften eller på emballasjen og juster tilberedningstiden og innstillingene deretter.

MATVARETYPE	FUNKSJON	g/kg	BRUNINGSTID (min./side)	INDRE TEMP. (°C)	TID
KJØTT, BIFF					
Rå	Langtids- tilberedning	100-300 g	1-2	50	30-60 min.
Medium rå	Langtids- tilberedning	100-300 g	2-3	55	30-60 min.
Medium	Langtids- tilberedning	100-300 g	3	60	30-60 min.
Medium godt stekt	Langtids- tilberedning	100-300 g	3-4	65	30-60 min.
Godt stekt	Langtids- tilberedning	100-300 g	4-5	70	30-60 min.
OKSEFILET					
Medium	Langtids- tilberedning	1-2 kg	5-8	55	4-6 timer
LAMMEBOG					
Medium	Langtids- tilberedning	1-3 kg	5-8	55	4-6 timer
UTBENET SKINKE	Langtids- tilberedning	1-3 kg	5-8	65	4-6 timer
PULLED PORK	Langtids- tilberedning	1-3 kg	8-10	65	4-6 timer

MATLAGINGSTABELLER

MATVARETYPE	FUNKSJON	TID
FRUKT		
Eple, pære, banan, fersken, ananas, aprikoser	Dehydrering	4-8 timer
GRØNNSAKER		
Ingefær	Dehydrering	4-6 timer
Gulrøtter, erter, bønner, sopp, tomater	Dehydrering	4-6 timer
URTER		
Rosmarin, dill, timian, laurbærblader, oregano	Dehydrering	2-4 timer
BRØDDEIG	Rask heving	30 min.
PIZZADEIG	Rask heving	30 min.

ANDRE BRUKSOMRÅDER	FUNKSJON	TEMPERATUR-INNSTILLING	VARIGHET	ANBEFALT KOKEKAR	TIPS
YOGURT	Rask heving	Lav (1)	5-8 timer	Glasskrukker/ ramekiner	Tildekket
SMELTING AV SJOKOLADE	Kopper	Lav (2)	30 min.	Varmebestandige kokekar	Utildekket
OPPLØSING AV GELATIN	Rask heving	Lav (1)	30 min.	Varmebestandige kokekar	Utildekket
MATLAGING I OMGANGER					
Ristet brød, pannekaker, tortillalefser	Holde varmt	Middels (3)	1 time	Varmebestandige kokekar	Tildekket

VELVÆRE	FUNKSJON	TEMPERATUR-INNSTILLING	VARIGHET	ANBEFALINGER	TIPS
OPPVARMING AV HVETEPUTE	Langtids-tilberedning	Maks (6)	45-60 minutter	Plasser direkte på glass	Langsom oppvarming reduserer risikoen for at hveten forringes eller blir brent
OPPVARMING AV HÅNDKLÆR	Tallerkener	Middels (3/4)	45-60 minutter	Plasser direkte på glass	Fukt og rull

VEDLIKEHOLD OG FEILSØKING

Rengjøring av skuffen utvendig og innvendig

- Sørg for at apparatet er slått av eller i **STANDBY-MODUS** før du begynner rengjøringen. Ikke bruk høytrykks- eller damprensere.
- Fjern tilsmussing eller overflødig rengjøringsmiddel umiddelbart.
- Rengjør overflatene med en myk klut fuktet med vann og rengjøringsmiddel.
- Gni i retningen av poleringslinjene og tørk umiddelbart med en myk klut.

Feilsøking

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Servise og/eller mat forblir kald	Apparatet er ikke slått på	Kontroller strømforsyningen
	Skuffen er ikke lukket	Kontroller at indikatorlampen ikke blinker. Hvis lampen blinker, må du lukke skuffen.
Serviset og/eller maten er ikke varm nok	Oppvarmingstiden er for kort.	Forleng oppvarmingstiden.
	Skuffen er ikke ordentlig lukket.	Lukk skuffen.
	Temperaturen er for lav.	Velg en høyere temperaturinnstilling.
Innvendig LED-belysning lyser ikke.	Produktet er i begrenset tilbakemeldingsmodus.	Trykk og hold på ① i 10 sekunder.
Indikatorlampen blinker regelmessig, og skuffen er lukket	FORSINKET START er innstilt	Hvis du ikke trenger det, kan du avbryte funksjonen.
Indikatorlampen blinker raskt, og skuffen er åpen/lukket	FORSINKET START er innstilt	Hvis du ikke trenger det, kan du avbryte funksjonen.
	Varmeskuffen ble ikke slått av.	Berør ①-knappen.
Indikatorlampen lyser ikke når skuffen er i gang.	Indikatorlampen er defekt.	Ring kundeservice.
Skuffen kan ikke åpnes eller lukkes.	Åpne-/lukkemekanismen er skadet	Kontakt kundestøtte
Den innvendige LED-belysningen lyser ikke	Skuffen er ikke slått PÅ. LED-lampen er defekt.	Kontakt kundestøtte

EU



For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service, eller se den på nettet på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produktet er ment til å brukes i et husholdningsmiljø (bolig). Dette produktet er ikke laget for kommersiell bruk. All kommersiell bruk fra kundens side vil påvirke produsentens garanti for dette produktet.

Ta kontakt med Fisher & Paykel kundeservice for reservedeler. Reservedeler er tilgjengelige for alle Fisher & Paykel-produkter i minst 10 år fra produksjonsdatoen.

Fyll ut og oppbevar på et trygt sted:

Modell _____

Serienr. _____

Kjøpsdato _____

Kjøper _____

Forhandler _____

Forstad _____

By _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Hvitevarer 2024. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne håndboken, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne håndboken gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utstedelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.