

FISHER & PAYKEL

TIROIR CHAUFFANT

MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET & WB60SMTB1-SET

CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET & WB60SDTB1-SET

GUIDE D'UTILISATION

EU

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité et avertissements	4
Avant de commencer	8
Utilisation de votre tiroir chauffant	10
Fonctions	11
Départ différé	13
Chargement de votre appareil	14
Utilisation de l'étagère métallique	15
Tableaux de cuisson	16
Entretien et dépannage	18
Garantie du fabricant et guide d'entretien	19

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

⚠ ATTENTION !



Risque d'électrocution

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une électrocution ou un accident mortel.

- Si le produit est endommagé, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ ATTENTION !



Risque de coupure

Procéder avec précaution pour éviter toute blessure.

- Attention : certains bords peuvent être coupants.
- Ne pas mettre les doigts dans le tiroir lors de la fermeture.

⚠ ATTENTION !



Risque d'incendie

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans l'appareil ou à proximité de sa surface.

⚠ ATTENTION !



Risque de surface chaude

Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

- Pour éviter toute brûlure, les enfants doivent être tenus à l'écart de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être amenées à chauffer au point de pouvoir provoquer des brûlures.
- Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces internes du dispositif. Les éléments chauffants peuvent être chauds, même si leur couleur est sombre.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher des éléments chauffants ou des surfaces internes de l'appareil tant qu'ils n'ont pas refroidi, ou laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci.

⚠ ATTENTION !



Risque de basculement

Ce produit peut basculer. Gardez-le hors de portée des enfants et soyez prudent. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures.

- Le tiroir doit être maintenu en place à l'aide des vis fournies.
- Assurez-vous qu'il y ait une tablette fixe directement au-dessus du tiroir s'il n'est pas installé sous un autre produit.

LIRE ET ENREGISTRER CE GUIDE

AVERTISSEMENT !

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, d'accident corporel ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu par ces consignes.

Usage général

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial normal (habitation).
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à condition qu'ils et elles soient sous surveillance, aient appris à utiliser cet appareil en toute sécurité et comprennent les risques qui sont associés à son utilisation.
- Pour éviter les risques liés à l'instabilité de l'appareil, ce dernier doit être fixé conformément aux consignes d'installation.
- Maintenez le panneau de commande propre et sec. Lavez-vous et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondent correctement.
- Évitez de faire sécher des aliments à forte teneur en humidité, comme les tomates ou l'ananas.

Installation

- Vérifier que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Vérifier que ce dispositif est connecté à un circuit qui comprend un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Ne pas installer ou faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement le revendeur ou l'installateur ou l'installateur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

Entretien

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage sur ses surfaces intérieures ou extérieures. N'utilisez pas de fiche ou de cordon qui serait endommagé. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil. Contacter un technicien d'entretien formé et assisté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation. Tous les autres services doivent être effectués par une personne qualifiée ou par un technicien de service formé et pris en charge par Fisher et Paykel.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que l'appareil est éteint ou réglé en mode VEILLE avant de nettoyer le tiroir.
- Débranchez la prise de courant et laissez l'appareil refroidir après utilisation avant de nettoyer le tiroir.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Utilisez un chiffon humide pour le nettoyage. Ne vaporisez pas d'eau à l'extérieur ou à l'intérieur de l'appareil. L'eau peut causer des dommages à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif ni de racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la base en verre de l'appareil.

Sécurité

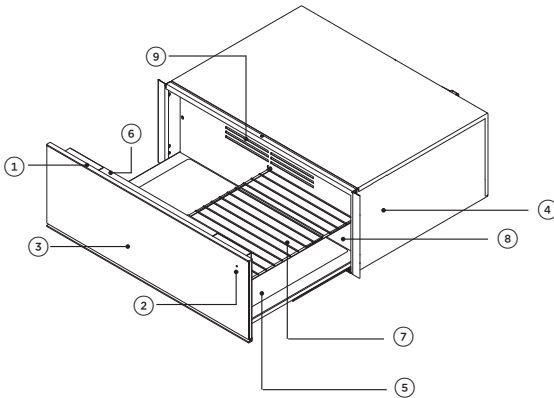
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur l'appareil. Des dommages à la surface du verre peuvent le faire éclater.
- Ne stockez pas d'objets dangereux risquant d'exploser comme des récipients contenant des chambres à gaz ou à air (par exemple, des aérosols).
- N'immergez pas le cordon, la fiche ni d'autres pièces dans l'eau ni tout autre liquide afin de limiter les risques de choc électrique. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni dans un four chauffé.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés.

Élimination des emballages

- Retirez les emballages et recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés.
- Jetez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales sur la mise au rebut des déchets.

AVANT DE COMMENCER

- Vérifiez que l'installateur bien validé la liste de contrôle finale des consignes d'installation.
- Lisez ce guide, avec une attention particulière pour la section Sécurité et avertissements.



Caractéristiques et accessoires du tiroir

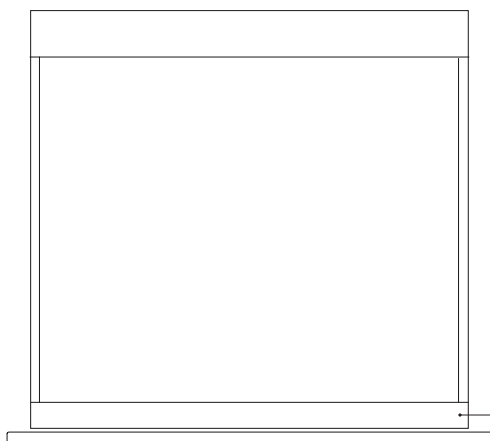
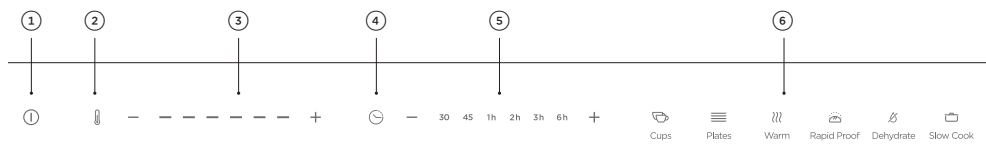
- ① Panneau de commande
- ② Voyant lumineux
- ③ Porte à ouverture par pression
- ④ Plaque de série*
- ⑤ Base en verre chauffant
- ⑥ Éclairage intérieur à LED
- ⑦ Étagère métallique**
- ⑧ Plaque de ventilateur
- ⑨ Fentes d'aération

*Situé à l'intérieur du châssis du tiroir

**Disponible pour les grands modèles

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande

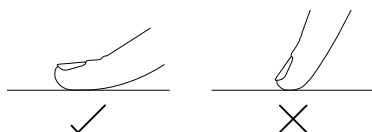


Caractéristiques du panneau de commande

- ① Marche/Arrêt
- ② Indicateur de température
- ③ Commande de température
- ④ Indicateur de durée
- ⑤ Commandes de durée
- ⑥ Modes de chaleur

Utilisation des commandes tactiles

Votre tiroir chauffant fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour utiliser le panneau de commande, utilisez la pulpe de votre doigt, et non sa pointe. Les commandes répondent au toucher et il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.

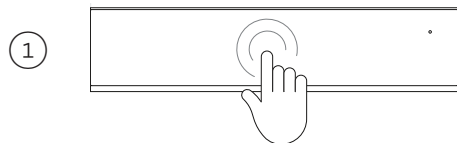


Maintenez le panneau de commande propre et sec. Lavez-vous et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondront correctement.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR CHAUFFANT

Première utilisation

Si vous utilisez le tiroir chauffant pour la première fois, trois LED des commandes de température s'allument au démarrage.



Pour les modèles à ouverture par pression, poussez la partie centrale du tiroir pour l'ouvrir.

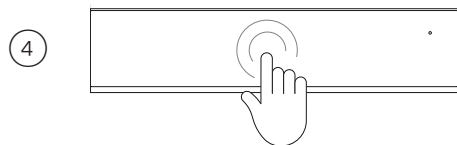
Ne forcez pas l'ouverture du tiroir.



Touchez le bouton ① pour allumer le tiroir .



Sélectionnez la fonction de chauffage souhaitée. Si aucune fonction n'est sélectionnée, le tiroir commencera par le réglage par défaut.



Appuyez au centre de la porte pour fermer le tiroir. Le voyant clignotera si le tiroir n'est pas fermé.

À la fin d'un cycle

Un son retentit et la luminosité du symbole ① diminue. Soyez prudent lorsque vous déchargez le tiroir, la base en verre chauffé et son contenu seront chauds.

Au cours d'un cycle

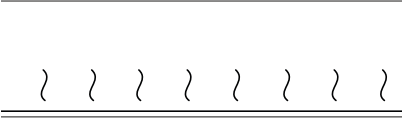
Le tiroir peut être ouvert à tout moment pendant le fonctionnement. Cela mettra le programme en pause et le voyant clignotera jusqu'à ce que le tiroir soit à nouveau fermé. Pour annuler un cycle, ① touchez le panneau à tout moment. Pour éteindre le tiroir, touchez le ① pendant deux à trois secondes, puis enlevez votre doigt.

Mode veille

Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passe automatiquement en mode veille. Le ① bouton est grisé en mode veille. Touchez ① le bouton pour reprendre l'utilisation du tiroir. Ne laissez pas le tiroir chauffant sans surveillance pendant de longues périodes de fonctionnement continu.

FONCTIONS

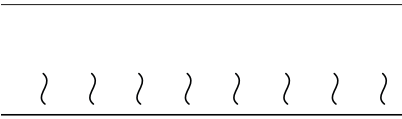
Votre tiroir chauffant est conçu pour utiliser la base en verre chauffé et le ventilateur arrière afin de produire des niveaux et des durées de chaleur différents pour une performance optimale. Chaque fonction a un réglage par défaut de l'heure et de la température qui s'allume lors de la sélection. Ces paramètres peuvent être personnalisés en ajustant manuellement la durée et la température afin de remplacer une fonction prédéfinie.



TASSES

La chaleur circule à partir de la base en verre chauffé

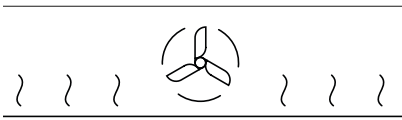
- La chaleur circule pendant 30 minutes.
- La durée de chauffe dépend du matériau et de l'épaisseur des tasses mais aussi de leur quantité, de leur hauteur et de leur répartition.
- Ne placez pas de tasses ni de verres devant les fentes d'aération. Cela bloquerait le flux d'air et rendrait la chauffe inégale.



ASSIETTES

La chaleur circule à partir de la base en verre chauffé

- La chaleur circule pendant 45 minutes.
- La durée de chauffe dépend du matériau et de l'épaisseur des assiettes mais aussi de leur quantité, de leur hauteur et de leur répartition.
- Ne placez pas de grandes assiettes devant les fentes d'aération. Cela bloquerait le flux d'air et rendrait la chauffe inégale.

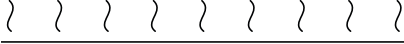


CHAUD

La chaleur circule depuis la base en verre chauffé et le ventilateur arrière

- Préchauffez le tiroir pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser.
- La chaleur est produite pendant 60 minutes.
- Fournit une faible chaleur constante pour que les aliments cuits restent chauds.
- Ne remplissez pas trop le tiroir pour éviter tout déversement. Couvrez les aliments avec un couvercle résistant à la chaleur ou une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.
- Cette fonction n'est pas destinée à réchauffer des aliments réfrigérés.

FONCTIONS



LEVÉE RAPIDE

Une chaleur douce est générée par la base en verre chauffé

- La chaleur est produite pendant 30 minutes.
- Fournit un environnement chaud et sans courants d'air pour faire lever la pâte pour la fabrication de pain ou de pizza.



DÉSHYDRATATION

La chaleur circule depuis la base en verre chauffé et le ventilateur arrière

- La chaleur est diffusée pendant quatre heures.
- Fournit une chaleur basse constante pour déshydrater et faire sécher des aliments tels que de la viande, des fruits ou des légumes.
- Idéal pour conserver les aliments et créer des en-cas sains, tels que le bœuf séché ou le cuir de fruits.
- Pour de meilleurs résultats, posez les aliments à plat sur une grille métallique et faites en sorte qu'ils ne se chevauchent pas.
- Si vous souhaitez déshydrater de la viande, retournez-la à la moitié du temps de cuisson pour assurer un séchage uniforme.
- Conservez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique une fois qu'ils ont complètement refroidi.



CUISSON LENTE

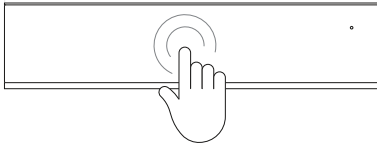
La chaleur circule depuis la base en verre chauffé et le ventilateur arrière

- La chaleur circule pendant six heures jusqu'à ce que les aliments soient cuits correctement.
- Idéal pour finir de cuire les viandes saisies à basse température, par exemple les viandes rôties, les ragoûts, les gratins et les viandes braisées.
- Il n'est pas nécessaire de laisser reposer la viande avant de la servir car cette fonction utilise une température basse. La viande peut être découpée et servie directement à partir du tiroir.

DÉPART DIFFÉRÉ

Lorsque vous utilisez le Départ différé, le tiroir chauffant s'allume automatiquement à un moment défini puis s'éteint à la fin d'un cycle.

①



Pour les modèles à ouverture par pression, poussez la partie centrale du tiroir pour l'ouvrir.

Ne forcez pas l'ouverture du tiroir.

②



Touchez le ① bouton et sélectionnez la fonction souhaitée.

③

2h 4h 6h



Appuyez sur le bouton + et maintenez votre doigt appuyé dessus pendant cinq secondes pour activer le DÉPART DIFFÉRÉ.

④



30 45 1h

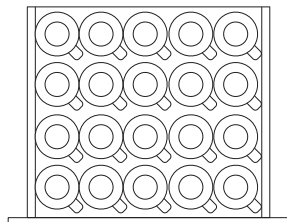
Utiliser + et – pour avancer ou reculer l'heure souhaitée DE DÉPART DIFFÉRÉ.

Fermez le tiroir pour démarrer le compte à rebours.

En cas de démarrage différé :

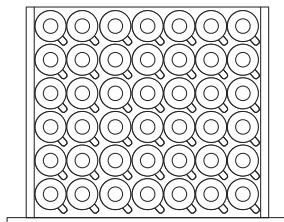
Le voyant clignotera jusqu'à ce que le cycle sélectionné commence. Le voyant restera allumé une fois le cycle commencé.

CHARGEMENT DE VOTRE APPAREIL



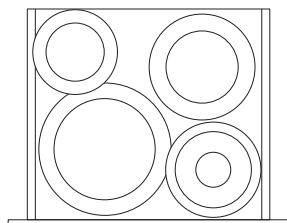
20 tasses à cappuccino

Guide de diamètre
20x Ø9 mm



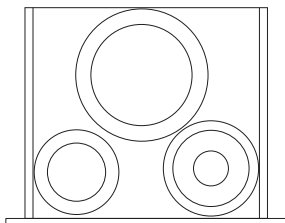
42 tasses à expresso

Guide de diamètre
48x Ø58 mm

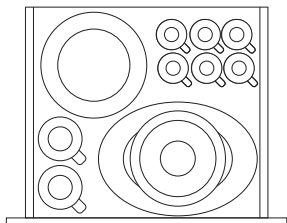


Réglages pour les assiettes

Guide de diamètre
6x assiettes plates Ø250 mm
6x assiettes creuses Ø230 mm
6x petites assiettes Ø180 mm
6x soucoupes Ø165 mm



Guide des diamètres pour les grands modèles
16x assiettes plates Ø250 mm
6x petites assiettes Ø180 mm
20x soucoupes Ø190 mm



Charge mixte

Charge maximale

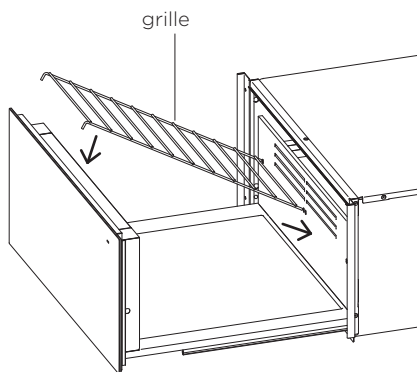
Ne chargez pas plus de 25 kg pour éviter d'endommager l'appareil.

Décharger les plats

Laissez la vaisselle dans le tiroir chauffant jusqu'à ce que vous ayez besoin de la retirer, car les plats réchauffés refroidissent rapidement. Utilisez toujours des gants de protection ou des maniques pour sortir la vaisselle.

UTILISATION DE L'ÉTAGÈRE MÉTALLIQUE

L'étagère métallique est disponible pour les grands modèles afin d'augmenter la surface de chargement.



Insérez l'étagère métallique dans le côté gauche ou droit du tiroir chauffant.

TABLEAUX DE CUISSON

Les informations contenues dans ces tableaux sont fournies à titre indicatif uniquement. Reportez-vous à votre recette ou à l'emballage et soyez prêt à ajuster les temps de cuisson et les réglages en conséquence.

TYPE D'ALIMENT	FONCTION	g/kg	TEMPS DE SAISIE (minutes/côté)	TEMPÉRATURE INTERNE (°C)	TEMPS
VIANDE, STEAK DE BOEUF					
Bleu	Cuisson lente	100-300 g	1 à 2	50	30 à 60 minutes
Saignant	Cuisson lente	100-300 g	2 à 3	55	30 à 60 minutes
Rosé	Cuisson lente	100-300 g	3	60	30 à 60 minutes
À point	Cuisson lente	100-300 g	3-4	65	30 à 60 minutes
Bien cuit	Cuisson lente	100-300 g	4-5	70	30 à 60 minutes
FILET DE BŒUF					
Rosé	Cuisson lente	1 à 2 kg	5 à 8	55	4 à 6 heures
ÉPAULE D'AGNEAU					
Rosé	Cuisson lente	1 à 3 kg	5 à 8	55	4 à 6 heures
JAMBON (DÉSOSSÉ)					
	Cuisson lente	1 à 3 kg	5 à 8	65	4 à 6 heures
PORC EFFILOCHÉ					
	Cuisson lente	1 à 3 kg	8 à 10	65	4 à 6 heures

TYPE D'ALIMENT	FONCTION	TEMPS
FRUIT		
Pomme, poire, banane, pêche, ananas, abricots	Déshydratation	4 à 8 heures
LÉGUMES		
Gingembre	Déshydratation	4 à 6 heures
Carottes, pois, haricots, champignons, tomates	Déshydratation	4 à 6 heures
HERBES AROMATIQUES		
Romarin, aneth, thym, laurier, origan	Déshydratation	2 à 4 heures
PÂTE À PAIN		
	Levée rapide	30 min
PÂTE À PIZZA		
	Levée rapide	30 min

TABLEAUX DE CUISSON


AUTRES UTILISATIONS	FONCTION	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	DURÉE	RECOMMANDÉ USTENSILES DE CUISINE	CONSEILS
YAOURT	Levée rapide	Faible (1)	5 à 8 heures	Bocaux en verre/ Ramequins	Avec couvercle
FONDANT AU CHOCOLAT	Tasses	Faible (2)	30 min	Vaisselle ou équipements résistants à la chaleur	Sans couvercle
DISSOLUTION DE GÉLATINE	Levée rapide	Faible (1)	30 min	Vaisselle ou équipements résistants à la chaleur	Sans couvercle
PRÉPARATION DE REPAS					
Toasts, pancakes, tortillas	Chaleur	Moyen (3)	1 h	Vaisselle ou équipements résistants à la chaleur	Avec couvercle
BIEN-ÊTRE	FONCTION	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	DURÉE	RECOMMANDATIONS	CONSEILS
BOUILLOTTE SÈCHE	Cuisson lente	Max (6)	45 à 60 minutes	Placer directement sur le verre	La chauffe lente réduit le risque de détérioration des grains ou de brûlure
CHAUFFAGE DE SERVIETTES	Assiettes	Moyen (3/4)	45 à 60 minutes	Placer directement sur le verre	Humidifier et rouler

ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

Nettoyage de l'extérieur et de l'intérieur du tiroir

- Assurez-vous que l'appareil est éteint ou réglé sur le **MODE VEILLE** avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.
- Enlevez immédiatement toute saleté ou tout excès de produit de nettoyage.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imbibé d'eau et de détergent.
- Frottez dans le sens des lignes de polissage et séchez immédiatement avec un chiffon doux.

dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
LA vaisselle et/ou les aliments restent froids	L'appareil n'est pas allumé	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le tiroir n'a pas été fermé	Vérifiez que le voyant ne clignote pas ; si la lampe clignote, assurez-vous que le tiroir est fermé.
La vaisselle et/ou la nourriture ne sont pas assez chauds	Durée de chauffe trop courte.	Allonger la durée de chauffe.
	Le tiroir n'est pas fermé correctement.	Fermez le tiroir.
	La température est trop basse.	Sélectionnez un réglage de température plus élevé.
L'éclairage LED interne ne s'allume pas.	Le produit est en mode feedback limité.	Appuyez longuement  sur pendant 10 secondes.
Le voyant clignote régulièrement et le tiroir est fermé	LE DÉPART DIFFÉRÉ a été sélectionné	Si ce n'est pas ce que vous voulez, annulez cette fonction.
Le voyant lumineux clignote rapidement et le tiroir est ouvert/fermé	LE DÉPART DIFFÉRÉ a été sélectionné	Si ce n'est pas ce que vous voulez, annulez cette fonction.
	Le tiroir chauffant n'était pas éteint.	Touchez  le bouton.
Le voyant lumineux ne s'allume pas lorsque le tiroir est en marche.	Le voyant lumineux est défectueux.	Appelez le service client.
Le tiroir ne peut pas être ouvert ni fermé.	Le mécanisme pression-traction est endommagé	Contactez le service client
L'éclairage LED interne ne s'allume pas	Le tiroir n'est pas ALLUMÉ . La LED est défectueuse.	Contactez le service client

EU



Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation). Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale par le client impacte la garantie du fabricant de ce produit.

Pour les pièces de rechange, veuillez contacter le service client Fisher & Paykel. Des pièces de rechange sont disponibles pour tous les produits Fisher & Paykel pendant une période minimale de 10 ans à compter de la date de fabrication.

À remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Revendeur _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

Les modèles indiqués dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent changer à tout moment.

Les spécifications des produits présentés dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de parution. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment.

Pour vérifier les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, consultez notre site ou contactez votre revendeur Fisher & Paykel local.

431268A 04.24