

# FISHER & PAYKEL

## VÄRMELÅDA

---

### MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET & WB60SMTB1-SET

### CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET & WB60SDTB1-SET

ANVÄNDARMANUAL

EU



# INNEHÅLL

---

|  |    |
|--|----|
| Säkerhet och varningar                       | 4  |
| Innan du börjar                              | 8  |
| Användning av värmelådan                     | 10 |
| Funktioner                                   | 11 |
| Fördröjd start                               | 13 |
| Laddning av apparaten                        | 14 |
| Användning av gallerhyllan                   | 15 |
| Matlagningstabeller                          | 16 |
| Skötsel och felsökning                       | 18 |
| Guide till tillverkarens garanti och service | 19 |

---

## Registrering

För att registrera din produkt besök vår webbplats: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)

### ⚠ VARNING!



#### **Varning för elektrisk stöt**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elstötar eller dödsfall.**

- Om produkten är skadad, stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för skärskador**

**Om du inte är försiktig kan det resultera i personskador.**

- Var försiktig: vissa kanter kan vara vassa.
- För inte in fingrarna i lådan när den stängs.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för het yta**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador eller skållningsskador.**

- Undvik brännskador och skållningsskador genom att hålla barn borta från apparaten.
- Apparatus ytor kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Vidrör inte värmeelementen eller apparatus invändiga ytor. Värmeelement kan vara varma, även när de är mörka i färgen.
- Använd skyddshandskar vid hantering av heta ytor.
- Vidrör eller låt inte kläder eller andra lättantändliga material komma i kontakt med värmeelementen eller ugnens invändiga ytor förrän de har svalnat.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för brand**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i överhettning, brännskador eller personskador.**

- Brandfarliga material får inte förvaras i apparaten eller i närheten av dess yta.

### ⚠ VARNING!



#### **Vältrisk**

**Produkten kan välta. Håll barn på avstånd och var försiktig. Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i skador.**

- Lådan måste skruvas fast på plats med medföljande skruvar.
- Se till att det finns en fast hylla direkt ovanför lådan om den inte är installerad under en annan produkt.

# LÄS OCH SPARA DEN HÄR ANVÄNDARMANUALEN

## **VARNING!**

För att minska risken för brand, elektrisk stöt, personskador eller skada på apparaten när den används bör du följa de viktiga säkerhetsinstruktionerna nedan. Läs alla instruktioner innan du använder apparaten. Använd apparaten endast för avsett ändamål enligt beskrivningen i dessa instruktioner.

### Allmän användning

- Apparaten är avsedd för normalt hushållsbruk.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de har tillsyn eller har fått instruktioner om användning på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- För att undvika fara på grund av att apparaten välter måste den förankras enligt installationsguiden.
- Håll kontrollpanelen ren och torr. Tvätta och torka händerna innan du använder lådan för att se till att knapparna fungerar på rätt sätt.
- Undvik att torka livsmedel med hög fukthalt, t.ex. tomater eller ananas.

### Installation

- Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.
- Se till att denna apparat är ansluten till en krets med en säkringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömkällan.
- Installera eller använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Om du får en skadad produkt, kontakta din lokala återförsäljare eller installatör omedelbart.
- Installera inte apparaten nära en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.

### Service

- Kontrollera om det finns några skador på insidan eller utsidan av apparaten. Använd inte skadad sladd eller kontakt. Om det finns någon skada, använd inte apparaten. Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel.
- Reparera inte eller byt inte själv ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i denna användarmanual. All annan service måste utföras av en behörig person eller av en servicetekniker som är utbildad av Fisher & Paykel.

### Rengöring och underhåll

- Se till att apparaten är avstängd eller i STANDBY-LÄGE innan du rengör lådan.
- Efter att ha använt apparaten, koppla ur stickkontakten från eluttaget och låt den svalna innan du rengör lådan.
- Barn ska inte utföra rengöring eller underhåll utan tillsyn.
- Använd en något fuktig trasa för rengöring. Spruta inte vatten utanpå eller inuti apparaten. Vatten kan orsaka skada inuti apparaten.
- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra apparatens glasbas.

# SÄKERHET OCH VARNINGAR

---

## Säkerhet

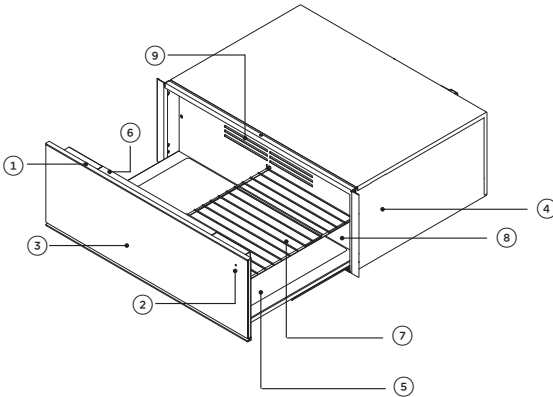
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
- Sitt inte på eller luta dig inte mot apparaten. Skador på glasytan kan leda till att glaset splittras.
- Förvara inte farliga föremål som kan explodera, som behållare med gas- eller luftkammare (t.ex. sprayburkar).
- Skydda mot elektriska stötar genom att inte sänka ned sladden, kontakten eller andra delar i vatten eller annan vätska. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, eller i en uppvärmd ugn.
- Använd inte tillbehör som inte rekommenderas.

## Kassering av emballage

- Avlägsna emballaget och återvinn det material som kan återanvändas.
- Kassera emballaget i enlighet med lokala bestämmelser om avfallshantering.

## INNAN DU BÖRJAR

- Se till att installatören har slutfört den slutliga checklisten i installationsanvisningarna.
- Läs den här guiden och observera avsnittet Säkerhet och varningar.



### Lådans funktioner och tillbehör

- ① Kontrollpanel
- ② Indikatorlampa
- ③ Dörr som kan öppnas med tryck
- ④ Serieskylt\*
- ⑤ Uppvärmd glasbas
- ⑥ Invändig led-lampa
- ⑦ Gallerhylla\*\*
- ⑧ Fläktplatta
- ⑨ Ventilationsöppningar

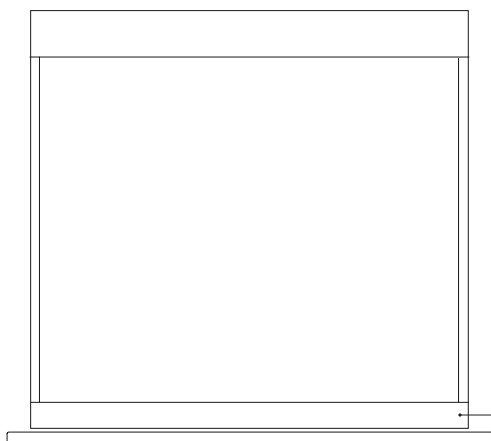
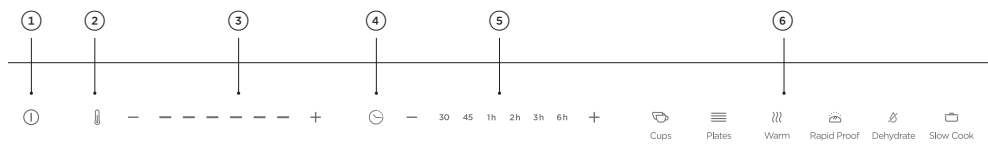
\* Placerad inuti lådans chassi

\*\* Tillgänglig i höga modeller



# INNAN DU STARTAR

## Kontrollpanel



kontrollpanel

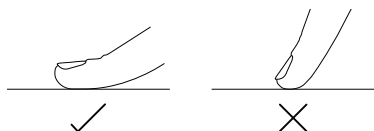
### Kontrollpanelens funktioner

- ① Ström på/av
- ② Temperaturindikator
- ③ Temperaturkontroll
- ④ Varaktighetsindikator
- ⑤ Varaktighetskontroll
- ⑥ Värmelägen

### Använda pekkontrollerna

Värmelådan styrs med hjälp av en panel med pekkontroller. Använd fingerkudden, inte fingertoppen, för att styra kontrollpanelen. Kontrollerna reagerar på beröring, så det behövs inget överdrivet tryck.

Håll kontrollpanelen ren och torr. Tvätta och torka händerna innan du använder lådan för att se till att knapparna fungerar på rätt sätt.

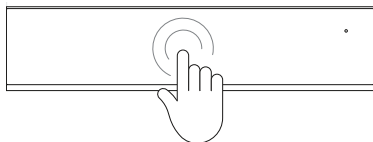


# ANVÄNDNING AV VÄRMELÅDAN

## Första användningstillfället

Om värmelådan används för första gången tänds tre lysdioder på temperaturkontrollen vid start.

①



För push-to-open-modeller, tryck på mittpunkten på lådans framsida för att öppna den.

Öppna inte lådan med våld.

②



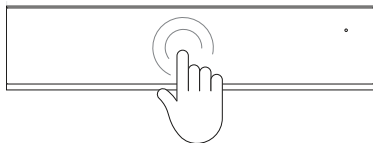
Tryck på ① knappen för att slå PÅ LÅDAN.

③



Välj önskad värmefunktion. Om ingen funktion väljs kommer lådan att starta med standardinställningen.

④



Tryck på dörrens mittpunkt för att stänga lådan. Indikatorlampan blinkar om lådan inte är stängd.

### I slutet av en cykel:

En ljudsignal hörs och symbolen ① tonas ned. Var försiktig när du tömmer lådan, den uppvärmda glasbasen och dess innehåll är varmt.

## Under en cykel

Lådan kan öppnas när som helst under drift. Programmet pausas och indikatorlampan blinkar tills lådan stängs igen. För att avbryta en cykel, tryck när som helst på ①. För att stänga av lådan, tryck på ① i två till tre sekunder och släpp.

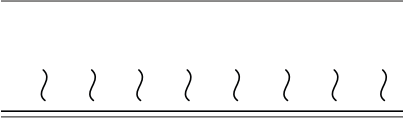
## Standbyläge

Efter 12 timmars kontinuerlig användning växlar lådan automatiskt till standbyläge. Knappen ① är nedtonad i standbyläge. Tryck på ① knappen för att återuppta användningen av lådan.

Lämna inte värmelådan utan uppsikt under långa perioder av kontinuerlig drift.

## FUNKTIONER

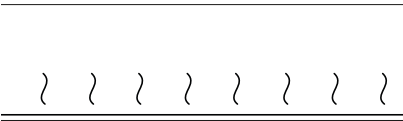
Din värmelåda är utformad för att utnyttja den uppvärmda glasbasen och den bakre fläkten i olika värmenivåer och varaktighet för att ge optimal prestanda. Varje funktion har en standardinställning för tid och temperatur som tänds vid val. Dessa inställningar kan anpassas genom att manuellt justera varaktighets- och temperaturkontrollerna istället för en förinställd funktion.



### KOPPAR

Värmen cirkulerar från den uppvärmda glasbasen

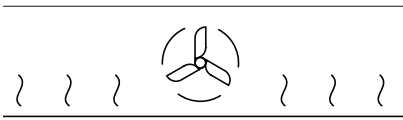
- Värmen cirkulerar i 30 minuter.
- Uppvärmningstiden beror på kopparnas material och tjocklek, inklusive antal, höjd och placering.
- Placera inte koppar och/eller glas framför ventilationsöppningarna. Detta blockerar luftflödet och orsakar ojämn uppvärmning.



### TALLRIKAR

Värmen cirkulerar från den uppvärmda glasbasen

- Värmen cirkulerar i 45 minuter.
- Uppvärmningstiden beror på tallrikarnas material och tjocklek samt antal, höjd och placering.
- Placera inte stora tallrikar framför ventilationsöppningarna. Detta blockerar luftflödet och orsakar ojämn uppvärmning.



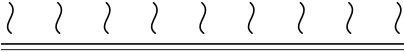
### HÅLLA VARM

Värmen cirkulerar från den uppvärmda glasbasen och den bakre fläkten

- Förvärm lådan i minst 15 minuter före användning.
- Värme produceras i 60 minuter.
- Ger konstant låg värme för att hålla tillagad mat varm.
- Fyll inte lådan med för mycket mat för att undvika spill. Täck maten med ett värmetåligt lock eller aluminiumfolie för att förhindra att maten torkar ut.
- Denna funktion är inte lämplig för uppvärmning av kyld mat.

## FUNKTIONER

---



### SNABBJÄSNING

Låg värme alstras från den uppvärmda glasbasen

- Värme produceras i 30 minuter.
- Ger en varm och dragfri miljö för jäsning av deg för brödbak eller pizza.



### TORKA

Värmen cirkulerar från den uppvärmda glasbasen och den bakre fläkten

- Värmen cirkulerar i fyra timmar.
- Ger konstant låg värme för torkning av livsmedel, t.ex. kött, frukt, grönsaker och örter.
- Perfekt för att konservera mat och skapa nyttiga mellanmål, som torkat nötkött och torkad frukt.
- För bästa resultat, lägg maten plant på en gallerhylla och överlappa den inte.
- Vid torkning av kött, vänd efter halva koktiden för att säkerställa jämn torkning.
- Förvara torkad mat i en lufttät behållare när den har svalnat helt.



### LÅNGSAM TILLAGNING

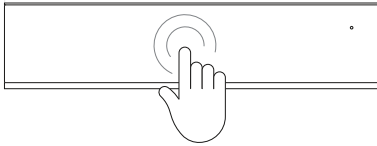
Värmen cirkulerar från den uppvärmda glasbasen och den bakre fläkten

- Värmen cirkulerar i sex timmar tills maten har tillagats på rätt sätt.
- Perfekt för att tillaga stekt kött vid låg temperatur, t.ex. stekar, gratänger och grytor.
- Det är inte nödvändigt att låta köttet vila före servering eftersom denna funktion använder låg temperatur. Kött kan skäras och serveras direkt från lådan.

## FÖRDRÖJD START

Vid fördröjd start slås värmelådan automatiskt på vid en inställd tid och stängs av vid slutet av en cykel.

①



För push-to-open-modeller, tryck på mittpunkten på lådans framsida för att öppna den.

Öppna inte lådan med våld.

②



Tryck på ① knappen och välj önskad funktion.

③

2h 4h 6h



Håll knappen + intryckt i fem sekunder för att aktivera **FÖRDRÖJD START**.

④



30 45 1h

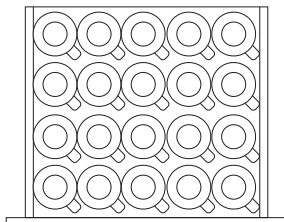
Använd + och – för att öka eller minska önskad **FÖRDRÖJD STARTTID**.

Tryck på lådan för att stänga den och för att starta nedräkningen.

### Under fördröjd start:

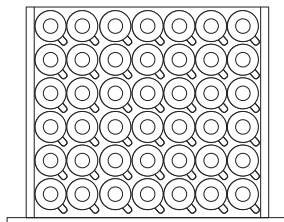
Indikatorlampan blinkar tills den valda cykeln startar. Indikatorlampan lyser med fast sken när cykeln startar

## LADDNING AV APPARATEN



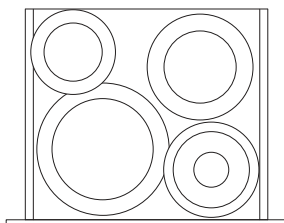
### 20 cappuccino-koppar

Diametertabell  
20x Ø92 mm



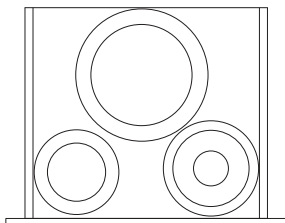
### 42 espressokoppar

Diametertabell  
48x Ø58 mm

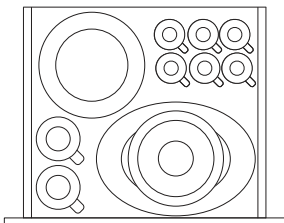


### Inställningar för tallrik

Diametertabell  
6x Ø250 mm middag  
6x Ø230 mm soppskål  
6x Ø180 mm bröd och smör  
6x Ø165 mm tefat



Diameterguide för höga modeller  
16x Ø250 mm middag  
16x Ø180 mm bröd och smör  
20x Ø190 mm tefat



### Blandad laddning

### Maximal laddning

Ladda inte mer än 25 kg för att undvika skador på apparaten.

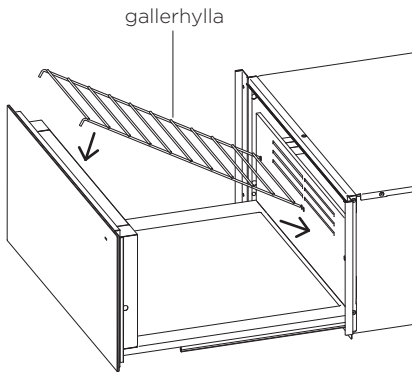
### Lasta ur tallrikar

Låt tallrikarna vara i värmelådan tills du behöver dem eftersom de svalnar snabbt. Använd alltid skyddshandskar eller ugnshandskar för att lasta ur tallrikar.

## ANVÄNDNING AV GALLERHYLLAN

---

Gallerhyllan finns för höga modeller för att öka lastytan.



Sätt in gallerhyllan på vänster eller höger sida av värmelådan.

## MATLAGNINGSTABELLER

Informationen i dessa tabeller är endast vägledande. Se receptet eller förpackningen och var beredd på att justera tillagningstider och inställningar därefter.

| LVSMEDELSTYP                      | FUNKTION           | g/kg      | BRYNINGSTID<br>(min/sida) | INVÄNDIG<br>TEMP<br>(°C) | TID       |
|-----------------------------------|--------------------|-----------|---------------------------|--------------------------|-----------|
| <b>KÖTT, NÖTKÖTT</b>              |                    |           |                           |                          |           |
| Rare                              | Långsam tillagning | 100-300 g | 1-2                       | 50                       | 30-60 min |
| Medium rare                       | Långsam tillagning | 100-300 g | 2-3                       | 55                       | 30-60 min |
| Medium                            | Långsam tillagning | 100-300 g | 3                         | 60                       | 30-60 min |
| Medium well                       | Långsam tillagning | 100-300 g | 3-4                       | 65                       | 30-60 min |
| Well done                         | Långsam tillagning | 100-300 g | 4-5                       | 70                       | 30-60 min |
| <b>OXFILE</b>                     |                    |           |                           |                          |           |
| Medium                            | Långsam tillagning | 1-2 kg    | 5-8                       | 55                       | 4-6 tim   |
| <b>LAMMSTEK</b>                   |                    |           |                           |                          |           |
| Medium                            | Långsam tillagning | 1-3 kg    | 5-8                       | 55                       | 4-6 tim   |
| <b>URBENAD SKINKA/<br/>GAMMON</b> | Långsam tillagning | 1-3 kg    | 5-8                       | 65                       | 4-6 tim   |
| <b>PULLED PORK</b>                | Långsam tillagning | 1-3 kg    | 8-10                      | 65                       | 4-6 tim   |



## MATLAGNINGSTABELLER

| LVSMEDELSTYP                                  | FUNKTION     | TID     |
|---|--------------|---------|
| <b>FRUKT</b>                                  |              |         |
| Äpple, päron, banan, persika, ananas, aprikos | Torka        | 4-8 tim |
| <b>GRÖNSAKER</b>                              |              |         |
| Ingefära                                      | Torka        | 4-6 tim |
| Morötter, ärtor, bönor, svamp, tomat          | Torka        | 4-6 tim |
| <b>ÖRTER</b>                                  |              |         |
| Rosmarin, dill, timjan, lagerblad, oregano    | Torka        | 2-4 tim |
| <b>BRÖDDEG</b>                                | Snabbjäsning | 30 min  |
| <b>PIZZADEG</b>                               | Snabbjäsning | 30 min  |

| ANDRA ANVÄNDNINGSMÖRÅDEN             | FUNKTION     | TEMPERATUR<br>INSTÄLLNING | VARAKTIGHET | REKOMMENDERAD<br>KÖKSREDSKAP | TIPS    |
|--------------------------------------|--------------|---------------------------|-------------|------------------------------|---------|
| <b>YOGHURT</b>                       | Snabbjäsning | Låg (1)                   | 5-8 tim     | Glasburkar/<br>ramekiner     | Täckt   |
| <b>SMÄLTA CHOKLAD</b>                | Koppar       | Låg (2)                   | 30 min      | Värmesäkra<br>köksredskap    | Avtäckt |
| <b>LÖSA UPP GELATIN</b>              | Snabbjäsning | Låg (1)                   | 30 min      | Värmesäkra<br>köksredskap    | Avtäckt |
| <b>MATLAGNING I OMGÅNGAR</b>         |              |                           |             |                              |         |
| Rostat bröd, pannkakor,<br>tortillas | Varm         | Medium (3)                | 1 timme     | Värmesäkra<br>köksredskap    | Täckt   |

| WELLNESS                        | FUNKTION              | TEMPERATUR<br>INSTÄLLNING | VARAKTIGHET  | REKOMMENDATIONER            | TIPS   |
|---------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|-----------------------------|--|
| <b>VÄRMA UPP<br/>VETEKUDDAR</b> | Långsam<br>tillagning | Max (6)                   | 45-60<br>min | Placera direkt<br>på glaset | Långsam<br>uppvärmning<br>minskar risken<br>att vetet blir<br>dåligt<br>eller att det<br>börjar brinna |
| <b>VÄRMA UPP<br/>HANDDUKAR</b>  | Tallrikar             | Medium<br>(3/4)           | 45-60<br>min | Placera direkt<br>på glaset | Fukta<br>och rulla   |

## SKÖTSEL OCH FELSÖKNING

### Rengöring av lådans ut- och insida

- Se till att apparaten är avstängd eller i **STANDBYLÄGE** före rengöring. Använd inte högtrycks- eller ångrengörare.
- Ta omedelbart bort smuts eller överflödigt rengöringsmedel.
- Rengör ytorna med en mjuk trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.
- Gnid mot poleringslinjerna och torka av med en mjuk trasa.

### Felsökning

| PROBLEM  | MÖJLIGA ORSAKER  | LÖSNING  |
|--|--|--|
| Tillagad mat och/eller livsmedel värms inte upp              | Apparaten är inte påslagen                               | Kontrollera strömkällan  |
|  | Lådan har inte stängts                                   | Kontrollera att indikatorlampan inte blinkar. Om lampan blinkar kontrollera att lådan är stängd. |
| Tillagad mat och/eller livsmedel värms inte upp tillräckligt | Uppvärmningstiden för kort.                              | Höj uppvärmningstiden.   |
|  | Lådan är inte ordentligt stängd.                         | Stäng lådan.   |
|  | Temperaturen är för låg.                                 | Välj en högre temperaturinställning.   |
| Invändig led-lampa tänds inte.                               | Produkten är i begränsat feedback-läge.                  | Tryck och håll ned ⓘ i 10 sekunder.  |
| Indikatorlampan blinkar regelbundet och lådan är stängd      | FÖRDRÖJD START har ställts in                            | Om det inte behövs, avbryt funktionen.   |
| Indikatorlampan blinkar snabbt och lådan är öppen/stängd     | FÖRDRÖJD START har ställts in                            | Om det inte behövs, avbryt funktionen.   |
|  | Värmelådan stängdes inte av.                             | Tryck på ⓘ knappen.  |
| Indikatorlampan lyser inte när lådan är i drift.             | Indikatorlampan är defekt.                               | Ring kundtjänst.   |
| Lådan kan inte öppnas eller stängas.                         | Push-pull-mekanismen är trasig                           | Kontakta kundtjänst  |
| Invändig led-lampa tänds inte                                | Lådan är inte <b>PÅSLAGEN</b> .<br>Led-lampan är defekt. | Kontakta kundtjänst  |

SV



### För att komma åt din garanti- och servicehandbok

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Produkten är avsedd för normalt hushållsbruk. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Kommersiellt bruk av användaren påverkar tillverkarens produktgaranti.

För reservdelar, kontakta Fisher & Paykel kundtjänst. Reservdelar finns tillgängliga för alla Fisher & Paykel-produkter under minst 10 år från tillverkningsdatumet.

Fyll i och behåll för säker referens:

Modell \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

Inköpsdatum \_\_\_\_\_

Inköpare \_\_\_\_\_

Återförsäljare \_\_\_\_\_

Område \_\_\_\_\_

Stad \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alla rättigheter förbehållna.

Modellerna som visas i denna användarmanual är eventuellt inte tillgängliga på alla marknader och kan när som helst komma att ändras.

Produktspecifikationerna i denna användarmanual gäller de produkter och modeller som beskrivs vid publiceringsdatum. Dessa specifikationer kan när som helst ändras på grund av vår policy för fortsatta produktförbättringar.

För aktuell information om modeller och specifikationer som finns tillgängliga i ditt land, kan du besöka vår webbplats eller kontakta din lokala Fisher & Paykel-handlare.