

FISHER & PAYKEL

CASSETTO RISCALDANTE

MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET & WB60SMTB1-SET

CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET & WB60SDTB1-SET

GUIDA DELL'UTENTE

EU

INDICE

Precauzioni di sicurezza e avvertenze	4
Prima di iniziare	8
Utilizzo del cassetto riscaldante	10
Funzioni	11
Avvio ritardato	13
Caricamento dell'apparecchio	14
Utilizzo della griglia	15
Tabelle di cottura	16
Cura e risoluzione dei problemi	18
Guida relativa alla Garanzia e assistenza del produttore	19

Registrazione

Per registrare il prodotto, visitare la nostra pagina web: fisherpaykel.com/register

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di scossa elettrica

Il mancato rispetto delle avvertenze può esporre a rischi di scosse elettriche o morte.

- Se il prodotto è danneggiato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica per evitare possibili scosse elettriche.

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di taglio

In caso di disattenzione è possibile incorrere in lesioni.

- Prestare attenzione: alcuni bordi possono essere taglienti.
- Non inserire le dita nel cassetto in fase di chiusura.

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di incendio

Il mancato rispetto dell'avvertenza può causare pericolo di surriscaldamento, ustione e lesioni.

- Non conservare materiali infiammabili nell'apparecchio o in prossimità della sua superficie.

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di superficie calda

Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni e scottature.

- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che si procurino ustioni e scottature.
- Le superfici dell'apparecchio possono diventare abbastanza calde da provocare ustioni.
- Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio. Gli elementi riscaldanti possono essere caldi, anche quando presentano un colore scuro.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Durante e dopo l'uso, evitare il contatto di mani, abiti o materiali infiammabili con gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio fino a quando non si sono raffreddati.

⚠ AVVERTENZA!



Rischio di rovesciamento

Questo prodotto potrebbe rovesciarsi. Tenere i bambini a distanza e prestare attenzione. Il mancato rispetto dell'avvertenza può causare lesioni.

- Il cassetto deve essere fissato mediante le viti in dotazione.
- Assicurarsi che vi sia un ripiano fisso direttamente sopra il cassetto se non è installato sotto un altro prodotto.

LEGGERE E CONSERVARE LA PRESENTE GUIDA

AVVERTENZA!

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni a persone o danni alle cose, quando si utilizza l'apparecchio è importante attenersi alle istruzioni sulla sicurezza elencate di seguito. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Usare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto, come descritto nelle seguenti istruzioni.

Utilizzo generale

- Questo prodotto è progettato per un normale uso domestico (ambiente residenziale).
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a patto che siano supervisionati o siano stati istruiti su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sui possibili rischi.
- Per evitare rischi di instabilità, occorre fissare l'apparecchio come indicato nelle istruzioni di installazione.
- Mantenere il pannello di comando pulito e asciutto. Lavare e asciugare le mani prima di utilizzare il cassetto per garantire che i pulsanti rispondano correttamente.
- Evitare di essiccare tipi di alimenti ad alto contenuto di umidità, ad es. pomodori o ananas.

Installazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un circuito dotato di un sezionatore che consenta di scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in caso di danno o anomalia di funzionamento. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il rivenditore o l'installatore locale.
- Non installare l'apparecchio vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o in un forno riscaldato.

Manutenzione

- Verificare la presenza di eventuali danni all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare cavi o spine danneggiati. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel.
- Non effettuare riparazioni o sostituzioni di pezzi dell'apparecchio se non specificamente raccomandato in questa guida dell'utente. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da una persona qualificata o da un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel addestrato e supportato.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

Pulizia e manutenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento o impostato in modalità STANDBY prima di pulire il cassetto.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi dopo l'uso prima di pulire il cassetto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Usare un panno moderatamente umido per la pulizia. Non spruzzare acqua all'esterno o all'interno dell'apparecchio. L'acqua può causare danni all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la base in vetro dell'apparecchio.

Sicurezza

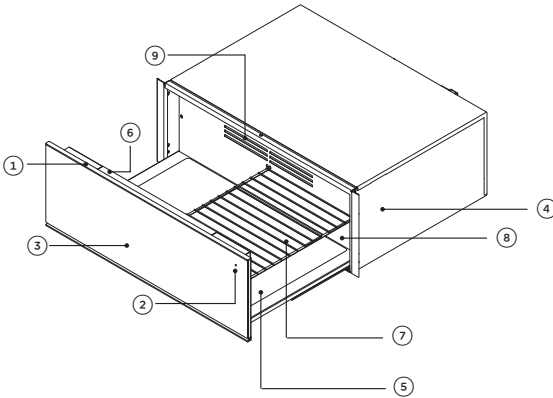
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
- Non sedersi o appoggiarsi all'apparecchio. Il danneggiamento della superficie del vetro può causarne la frantumazione.
- Non conservare oggetti pericolosi che possono esplodere come contenitori con camere a gas o ad aria (ad es. bombolette spray).
- Non immergere il cavo, la spina o altre parti in acqua o altri liquidi per proteggersi da scosse elettriche. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o in un forno riscaldato.
- Non utilizzare accessori non consigliati.

Smaltimento dell'imballaggio

- Rimuovere l'imballaggio e riciclare i materiali riutilizzabili.
- Smaltire i materiali di imballaggio nel rispetto delle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PRIMA DI INIZIARE

- Assicurarsi che l'installatore abbia compilato la checklist dei controlli finali nelle istruzioni di installazione.
- Leggere la presente guida, prestando particolare attenzione alla sezione Precauzioni di sicurezza e avvertenze.



Caratteristiche e accessori del cassetto

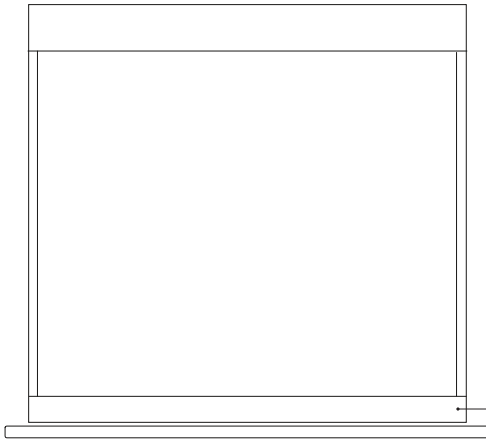
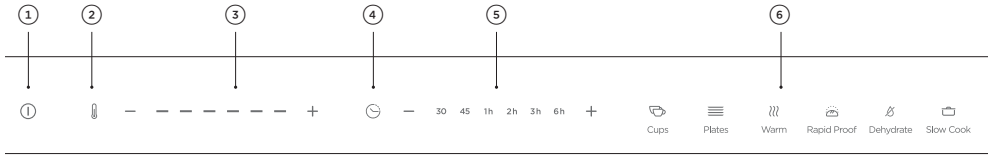
- ① Pannello di controllo
- ② Indicatore luminoso
- ③ Sportello con apertura a pressione
- ④ Targhetta del seriale*
- ⑤ Base in vetro riscaldata
- ⑥ Illuminazione interna a LED
- ⑦ Griglia**
- ⑧ Piastra della ventola
- ⑨ Fessure di ventilazione

* Situata all'interno del telaio del cassetto

** Disponibile nei modelli alti

PRIMA DI INIZIARE

Pannello di controllo



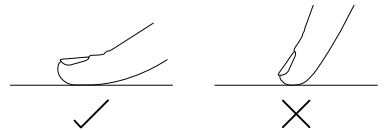
Funzioni del pannello di controllo

- ① Accensione/spengimento
- ② Indicatore di temperatura
- ③ Comandi della temperatura
- ④ Indicatore di durata
- ⑤ Comandi della durata
- ⑥ Modalità di riscaldamento

Uso dei comandi touch

Il cassetto riscaldante viene gestito tramite un pannello di controllo touch. Per utilizzare il pannello di controllo, utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita. I comandi rispondono al sensore touch, pertanto non è necessario imprimere forza.

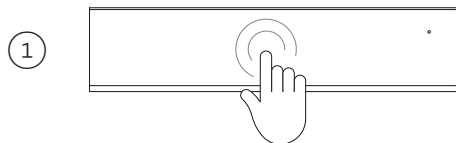
Mantenere il pannello di comando pulito e asciutto. Lavare e asciugare le mani prima di utilizzare il cassetto per garantire che i pulsanti rispondano correttamente.



UTILIZZO DEL CASSETTO RISCALDANTE

Primo utilizzo

Se si utilizza il cassetto riscaldante per la prima volta, tre LED nei comandi della temperatura si illuminano all'avvio.



Per i modelli con apertura a pressione, toccare la parte anteriore centrale del cassetto per aprirlo.

Non forzare l'apertura del cassetto.



Toccare il pulsante ① per accendere il **CASSETTO**.



Selezionare la funzione di riscaldamento desiderata. Se non viene selezionata alcuna funzione, il cassetto si avvierà con l'impostazione predefinita.

Premere il centro dello sportello per chiudere il cassetto. L'indicatore luminoso lampeggerà se il cassetto non è chiuso.

Al termine di un ciclo:

Verrà emesso un segnale acustico e il simbolo ① si attenerà. Prestare attenzione quando si scarica il cassetto, la base in vetro riscaldata e il suo contenuto saranno caldi.

Durante un ciclo

Il cassetto può essere aperto in qualsiasi momento durante il funzionamento. In questo modo si mette in pausa il programma e l'indicatore luminoso lampeggia finché il cassetto non viene richiuso. Per annullare un ciclo, toccare ① in qualsiasi momento. Per spegnere il cassetto, toccare ① per due o tre secondi e rilasciare.

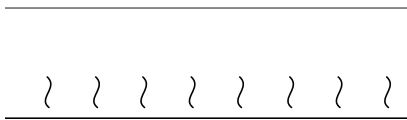
Modalità standby

Dopo 12 ore di utilizzo continuo, il cassetto passa automaticamente alla modalità standby. Il pulsante ① si oscura quando è in modalità standby. Toccare il pulsante ① per riprendere l'uso del cassetto.

Non lasciare il cassetto riscaldante incustodito per lunghi periodi di funzionamento continuo.

FUNZIONI

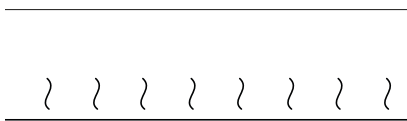
Il cassetto riscaldante è progettato per utilizzare la base in vetro riscaldata e la ventola posteriore con livelli di calore e durata diversi per fornire prestazioni ottimali. Ogni funzione ha un'impostazione predefinita di tempo e temperatura che si illumina al momento della selezione. Queste impostazioni possono essere personalizzate regolando manualmente la durata e i comandi della temperatura al posto di una funzione preimpostata.



TAZZE

Il calore circola dalla base in vetro riscaldata

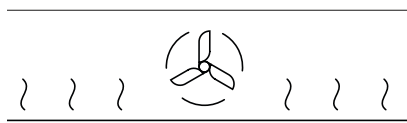
- Il calore viene fatto circolare per 30 minuti.
- La durata del riscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore delle tazze, compresa la quantità, l'altezza e la disposizione.
- Non posizionare tazze e/o bicchieri davanti alle fessure di ventilazione. Ciò bloccherà il flusso d'aria e causerà un riscaldamento irregolare.



PIATTI

Il calore circola dalla base in vetro riscaldata

- Il calore viene fatto circolare per 45 minuti.
- La durata del riscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore dei piatti, compresa la quantità, l'altezza e la disposizione.
- Non posizionare piatti di grandi dimensioni davanti alle fessure di ventilazione. Ciò bloccherà il flusso d'aria e causerà un riscaldamento irregolare.



RISCALDA

Il calore circola dalla base in vetro riscaldata e dalla ventola posteriore

- Prima dell'uso, riscaldare il cassetto per almeno 15 minuti.
- Il calore viene prodotto per 60 minuti.
- Fornisce calore costante a bassa temperatura per mantenere caldo il cibo cotto.
- Non riempire eccessivamente il cassetto per evitare fuoriuscite. Coprire il cibo con un coperchio resistente al calore o un foglio di alluminio per evitare che il cibo si secchi.
- Questa funzione non è adatta per riscaldare il cibo refrigerato.

FUNZIONI



LIEVITAZIONE RAPIDA

Il calore delicato viene generato dalla base in vetro riscaldata

- Il calore viene prodotto per 30 minuti.
- Fornisce un ambiente caldo e privo di correnti d'aria per far lievitare l'impasto per la panificazione o la pizza.



DISIDRATA

Il calore circola dalla base in vetro riscaldata e dalla ventola posteriore

- Il calore viene fatto circolare per quattro ore.
- Fornisce calore costante a bassa temperatura per disidratare ed essiccare il cibo, ad es. carne, frutta, verdura ed erbe aromatiche.
- Ideale per conservare il cibo e creare snack salutari, come carne essiccata e pelle di frutta.
- Per ottenere i migliori risultati, appoggiare il cibo su una griglia e non sovrapporlo.
- Se si disidrata la carne, capovolgere a metà cottura per garantire un'asciugatura uniforme.
- Conservare il cibo disidratato in un contenitore ermetico dopo che si è completamente raffreddato.



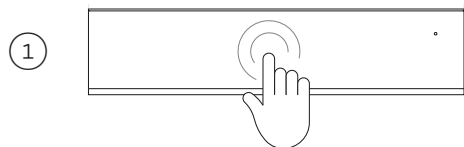
COTTURA LENTA

Il calore circola dalla base in vetro riscaldata e dalla ventola posteriore

- Il calore viene fatto circolare per sei ore fino a quando il cibo non è cotto a puntino.
- Ideale per rifinire la carne scottata a bassa temperatura, ad es. arrostiti, sformati, stufati e brasati.
- Non è necessario far riposare la carne prima di servirla poiché questa funzione utilizza la bassa temperatura. La carne può essere tagliata e servita direttamente dal cassetto.

AVVIO RITARDATO

Quando si utilizza l'avvio ritardato, il cassetto riscaldante si accenderà automaticamente a un'ora prestabilita e si spegnerà alla fine di un ciclo.

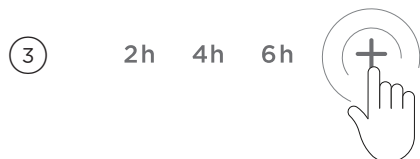


Per i modelli con apertura a pressione, toccare la parte anteriore centrale del cassetto per aprirlo.

Non forzare l'apertura del cassetto.



Toccare il pulsante ① e selezionare la funzione desiderata.



Tenere premuto il pulsante + per cinque secondi per attivare l'**AVVIO RITARDATO**.



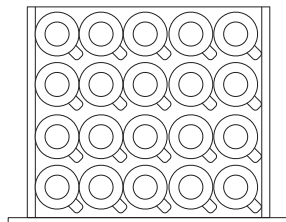
Usare + e - per aumentare o diminuire l'ora di **AVVIO RITARDATO** desiderata.

Spingere il cassetto chiuso per avviare il conteggio.

Durante l'avvio ritardato:

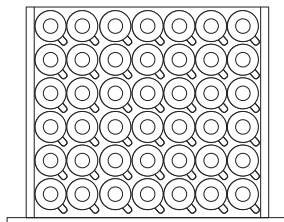
L'indicatore luminoso lampeggerà fino all'inizio del ciclo selezionato. L'indicatore luminoso si illuminerà costantemente una volta iniziato il ciclo.

CARICAMENTO DELL'APPARECCHIO



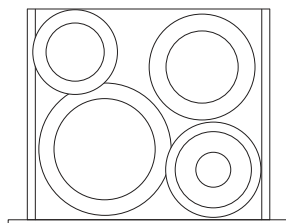
20 tazze da cappuccino

Guida al diametro
20x Ø92mm



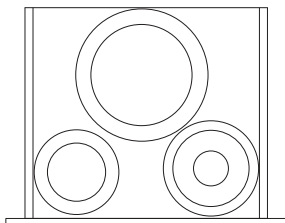
42 tazze da caffè espresso

Guida al diametro
48x Ø58mm

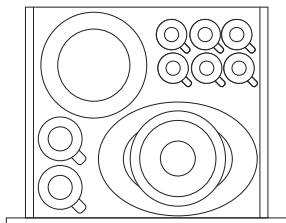


Impostazioni dei piatti

Guida al diametro
6x Piatti di portata Ø250mm
6x Piatti fondi Ø230mm
6x Piatti per pane Ø180mm
6x Piattini Ø165mm



Guida al diametro per modelli alti
16x Piatti di portata Ø250mm
16x Piatti per pane Ø180mm
20x Piattini Ø190mm



Carico misto

Carico massimo

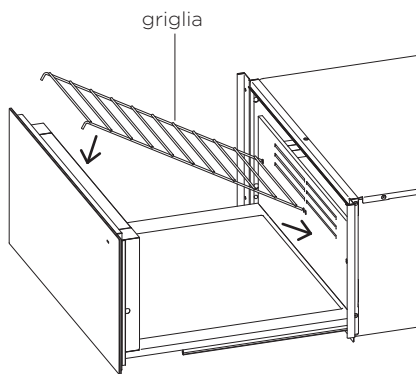
Non caricare più di 25 kg per evitare danni all'apparecchio.

Scarico dei piatti

Tenere i piatti nel cassetto riscaldante fino a quando non è necessario estrarli poiché i piatti riscaldati si raffreddano rapidamente. Utilizzare sempre guanti protettivi o presine per rimuovere i piatti.

UTILIZZO DELLA GRIGLIA

Per i modelli alti è disponibile la griglia per aumentare la superficie di carico.



Inserire la griglia sul lato sinistro o destro del cassetto riscaldante.

TABELLE DI COTTURA

Le informazioni contenute in queste tabelle sono solo indicative. Fare riferimento alla ricetta o alla confezione e prepararsi a regolare di conseguenza i tempi e le impostazioni di cottura.

TIPO DI ALIMENTO	FUNZIONE	g/kg	TEMPO DI COTTURA (min/lato)	TEMPERATURA INTERNA (°C)	TEMPO
CARNE, BISTECCA DI MANZO					
Al sangue	Cottura lenta	100-300g	1-2	50	30-60 min
Media/al sangue	Cottura lenta	100-300g	2-3	55	30-60 min
Media	Cottura lenta	100-300g	3	60	30-60 min
Media/ben cotta	Cottura lenta	100-300g	3-4	65	30-60 min
Ben cotta	Cottura lenta	100-300g	4-5	70	30-60 min
FILETTO DI MANZO					
Medio	Cottura lenta	1-2kg	5-8	55	4-6 ore
SPALLA DI AGNELLO					
Media	Cottura lenta	1-3kg	5-8	55	4-6 ore
PROSCIUTTO DISOSSATO/AFFUMICATO					
	Cottura lenta	1-3kg	5-8	65	4-6 ore
SFILACCI DI MAIALE					
	Cottura lenta	1-3kg	8-10	65	4-6 ore

TIPO DI ALIMENTO	FUNZIONE	TEMPO
FRUTTA		
Mela, pera, banana, pesca, ananas, albicocche	Disidrata	4-8 ore
VERDURE		
Zenzero	Disidrata	4-6 ore
Carote, piselli, fagioli, funghi, pomodori	Disidrata	4-6 ore
ERBE AROMATICHE		
Rosmarino, aneto, timo, foglie d'alloro, origano	Disidrata	2-4 ore
IMPASTO PER PANE	Lievitazione rapida	30 min
IMPASTO PER PIZZA	Lievitazione rapida	30 min

TABELLE DI COTTURA

ALTRI USI	FUNZIONE	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	DURATA	UTENSILI CONSIGLIATI	CONSIGLI
YOGURT	Lievitazione rapida	Bassa (1)	5-8 ore	Barattoli di vetro/ pirottini	Coperto
SCIOGLIERE CIOCCOLATO	Tazze	Bassa (2)	30 min	Utensili resistenti al calore	Scoperto
DISSOLVERE GELATINA	Lievitazione rapida	Bassa (1)	30 min	Utensili resistenti al calore	Scoperto
COTTURA IN BATCH					
Toast, frittelle, tortillas	Riscalda	Media (3)	1 ora	Utensili resistenti al calore	Coperto

BENESSERE	FUNZIONE	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	DURATA	RACCOMANDAZIONI	CONSIGLI
RISCALDARE SACCHETTI DI GRANO	Cottura lenta	Max (6)	45-60 min	Posizionare direttamente sul vetro	Il riscaldamento lento riduce il rischio di deterioramento del grano o di bruciarlo
RISCALDARE ASCIUGAMANI	Piatti	Media (3/4)	45-60 min	Posizionare direttamente sul vetro	Inumidire e arrotolare

CURA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Pulizia dell'esterno e dell'interno del cassetto

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento o impostato in **MODALITÀ STANDBY** prima di pulirlo.
Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a vapore.
- Rimuovere immediatamente lo sporco o la soluzione detergente in eccesso.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua e detergente.
- Strofinare nella direzione delle linee di lucidatura e asciugare immediatamente con un panno morbido.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
I piatti e/o gli alimenti rimangono freddi	L'apparecchio non è acceso	Verificare la fornitura elettrica
	Il cassetto non è stato chiuso	Controllare che l'indicatore luminoso non lampeggi; se la lampada lampeggia, accertarsi che il cassetto sia chiuso.
I piatti e/o gli alimenti non sono abbastanza caldi	Durata del riscaldamento troppo breve.	Allungare la durata del riscaldamento.
	Il cassetto non è chiuso correttamente.	Chiudere il cassetto.
	La temperatura è troppo bassa.	Selezionare una temperatura più alta.
L'illuminazione a LED interna non si accende.	Il prodotto è in modalità di feedback limitato.	Tenere premuto ① per 10 secondi.
L'indicatore luminoso lampeggia regolarmente e il cassetto è chiuso	L'AVVIO RITARDATO è stato impostato	Se non necessario, annullare la funzione.
L'indicatore luminoso lampeggia rapidamente e il cassetto è aperto/chiuso	L'AVVIO RITARDATO è stato impostato	Se non necessario, annullare la funzione.
	Il cassetto riscaldante non è stato spento.	Toccare il pulsante ①.
L'indicatore luminoso non si accende quando il cassetto è in funzione.	L'indicatore luminoso è difettoso.	Chiamare il servizio clienti.
Il cassetto non può essere aperto o chiuso.	Il meccanismo a pressione è danneggiato	Contattare l'assistenza clienti
L'illuminazione a LED interna non si accende	Il cassetto non è ACCESO . Il LED è difettoso.	Contattare l'assistenza clienti

UE



Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con lo smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un intervento dell'assistenza, o accedere alla versione online dal sito <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Questo prodotto è stato progettato per uso in ambiente domestico (residenziale). Non è stato progettato per uso commerciale. L'uso del presente prodotto a scopo commerciale da parte del cliente ne pregiudica la validità della garanzia.

Per i pezzi di ricambio, si prega di contattare il servizio clienti di Fisher & Paykel. I pezzi di ricambio di tutti i prodotti Fisher & Paykel sono disponibili per almeno 10 anni dalla data di produzione.

Completare e conservare per riferimenti successivi:

Modello _____

Numero seriale _____

Data di acquisto _____

Acquirente _____

Rivenditore _____

Provincia _____

Città _____

Paese _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tutti i diritti riservati.

I modelli illustrati in questa guida potrebbero non essere disponibili in tutti i paesi ed essere soggetti a variazioni in qualsiasi momento.

Le specifiche contenute in questa guida si riferiscono a prodotti e modelli specifici descritti al momento della data di uscita sul mercato. In conformità alla nostra politica aziendale, improntata al miglioramento continuo dei prodotti, le suddette specifiche sono passibili di modifiche nel tempo.

Per dettagli aggiornati sulla disponibilità di modelli e funzionalità nel proprio paese, si consiglia di visitare il nostro sito web oppure di rivolgersi al proprio rivenditore locale Fisher & Paykel.

431271A 03.24