

FISHER & PAYKEL

VARMESKUFFE

MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET og WB60SMTB1-SET

CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET og WB60SDTB1-SET

BRUGERVEJLEDNING

EU

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	4
Før du starter	8
Sådan bruger du varmeskuffen	10
Funktioner	11
Udskudt start	13
Opfyldning af apparatet	14
Brug af trådhylden	15
Tilberedningskemaer	16
Vedligeholdelse og fejlfinding	18
Producentens garanti- og servicevejledning	19

Registrering

Registrer dit produkt på vores hjemmeside: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk stød

Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

- Hvis produktet er beskadiget, skal du slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten for at undgå muligt elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL!



Risiko for at skære sig

Hvis du ikke er forsigtig, kan du komme til skade.

- Pas på: nogle kanter kan være skarpe.
- Sæt ikke fingrene ned i skufferne, når du lukker dem.

⚠ ADVARSEL!



Brandfare

Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre overophedning, brand og tilskadekomst.

- Brændbare materialer må ikke opbevares i apparatet eller i nærheden af dets overflader.

⚠ ADVARSEL!



Risiko for varme overflader

Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre forbrændinger og skoldning.

- Hold børn væk fra dette produkt, så forbrændinger og skoldninger undgås.
- Produktets overflader kan blive så varme, at de forårsager forbrændinger.
- Rør ikke ved apparatets varmeelementer eller indvendige overflader. Varmeelementerne kan være varme, selv når de er mørke i farven.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af varmeoverflader.
- Under og efter brug må du ikke røre ved eller lade tøj eller andre brændbare materialer komme i kontakt med varmelegemerne eller indersiden af apparatet, før de er kølet af.

⚠ ADVARSEL!



Fare for at vælte

Dette produkt kan vælte. Hold børn på afstand, og udvis forsigtighed. Undladelse af at følge dette råd kan resultere i personskade.

- Skuffen skal fastgøres med de medfølgende skruer.
- Sørg for, at der er en fast hylde direkte over skuffen, hvis den ikke er installeret under et andet produkt.

LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

ADVARSEL!

Følg de vigtige sikkerhedsanvisninger herunder for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød, tilskadekomst eller beskadigelse under brug af produktet. Læs alle instruktionerne før brug af apparatet. Brug kun ovnen til det tilsigtede formål som beskrevet i denne vejledning.

Generel anvendelse

- Dette produkt er designet til brug i et normalt privatmiljø (bolig).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Børn skal overvåges, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Dette produkt kan bruges af børn fra en alder på 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af produktet på en sikker måde og forstår risiciene i forbindelse hermed.
- Produktet skal fastgøres i overensstemmelse med installationsinstruktionerne, så risikoen for manglende stabilitet undgås.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tør hænderne, inden du betjener skuffen for at sikre, at knapperne reagerer korrekt.
- Undgå tørring af madtyper med højt vandindhold som tomater eller ananas.

Installation

- Kontroller, at produktet er installeret korrekt og jordforbundet af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at produktet er sluttet til et kredsløb, der har en afbryder, som giver fuld afbrydelse af strømforsyningen.
- Installer og brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Kontakt omgående din lokale forhandler eller installatøren, hvis du modtager et beskadiget produkt.
- Apparatet må ikke installeres i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.

Service

- Kontrollér apparatet for eventuelle skader på indersiden eller ydersiden. Brug ikke en beskadiget ledning eller stik. Hvis der er skader, må apparatet ikke betjenes. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i denne brugervejledning. Al anden service skal udføres af en kvalificeret person eller en autoriseret Fisher and Paykel-servicetekniker.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sørg for, at apparatet er slukket eller sat i STANDBY-TILSTAND, før du rengør skuffen.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af efter brug, før du rengør skuffen.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Brug en moderat fugtig klud til rengøring. Sprøjt ikke vand på ydersiden eller inde i apparatet. Vand kan forårsage skade indvendigt i apparatet.
- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af apparatets glasbund.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Sikkerhed

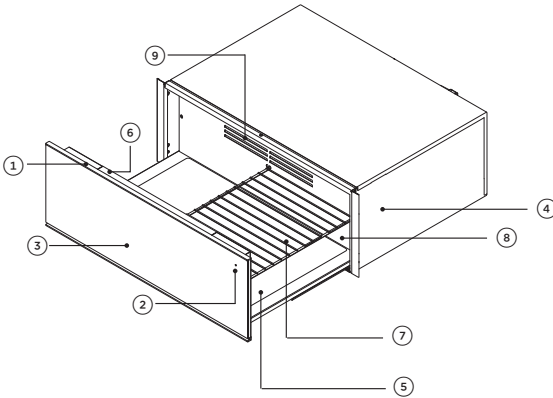
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller greb.
- Du må ikke sidde på eller læne dig op ad apparatet. Skader på glassets overflade kan få det til at splintre.
- Opbevar ikke farlige genstande, der kan eksplodere, som f.eks. beholdere med gas- eller luftkamre (f.eks. spraydåser).
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller andre dele ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller ved en opvarmet ovn.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet.

Bortskaffelse af emballage

- Fjern emballage, og genbrug materialer, der kan genbruges.
- Bortskaf emballagematerialer i overensstemmelse med lokale regler for bortskaffelse af affald.

FØR DU STARTER

- Kontroller, at installatøren har gennemgået "Afsluttende tjekliste" i installationsanvisningerne.
- Læs denne vejledning, og læg især mærke til afsnittet Sikkerhed og advarsler.



Skuffens funktioner og tilbehør

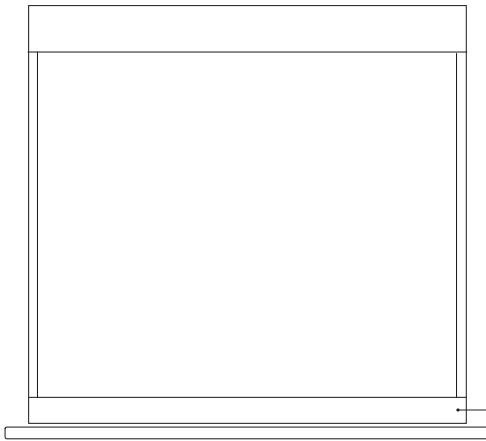
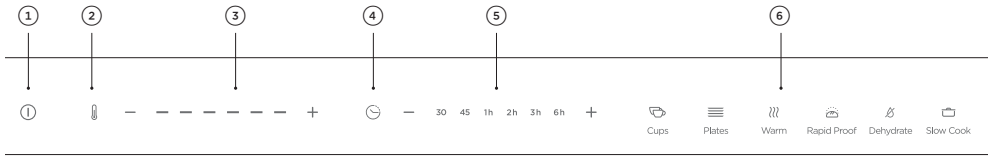
- ① Betjeningspanel
- ② Kontrollampe
- ③ Trykdør
- ④ Serieplade*
- ⑤ Opvarmet glasbund
- ⑥ Indvendig LED-belysning
- ⑦ Trådhyld**
- ⑧ Ventilatorplade
- ⑨ Ventilationsåbninger

* Placeret inde i skuffens stel

** Fås i høje modeller

FØR DU STARTER

Betjeningspanel



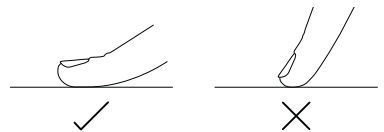
Betjeningspanelfunktioner

- ① Tænd/sluk
- ② Temperaturindikator
- ③ Temperaturstyring
- ④ Varighedsindikator
- ⑤ Varighedsstyring
- ⑥ Varmefunktioner

Sådan bruges berøringsknapperne

Varmeskuffen betjenes ved hjælp af et berøringspanel. Betjeningspanelet bruges med blommen af din finger, ikke spidsen. Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke.

Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tør hænderne, inden du betjener skuffen for at sikre, at knapperne reagerer korrekt.

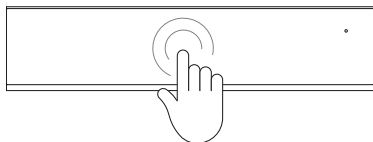


SÅDAN BRUGER DU VARMESKUFFEN

Ibrugtagning

Hvis du bruger varmeskuffen for første gang, lyser tre lysdioder i temperaturstyringen ved opstart.

①



Rør midt på forsiden af skuffen for at åbne den ved modeller med tryk-for-at-åbne-funktion.

Tving ikke skuffen åben.

②



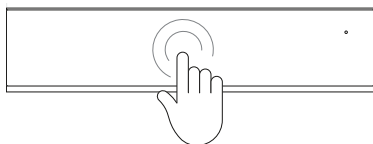
Tryk på knappen ② for at **TÆNDE** for skuffen.

③



Vælg den ønskede varmefunktion. Hvis der ikke er valgt nogen funktion, starter skuffen ved standardindstillingen.

④



Tryk på midten af lågen for at lukke skuffen. Indikatorlampen blinker, hvis skuffen ikke er lukket.

Ved afslutningen af et program:

Der lyder en tone, og symbolet ① dæmpes. Vær forsigtig, når du tømmer skuffen, da den opvarmede glasbund og indholdet vil være varmt.

Under et program

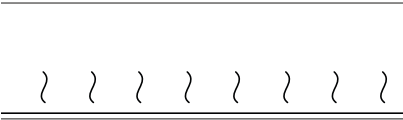
Skuffen kan åbnes når som helst under driften. Dette sætter programmet på pause, og indikatorlampen blinker, indtil skuffen lukkes igen. Hvis du vil annullere et program, kan du når som helst berøre ①. For at slukke for skuffen skal du berøre ① i to til tre sekunder og slippe den.

Standbytilstand

Efter 12 timers kontinuerlig brug skifter skuffen automatisk til standbytilstand. Knappen ① er dæmpet, når den er i standbytilstand. Berør knappen ① for at genoptage brugen af skuffen. Lad ikke varmeskuffen være uden opsyn i længere perioder med uafbrudt drift.

FUNKTIONER

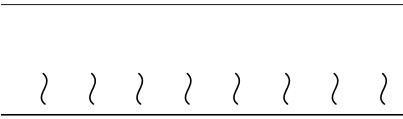
Varmeskuffen er designet til at bruge den opvarmede glasbund og bagventilatoren på forskellige varmeniveauer og varigheder for at give optimal ydelse. Hver funktion har en standardindstilling for tid og temperatur, som lyser op, når den vælges. Disse indstillinger kan tilpasses ved manuelt at justere varighed og temperatur i stedet for den forudindstillede funktion.



KOPPER

Varmen cirkulerer fra den opvarmede glasbund

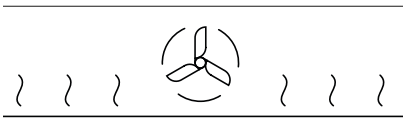
- Varmen cirkulerer i 30 minutter.
- Opvarmningstiden afhænger af koppernes materiale og tykkelse samt antal, højde og placering.
- Anbring ikke kopper og/eller glas foran ventilationsåbningerne. Dette vil blokere luftstrømmen og forårsage ujævn opvarmning.



TALLERKNER

Varmen cirkulerer fra den opvarmede glasbund

- Varmen cirkulerer i 45 minutter.
- Opvarmningstiden afhænger af tallerknernes materiale og tykkelse samt antal, højde og placering.
- Anbring ikke store tallerkner foran ventilationsåbningerne. Dette vil blokere luftstrømmen og forårsage ujævn opvarmning.



HOLD VARM

Varmen cirkulerer fra den opvarmede glasbund og bagventilatoren

- Forvarm skuffen i mindst 15 minutter før brug.
- Der produceres varme i 60 minutter.
- Giver konstant lav varme for at holde tilberedt mad varm.
- Overfyld ikke skuffen for at undgå spild. Dæk maden med et varmebestandigt låg eller aluminiumsfolie for at forhindre, at den tørrer ud.
- Denne funktion er ikke egnet til genopvarmning af nedkølet mad.

FUNKTIONER



HURTIG HÆVNING

Blid varme genereres fra den opvarmede glasbund

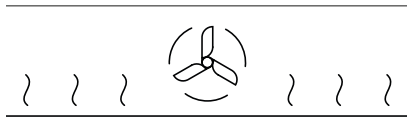
- Der produceres varme i 30 minutter.
- Giver et varmt og trækfrit miljø til hævnng af dej til brød eller pizza.



DEHYDRERING

Varmen cirkulerer fra den opvarmede glasbund og bagventilatoren

- Varmen cirkulerer i 4 timer.
- Giver konstant lav varme til dehydrering og tørring af mad, f.eks. kød, frugt, grøntsager og urter.
- Ideel til konservering af mad og fremstilling af sunde snacks såsom beef jerky og frugtlæder.
- Læg maden fladt og uden overlap på en trådhyld for at få det bedste resultat.
- Hvis du dehydrerer kød, skal du vende det halvvejs gennem tilberedningstiden for at sikre en jævn tørring.
- Opbevar dehydreret mad i en lufttæt beholder, når det er helt afkølet.



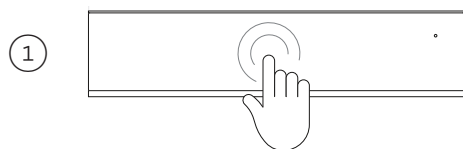
LANGSOM TILBEREDNING

Varmen cirkulerer fra den opvarmede glasbund og bagventilatoren

- Varmen cirkulerer i seks timer, indtil maden er tilberedt.
- Ideel til færdigtilberedning af brunet kød ved lav temperatur, f.eks. stegt kød, gryderetter, gryderetter og simreretter.
- Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile før servering, da denne funktion bruger lav temperatur. Kød kan udskæres og serveres umiddelbart efter, at det er taget op af skuffen.

UDSKUDT START

Når du bruger udskudt start, tænder varmeskuffen automatisk på et angivet tidspunkt og slukker, når et program er færdigt.

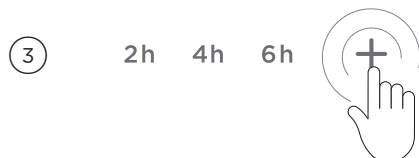


Rør midt på forsiden af skuffen for at åbne den ved modeller med tryk-for-at-åbne-funktion.

Tving ikke skuffen åben.



Berør knappen ①, og vælg den ønskede defunktion.



Berør knappen + i fem sekunder for at aktivere **UDSKUDT START**.



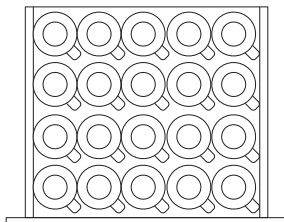
Brug + og – til at øge eller mindske den ønskede tid for **UDSKUDT START**.

Luk skuffen for at starte nedtællingen.

Ved udskudt start:

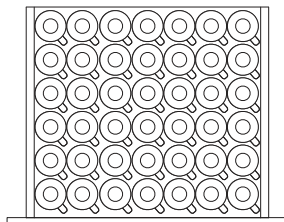
Indikatorlampen blinker, indtil det valgte program starter. Indikatorlampen lyser konstant, når programmet starter

OPFYLDNING AF APPARATET



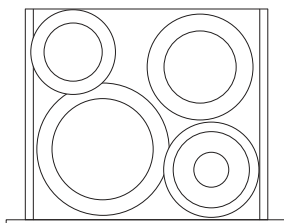
20 cappuccinokopper

Diameteroversigt
20 x Ø92 mm



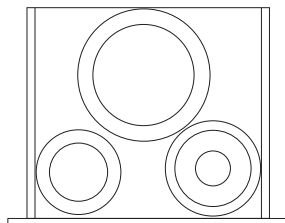
42 espressokopper

Diameteroversigt
48 x Ø58 mm

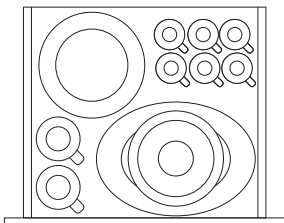


Tallerkner

Diameteroversigt
6 x Ø250 mm middagstallerken
6 x Ø230 mm dyb tallerken
6 x Ø180 mm desserttallerken
6 x Ø165 mm tallerken



Diameteroversigt til høje modeller
16 x Ø250 mm middagstallerken
16 x Ø180 mm desserttallerken
20 x Ø190 mm tallerken



Blandet opfyldning

Maksimal opfyldning

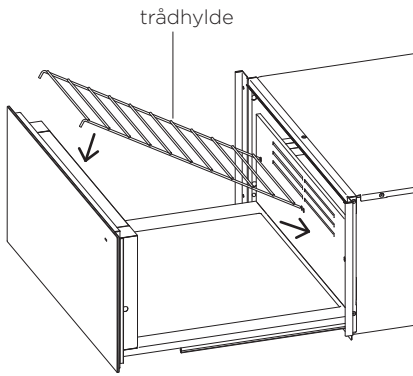
Fyld ikke apparatet med mere end 25 kg for at undgå skader.

Udtagning af tallerkner

Opbevar tallerknerne i varmeskuffen, indtil du skal bruge dem, da opvarmede tallerkner hurtigt køler ned. Brug altid ovnhandsker eller viskestykker til at holde på tallerknerne.

BRUG AF TRÅDHYLDEN

Trådhylden fås til høje modeller for at give mere opfyldningsplads.



Placer trådhylden i venstre eller højre side af varmeskuffen.

TILBEREDNINGSSKEMAER

Oplysningerne i disse skemaer er vejledende. Læs din opskrift eller se på emballagen, og vær forberedt på at justere tilberedningstider og indstillinger i overensstemmelse hermed.

FØDEVARETYPE	FUNKTION	g/kg	BRUNING (min./side)	KERNE- TEMP. (°C)	TID
KØD, OKSEBØF					
Rare	Langsom tilberedning	100-300 g	1-2	50	30-60 min.
Medium rare	Langsom tilberedning	100-300 g	2-3	55	30-60 min.
Medium	Langsom tilberedning	100-300 g	3	60	30-60 min.
Medium well	Langsom tilberedning	100-300 g	3-4	65	30-60 min.
Well done	Langsom tilberedning	100-300 g	4-5	70	30-60 min.
OKSEFILET					
Medium	Langsom tilberedning	1-2 kg	5-8	55	4-6 timer
LAMMERYG					
Medium	Langsom tilberedning	1-3 kg	5-8	55	4-6 timer
SKINKE/ HAMBURGERRYG					
	Langsom tilberedning	1-3 kg	5-8	65	4-6 timer
PULLED PORK					
	Langsom tilberedning	1-3 kg	8-10	65	4-6 timer
FØDEVARETYPE			FUNKTION	TID	
FRUGT					
Æble, pære, banan, fersken, ananas, abrikos			Dehydrering	4-8 timer	
GRØNTSAGER					
Ingefær			Dehydrering	4-6 timer	
Gulerødder, ærter, bønner, svampe, tomater			Dehydrering	4-6 timer	
URTER					
Rosmarin, dild, timian, laurbærblade, oregano			Dehydrering	2-4 timer	
DEJ TIL BRØD			Hurtig hævnning	30 min.	
PIZZADEJ			Hurtig hævnning	30 min.	

TILBEREDNINGSSKEMAER

ANDRE ANVENDELSER	FUNKTION	TEMPERATUR-INDSTILLING	VARIGHED	ANBEFALET BEHOLDER	TIP
YOGHURT	Hurtig hævning	Lav (1)	5-8 timer	Glaskrucker/ Ramekiner	Tildækket
SMELTNING AF CHOKOLADE	Kopper	Lav (2)	30 min.	Varmebestandig beholder	Ikke tildækket
OPLØSNING AF GELATINE	Hurtig hævning	Lav (1)	30 min.	Varmebestandig beholder	Ikke tildækket
TILBEREDNING I ETAPER					
Toast, pandekager, tortillas	Hold varm	Medium (3)	1 time	Varmebestandig beholder	Tildækket

VELVÆRE	FUNKTION	TEMPERATUR-INDSTILLING	VARIGHED	ANBEFALINGER	TIP
OPVARMNING AF HVEDEPOSE	Langsom tilberedning	Max (6)	45-60 min.	Placer direkte på glasset	Langsom opvarmning reducerer risikoen for forringelse af hveden samt brandfaren
OPVARMNING AF HÅNDKLÆDER	Tallerkner	Mellem (3/4)	45-60 min.	Placer direkte på glasset	Fugt og rul

VEDLIGEHOJDELSE OG FEJLFINDING

Rengøring af skuffen udvendigt og indvendigt

- Sørg for, at apparatet er slukket eller sat i **STANDBY-TILSTAND** før rengøring. Brug ikke højtryks- eller damprensere.
- Fjern snavs eller overskydende rengøringsmiddel med det samme.
- Rengør overfladerne med en blød klud fugtet med vand og rengøringsmiddel.
- Gnid i retning af poleringslinjerne, og tør straks efter med en blød klud.

Fejlfinding

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Tallerkner og/eller madvarer forbliver kolde	Apparatet er ikke tændt	Kontroller strømforsyningen
	Skuffen er ikke lukket	Se efter, om indikatorlampen blinker. Hvis lampen blinker, skal du sikre dig, at skuffen er lukket.
Tallerkner og/eller madvarer bliver ikke varme nok	Opvarmningstiden er for kort.	Forlæng opvarmningens varighed.
	Skuffen er ikke lukket ordentligt.	Luk skuffen.
	Temperaturen er for lav.	Vælg en højere temperaturindstilling.
Indvendigt LED-lys tænder ikke.	Produktet er i begrænset feedback-tilstand.	Tryk på ① i 10 sekunder.
Indikatorlampen blinker regelmæssigt, og skuffener lukket	UDSKUDT START er aktiveret	Annuler funktionen, hvis den ikke er nødvendig.
Indikatorlampen blinker hurtigt, og skuffen er åben/ lukket.	UDSKUDT START er aktiveret	Annuler funktionen, hvis den ikke er nødvendig.
	Varmeskuffen blev ikke slukket.	Berør knappen ①.
Indikatorlampen lyser ikke, når skuffen er i drift.	Indikatorlampen er defekt.	Ring til kundeservice.
Skuffen kan ikke åbnes eller lukkes.	Åbnemekanismen er beskadiget	Kontakt kundeservice
Indvendigt LED-lys tænder ikke	Skuffen er ikke TÆNDT. LED'en er defekt.	Kontakt kundeservice

DA



Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med en smartphone for at få adgang til garantien og bestilling af service, eller se den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produkt er designet til brug i et privatmiljø (boligmiljø). Dette produkt er ikke designet til kommercielt brug. Enhver form for kommerciel brug påvirker producentens garanti for produktet.

Kontakt kundeservice hos Fisher & Paykel for at købe reservedele. Der kan fås reservedele til alle Fisher & Paykels produkter i mindst 10 år fra produktionsdatoen.

Udfyld og gem til senere brug:

Model _____

Serienr. _____

Købsdato _____

Køber _____

Forhandler _____

Afdeling _____

By _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Hvidevarer 2024. Alle rettigheder forbeholdes.

Modellerne, der vises i denne vejledning, fås muligvis ikke på alle markeder og kan ændres uden varsel.

Produktspecifikationerne i denne vejledning gælder de specifikke produkter og modeller, der er beskrevet på udgivelsesdatoen. Disse specifikationer kan ændres uden varsel pga. vores politik om løbende produktforbedring.

For at få aktuelle oplysninger om modeller og specifikationer i dit land, kan du besøge vores hjemmeside eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.