

FISHER & PAYKEL

TIROIR CHAUFFANT

MINIMAL

WB24SMB1-SET

CONTEMPORARY

WB24SDB1-SET, WB30SDB1-SET & WB30SDX1-SET

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité et avertissements	4
Avant de commencer	8
Utiliser votre tiroir chauffant	10
Fonctions	11
Démarrage différé	13
Chargement de votre appareil	14
Utilisation de l'étagère en fil de fer	16
Tableaux de cuisson	17
Soins et dépannage	19
Guide de garantie et service du fabricant	20

Enregistrement

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de choc électrique

Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.

- Si le produit est endommagé, éteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation pour éviter les risques de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de surface chaude

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures de l'appareil. Les éléments chauffants pourraient être chauds, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de surfaces chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures de l'appareil et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque d'incendie

Le non-respect de ces conseils 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.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de coupure

Le manque de prudence peut entraîner des blessures.

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de basculement

Ce produit pourrait basculer. Gardez les enfants à distance et faites preuve de prudence. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

AVERTISSEMENT!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les instructions de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.

Utilisation générale

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel) normal.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Pour éviter les risques dus à l'instabilité de l'appareil, veillez à le fixer conformément aux instructions d'installation.
- Gardez le panneau de commande propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondent correctement.
- Évitez de sécher les types de nourriture à forte teneur en humidité, p. ex. tomates ou ananas.

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que cet appareil soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- N'installez ou n'opérez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre distributeur ou installateur local.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

Service

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé à l'intérieur ou à l'extérieur de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun cordon ou fiche d'alimentation endommagé. En cas de dommage, n'opérez pas l'appareil. Contactez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide de l'utilisateur. Tous les autres travaux doivent être effectués par une personne qualifiée ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & 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 l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir après l'utilisation avant de commencer le nettoyage du tiroir.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Utilisez un chiffon légèrement humide pour le nettoyage. Ne vaporisez pas d'eau à l'extérieur ou l'intérieur de l'appareil. L'eau pourrait causer des dommages aux pièces internes de l'appareil.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la base en verre de l'appareil.

Sécurité

- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou boutons.
- Ne vous assoyez ou ne vous appuyez pas sur l'appareil. Les dommages à la surface du verre pourraient en causer l'éclatement.
- Ne stockez pas d'objets dangereux susceptibles d'exploser, tels que des récipients contenant des chambres de gaz ou d'air (p. ex. des vaporisateurs aérosols).
- Pour éviter les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou d'autres pièces dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou encore dans un four chauffé.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés.

Mise au rebut de l'emballage

- Retirez l'emballage et recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés.
- Disposez des matériaux d'emballage conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets.

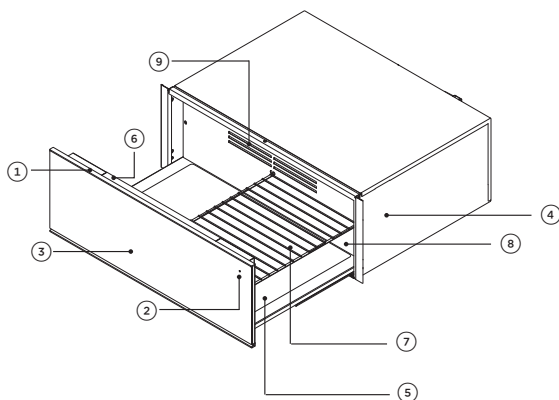
AVERTISSEMENT!

Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme étant cancérigène, source d'anomalies congénitales ou nuisible à la reproduction.

Pour plus d'informations sur ces règlements et une liste de produits chimiques, visitez :<https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-lingual>.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de compléter la liste de vérification finale dans les instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section Sécurité et avertissements.



Caractéristiques du tiroir et accessoires

- ① Panneau de commande
- ② Témoin lumineux
- ③ Porte à ouverture par pression*
- ④ Plaque signalétique**
- ⑤ Base en verre chauffée
- ⑥ Lumière DEL interne
- ⑦ Étagère en fil de fer***
- ⑧ Plaque de ventilateur
- ⑨ Fentes de ventilation
- ⑩ Poignée**** (non illustrée)

*Modèles de style minimal et contemporain uniquement

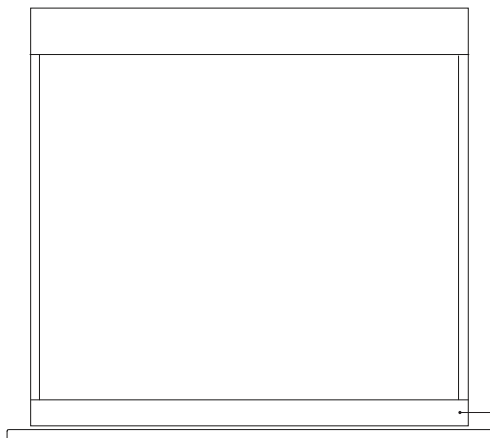
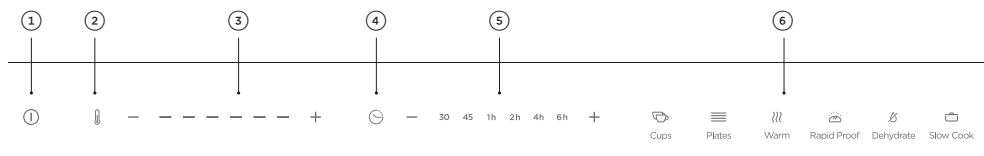
** Située à l'intérieur du châssis du tiroir

***modèles 30" seulement

****Modèles de style professionnel uniquement

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande

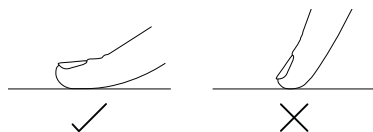


Caractéristiques du panneau de contrôle

- ① Mise en marche/arrêt
- ② Indicateur de température
- ③ Contrôle de la température
- ④ Indicateur de durée
- ⑤ Contrôles de durée
- ⑥ Modes de chauffage

Utiliser les contrôles tactiles

Votre tiroir chauffant fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour opérer le panneau de contrôle, utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

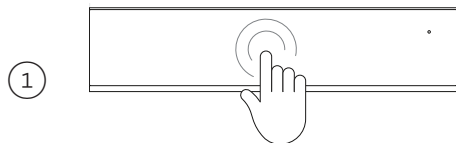


Gardez le panneau de commande propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondent correctement.

UTILISER VOTRE TIROIR CHAUFFANT

Première utilisation

Si vous utilisez le tiroir chauffant pour la première fois, trois LED dans les contrôles de la température sont illuminées au démarrage.



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

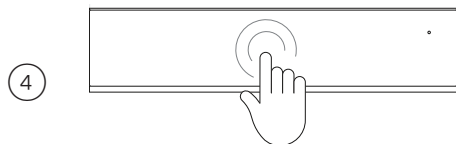
Ne forcez jamais le tiroir pour l'ouvrir.



Touchez le ① bouton pour mettre le tiroir EN MARCHÉ.



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



Appuyez sur la partie centrale de la porte pour fermer le tiroir. Le témoin lumineux clignotera si le tiroir n'est pas fermé.

À la fin d'un cycle :

Une tonalité retentira et le ① symbole s'assombriera. Faites attention lors du déchargement du tiroir, la base en verre chauffée et son contenu seront chauds.

Pendant un cycle

Le tiroir peut être ouvert à tout moment pendant l'opération. Cela mettra le programme en pause et le témoin lumineux clignotera jusqu'à ce que le tiroir soit à nouveau fermé. Pour annuler un cycle, touchez ① à tout moment. Pour éteindre le tiroir, touchez ① pendant deux à trois secondes et relâchez.

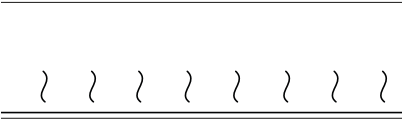
Mode veille

Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passe automatiquement en mode veille. Le bouton ① est atténué lorsqu'il est en mode veille. Touchez le bouton ① pour reprendre l'utilisation du tiroir.

Ne laissez pas le tiroir chauffant sans surveillance pendant de longues périodes d'opération continue.

FONCTIONS

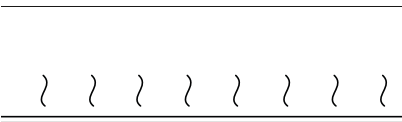
Votre tiroir chauffant est conçu pour utiliser la base en verre chauffée et le ventilateur arrière à différents niveaux de chaleur et pendant différentes durées afin de fournir des performances optimales. Chaque fonction dispose d'une durée et d'une température par défaut qui s'illuminent lors de la sélection. Ces réglages peuvent être personnalisés en ajustant manuellement les contrôles de la durée et de la température au lieu d'une fonction pré-réglée.



TASSES

La chaleur circule depuis la base en verre chauffée

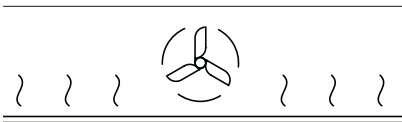
- La chaleur circule pendant 30 minutes.
- La durée de chauffage varie en fonction du matériau et de l'épaisseur des tasses, ainsi que la quantité, la hauteur et la disposition.
- Ne placez aucune tasse et/ou aucun verre devant les fentes de ventilation. Cela bloquerait la circulation d'air et causerait un chauffage inégal.



ASSIETTES

La chaleur circule depuis la base en verre chauffée

- La chaleur circule pendant 45 minutes.
- La durée de chauffage varie en fonction du matériau et de l'épaisseur des assiettes, ainsi que la quantité, la hauteur et la disposition.
- Ne placez aucune assiette de grande taille devant les fentes de ventilation. Cela bloquerait la circulation d'air et causerait un chauffage inégal.

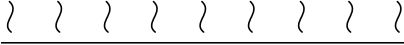


CHAUD

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

- Préchauffez le tiroir pendant au moins 15 minutes avant l'utilisation.
- La chaleur est produite pendant 60 minutes.
- Fournit une chaleur basse constante pour garder la nourriture cuite chaude.
- Ne remplissez pas trop le tiroir pour éviter les débordements. Couvrez la nourriture avec un couvercle résistant à la chaleur ou du papier d'aluminium pour en éviter le dessèchement.
- Cette fonction ne convient pas au réchauffage de la nourriture réfrigérée.

FONCTIONS



ÉPREUVE RAPIDE

La chaleur douce est générée depuis la base en verre chauffée

- La chaleur est produite pendant 30 minutes.
- Fournit un environnement chaud et sans courant d'air pour la fermentation de la pâte à pain ou à pizza.



DÉSHYDRATER

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

- La chaleur circule pendant quatre heures.
- Procure une chaleur basse constante pour la déshydratation et le séchage de la nourriture, p. ex. : viandes, fruits, légumes et herbes.
- Idéale pour préserver la nourriture et créer des collations santé, comme la charqui et la pâte de fruit déshydratée.
- Pour de meilleurs résultats, disposez la nourriture à plat sur une étagère en fil de fer, sans la superposer.
- Lors de la déshydratation de la viande, retournez-la à mi-temps du temps de cuisson pour assurer un séchage uniforme.
- Rangez la nourriture déshydratée dans un récipient hermétique une fois qu'elle a complètement refroidi.



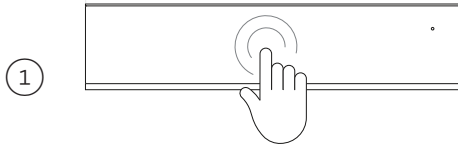
CUISSON LENTE

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

- La chaleur est circuler pendant six heures jusqu'à ce que la nourriture soit cuite en conséquence.
- Idéale pour la finition à basse température des viandes saisies, p. ex. : viandes rôties, casseroles, ragoûts et viandes braisées.
- Il n'est pas nécessaire de laisser la viande reposer avant de servir, car cette fonction utilise une basse température. La viande peut être découpée et servie directement à partir du tiroir.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Lors de l'utilisation du démarrage différé, le tiroir chauffant s'active automatiquement à un temps réglé, puis il s'éteint à la fin d'un cycle.

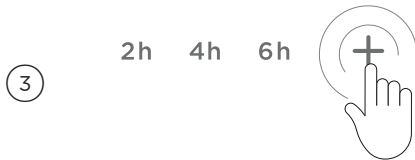


Pour les modèles à ouverture par pression, appuyez sur la partie avant centrale du tiroir pour l'ouvrir.

Ne forcez jamais le tiroir pour l'ouvrir.



Touchez le ① bouton et sélectionnez la fonction souhaitée.



Touchez et maintenez le + bouton pendant cinq secondes pour activer **LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**.



Utilisez + et – pour augmenter ou diminuer le temps de **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ** souhaité.

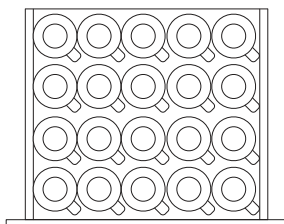
Fermez le tiroir en poussant sur celui-ci pour démarrer le compte à rebours

Pendant le démarrage différé :

Le témoin lumineux clignotera jusqu'au démarrage du cycle sélectionné. Le témoin lumineux s'allume de manière constante lorsque le cycle commence

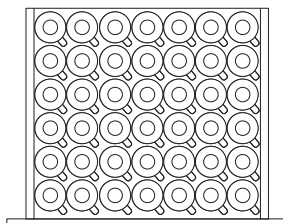
CHARGEMENT DE VOTRE APPAREIL

Pour les modèles WB24SMB1-SET et WB24SDB1-SET



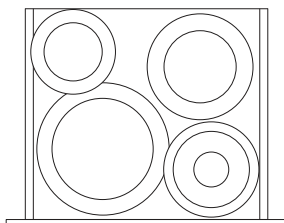
20 tasses à cappuccino

Guide de diamètre
20x Ø3 5/8" (92 mm)



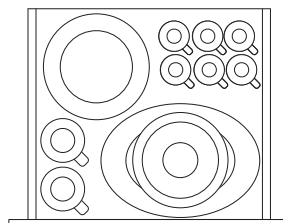
42 tasses à expresso

Guide de diamètre
48x Ø2 1/4" (58 mm)



Couverts

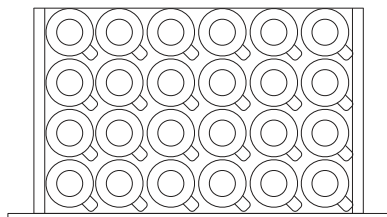
Guide de diamètre
6x Ø9 13/16" (250 mm) Souper
6x Ø9 1/16" (230 mm) Bol à soupe
6x Ø7 1/16" (180 mm) Pain et beurre
6x soucoupes Ø6 1/2 (165 mm)



Charge mixte

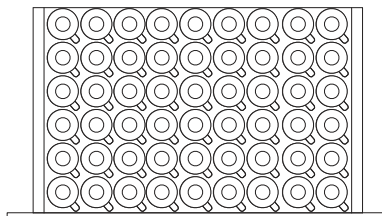
CHARGEMENT DE VOTRE APPAREIL

Pour les modèles WB30SDB1-SET et WB30SDX1-SET



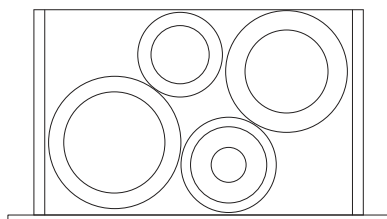
24 tasses à cappuccino

Guide de diamètre
20x Ø3 5/8" (92 mm)



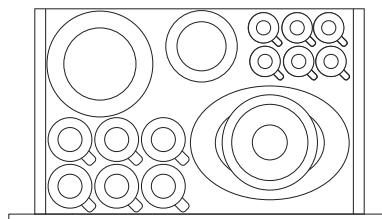
54 tasses à expresso

Guide de diamètre
48x Ø2 1/4" (58 mm)



Couverts

Guide de diamètre
16x Ø9 13/16" (250 mm) Souper
16x Ø9 1/16" (230 mm) Soupe
16x Ø7 1/16" (180 mm) Pain et beurre
16x soucoupes Ø6 1/2" (165 mm)



Charge mixte

Charge maximale

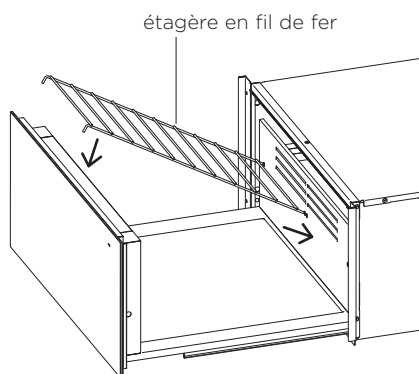
Pour éviter d'endommager l'appareil, ne dépassez pas la charge maximale de 55 lb (25 kg).

Déchargement de la vaisselle

Laissez les plats dans le tiroir chauffant jusqu'au moment où vous devez l'utiliser, car les plats chauffés refroidissent rapidement. Utilisez toujours des gants de protection ou linges pour le four lorsque vous sortez les plats.

UTILISATION DE L'ÉTAGÈRE EN FIL DE FER

L'étagère en fil de fer est disponible pour les modèles de grande taille afin d'augmenter la surface de chargement.



Insérez l'étagère en fil de fer sur le côté gauche ou droit du tiroir chauffant.

TABLEAUX DE CUISSON

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

TYPE DE NOURRITURE	FONCTION	oz / lb	g/kg	DURÉE DE SAISIE (minutes/côté)	INTERNE TEMP. (°F)	INTERNE TEMP. (°C)	DURÉE
VIANDE, BIFTECK							
Saignant	Cuisson Lente	3,5 - 10,5 oz	100 - 300g	1-2	120	50	30-60 min
À point saignant	Cuisson Lente	3,5-10,5 oz	100-300 g	2-3	130	55	30-60 min
Moyen	Cuisson Lente	3,5-10,5 oz	100-300 g	3	140	60	30-60 min
À point-bien cuit	Cuisson Lente	3,5-10,5 oz	100-300 g	3-4	150	65	30-60 min
Bien cuit	Cuisson Lente	3,5-10,5 oz	100-300 g	4-5	160	70	30-60 min
FILET DE BŒUF							
Moyen	Cuisson Lente	2-4 lb	1-2kg	5-8	130	55	4-6 heures
ÉPAULE D'AGNEAU							
Moyen	Cuisson Lente	2-4 lb	1-3 kg	5-8	130	55	4-6 heures
JAMBON/JAMBON FUMÉ DÉSOSSÉ							
	Cuisson Lente	2-4 lb	1-3 kg	5-8	150	65	4-6 heures
PORC EFFILOCHÉ							
	Cuisson Lente	2-4 lb	1-3 kg	8-10	150	65	4-6 heures

TABLEAUX DE CUISSON

TYPE DE NOURRITURE	FONCTION	DURÉE
FRUIT		
Pomme, poire, banane, pêche, Ananas, abricots	Déshydrater	4-8 heures
LÉGUMES		
Gingembre	Déshydrater	4-6 heures
Carottes, pois, haricots, champignons, tomates	Déshydrater	4-6 heures
HERBES		
Romarin, Aneth, Thym, Feuilles de laurier, Origan	Déshydrater	2-4 heures
PÂTE À PAIN	Épreuve rapide	30 min
PÂTE À PIZZA	Épreuve rapide	30 min

AUTRES UTILISATIONS	FONCTION	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	DURÉE	RECOMMANDATIONS BATTERIE DE CUISINE	CONSEILS
YOGOURT	Épreuve rapide	Bas (1)	5-8 heures	Bocaux en verre/ ramequins	Couvert
FONDRE LE CHOCOLAT	Tasses	Bas (2)	30 min	Batterie de cuisine résistant à la chaleur	À découvert
DISSOUDRE LA GÉLATINE	Épreuve rapide	Bas (1)	30 min	Batterie de cuisine résistant à la chaleur	À découvert
CUISINER PAR LOT					
Pains grillés, crêpes, tortillas	Chaud	Moyen (3)	1 h	Batterie de cuisine résistant à la chaleur	Couvert

BIEN-ÊTRE	FONCTION	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	DURÉE	RECOMMANDATIONS	CONSEILS
CHAUFFAGE D'UN SAC DE BLÉ	Cuisson Lente	Max (6)	45-60 min	Placer directement sur le verre	Le chauffage lent réduit le risque de détérioration ou de brûlure du blé
CHAUFFAGE DE SERVIETTES	Assiettes	Moyen (3)	45-60 min	Placer directement sur le verre	Humidifier et rouler

SOINS ET DÉPANNAGE

Nettoyage de l'extérieur et l'intérieur du tiroir

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint ou réglé en **MODE VEILLE** avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.
- Nettoyez immédiatement toute saleté ou tout excédent de solution nettoyante.
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau et de détergent.
- Frottez dans le sens des lignes de poli et séchez immédiatement à l'aide d'un chiffon doux.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les plats et/ou la nourriture demeurent froids.	L'appareil n'est pas en marche	Vérifiez l'alimentation
	Le tiroir n'a pas été fermé	Vérifiez que le témoin lumineux ne clignote pas. Si c'est le cas, assurez-vous que le tiroir est fermé.
Les plats et/ou la nourriture ne sont pas suffisamment chauds.	La durée de chauffage est trop courte.	Augmentez la durée de chauffage.
	Le tiroir n'est pas fermé correctement.	Fermez le tiroir.
	La température est trop basse.	Sélectionnez un réglage de température plus élevé.
La lumière DEL interne ne s'illumine pas.	Le produit est en mode retour limité.	Appuyez et maintenez ① pendant 10 secondes.
Le témoin lumineux clignote régulièrement et le tiroir est fermé.	LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ a été réglé	Si la fonction n'est pas requise, annulez-la.
Le témoin lumineux clignote rapidement et le tiroir est ouvert/fermé.	LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ a été réglé	Si la fonction n'est pas requise, annulez-la.
	Le tiroir chauffant n'a pas été éteint.	Touchez ① le bouton.
Le témoin lumineux ne s'allume pas lorsque le tiroir est en opération.	Le témoin lumière est défectueux.	Appelez le service à la clientèle.
Le tiroir ne peut pas être ouvert ou fermé.	Le mécanisme pousser/tirer est endommagé	Contactez le soutien à la clientèle
La lumière DEL interne ne s'illumine pas	Le tiroir n'est pas EN MARCHE. Le DEL est défectueux.	Contactez le soutien à la clientèle

US



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne à <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

CA



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne à <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

Complétez et conservez pour référence sécurisée :

Modèle	_____
N° de série	_____
Date d'achat	_____
Acheteur	_____
Distributeur	_____
Ville	_____
État / Province	_____
Code postal	_____
Pays	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication.

En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour les plus récents détails sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur Fisher & Paykel local.