

FISHER & PAYKEL

TIROIR CHAUFFE-PLAT

MINIMALISTE WB24SDEB2 et WB30SDEB1

CONTEMPORAIN WB24SDEX2 et WB30SDEX1

PROFESSIONNEL WB30SPEX1

ENCASTRABLE WB30SDEI1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

591997D 09.23

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Avant de commencer	8
Utilisation de votre tiroir chauffe-plat	10
Fonctions	11
Démarrage différé	13
Chargement de votre appareil	14
Utilisation de la grille métallique	16
Tableaux de cuisson	17
Entretien et dépannage	19
Service et garantie	20

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Ne rangez aucune matière inflammable dans l'appareil ou à proximité de sa surface.

⚠ MISE EN GARDE!



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 tablette fixe directement au-dessus du tiroir s'il n'est pas installé sous un autre produit.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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 brûlantes pour provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures de l'appareil. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de surfaces brûlantes.
- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes 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 normal (résidentiel).
- 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 d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels.
- Pour réduire 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 touches répondent correctement au toucher.
- Évitez de sécher les types d'aliments à forte teneur en humidité, par ex. tomates ou ananas.

Installation

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

Entretien

- Vérifiez l'appareil pour vous assurer qu'il n'y a aucun dommage à l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. N'utilisez aucun cordon ou fiche d'alimentation endommagé. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner l'appareil. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par une personne qualifiée ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.

Nettoyage et entretien

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint ou réglé en mode STANDBY (VEILLE) avant de commencer le nettoyage du 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.
- N'utilisez pas l'appareil pour ranger des objets dangereux pouvant exploser, tels que des récipients à air ou gaz comprimé (par ex. : bombes aérosol).
- 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.
- Mettez au rebut les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets.

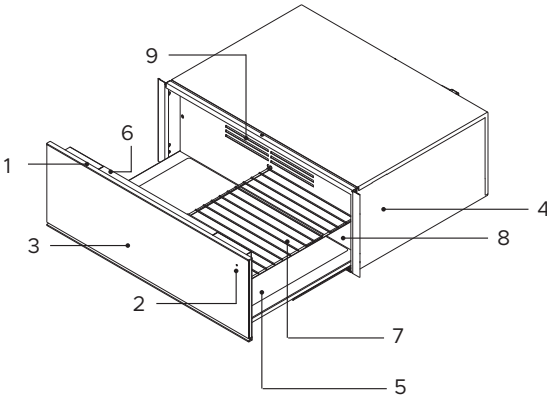
MISE EN GARDE!

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 obtenir plus d'informations sur ces réglementations et une liste des produits chimiques, visitez : <https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.

AVANT DE COMMENCER

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



Caractéristiques du tiroir et accessoires

- ① Panneau de commande
- ② Témoin
- ③ Porte à ouverture par pression*
- ④ Plaque signalétique**
- ⑤ Base en verre chauffée
- ⑥ Éclairage DEL interne
- ⑦ Grille métallique***
- ⑧ Plaque de ventilateur
- ⑨ Fentes de ventilation
- !0 Poignée**** (non illustrée)

* Non disponible pour les modèles WB30SPEX1

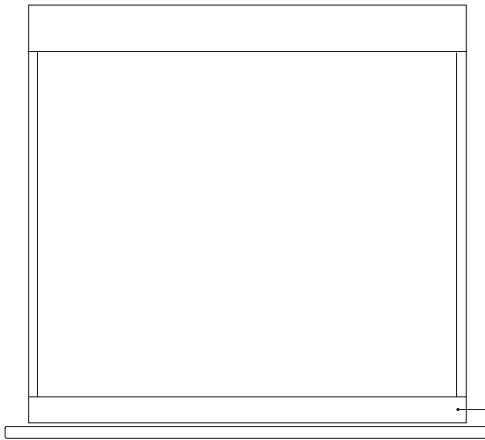
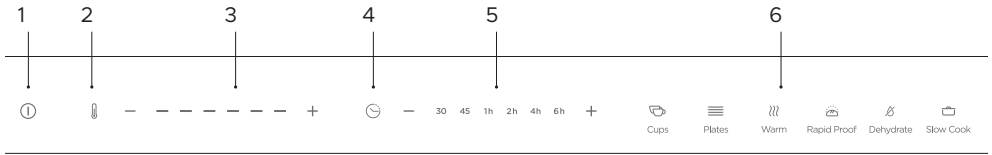
** Située à l'intérieur du châssis du tiroir

*** Disponible pour les modèles WB30

**** Disponible pour le modèle WB30SPEX1

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande

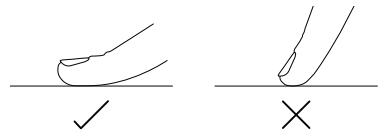


Fonctionnalités du panneau de commande

- ① Mise en marche/arrêt
- ② Témoin de température
- ③ Commandes de température
- ④ Témoin de durée
- ⑤ Commandes de durée
- ⑥ Modes de chauffage

Utilisation des commandes tactiles

Votre tiroir chauffe-plat fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour utiliser le panneau de commande, touchez-le avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

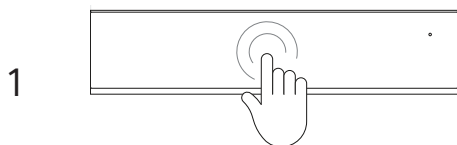


Gardez le panneau de commande propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les touches répondent correctement au toucher.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR CHAUFFE-PLAT

Première utilisation

Lors de la première utilisation du tiroir chauffe-plat, trois témoins DEL des commandes de température s'allument au démarrage.



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

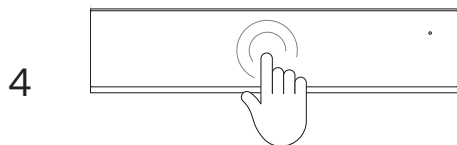
Ne forcez jamais le tiroir pour l'ouvrir.



Touchez à la touche ① pour mettre en marche le tiroir.



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



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

À la fin d'un cycle :

Une tonalité est émise et le symbole ① est atténué. Faites preuve de prudence lors du déchargement du tiroir, car la base en verre chauffée et son contenu seront chauds.

Pendant un cycle

Le tiroir peut être ouvert à tout moment pendant le fonctionnement. Cela mettra en pause le programme et le témoin clignotera jusqu'à ce que le tiroir soit refermé. Pour annuler un cycle, touchez à ① à n'importe quel moment. Pour éteindre le tiroir, touchez à ① pendant deux ou trois secondes et relâchez.

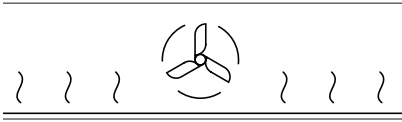
Mode de veille

Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passe automatiquement en mode de veille. La touche ① est atténuée lorsque l'appareil est en mode de veille. Touchez à la touche ① pour reprendre l'utilisation du tiroir.

Ne laissez pas le tiroir chauffe-plat sans surveillance pendant de longues périodes d'utilisation continue.

FONCTIONS

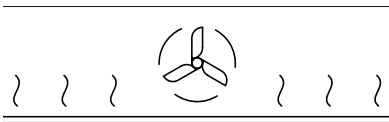
Votre tiroir chauffe-plat est conçu pour utiliser la base en verre chauffée et le ventilateur arrière à divers niveaux de chaleur et pendant des durées variables pour offrir une efficacité optimale. Chaque fonction possède des réglages de durée et de température par défaut qui s'allument lors de la sélection. Vous pouvez personnaliser ces réglages en ajustant manuellement les commandes de durée et de température pour modifier les valeurs prédéfinies d'une fonction.



TASSES

La chaleur circule depuis la base en verre chauffée

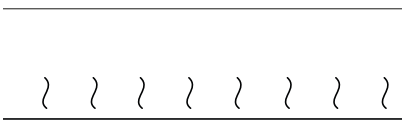
- La chaleur circule pendant 30 minutes.
- La durée de chauffage varie en fonction du matériau et de l'épaisseur des tasses, ainsi que la quantité, la hauteur et la disposition.
- Ne placez aucune tasse et/ou aucun verre devant les fentes de ventilation. Cela bloquerait la circulation d'air et causerait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

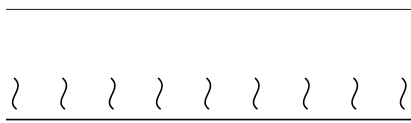


CHAUD

La chaleur douce est générée depuis la base en verre chauffée

- Préchauffez le tiroir pendant au moins 15 minutes avant l'utilisation.
- La chaleur est produite pendant 60 minutes.
- Procure une faible chaleur constante pour tenir au chaud les aliments cuits.
- Pour éviter les déversements, ne remplissez pas le tiroir de façon excessive. Couvrez les aliments avec un couvercle résistant à la chaleur ou du papier d'aluminium pour en éviter le dessèchement.
- Cette fonction ne convient pas au réchauffage des aliments réfrigérés.

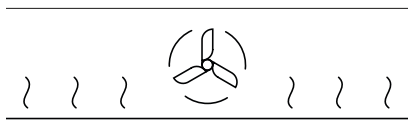
FONCTIONS



APPRÊT 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 courants d'air pour la levée de la pâte pour la fabrication du pain ou de la pizza.



DÉSHYDRATER

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

- La chaleur circule pendant quatre heures.
- Procure une faible chaleur constante pour la déshydratation et le séchage des aliments, par ex. : viandes, fruits, légumes et herbes.
- Idéale pour préserver les aliments et préparer des collations santé, comme la charqui et la pâte de fruits déshydratés.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments à plat sur une grille métallique, sans les superposer.
- Lors de la déshydratation de la viande, retournez-la au milieu du temps de cuisson pour assurer un séchage uniforme.
- Lorsqu'ils sont complètement refroidis, rangez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique.



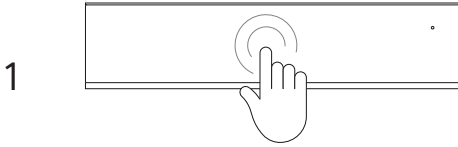
CUISSON LENTE

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

- La chaleur circule pendant six heures, jusqu'à ce que l'aliment soit cuit convenablement.
- Idéale pour la finition à basse température des viandes saisies, par 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 chauffe-plat s'active automatiquement à une heure définie, puis il s'éteint à la fin d'un cycle.

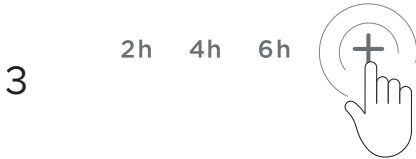


Pour les modèles à ouverture par pression, appuyez sur la partie avant centrale du tiroir pour l'ouvrir.

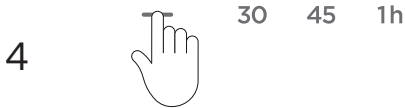
Ne forcez jamais le tiroir pour l'ouvrir.



Touchez à la touche ① et sélectionnez la fonction souhaitée.



Touchez de manière prolongée à la touche + pendant cinq secondes pour activer la fonction DELAYED START (DÉMARRAGE DIFFÉRÉ).



Utilisez + et – pour augmenter ou réduire le temps de délai souhaité de la fonction DELAYED START (DÉMARRAGE DIFFÉRÉ).

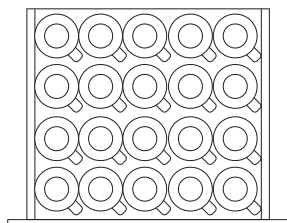
Fermez le tiroir en poussant sur celui-ci pour démarrer le compte à rebours.

Pendant le démarrage différé :

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

CHARGEMENT DE VOTRE APPAREIL

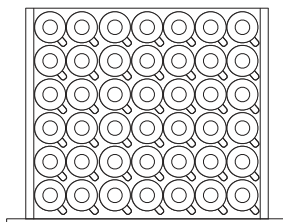
Pour les modèles WB24S



20 tasses à cappuccino

Guide de diamètre

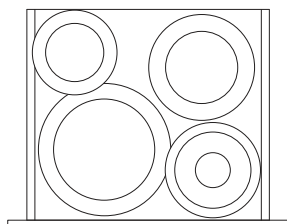
20x Ø 3 5/8 po (92 mm)



42 tasses à espresso

Guide de diamètre

48x Ø 2 1/4 po (58 mm)



Couverts

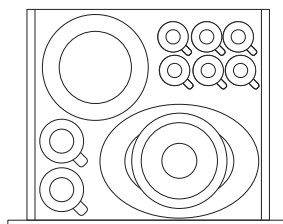
Guide de diamètre

6x assiettes Ø 9 13/16 po (250 mm)

6x bols à soupe Ø 9 1/16 po (230 mm)

6x assiettes à pain Ø 7 1/16 po (180 mm)

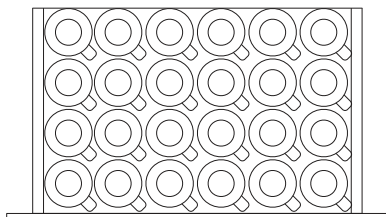
6x soucoupes Ø 6 1/2 po (165 mm)



Charge mixte

CHARGEMENT DE VOTRE APPAREIL

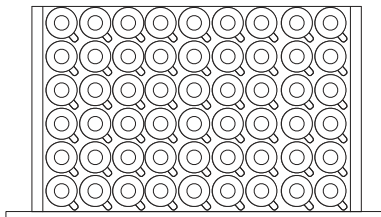
Pour les modèles WB30S



24 tasses à cappuccino

Guide de diamètre

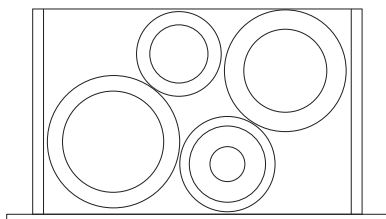
20x Ø 3 5/8 po (92 mm)



54 tasses à expresso

Guide de diamètre

48x Ø 2 1/4 po (58 mm)



Couverts

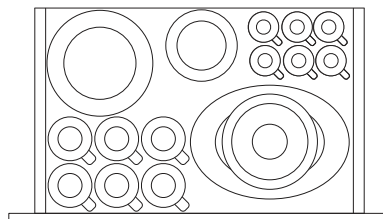
Guide de diamètre

16x assiettes Ø 9 13/16 po (250 mm)

16x bols à soupe Ø 9 1/16 po (230 mm)

16x assiettes à pain Ø 7 1/16 po (180 mm)

16x soucoupes Ø 6 1/2 po (165 mm)



Charge mixte

Charge maximale

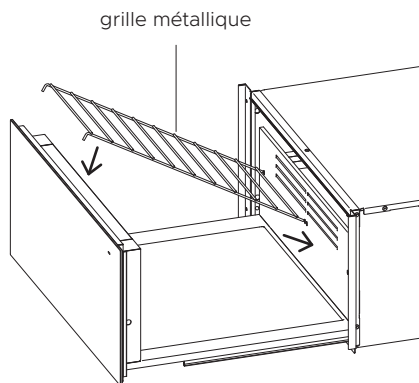
Pour éviter d'endommager l'appareil, ne dépassez pas la charge maximale de 55 lb (25 kg).

Déchargement de la vaisselle

Laissez la vaisselle dans le tiroir chauffe-plat jusqu'au moment où vous devez l'utiliser, car la vaisselle chauffée refroidit rapidement. Utilisez toujours des gants de protection ou linges pour le four lorsque vous sortez la vaisselle.

UTILISATION DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

Tous les modèles WB30 sont fournis avec une grille métallique permettant d'augmenter la surface de chargement pour le chauffage de la vaisselle et des tasses.



Insérez la grille métallique dans la partie gauche ou droite du tiroir chauffe-plat.

TABLEAUX DE CUISSON

Les informations dans ces tableaux sont présentées uniquement à titre indicatif. 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	oz/lb	g/kg	DURÉE DE SAISIE (min/côté)	TEMP. INTERNE (°F)	TEMP. INTERNE (°C)	DURÉE
VIANDE, BIFTECK							
Saignant	Cuisson	3,5-	100-	1-2	120	50	30-60 min
	Lente	10,5 oz	300 g				
Mi-saignant	Cuisson	3,5-	100-	2-3	130	55	30-60 min
	Lente	10,5 oz	300 g				
À point	Cuisson	3,5-	100-	3	140	60	30-60 min
	Lente	10,5 oz	300 g				
À point-bien cuit	Cuisson	3,5-	100-	3-4	150	65	30-60 min
	Lente	10,5 oz	300 g				
Bien cuit	Cuisson	3,5-	100-	4-5	160	70	30-60 min
	Lente	10,5 oz	300 g				
FILET DE BŒUF							
À point	Cuisson	2-4 lb	1-2 kg	5-8	130	55	4-6 h
	Lente						
ÉPAULE D'AGNEAU							
À point	Cuisson	2-4 lb	1-3 kg	5-8	130	55	4-6 h
	Lente						
JAMBON/JAMBON SALÉ FUMÉ DÉSOSSÉ							
PORC EFFILOCHÉ	Cuisson	2-4 lb	1-3 kg	8-10	150	65	4-6 h
	Lente						

TABLEAUX DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	FONCTION	DURÉE
FRUITS		
Pommes, poires, bananes, pêche, ananas, abricots	Déshydrater	4-8 hrs
LÉGUMES		
Gingembre	Déshydrater	4-6 hrs
Carottes, pois, haricots, champignons, Tomates	Déshydrater	4-6 hrs
HERBES		
Romarin, aneth, thym, Feuilles de laurier, origan	Déshydrater	2-4 hrs
PÂTE À PAIN	Apprêt Rapide	30 min
PÂTE À PIZZA	Apprêt Rapide	30 min

AUTRES UTILISATIONS	FONCTION	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	DURÉE	PLAT DE CUISSON RECOMMANDÉ	CONSEILS
YOGOURT	Apprêt Rapide	Faible (1)	5-8 h	Pots en verre/ ramequins	Couvrir
FONDRE LE CHOCOLAT	Tasses	Faible (2)	30 min	Plat de cuisson résistant à la chaleur	Ne pas couvrir
DISSOUDRE LA GÉLATINE	Apprêt Rapide	Faible (1)	30 min	Plat de cuisson résistant à la chaleur	Ne pas couvrir
CUISSON PAR LOT					
Pains grillés, crêpes, tortillas	Chaud	Moyenne (3)	1 h	Plat de cuisson résistant à la chaleur	Couvrir

BIEN-ÊTRE	FONCTION	RÉGLAGE DE	DURÉE	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 brûlure du blé
CHAUFFAGE DE SERVIETTES	Chaud	Moyenne (3)	45-60 min	Placer directement sur le verre	Humidifier et rouler

ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

Nettoyage de l'extérieur et l'intérieur du tiroir

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint ou réglé en MODE STANDBY (MODE VEILLE) avant de commencer le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou haute pression.
- 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
La vaisselle et/ou les aliments demeurent froids	L'appareil n'est pas en marche	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le tiroir n'a pas été fermé	Vérifiez que le témoin ne clignote pas; si le témoin clignote, assurez-vous que le tiroir est fermé.
La vaisselle et/ou les aliments 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.
Le témoin clignote régulièrement et le tiroir est fermé	La fonction DELAYED START (DÉMARRAGE DIFFÉRÉ) est activée	Si la fonction n'est pas requise, désactivez-la.
Le témoin clignote rapidement et le tiroir est ouvert/fermé	La fonction DELAYED START (DÉMARRAGE DIFFÉRÉ) est activée	Si la fonction n'est pas requise, désactivez-la.
	Le tiroir chauffe-plat n'a pas été éteint.	Touchez à la touche ①.
Le témoin ne s'allume pas lorsque le tiroir est en marche.	Le témoin est défectueux.	Appelez le service à la clientèle.
Le tiroir ne peut pas être ouvert ou fermé.	Le mécanisme pousser/tirer est endommagé	Communiquez avec le soutien à la clientèle
L'éclairage DEL interne ne s'allume pas	Le tiroir n'est pas en marche. L'éclairage DEL est défectueux.	Communiquez avec le soutien à la clientèle

SERVICE ET GARANTIE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Consultez le guide d'installation et le guide d'utilisation pour :

- Vous assurer que votre produit est installé correctement.
- Vous assurer d'être familier avec son fonctionnement normal.
- Vérifier les numéros de modèle et de série.
- Vérifier la date d'installation.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2023. 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 caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

591997F 07.25

