
WARMING DRAWER FIRST USE

| | |
|------------------------------------|-----|
| Get to know your appliance | 3 |
| Load the drawer | 5 |
| Set a function | 7 |
| Set delayed start | 9 |
| Functions | 10 |
| Clean and maintain your appliance | 11 |
| IBRUGTAGNING DA | 13 |
| EERSTE GEBRUIK DUT | 25 |
| ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA FIN | 37 |
| PREMIÈRE UTILISATION FR | 49 |
| ERSTE VERWENDUNG DEU | 61 |
| PRIMO UTILIZZO ITA | 73 |
| FØRSTE GANGS BRUK NOR | 85 |
| FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET SWE | 97 |
| שימוש ראשון HEB | 111 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

WARMING DRAWER

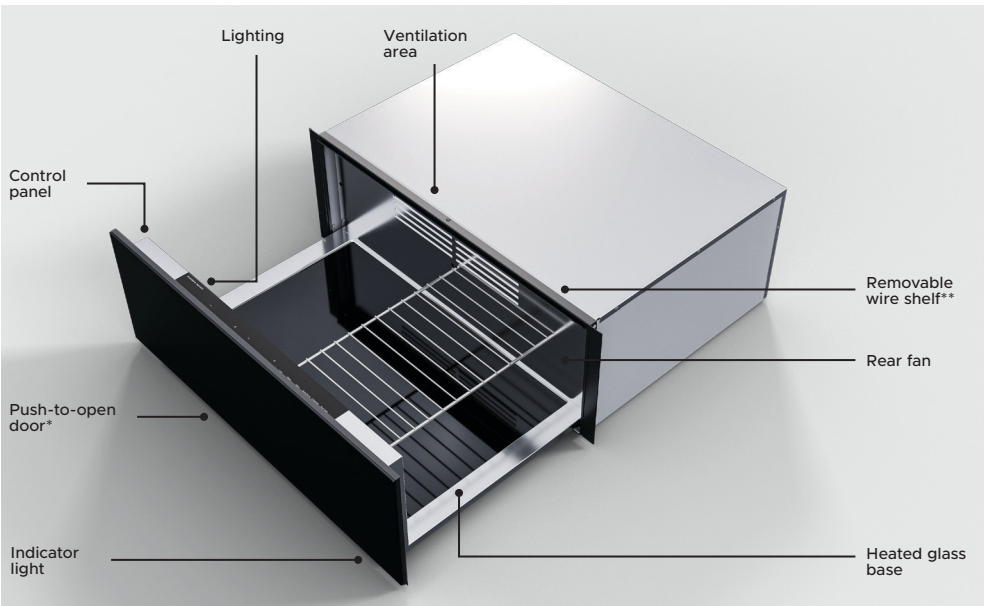
WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

GET TO KNOW YOUR APPLIANCE



How to get the best results from your warming drawer

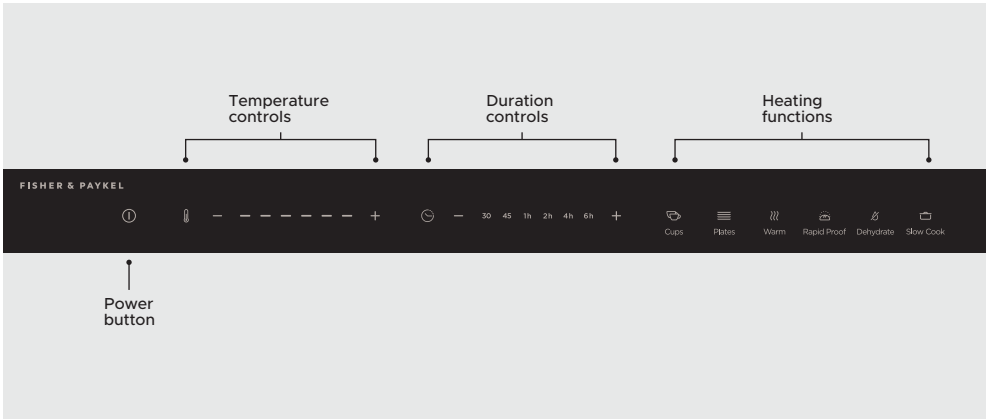
- Keep the control panel clean and dry.
- Use clean, dry hands to operate the controls.
- Leave dishes in the drawer until you need them as they can cool down quickly.
- Always use oven mitts or potholders when removing hot dishes.
- Register your product to get streamlined service support.



*Not available on professional models.

**76cm models only.

GET TO KNOW YOUR APPLIANCE

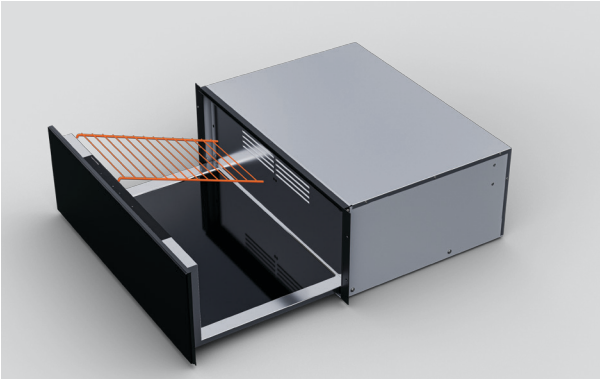


| | |
|----------------------|--|
| Power button | Press to turn the drawer on or to cancel heating. Press and hold to turn the drawer off. |
| Temperature controls | Press the plus + or minus - buttons to adjust the drawer temperature. |
| Duration controls | Press the plus + or minus - buttons to adjust the heating time. |
| Heating functions | Press to select the required heating function. |

LOAD THE DRAWER

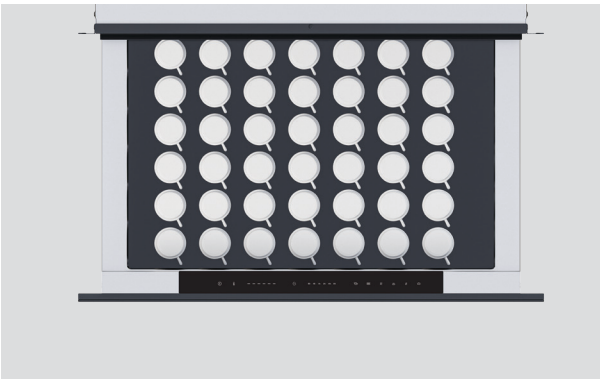
- Take care not to block the rear ventilation or overfill the drawer when loading. The maximum capacity is 25kg.
- Use the wire shelf to increase the available loading area. The shelf can be inserted on either the left or right side of the drawer.

..... INSERTING THE WIRE SHELF*



Slot the shelf into place at the rear and front of the drawer.

..... LOADING SUGGESTIONS



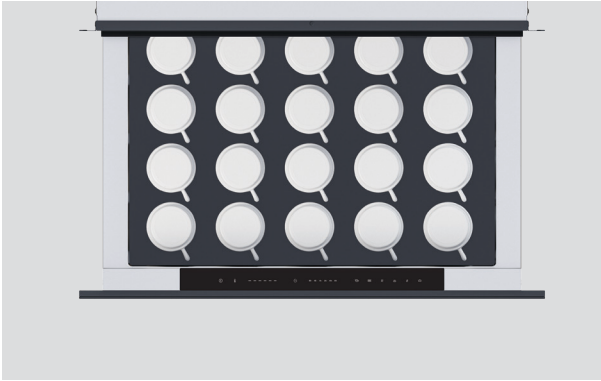
Espresso cups

60cm models:
Diameter guide
42x Ø58mm

76cm models:
Diameter guide
54x Ø58mm

*76cm models only.

LOAD THE DRAWER



Cappuccino cups

60cm models:
Diameter guide
20x Ø92 mm

76cm models:
Diameter guide
24x Ø92 mm

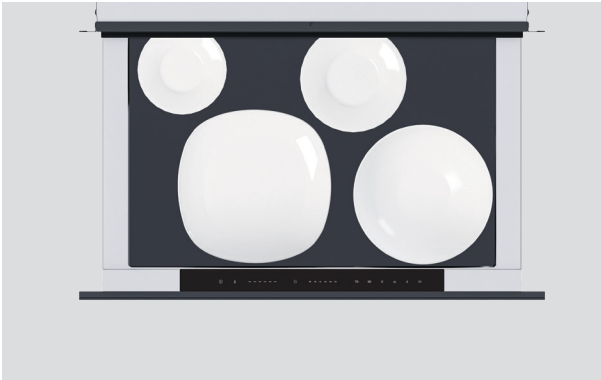


Plate settings

60cm standard height models:
Diameter guide
6x Ø250mm Dinner
6x Ø230mm Soup bowl
6x Ø180mm Bread & Butter
6x Ø165mm Saucer

60cm tall models:
Diameter guide
16x Ø250mm Dinner
16x Ø180mm Bread & Butter
20x Ø165mm Saucer

76cm models:
Diameter guide
16x Ø250mm Dinner
16x Ø230mm Soup bowl
16x Ø180mm Bread & Butter
16x Ø165mm Saucer

SET A FUNCTION

Each function has a default temperature and duration setting. These settings can be customised by manually adjusting the duration and temperature controls after selecting a function.



1. Open the drawer and press the power button to turn on the drawer.



Cups



Plates



Warm



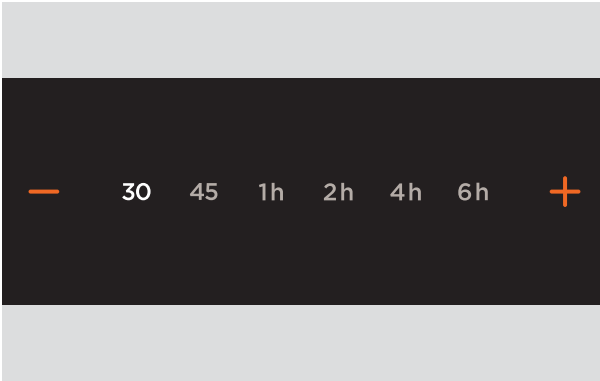
Rapid Proof

2. Select a heating function.



3. Use the temperature controls to adjust the temperature as required.

SET A FUNCTION



4. Use the duration controls to adjust the heating time as required.

The drawer will begin heating once it is closed.

At the end of the cycle

The drawer will heat for the set duration and then automatically turn off. Take care when unloading the drawer as the contents will be hot.

Pausing or cancelling

Opening the drawer at any point will pause heating. To cancel, press the power button.

Standby mode

After 12 hours of continuous use, the drawer will automatically switch to standby mode. Press the power button to resume using the drawer. We do not recommend leaving the drawer unattended for long periods of continuous use.

SET DELAYED START

Use Delayed Start to automatically turn on the drawer at a set time and turn off after the set duration. When Delayed Start is set the indicator light will flash until the drawer begins heating.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

1. After setting a function, temperature and duration, press and hold the duration plus + button for five seconds.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

2. Press the plus + or minus - buttons to adjust the delay time. The countdown will start once the drawer is closed.

FUNCTIONS

Your warming drawer has a range of heating functions for food and dishes, with recommended default settings for optimal performance. Do not place any large plates or serveware directly in front of the ventilation area. This will block airflow and cause uneven heating.

CUPS

Generates heat from the base of the drawer. Provides a constant low heat warm cups and glasses. The time needed to heat items will vary depending on their material and size, how many items are in the drawer, and how they are arranged.

PLATES

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat to warm plates and serveware. The time needed to heat items will vary depending on their material and size, how many items are in the drawer, and how they are arranged.

WARM

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat to keep cooked food hot. Preheat the drawer for at least 15 minutes before use and cover food to prevent it drying out. Not suitable for reheating cold food.

RAPID PROOF

Generates gentle heat from the base of the drawer. Provides an optimal environment for proving bread or pizza dough.

DEHYDRATE

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat for drying food. Ideal for drying meat, fruit, vegetables and herbs. For best results, lay food flat on a wire shelf and make sure items are not overlapping. When drying meat, turn over halfway through to ensure even drying. Store dehydrated food in an airtight container once it's completely cooled.

SLOW COOK

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Ideal for slowcooked dishes such as casseroles, stews and braised meat.

CLEAN AND MAINTAIN YOUR APPLIANCE

Make these steps a regular part of your cleaning routine to get the best results from your appliance.

Clean the drawer after every use

Use a soft, damp cloth and mild detergent to clean inside and outside the drawer. Do not use steam or high pressure cleaners. For stainless steel models, rub in the direction of the polish lines when cleaning the door and dry immediately with a soft cloth.

Wipe up any spills immediately

Do not allow spills to sit in the drawer or to spill over the sides.

Ensure the drawer is turned off and allow to cool before cleaning



Care, maintenance and troubleshooting information

Scan the QR code or visit fisherpaykel.com and search for your model code.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

VARMESKUFFE IBRUGTAGNING

| | |
|-----------------------------------|----|
| Lær dit apparat at kende | 15 |
| Fyld skuffen | 17 |
| Indstil en funktion | 19 |
| Indstil udskudt start | 21 |
| Funktioner | 22 |
| Rengør og vedligehold dit apparat | 23 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

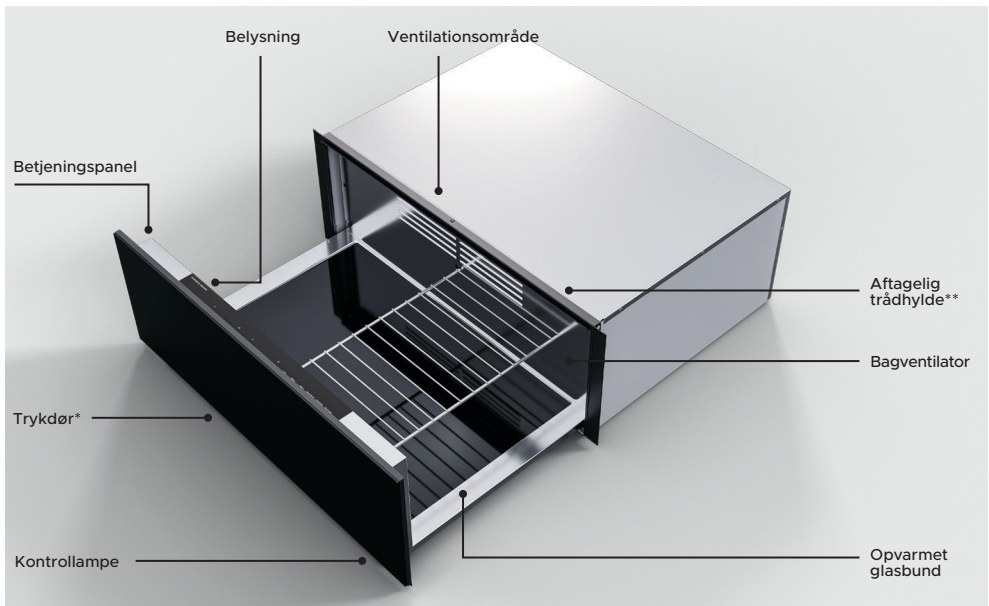
VARMESKUFFE

WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3



Sådan får du det bedste resultat ud af din varmeskuffe

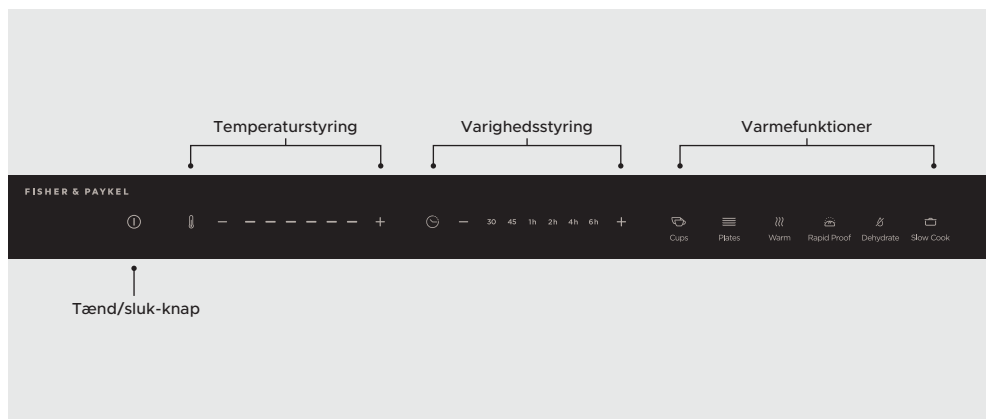
- Hold betjeningspanelet rent og tørt.
- Brug rene, tørre hænder til at betjene kontrollen.
- Lad fadene ligge i skuffen, indtil du får brug for dem, da de hurtigt kan afkøle.
- Brug altid ovenhandsker eller grydelapper, når du fjerner varme fade.
- Registrer dit produkt for at få strømnet servicesupport.



*Fås ikke på professionelle modeller.

**Kun modeller på 76 cm.

LÆR DIT APPARAT AT KENDE

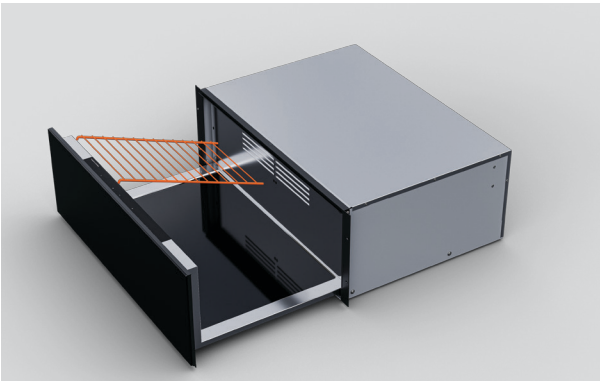


| | |
|-------------------|--|
| Tænd/sluk-knap | Tryk for at tænde skuffen eller annullere opvarmning. Tryk og hold nede for at slukke skuffen. |
| Temperaturstyring | Tryk på knapperne plus + eller minus - for at justere skuffetemperaturen. |
| Varighedsstyring | Pres på knapperne plus + eller minus - for at justere varmetiden. |
| Varmefunktioner | Tryk for at vælge den nødvendige varmefunktion. |

FYLD SKUFFEN

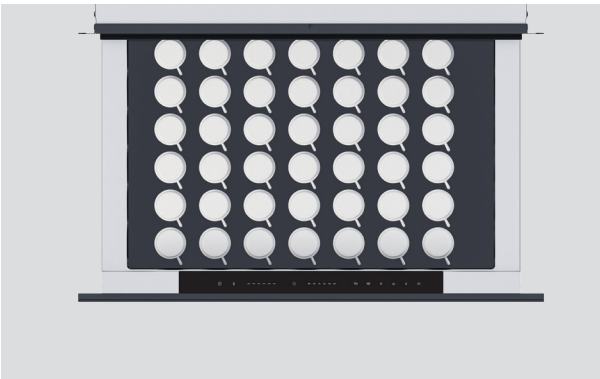
- Sørg for, at du ikke blokerer den bageste ventilation eller overfylder skuffen, når du fylder i den. Den maksimale kapacitet er 25 kg.
- Brug trådhylden til at øge det tilgængelige opfyldningsområde. Hylden kan indsættes på enten venstre eller højre side af skuffen.

INDSÆTTELSE AF TRÅDHYLDEN*



Sæt hylden på plads på bagsiden og forsiden af skuffen.

OPFYLDNINGSFORSLAG



Espressokopper

Modeller på 60 cm:

Diameteroversigt

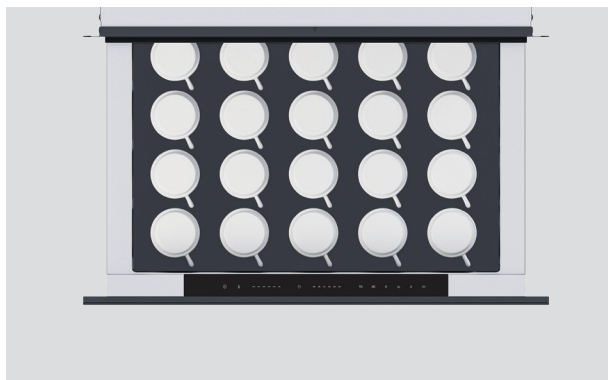
42 x Ø58 mm

Modeller på 76 cm:

Diameteroversigt

54 x Ø58 mm

*Kun modeller på 76cm.



Cappuccino-kopper

Modeller på 60 cm:

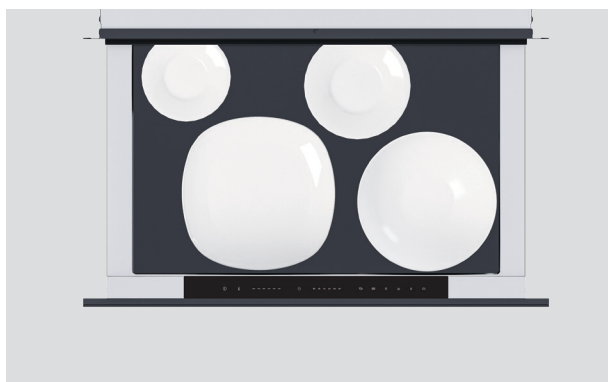
Diameteroversigt

20 x Ø92 mm

Modeller på 76 cm:

Diameteroversigt

24 x Ø92 mm



Tallerkner

Modeller på 60 cm med
standardhøjde:

Diameteroversigt

6 x Ø250 mm middagstallerken

6 x Ø230 mm dyb tallerken

6 x Ø180 mm desserttallerken

6 x Ø165 mm tallerken

Modeller med en højde på 60 cm:

Diameteroversigt

16 x Ø250 mm middagstallerken

16 x Ø180 mm desserttallerken

20 x Ø165 mm tallerken

Modeller på 76 cm:

Diameteroversigt

16 x Ø250 mm middagstallerken

16 x Ø230 mm dyb tallerken

16 x Ø180 mm desserttallerken

16 x Ø165 mm tallerken

INDSTIL EN FUNKTION

Hver funktion har en standardindstilling for temperatur og varighed. Disse indstillinger kan tilpasses ved manuelt at justere varigheds- og temperaturkontrollerne efter valg af en funktion.



1. Åbn skuffen og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde skuffen.



Cups



Plates



Warm

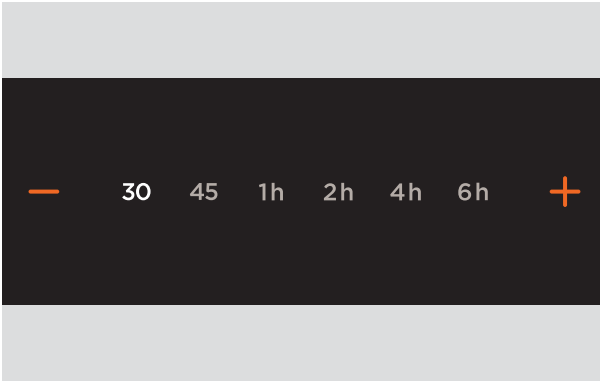


Rapid Proof

2. Vælg en varmefunktion.



3. Brug temperaturkontrollerne til at justere temperaturen efter behov.



4. Brug varighedskontrollerne til at justere opvarmningstiden efter behov.

Skuffen begynder at varme, når den er lukket.

Ved slutningen af cyklussen

Skuffen opvarmes i den indstillede tid og slukker derefter automatisk. Vær forsigtig, når du tømmer skuffen, da indholdet bliver varmt.

Pause eller annullering

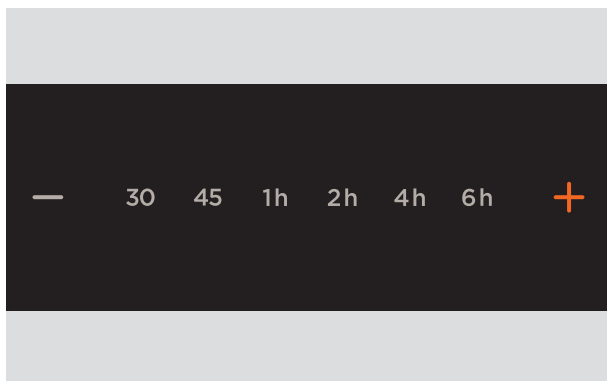
Hvis du åbner skuffen på et hvilket som helst tidspunkt, stopper opvarmningen. Tryk på tænd/sluk-knappen for at annullere.

Standbytilstand

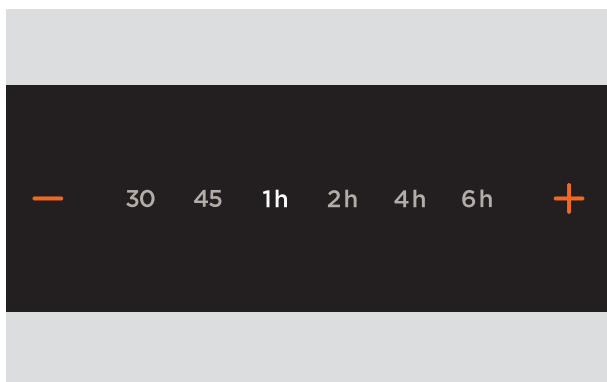
Efter 12 timers kontinuerlig brug skifter skuffen automatisk til standby-tilstand. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genoptage brugen af skuffen. Vi anbefaler ikke at lade skuffen være uden opsyn i længere perioder med konstant brug.

INDSTIL UDSKUDT START

Brug Udskudt start til automatisk at tænde skuffen på et indstillet tidspunkt og slukke efter den indstillede varighed. Når Udskudt start er indstillet, vil indikatorlampen blinke, indtil skuffen begynder at varme.



1. Efter at have indstillet en funktion, temperatur og varighed, skal du holde knappen varighed plus + nede i fem sekunder.



2. Tryk på knapperne plus + eller minus - for at justere den udskudte tid. Nedtællingen starter, når skuffen er lukket.

FUNKTIONER

Din varmeskuffe har en række varmefunktioner til mad og fade, med anbefalinger standardindstillinger for optimal præstation. Placer ikke store tallerkener eller serveringsfade direkte foran ventilationsområdet. Dette vil blokere luftstrømmen og forårsage ujævn opvarmning.

KOPPER

Genererer varme fra bunden af skuffen. Giver en konstant lav varme, der varmer kopper og glas. Den tid, det tager at varme genstandene op, vil variere afhængigt af deres materiale og størrelse, hvor mange genstande der er i skuffen, og hvordan de er arrangeret.

TALLERKNER

Varme cirkulerer fra bunden af skuffen og den bageste ventilator. Giver en konstant lav varme til at varme tallerkener og serveringsfade. Den tid, det tager at varme genstandene op, vil variere afhængigt af deres materiale og størrelse, hvor mange genstande der er i skuffen, og hvordan de er arrangeret.

HOLD VARM

Varme cirkulerer fra bunden af skuffen og den bageste ventilator. Giver en konstant lav varme for at holde den tilberedte mad varm. Forvarm skuffen i mindst 15 minutter før brug og dæk maden til for at forhindre, at den tørrer ud. Ikke egnet til genopvarmning af kold mad.

HURTIG HÆVNING

Genererer mild varme fra bunden af skuffen. Giver et ideelt miljø til at hæve brød eller pizzadej.

DEHYDRERING

Varme cirkulerer fra bunden af skuffen og den bageste ventilator. Giver en konstant lav varme til tørring af mad. Ideel til tørring af kød, frugt, grøntsager og urter. Det bedste resultat opnås ved at lægge maden fladt på en trådhyld og sørge for, at genstande ikke overlapper hinanden. Når du tørrer kød, skal du vende halvvejs for at sikre jævn tørring. Opbevar dehydreret mad i en lufttæt beholder, når det er helt afkølet.

LANGSOM TILBEREDNING

Varme cirkulerer fra bunden af skuffen og den bageste ventilator. Ideel til langsomt tilberedte retter som gryder, gryderetter og braiseret kød.

Gør disse trin til en fast del af din rengøringsrutine for at opnå de bedste resultater med dit apparat.

Rengør skuffen efter hver brug

Brug en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre skuffen indvendigt og udvendigt. Brug ikke damp- eller højtryksrensere. For modeller i rustfrit stål skal du gnide i retning af poleringslinjerne, når du rengør døren, og tørre med det samme med en blød klud.

Tør straks alt spild op

Tillad ikke, at spild kommer til at sidde i skuffen eller løber ud over siderne.

Sørg for, at skuffen er slukket, og lad den køle af før rengøring.



Information om pleje, vedligeholdelse og fejlfinding

Scan QR-koden eller besøg fisherpaykel.com og søg efter din modelkode.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. 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.

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

433157C 05.26

WARMHOUDLADE EERSTE GEBRUIK

| | |
|-------------------------------------|----|
| Leer uw apparaat kennen | 27 |
| De lade vullen | 29 |
| Een functie instellen | 31 |
| Stel vertraagde start in | 33 |
| Functionies | 34 |
| Uw apparaat reinigen en onderhouden | 35 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

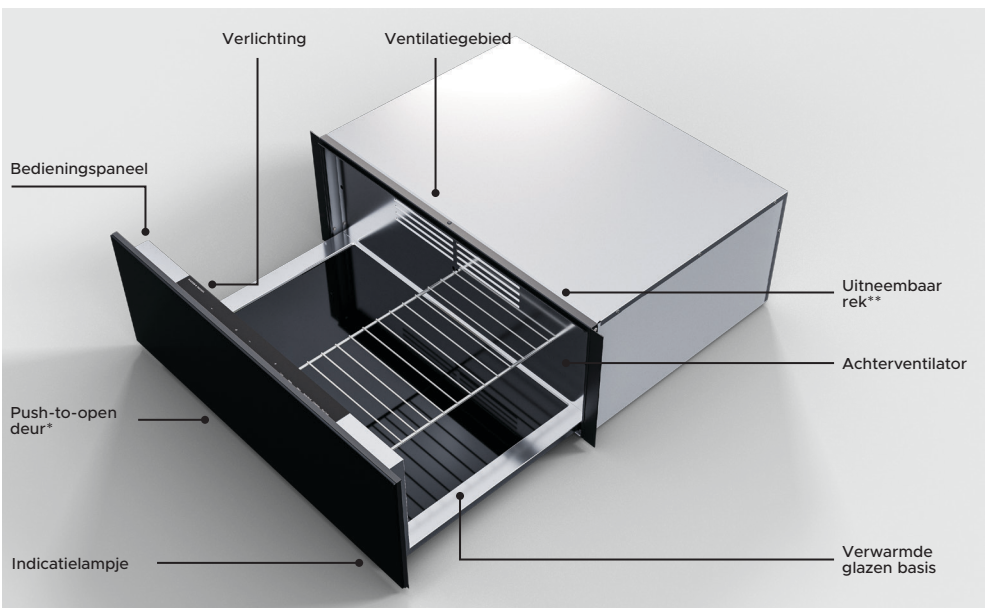
WARMHOUDLADE

WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3



Zo profiteert u maximaal van uw warmhoudlade

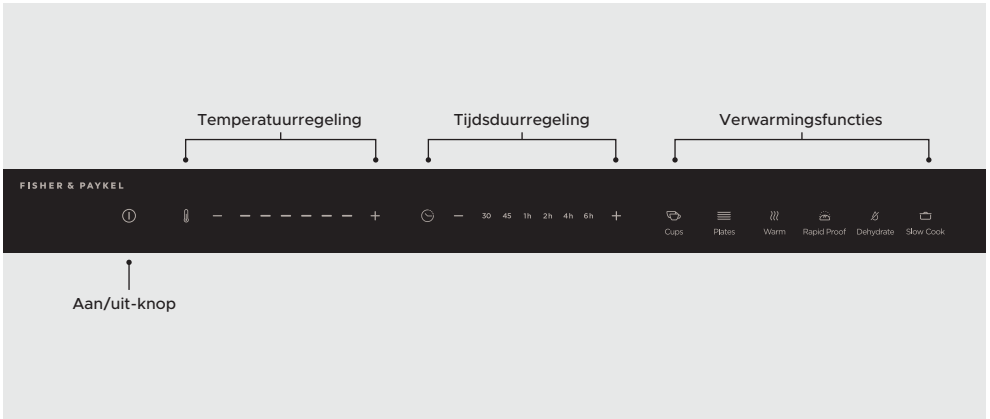
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog.
- Gebruik schone, droge handen om de bedieningselementen te gebruiken.
- Laat servies in de lade tot u het nodig hebt, want het kan snel afkoelen.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het uitnemen van heet servies.
- Registreer uw product voor gestroomlijnde onderhoudsondersteuning.



*Niet beschikbaar op professionele modellen.

**Alleen voor modellen van 76 cm.

LEER UW APPARAAT KENNEN



Aan/uit-knop

Druk om de lade in te schakelen of het verwarmen te annuleren.
Houd de knop ingedrukt om de lade uit te schakelen.

Temperatuurregeling

Druk op de knoppen plus + of min - om de ladetemperatuur aan te passen.

Tijdsduurregeling

Druk op de knoppen plus + of min - om de verwarmingstijd aan te passen.

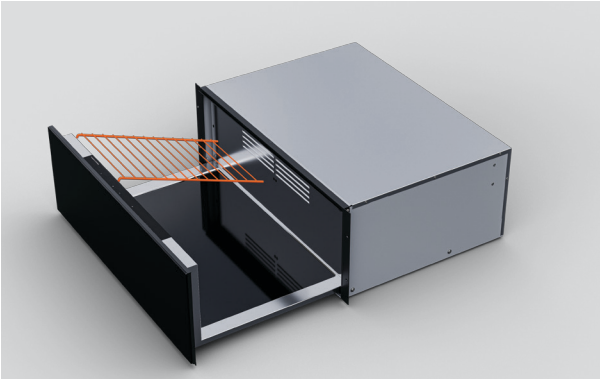
Verwarmingsfuncties

Druk om de gewenste verwarmingsfunctie te selecteren.

DE LADE VULLEN

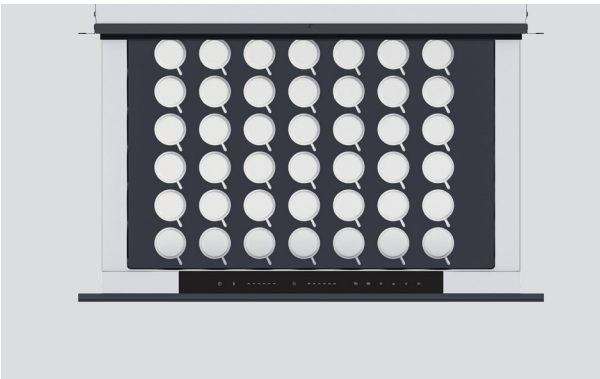
- Let erop dat u de ventilatie aan de achterkant niet blokkeert en de lade niet overvult. De maximale capaciteit is 25 kg.
- Gebruik het rek om het beschikbare vuloppervlak te vergroten. Het rek kan aan de linker- of rechterkant van de lade worden geplaatst.

HET REK PLAATSEN*



Schuif het rek op zijn plaats aan de achter- en voorkant van de lade.

VULSUGGESTIES



Espressokopjes

Modellen van 60 cm:

Diameterrichtlijn

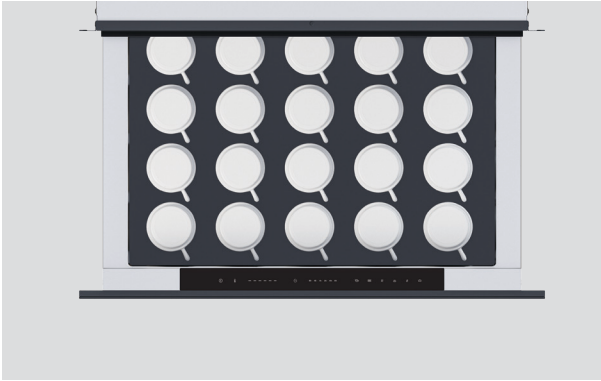
42 x Ø58 mm

76 cm modellen:

Diameterrichtlijn

54x Ø 58 mm

*Alleen modellen van 76 cm.



Cappuccinokopjes

Modellen van 60 cm:

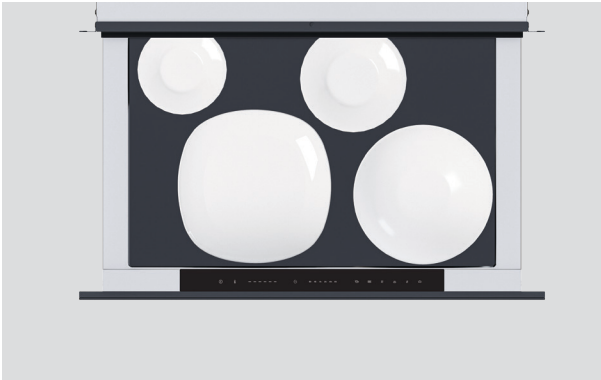
Diameterrichtlijn

20 x Ø92 mm

76 cm modellen:

Diameterrichtlijn

24 x Ø92 mm



Instellingen voor borden

Modellen van 60 cm met
standaardhoogte:

Diameterrichtlijn

6 x Ø250 mm dinerbord

6 x Ø230 mm soepkom

6 x Ø180 mm brood en boter

6 x Ø165 mm schotel

60 cm hoge modellen:

Diameterrichtlijn

16 x Ø250 mm dinerbord

16 x Ø180 mm brood en boter

20 x Ø165 mm schotel

76 cm modellen:

Diameterrichtlijn

16 x Ø250 mm dinerbord

16 x Ø 230 mm soepkom

16 x Ø180 mm brood en boter

16 x Ø165 mm schotel

EEN FUNCTIE INSTELLEN

Elke functie heeft een standaardinstelling voor temperatuur en duur. Deze instellingen kunnen worden aangepast door handmatig de tijdsduur en temperatuurregeling aan te passen na het selecteren van een functie.



1. Open de lade en druk op de aan/uit-knop om de lade in te schakelen.



Cups



Plates



Warm

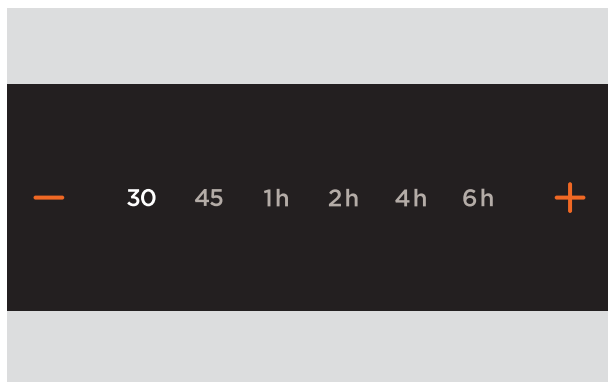


Rapid Proof

2. Selecteer een verwarmingsfunctie.



3. Gebruik de temperatuurregeling om de temperatuur naar wens aan te passen.



4. Gebruik de duurregeling om de verwarmingstijd naar behoefte aan te passen.

De lade begint met verwarmen zodra deze wordt gesloten.

Aan het einde van de cyclus

De lade verwarmt gedurende de ingestelde duur en schakelt dan automatisch uit. Wees voorzichtig bij het uitpakken van de lade, want de inhoud is heet.

Pauseren of annuleren

Wanneer u de lade opent, wordt het verwarmen onderbroken. Druk op de aan/uit-knop om te annuleren.

Stand-bymodus

Na 12 uur onafgebroken gebruik schakelt de lade automatisch over naar stand-by. Druk op de aan/uit-knop om het gebruik van de lade te hervatten. We raden af om de lade onbeheerd te laten bij langdurig gebruik.

STEL VERTRAGDE START IN

Gebruik Vertraagde start om de lade automatisch op een bepaald tijdstip in te schakelen en na de ingestelde duur weer uit te schakelen. Als Vertraagde start is ingesteld, knippert het indicatielampje totdat de lade begint met verwarmen.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

1. Houd na het instellen van een functie, temperatuur en duur de knop duur plus + vijf seconden ingedrukt.



+ 30 45 1h 2h 4h 6h -

2. Druk op de knoppen plus + of min - om de vertragingstijd aan te passen. Het aftellen begint zodra de lade wordt gesloten.

Uw warmhoudlade heeft een reeks verwarmingsfuncties voor voedsel en servies, met aanbevolen standaardinstellingen voor optimale prestaties. Plaats geen grote borden of serveergerei recht voor de ventilatieopening. Dit blokkeert de luchtstroom en veroorzaakt een ongelijkmatige verwarming.

KOPJES

Genereert warmte vanuit de onderkant van de lade. Zorgt voor een constante lage warmte om kopjes en glazen warm te houden. De tijd die nodig is om dingen te verwarmen varieert afhankelijk van hun materiaal en grootte, hoeveel dingen er in de lade zijn en hoe ze zijn geplaatst.

BORDEN

De warmte circuleert vanaf de onderkant van de lade en de ventilator aan de achterkant. Zorgt voor een constante lage warmte om platen en serveergerei op te warmen. De tijd die nodig is om dingen te verwarmen varieert afhankelijk van hun materiaal en grootte, hoeveel dingen er in de lade zijn en hoe ze zijn geplaatst.

VERWARMEN

De warmte circuleert vanaf de onderkant van de lade en de ventilator aan de achterkant. Zorgt voor een constante lage temperatuur om gekookt voedsel warm te houden. Verwarm de lade ten minste 15 minuten voor voorafgaand aan gebruik en dek voedsel af om te voorkomen dat het uitdroogt. Niet geschikt voor het opwarmen van koud voedsel.

SNEL RIJZEN

Genereert zachte warmte vanaf de onderkant van de lade. Biedt een optimale omgeving voor het rijzen van brood- of pizzadeeg.

DEHYDRATEREN

De warmte circuleert vanaf de onderkant van de lade en de ventilator aan de achterkant. Zorgt voor een constante lage warmte voor het drogen van voedsel. Ideaal om vlees, fruit, groenten en kruiden te drogen. Leg voedsel plat op een rek en zorg ervoor dat dingen niet overlappen voor het beste resultaat. Bij het drogen van vlees halverwege omdraaien voor gelijkmatige droging. Bewaar gedehydrateerd voedsel in een luchtdichte verpakking nadat het volledig is afgekoeld.

SLOW COOK (langzaam koken)

De warmte circuleert vanaf de onderkant van de lade en de ventilator aan de achterkant. Ideaal voor langzaam bereide gerechten zoals ovenschotels, stoofschotels en stoofvlees.

Maak deze stappen een vast onderdeel van uw reinigingsroutine om de beste resultaten te krijgen van uw apparaat.

Reinig de lade na elk gebruik

Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om de binnen- en buitenkant van de lade te reinigen. Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers. Wrijf bij modellen van roestvrij staal in de richting van de polijstlijnen bij het reinigen van de deur en droog onmiddellijk met een zachte doek.

Veeg gemorste vloeistof onmiddellijk op

Laat gemorste vloeistoffen niet in de lade liggen of langs de zijkanten lopen.

Zorg ervoor dat de lade is uitgeschakeld en laat deze afkoelen voordat u deze reinigt.



Informatie over zorg, onderhoud en probleemoplossing

Scan de QR-code of ga naar fisherpaykel.com en zoek naar uw modelcode.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

LÄMPÖLAATIKKO ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

| | |
|---------------------------------------|----|
| Tutustuminen laitteeseen | 39 |
| Laatikon täyttäminen | 41 |
| Toiminnon määrittäminen | 43 |
| Viivästetty käynnistys | 45 |
| Toiminnot | 46 |
| Laitteen puhdistaminen ja huoltaminen | 47 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

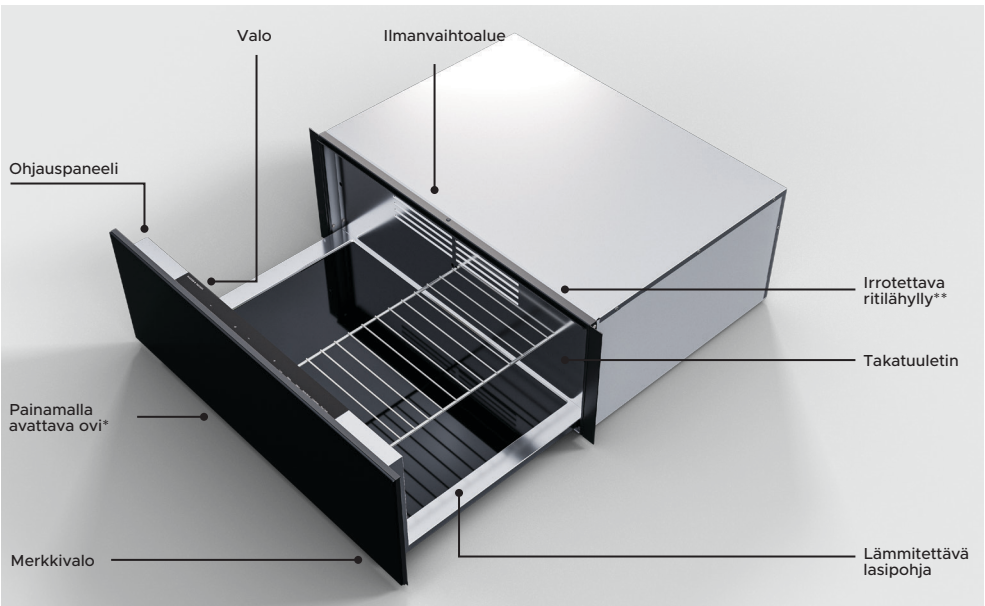
LÄMPÖLAATIKKO

WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

Näin saat parhaat tulokset lämpölaatikollasi

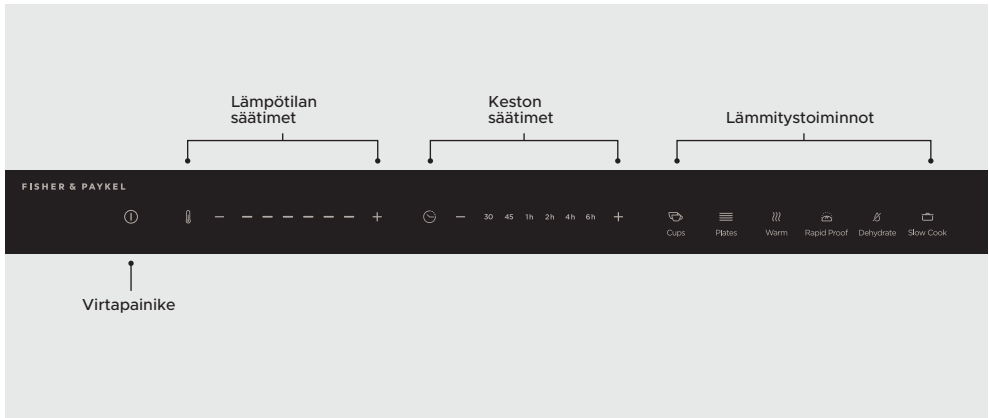


- Pidä käyttöpaneeli puhtaana ja kuivana.
- Käytä säätimiä puhtailla, kuivilla käsillä.
- Pidä astiat lämpölaatikossa, kunnes niitä tarvitaan, sillä lämmitetyt astiat jäähtyvät nopeasti.
- Käytä aina uunikintaita tai patalappuja ottaessasi lämpimiä astioita lämpölaatikosta.
- Rekisteröi tuotteesi saadaksesi sujuvaa huoltotukea.



*Ei saatavilla ammattilaismalleissa.

** Vain 76 cm:n mallit.

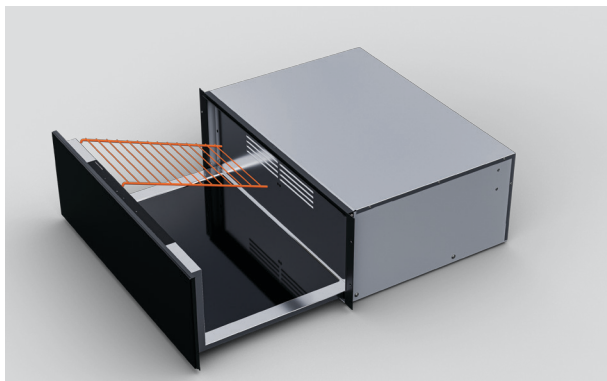


| | |
|---------------------|---|
| Virtapainike | Paina tätä, kun haluat kytkeä laatikon päälle tai peruuttaa lämmityksen. Kytke laatikko pois päältä pitämällä painike painettuna. |
| Lämpötilan säätimet | Säädä laatikon lämpötilaa plus- ja miinuspainikkeilla. |
| Keston säätimet | Säädä lämmitysaikaa plus- ja miinuspainikkeilla. |
| Lämmitystoiminnot | Valitse haluttu lämmitystoiminto painamalla. |

LAATIKON TÄYTTÄMINEN

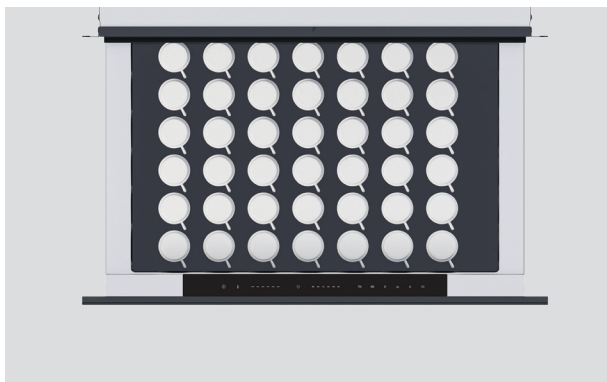
- Varo peittämästä takana olevaa tuuletusaukkoa tai täyttämästä laatikkoa liian täyteen. Suurin kapasiteetti on 25 kg.
- Käytä ritilähyllyä käytettävissä olevan täyttötilan lisäämiseen. Hylly voidaan asettaa joko laatikon vasemmalle tai oikealle puolelle.

RITILÄHYLLYN ASETTAMINEN*



Aseta hylly paikalleen laatikon taka- ja etuosassa.

TÄYTTÖEHDOTUKSIA

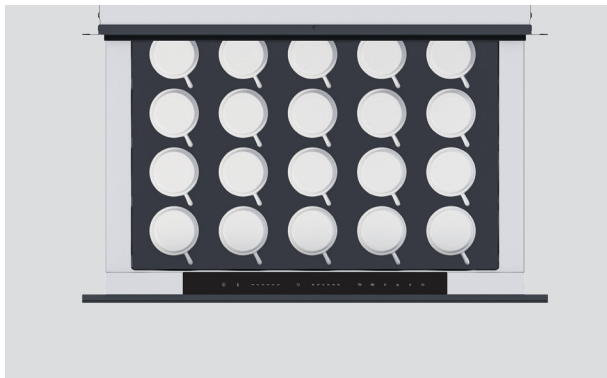


Espressokupit

60 cm:n mallit:
Halkaisijaopas
42x Ø58 mm

76 cm:n mallit:
Halkaisijaopas
54x Ø58 mm

*Vain 76 cm:n mallit.



Cappuccino-kupit

60 cm:n mallit:

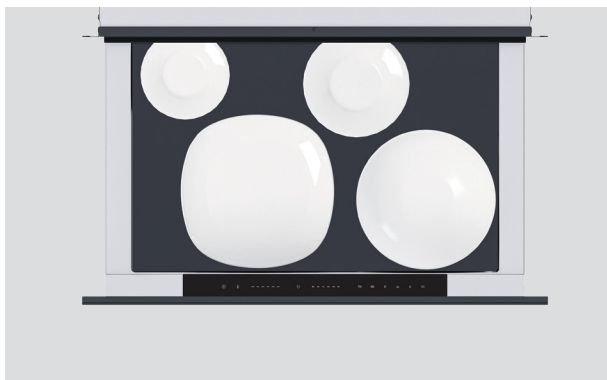
Halkaisijaopas

20x Ø92 mm

76 cm:n mallit:

Halkaisijaopas

24x Ø92 mm



Lautasten asetukset

60 cm:n vakiokorkuiset mallit:

Halkaisijaopas

6x Ø250 mm illallinen

6x Ø230 mm keittokulho

6x Ø180 mm leipä ja voi

6x Ø165 mm aluslautanen

60 cm:n korkeat mallit:

Halkaisijaopas

16x Ø250 mm illallinen

16x Ø180 mm leipä ja voi

20x Ø165 mm:n aluslautanen

76 cm:n mallit:

Halkaisijaopas

16x Ø250 mm illallinen

16x Ø230 mm:n keittokulho

16x Ø180 mm leipä ja voi

16 x Ø165 mm:n lautanen

TOIMINNON MÄÄRITTÄMINEN

Jokaisella toiminnolla on oletuslämpötila- ja kestoasetus. Näitä asetuksia voidaan mukauttaa säätämällä kesto ja lämpötilaa manuaalisesti toiminnon valitsemisen jälkeen.



1. Avaa laatikko ja kytke sitten laatikko päälle painamalla virtapainiketta.



Cups



Plates



Warm



Rapid Proof

2. Valitse lämmitystoiminto.



3. Säädä lämpötilaa tarpeen mukaan lämpötilansäätimillä.



4. Säädä lämmitysaikaa tarpeen mukaan keston säätimillä.

Laatikko alkaa lämmitä, kun se suljetaan.

Ohjelman lopussa

Laatikko kuumenee asetetun ajan ja sammuu sitten automaattisesti. Ole varovainen purkaessasi laatikkoa, koska sisältö on kuumaa.

Keskeyttäminen tai peruuttaminen

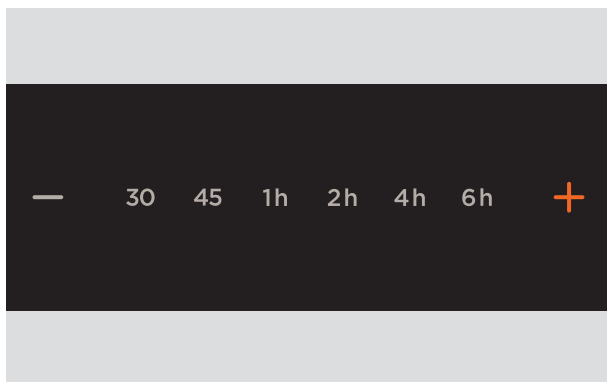
Laatikon avaaminen milloin tahansa keskeyttää lämmityksen. Peruuta painamalla virtapainiketta.

Valmiustila

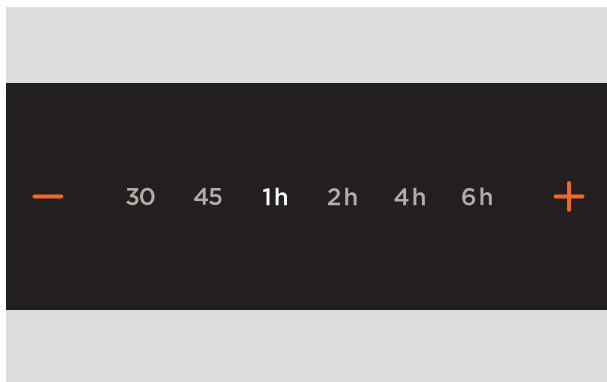
12 tunnin jatkuvan käytön jälkeen laatikko siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Voit jatkaa laatikon käyttöä painamalla virtapainiketta. Emme suosittele laatikon jättämistä käyttöön ilman valvontaa pitkiksi ajoiksi yhtäjaksoisesti.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Käytä viivästettyä käynnistystä, jos haluat laatikon käynnistyvän automaattisesti asetettuun aikaan ja sammuvan asetetun keston jälkeen. Kun viivästetty käynnistys on asetettu, merkkivalo vilkkuu, kunnes laatikko alkaa lämmetä.



1. Kun olet asettanut toiminnon, lämpötilan ja keston, paina duration plus + -painiketta ja pidä se painettuna viisi sekuntia.



2. Säädä viiveaikaa plus- ja miinuspainikkeilla. Laskuri käynnistyy, kun laatikko suljetaan.

Lämpölaatikossa on erilaisia lämmitystoimintoja ruokia ja astioita varten, ja niissä on suositellut oletusasetukset optimaalista suorituskykyä varten. Älä aseta suuria lautasia tai tarjoiluastioita suoraan ilmanvaihtoalueen eteen. Tämä estää ilmavirtaa ja aiheuttaa epätasaista lämpenemistä.

KUPIT

Tuottaa lämpöä laatikon pohjasta. Tarjoaa jatkuvan alhaisen lämmön kupeille ja laselle. Esineiden lämmittämiseen tarvittava aika vaihtelee niiden materiaalin ja koon mukaan ja riippuu myös siitä, kuinka monta esinettä laatikossa on ja miten ne on järjestetty.

LAUTASET

Lämpö kiertää laatikon pohjasta ja takaosan tuulettimen kautta. Tarjoaa jatkuvan alhaisen lämmön lautasten ja tarjoiluastioiden lämmittämiseen. Esineiden lämmittämiseen tarvittava aika vaihtelee niiden materiaalin ja koon mukaan ja riippuu myös siitä, kuinka monta esinettä laatikossa on ja miten ne on järjestetty.

LÄMMIN

Lämpö kiertää laatikon pohjasta ja takaosan tuulettimen kautta. Tuottaa jatkuvan alhaisen lämmön, joka pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä. Esilämmitä laatikkoa vähintään 15 minuuttia ennen käyttöä ja peitä ruoka, jotta se ei kuivu. Ei sovellu kylmän ruoan uudelleenlämmittämiseen.

PIKAKOHOTUS

Tuottaa hellävaraista lämpöä laatikon pohjasta. Tarjoaa optimaalisen ympäristön leipä- tai pizzataikinan kohottamiseen.

KUIVAUS

Lämpö kiertää laatikon pohjasta ja takaosan tuulettimen kautta. Tarjoaa jatkuvan alhaisen lämmön ruoan kuivaamiseen. Sopii erinomaisesti lihan, hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaamiseen. Saat parhaan tuloksen asettamalla ruoat tasaisesti rutilälle ilman, että ruokia on toistensa päällä. Kuivattaessa lihaa käännä se puolivälissä, jotta kuivuminen on tasaista. Säilytä kuivattua ruokaa ilmatiiviissä astiassa sen jälkeen, kun ruoka on täysin jäähtynyt.

HIDAS KYPSENNYS

Lämpö kiertää laatikon pohjasta ja takaosan tuulettimen kautta. Sopii erinomaisesti hitaasti kypsennetyille ruoille, kuten padoille, muhennoksille ja haudutetulle lihalle.

Tee näistä vaiheista säännöllinen osa puhdistusrutiinia, jotta laite toimii parhaalla mahdollisella tavalla.

Puhdista laatikko jokaisen käyttökerran jälkeen

Puhdista laatikon sisä- ja ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella. Älä käytä höyry- tai korkeapainepesureita. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa malleissa hankaa kiillotusviivojen suuntaan ovea puhdistettaessa ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla.

Pyyhi mahdolliset roiskeet välittömästi

Älä anna roiskeiden jäädä laatikkoon tai valua laatikon reunojen yli.

Varmista, että laatikko on sammutettu, ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista



Hoito-, huolto- ja vianmäärittystiedot

Skannaa QR-koodi tai käy osoitteessa fisherpaykel.com ja etsi mallikoodilla.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

TIROIR CHAUFFANT PREMIÈRE UTILISATION

| | |
|---------------------------------------|----|
| Découvrir votre appareil | 51 |
| Charger le tiroir | 53 |
| Définir une fonction | 55 |
| Régler le départ différé | 57 |
| Fonctions | 58 |
| Nettoyer et entretenir votre appareil | 59 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

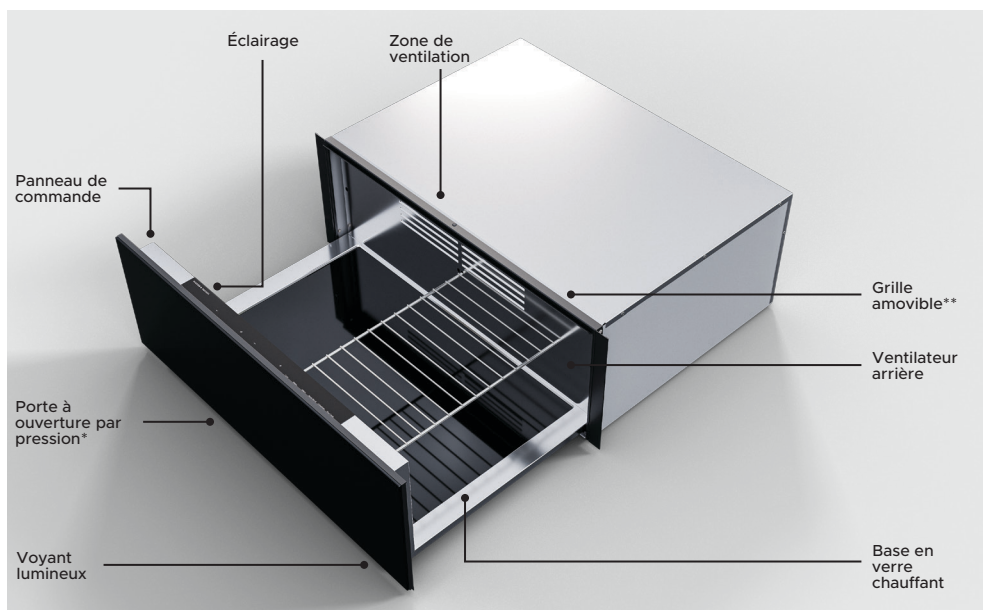
TIROIR CHAUFFANT

WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3



Comment utiliser votre tiroir chauffant de manière optimale

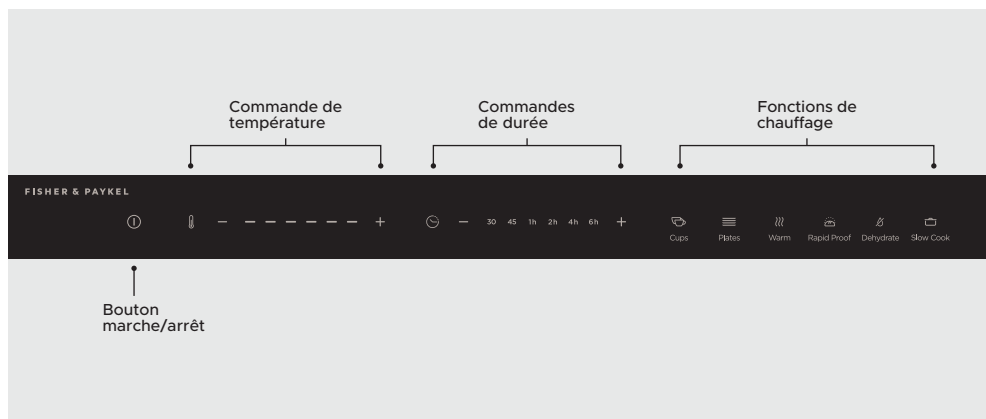
- Maintenez le panneau de commande propre et sec.
- Actionnez les commandes avec des mains propres et sèches.
- Laissez les plats dans le tiroir jusqu'à ce que vous en ayez besoin, car ils peuvent refroidir rapidement.
- Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous retirez les plats chauds du tiroir.
- Enregistrez votre produit pour bénéficier d'une assistance simplifiée.



*Non disponible sur les modèles professionnels.

**Uniquement les modèles de 76 cm.

DÉCOUVRIR VOTRE APPAREIL

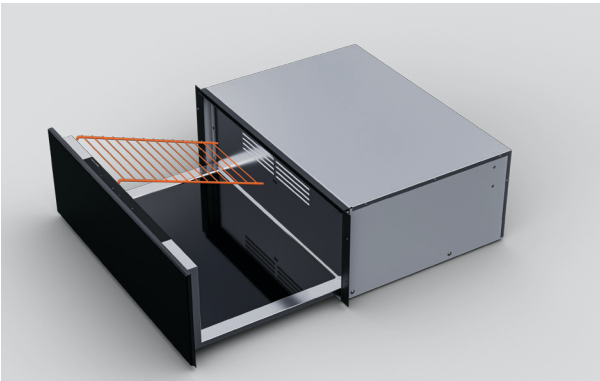


| | |
|--------------------------------|--|
| Bouton marche/arrêt | Appuyez sur cette touche pour mettre le tiroir en marche ou pour annuler l'opération de chauffage. Appuyez et maintenez pour éteindre le tiroir. |
| Commande de température | Appuyez sur les boutons plus + ou moins - pour ajuster la température du tiroir. |
| Commandes de durée | Appuyez sur les boutons plus + ou moins - pour ajuster le temps de chauffe. |
| Fonctions de chauffage | Appuyez pour sélectionner la fonction de chauffage souhaitée. |

CHARGER LE TIROIR

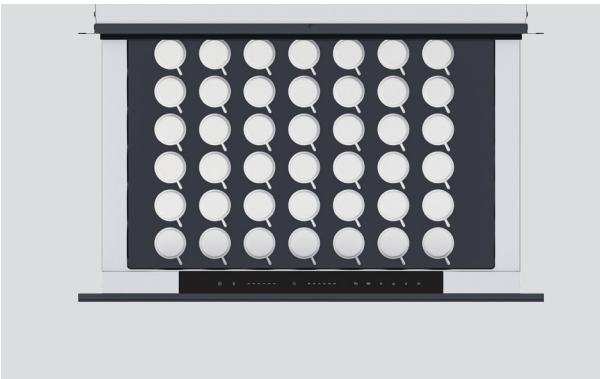
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation arrière et à ne pas trop remplir le tiroir lors du chargement. La capacité maximale est de 25 kg.
- Utilisez la grille pour augmenter la surface de chargement disponible. L'étagère peut être insérée tant du côté gauche que du côté droit du tiroir.

..... INSERTION DE LA GRILLE*



Mettez l'étagère en place à l'arrière et à l'avant du tiroir.

..... SUGGESTIONS DE CHARGEMENT



Tasses à espresso

Modèles 60 cm :

Guide de diamètre

42x Ø 58 mm

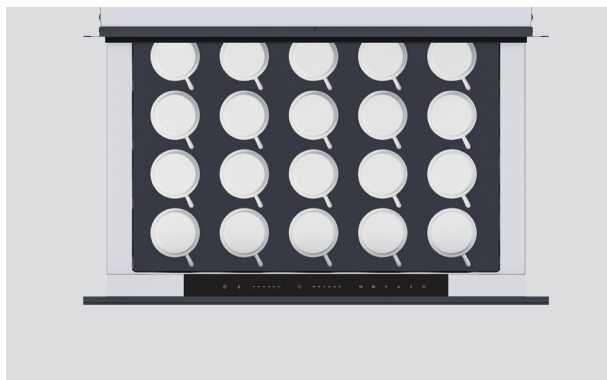
Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

54 x Ø 58 mm

*Modèles 76 cm uniquement.

CHARGER LE TIROIR



Tasses à cappuccino

Modèles 60 cm :

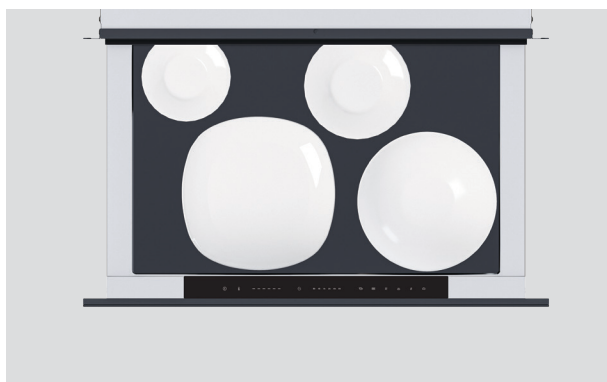
Guide de diamètre

20x Ø9 mm

Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

24x Ø 92 mm



Réglages pour les assiettes

Modèles de hauteur standard de 60 cm :

Guide de diamètre

6x assiettes plates Ø250 mm

6x assiettes creuses Ø230 mm

6x petites assiettes Ø180 mm

6x soucoupes Ø165 mm

Modèles de 60 cm :

Guide de diamètre

16x assiettes plates Ø250 mm

6x petites assiettes Ø180 mm

20x soucoupes Ø 165 mm

Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

16x assiettes plates Ø250 mm

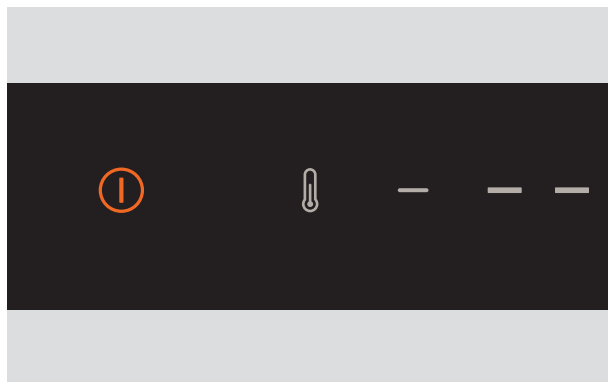
16x assiettes creuses Ø 230 mm

6x petites assiettes Ø180 mm

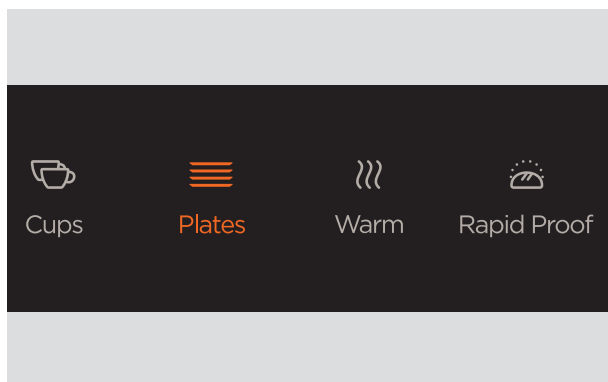
16x soucoupes Ø 165 mm

DÉFINIR UNE FONCTION

Chaque fonction a un réglage par défaut de température et de durée. Ces paramètres peuvent être personnalisés en ajustant manuellement les commandes de durée et de température après avoir sélectionné une fonction.



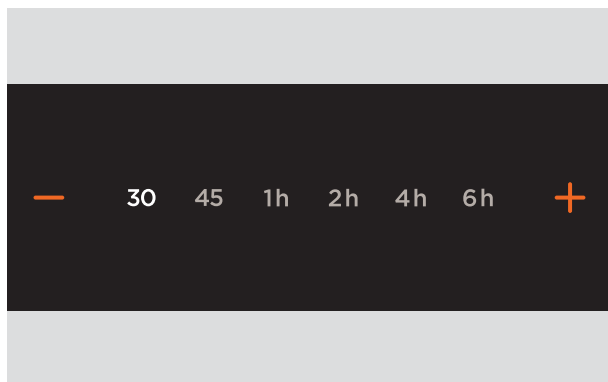
1. Ouvrez le tiroir et appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le tiroir.



2. Sélectionnez une fonction de chauffage.



3. Utilisez la commande de température pour régler la température selon les besoins.



4. Utilisez les contrôles de durée pour ajuster le temps de chauffage selon les besoins.

Le tiroir commencera à chauffer une fois fermé.

À la fin du cycle

Le tiroir chauffe pendant la durée définie, puis s'éteint automatiquement. Faites attention lorsque vous déchargez le tiroir, car le contenu sera chaud.

Suspendre ou annuler

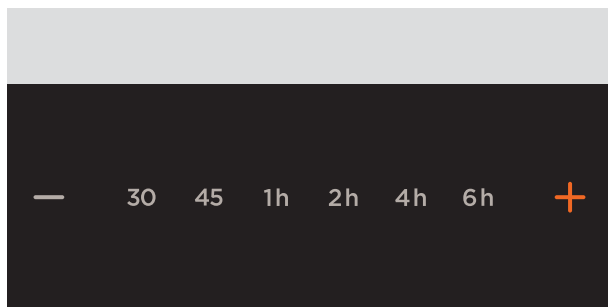
L'ouverture du tiroir à n'importe quel moment interrompra le chauffage. Pour annuler, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Mode veille

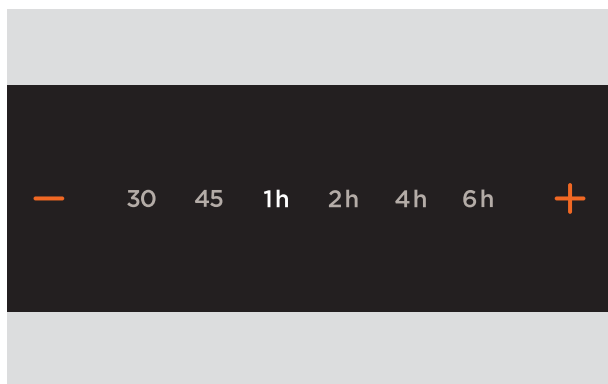
Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passe automatiquement en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour reprendre l'utilisation du tiroir. Nous vous déconseillons de laisser le tiroir sans surveillance pendant de longues périodes d'utilisation continue.

RÉGLER LE DÉPART DIFFÉRÉ

Utilisez le départ différé pour allumer automatiquement le tiroir à une heure définie et l'éteindre après la durée fixée. Lorsque le départ différé est activé, le témoin lumineux clignote jusqu'à ce que le tiroir commence à chauffer.



1. Après avoir réglé la fonction, la température et la durée, appuyez sur la touche durée plus + pendant cinq secondes.



2. Appuyez sur les boutons plus + ou moins - pour régler l'heure différée. Le compte à rebours commence une fois le tiroir fermé.

Votre tiroir chauffant dispose d'une gamme de fonctions de chauffage pour les aliments et les plats, avec des réglages par défaut recommandés pour des performances optimales. Ne placez pas de grandes assiettes ou de plats de service directement devant la zone de ventilation. Cela bloquerait le flux d'air et rendrait la chauffe inégale.

TASSES

Génère de la chaleur à partir de la base du tiroir. Fournit une basse température constante pour réchauffer les tasses et les verres. Le temps nécessaire pour chauffer les articles varie selon leurs matériaux et leur taille, le nombre d'articles dans le tiroir, et leur disposition.

ASSIETTES

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Fournit une basse température pour chauffer les assiettes et les ustensiles de service. Le temps nécessaire pour chauffer les articles varie selon leurs matériaux et leur taille, le nombre d'articles dans le tiroir, et leur disposition.

CHAUD

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Fournit une faible chaleur constante pour que les aliments cuits restent chauds. Préchauffez le tiroir pendant au moins 15 minutes avant l'utilisation et couvrez les aliments pour éviter qu'ils ne sèchent. Ne convient pas au réchauffement des aliments froids.

LEVAGE RAPIDE

Génère une chaleur douce à partir de la base du tiroir. Offre un environnement optimal pour faire lever la pâte à pain ou à pizza.

DÉSHYDRATATION

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Fournit une basse température constante pour sécher les aliments. Idéal pour sécher la viande, les fruits, les légumes et les herbes. Pour de meilleurs résultats, posez la nourriture à plat sur une grille et assurez-vous que les éléments ne se chevauchent pas. Lors du séchage de la viande, retournez à la moitié du temps de cuisson pour assurer un séchage uniforme. Conservez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique une fois qu'ils ont complètement refroidi.

CUISSON LENTE

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Idéal pour les plats à cuisson lente tels que les gratins, les ragoûts et la viande braisée.

Intégrez ces étapes régulièrement dans votre routine de nettoyage pour que votre appareil fonctionne de manière optimale.

Nettoyez le tiroir après chaque utilisation

Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du tiroir. N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur ou haute pression. Pour les modèles en acier inoxydable, frottez dans le sens des lignes de polissage lors du nettoyage de la porte et séchez immédiatement avec un chiffon doux.

Essuyez immédiatement tout liquide renversé.

Ne laissez pas les liquides renversés s'accumuler dans le tiroir ou déborder sur les côtés.

Vérifiez que le tiroir est éteint et laissez-le refroidir avant le nettoyage.



Informations sur l'entretien, la maintenance et le dépannage

Scannez le code QR ou rendez-vous sur fisherpaykel.com et recherchez la référence de votre modèle.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

WÄRMESCHUBLADE ERSTE VERWENDUNG

| | |
|----------------------------------|----|
| Lernen Sie Ihr Gerät kennen | 63 |
| Das Fach befüllen | 65 |
| Eine Funktion einstellen | 67 |
| Den verzögerten Start einstellen | 69 |
| Funktionen | 70 |
| Das Gerät reinigen und pflegen | 71 |

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

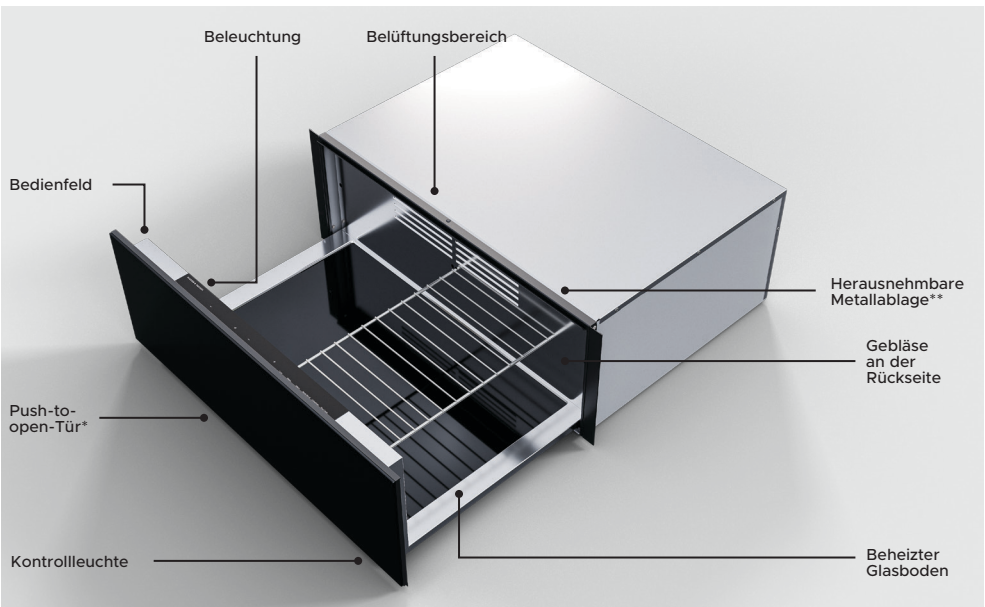
WÄRMESCHUBLADE

WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

Für beste Ergebnisse mit Ihrem Wärmefach



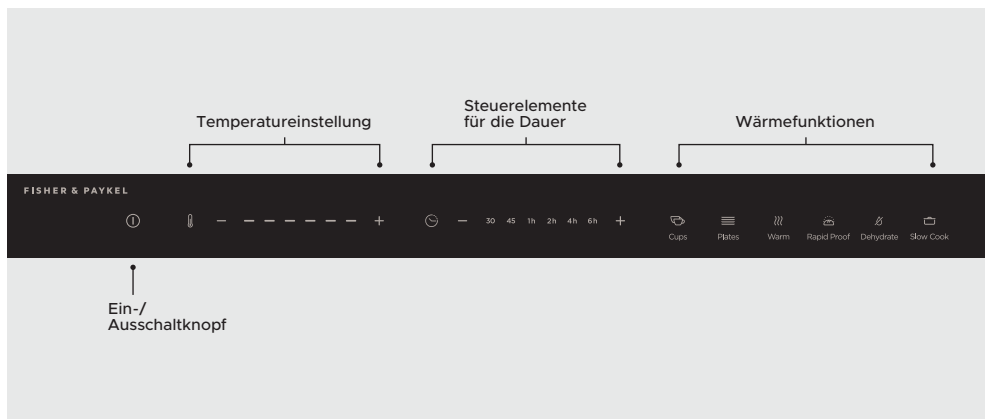
- Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken.
- Bedienen Sie das Bedienfeld nur mit sauberen, trockenen Händen.
- Nehmen Sie das Geschirr erst aus dem Fach, wenn Sie es brauchen, da es schnell abkühlen wird.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr handhaben.
- Registrieren Sie Ihr Produkt, um von einem optimierten Wartungsservice zu profitieren.



*Nicht verfügbar bei professionellen Modellen.

**Nur für 76cm-Modelle.

LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

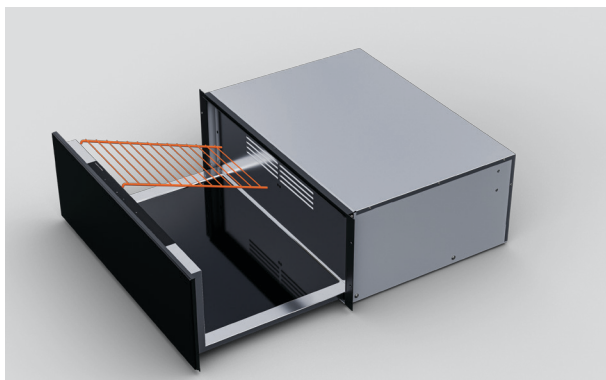


| | |
|------------------------------|--|
| Ein-/Ausschaltknopf | Drücken, um das Gerät einzuschalten oder den Heizvorgang abubrechen. Drücken und halten, um das Gerät auszuschalten. |
| Temperatureinstellung | Drücken Sie den Plus- oder Minus-Button, um die Temperatur im Fach einzustellen. |
| Steuerelemente für die Dauer | Drücken Sie den Plus- oder Minus-Button, um die Heizzeit einzustellen. |
| Wärmefunktionen | Drücken, um die erforderliche Wärmefunktion auszuwählen. |

DAS FACH BEFÜLLEN

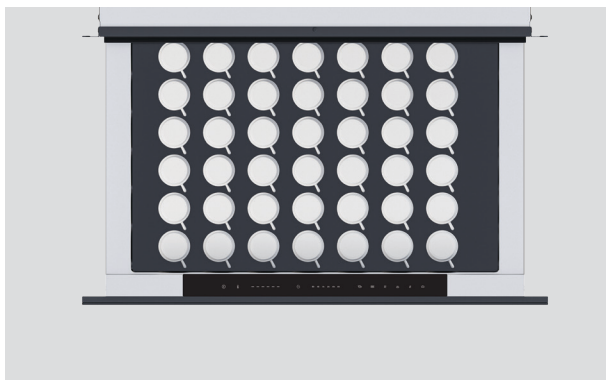
- Achten Sie darauf, die hintere Belüftung nicht zu blockieren und das Fach nicht zu überfüllen. Die maximale Kapazität beträgt 25kg.
- Nutzen Sie die Metallablage, um die verfügbare Ladefläche zu erhöhen. Die Ablage kann entweder auf der linken oder rechten Seite des Fachs eingesetzt werden.

..... DIE METALLABLAGE EINSETZEN*



Stecken Sie die Ablage hinten und vorne in das Fach ein.

..... BELADUNGSVORSCHLÄGE

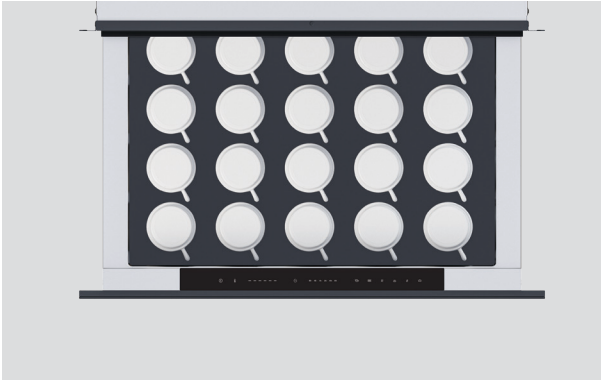


Espressotassen

60-cm-Modelle:
Infos zum Durchmesser
42x Ø58mm

76 cm Modelle:
Infos zum Durchmesser
54x Ø58mm

*Nur für 76cm-Modelle.



Cappuccinotassen

60-cm-Modelle:

Infos zum Durchmesser

20x Ø92 mm

76 cm Modelle:

Infos zum Durchmesser

24x Ø92 mm



Einstellungen für Teller

60cm-Modelle mit

Standardhöhe:

Infos zum Durchmesser

6x Ø250 mm Großer Teller

6x Ø230 mm Suppenteller

6x Ø180 mm Kuchenteller

6x Ø165 mm Untertasse

60 cm hohe Modelle:

Infos zum Durchmesser

16x Ø250 mm Großer Teller

16x Ø180 mm Kuchenteller

20x Ø165 mm Untertasse

76 cm Modelle:

Infos zum Durchmesser

16x Ø250 mm Großer Teller

16x Suppenteller mit Ø230mm

16x Ø180 mm Kuchenteller

16x Ø165 mm Untertasse

EINE FUNKTION EINSTELLEN

Jede Funktion hat eine Standardeinstellung für Temperatur und Dauer. Diese Einstellungen können angepasst werden, indem Sie die Dauer- und Temperaturregler manuell einstellen, nachdem eine Funktion ausgewählt wurde.



1. Öffnen Sie das Fach und drücken Sie den Power-Button, um das Gerät einzuschalten.



Cups



Plates



Warm

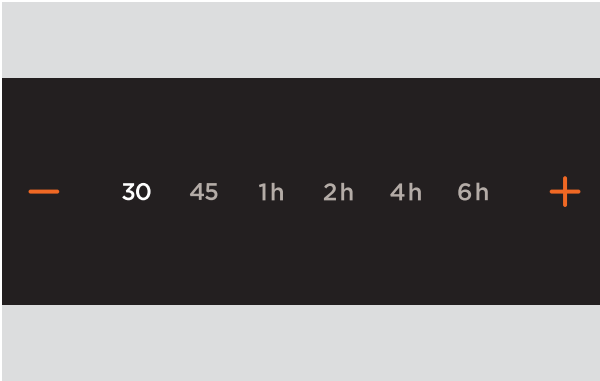


Rapid Proof

2. Wählen Sie eine Wärmefunktion aus.



3. Verwenden Sie die Temperaturregler, um die Temperatur anzupassen.



4. Verwenden Sie die Dauerregler, um die Heizzeit nach Bedarf anzupassen. Das Fach beginnt zu heizen, sobald es geschlossen ist.

Am Ende des Zyklus

Das Fach heizt für die eingestellte Dauer und schaltet sich dann automatisch ab. Seien Sie vorsichtig beim Entladen des Fachs, da der Inhalt heiß sein wird.

Pausieren oder Abbrechen

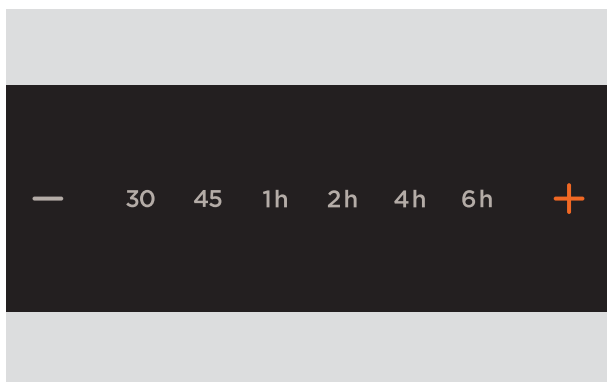
Wenn Sie das Fach zu einem beliebigen Zeitpunkt öffnen, wird der Heizvorgang unterbrochen. Drücken Sie zum Abbrechen den Power-Button.

Stand-by-Modus

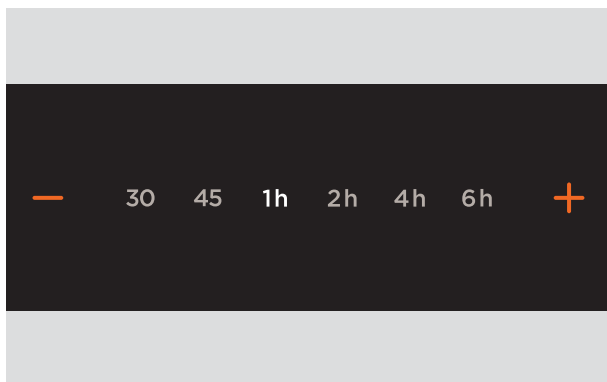
Nach 12 Stunden durchgehender Nutzung schaltet das Fach automatisch in den Stand-by-Modus. Drücken Sie den Start-Button, um die Verwendung des Geräts fortzusetzen. Wir empfehlen, das Fach bei längerer Betriebszeit nicht unbeaufsichtigt zu lassen.

DEN VERZÖGERTEN START EINSTELLEN

Mit der Funktion „Verzögerter Start“ wird das Gerät zu einer eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch wieder ausgeschaltet. Wenn diese Funktion eingestellt ist, blinkt die Kontrollleuchte so lange, bis das Gerät den Heizvorgang startet.



1. Nachdem Sie eine Funktion, Temperatur und Dauer eingestellt haben, drücken und halten Sie den Plus-Button der Dauer für fünf Sekunden.



2. Drücken Sie den Plus- oder Minus-Button, um die Verzögerungszeit anzupassen. Der Countdown beginnt, sobald das Fach geschlossen wird.

Ihr Wärmefach verfügt über eine Reihe von Wärmefunktionen für Speisen und Geschirr. Diese Funktionen haben empfohlene Standardeinstellungen, die eine optimale Leistung gewährleisten sollen. Stellen Sie keine großen Geschirrgegenstände direkt vor den Belüftungsbereich. Ansonsten wird der Luftstrom blockiert und es kommt zu einer ungleichmäßigen Erwärmung.

TASSEN

Die Wärme wird im Boden der Schublade erzeugt. Sorgt für eine konstante niedrige Hitze, um Tassen und Gläser warm zu halten. Die zum Erwärmen der Gegenstände benötigte Zeit variiert je nach Material und Größe der Gegenstände, der Anzahl der Gegenstände im Fach und deren Anordnung.

TELLER

Die Wärme wird im Boden des Fachs und vom hinteren Gebläse aus erzeugt und zirkuliert. Bietet eine konstante niedrige Hitze, um Teller und Serviergeschirr warm zu halten. Die zum Erwärmen der Gegenstände benötigte Zeit variiert je nach Material und Größe der Gegenstände, der Anzahl der Gegenstände im Fach und deren Anordnung.

AUFWÄRMEN

Die Wärme wird im Boden des Fachs und vom hinteren Gebläse aus erzeugt und zirkuliert. Erzeugt eine konstante niedrige Hitze, um gekochte Speisen warm zu halten. Heizen Sie das Fach vor dem Gebrauch mindestens 15 Minuten vor und decken Sie Lebensmittel ab, damit sie nicht austrocknen. Nicht geeignet zum Aufwärmen kalter Lebensmittel.

RAPID PROOF (Schnelles Gären)

Erzeugt schonende Wärme vom Boden des Fachs. Bietet eine optimale Umgebung zum Gären von Brot oder Pizzateig.

DÖRREN

Die Wärme wird im Boden des Fachs und vom hinteren Gebläse aus erzeugt und zirkuliert. Bietet eine konstant niedrige Hitze zum Trocknen von Lebensmitteln. Ideal zum Trocknen von Fleisch, Obst, Gemüse und Kräutern. Für beste Ergebnisse legen Sie die Lebensmittel flach auf die Metallablage und achten Sie darauf, dass sich die Gegenstände nicht überlappen. Wenn Sie Fleisch trocknen, drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um, um ein gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten. Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel in einem luftdichten Behälter auf, nachdem sie vollständig abgekühlt sind.

LANGSAMES KOCHEN

Die Wärme wird im Boden des Fachs und vom hinteren Gebläse aus erzeugt und zirkuliert. Ideal für langsam gekochte Gerichte wie Aufläufe, Eintöpfe und Schmorfleisch.

Die folgenden Schritte sollten zu einem festen Bestandteil Ihrer Reinigungsroutine werden, um die besten Ergebnisse mit Ihrem Gerät zu erzielen.

Reinigen Sie das Fach nach jedem Gebrauch

Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Innen- und Außenfläche des Fachs zu reinigen. Verwenden Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Bei Edelstahlmodellen sollten Sie beim Reinigen der Tür in Richtung der Polierlinien reiben und sie anschließend sofort mit einem weichen Tuch trocknen.

Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf

Achten Sie darauf, dass keine verschütteten Flüssigkeiten im Fach bleiben oder über den Rand laufen.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, sollte das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein



Informationen zu Pflege, Wartung und Fehlerbehebung

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie fisherpaykel.com und suchen Sie nach Ihrem Modellcode.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances2026. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Leitfaden sind möglicherweise nicht in allen Märkten verfügbar und können sich jederzeit ändern.

Die in diesem Leitfaden aufgeführten technischen Daten beziehen sich auf die jeweiligen Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Da wir unsere Produkte ständig verbessern, können sich diese technischen Daten jederzeit ändern.

Um aktuelle Informationen zur Verfügbarkeit von Modellen und Ausführungen in Ihrem Land zu erhalten, besuchen Sie bitte unsere Website oder kontaktieren Sie Ihren regionalen Fisher & Paykel-Händler.

433157C 05.26

