

---

# CASSETTO SCALDAVIVANDE

## PRIMO UTILIZZO

---

Conosci il tuo elettrodomestico	75
Carica il cassetto	77
Imposta una funzione	79
Impostare avvio ritardato	81
Funzioni	82
Pulisci e mantieni il tuo elettrodomestico	83

**FISHER & PAYKEL**

NZ AU UK IE EU SG

## **CASSETTO SCALDAVIVANDE**

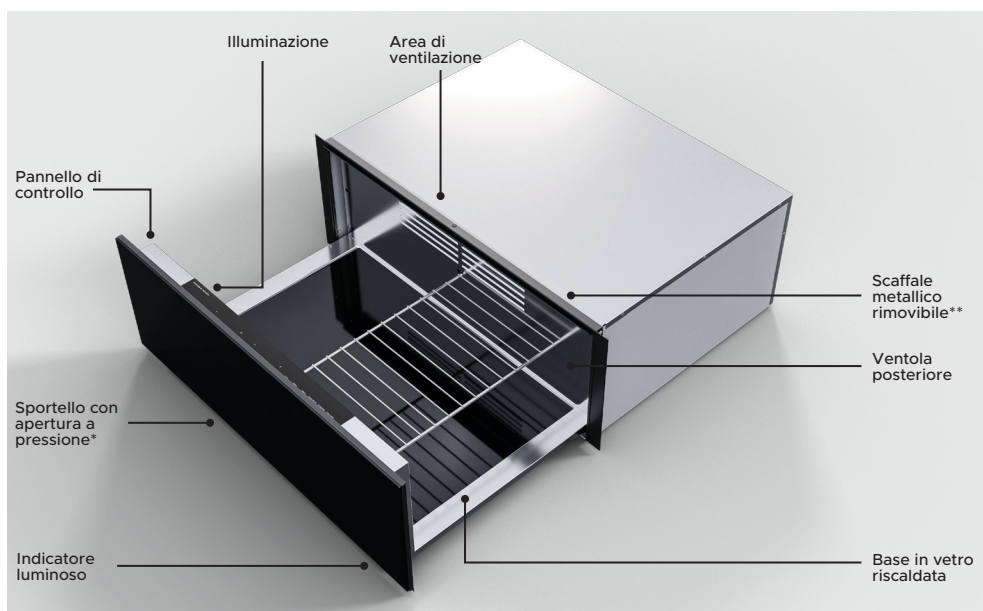
---

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



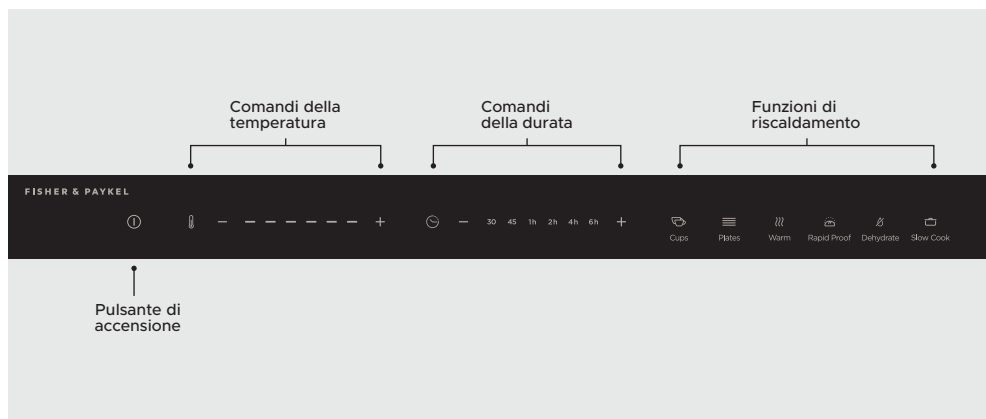
### Come ottenere i migliori risultati dal tuo cassetto scaldavivande

- Mantenere il pannello di controllo pulito e asciutto.
- Lavare e asciugare bene le mani prima di azionare i comandi.
- Lasciare i piatti nel cassetto finché non sono necessari, perché si raffreddano velocemente.
- Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si rimuovono piatti caldi.
- Registrare il prodotto per ricevere un'assistenza più agevole.



\*Non disponibile sui modelli professionali.

\*\*Solo modelli da 76 cm.

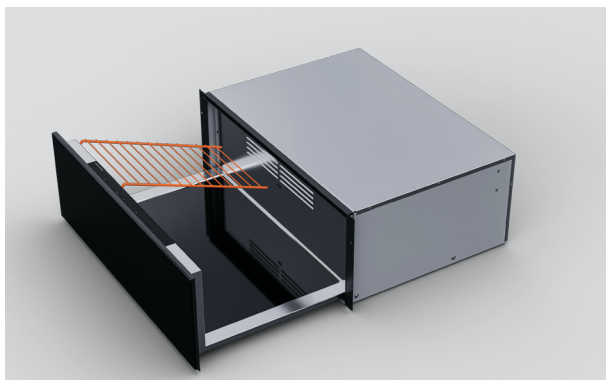


Pulsante di accensione	Premere per accendere il cassetto o per annullare il riscaldamento. Tenere premuto per spegnere il cassetto.
Comandi della temperatura	Premere i pulsanti più + o meno - per regolare la temperatura del cassetto.
Comandi della durata	Premere i pulsanti più + o meno - per regolare il tempo di riscaldamento.
Funzioni di riscaldamento	Premere per selezionare la funzione di riscaldamento desiderata.

## CARICA IL CASSETTO

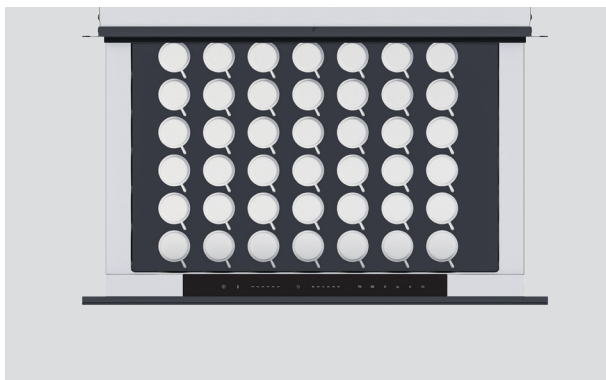
- Fare attenzione a non bloccare la ventilazione posteriore e a non riempire eccessivamente il cassetto durante il caricamento. La capacità massima è di 25 kg.
- Usare lo scaffale per aumentare l'area di carico disponibile. Lo scaffale può essere inserito sul lato sinistro o destro del cassetto.

### INSERIMENTO DELLO SCAFFALE\*



Inserire lo scaffale nella parte posteriore e anteriore del cassetto.

### SUGGERIMENTI PER IL CARICAMENTO



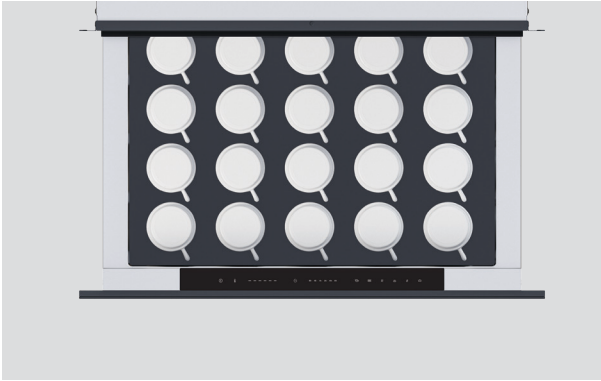
#### Tazzine da espresso

Modelli da 60 cm:  
Guida al diametro  
42x Ø58mm

Modelli da 76 cm:  
Guida al diametro  
54x Ø58mm

\*Solo modelli da 76 cm.

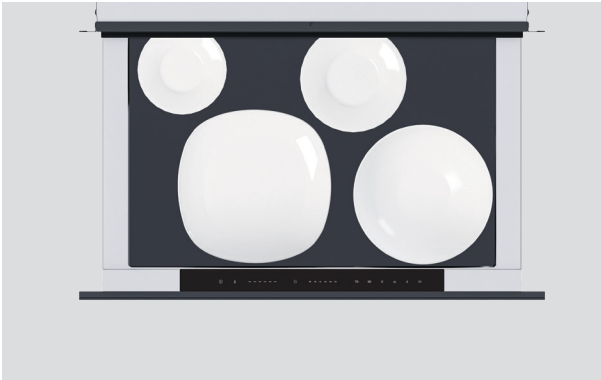
## CARICA IL CASSETTO



### Tazze da cappuccino

Modelli da 60 cm:  
Guida al diametro  
20x Ø92mm

Modelli da 76 cm:  
Guida al diametro  
24x Ø92 mm



### Impostazioni dei piatti

Modelli con altezza standard di  
60 cm:

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

Modelli alti 60 cm:

Guida al diametro  
16x Piatti di portata Ø250mm  
16x Piatti per pane Ø180mm  
20x Piattini Ø165mm

Modelli da 76 cm:

Guida al diametro  
16x Piatti di portata Ø250mm  
16x Piatti fondi Ø230mm  
16x Piatti per pane Ø180mm  
16x Piattini Ø165mm

## IMPOSTA UNA FUNZIONE

Ogni funzione ha un'impostazione predefinita di temperatura e durata. Queste impostazioni possono essere personalizzate regolando manualmente la durata e i comandi della temperatura dopo aver selezionato una funzione.



1. Aprire il cassetto e premere il pulsante di accensione per accendere il cassetto.



Cups



Plates



Warm



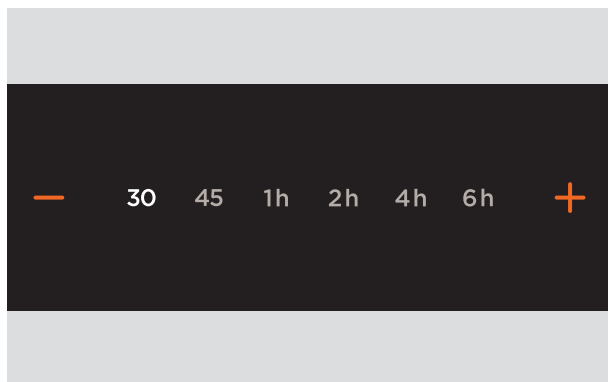
Rapid Proof

2. Selezionare una funzione di riscaldamento.



3. Utilizzare i comandi della temperatura per regolarla secondo necessità.

## IMPOSTA UNA FUNZIONE



4. Utilizzare i controlli di durata per regolare il tempo di riscaldamento secondo le necessità.

Il cassetto inizierà a riscaldarsi una volta chiuso.

### Al termine del ciclo

Il cassetto si riscalderà per il tempo impostato e poi si spegnerà automaticamente. Prestare attenzione quando si svuota il cassetto perché il contenuto sarà caldo.

### Pausa o annullamento

Aperto il cassetto in qualsiasi momento il riscaldamento verrà interrotto. Per annullare, premere il pulsante di accensione.

### Modalità standby

Dopo 12 ore di utilizzo continuo, il cassetto passerà automaticamente alla modalità standby. Premere il pulsante di accensione per riprendere l'uso del cassetto. Non consigliamo di lasciare il cassetto incustodito per lunghi periodi di utilizzo continuo.

## IMPOSTARE AVVIO RITARDATO

Utilizzare l'avvio posticipato per accendere automaticamente il cassetto a un'ora prestabilita e spegnerlo dopo la durata impostata. Quando l'avvio posticipato è impostato, l'indicatore luminoso lampeggerà fino a quando il cassetto inizia a riscaldarsi.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

1. Dopo aver impostato una funzione, una temperatura e una durata, tenere premuto il pulsante di durata più + per cinque secondi.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

2. Premere i pulsanti più + o meno - per regolare il tempo di ritardo. Il conto alla rovescia inizierà una volta chiuso il cassetto.

## FUNZIONI

Il cassetto scaldavivande è dotato di una serie di funzioni di riscaldamento per alimenti e stoviglie, con impostazioni predefinite consigliate per prestazioni ottimali. Non posizionare piatti o stoviglie di grandi dimensioni direttamente davanti all'area di ventilazione. Ciò bloccherà il flusso d'aria e causerà un riscaldamento irregolare.

### TAZZE

Genera calore dalla base del cassetto. Fornisce un calore costante a bassa temperatura per riscaldare tazze e bicchieri. Il tempo necessario per riscaldare gli articoli varia a seconda del materiale e delle dimensioni, del numero di articoli presenti nel cassetto e della loro disposizione.

### PIATTI

Il calore circola dalla base del cassetto e dalla ventola posteriore. Fornisce un calore costante a bassa temperatura per riscaldare i piatti e le stoviglie. Il tempo necessario per riscaldare gli articoli varia a seconda del materiale e delle dimensioni, del numero di articoli presenti nel cassetto e della loro disposizione.

### RISCALDA

Il calore circola dalla base del cassetto e dalla ventola posteriore. Fornisce un calore costante a bassa temperatura per mantenere caldo il cibo cotto. Preriscaldare il cassetto per almeno 15 minuti prima dell'uso e coprire gli alimenti per evitare che si seccino. Non adatto per riscaldare cibi freddi.

### LIEVITAZIONE RAPIDA

Genera un leggero calore dalla base del cassetto. Fornisce un ambiente ottimale per la lievitazione dell'impasto per pane o pizza.

### DISIDRATA

Il calore circola dalla base del cassetto e dalla ventola posteriore. Fornisce un calore costante a bassa temperatura per essiccare il cibo. Ideale per essiccare carne, frutta, verdura ed erbe aromatiche. Per ottenere i migliori risultati, disporre il cibo su uno scaffale e assicurarsi che gli articoli non si sovrappongano. Quando si essicca la carne, girarla a metà per garantire un'essiccazione uniforme. Conservare il cibo disidratato in un contenitore ermetico dopo che si è completamente raffreddato.

### COTTURA LENTA

Il calore circola dalla base del cassetto e dalla ventola posteriore. Ideale per piatti a cottura lenta come sformati, stufati e brasati.

Fare di questi passaggi una parte regolare della propria routine di pulizia per ottenere i migliori risultati dall'apparecchio.

### **Pulisci il cassetto dopo ogni utilizzo**

Utilizzare un panno morbido e umido e un detergente delicato per pulire l'interno e l'esterno del cassetto. Non usare pulitori a vapore o ad alta pressione. Per i modelli in acciaio inox, strofinare in direzione delle linee di lucidatura quando si pulisce la porta e asciugare immediatamente con un panno morbido.

### **Pulire subito eventuali riversamenti**

Non permettere che i riversamenti rimangano nel cassetto o che si riversino sui lati.

Assicurarsi che il cassetto sia spento e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo



### **Informazioni su cura, manutenzione e risoluzione dei problemi**

Scansionare il codice QR o visita [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) e cercare il codice del modello.

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

