
VARMESKUFF

FØRSTE GANGS BRUK

Bli kjent med apparatet ditt	87
Fyll skuffen	89
Angi en funksjon	91
Angi utsatt start	93
Funksjoner	94
Rengjøring og vedlikehold av apparatet	95

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

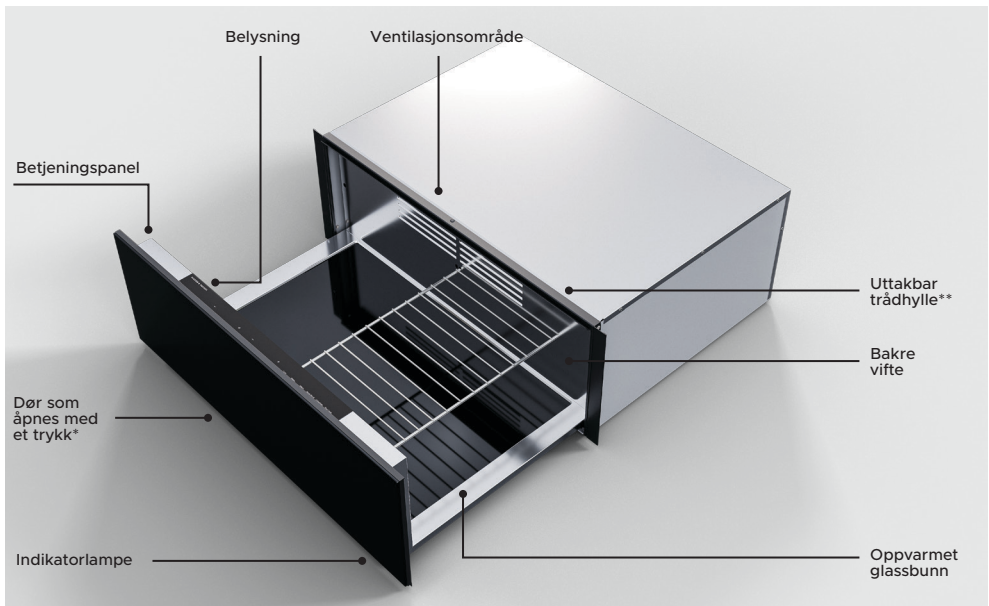
VARMESKUFF

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



Slik får du best mulige resultater med varmeskuffen

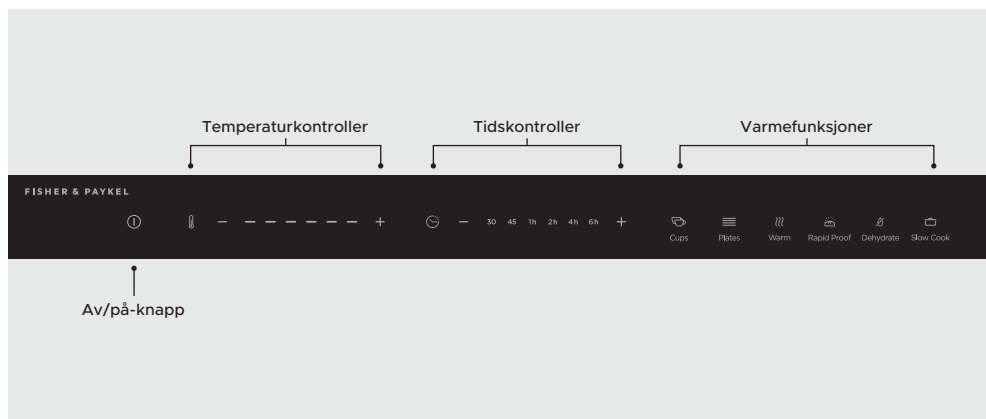
- Hold betjeningspanelet rent og tørt.
- Bruk rene, tørre hender til å betjene kontrollene.
- La serviset ligge i skuffen til du trenger det, siden det raskt kan bli kaldt.
- Bruk alltid grytevotter eller grytekluter når du tar ut varmt servise.
- Registrer produktet for å få effektiv service og støtte.



*Ikke tilgjengelig på modeller til kommersiell bruk.

**Kun modeller på 76 cm.

BLI KJENT MED APPARATET DITT

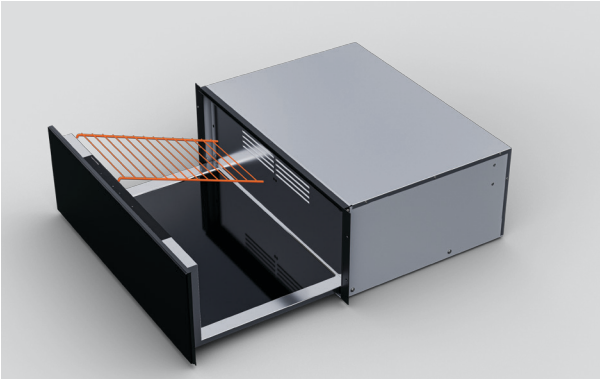


Av/på-knapp	Trykk for å slå på skuffen eller avbryte varming. Trykk og hold for å slå av skuffen.
Temperaturkontroller	Trykk på pluss (+) eller minus (-) for å justere skuffens temperatur.
Varighetskontroller	Trykk på pluss (+) eller minus (-) for å justere varmetid.
Varmefunksjoner	Trykk for å velge ønsket varmefunksjon.

FYLL SKUFFEN

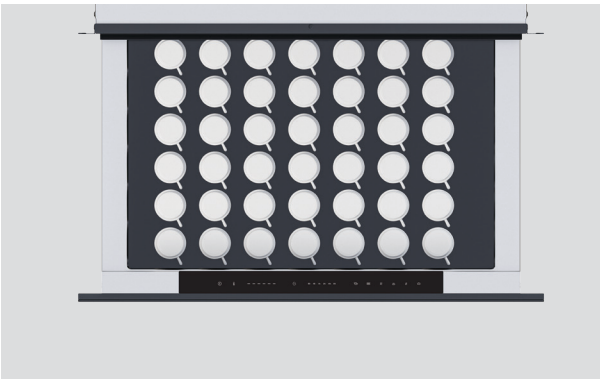
- Pass på å ikke blokkere bakre ventilering eller overfylle skuffen. Maksimal kapasitet er 25 kg.
- Bruk trådhyllen til å øke tilgjengelig stableområde. Hyllen kan settes inn enten på venstre eller høyre side av skuffen.

INNSETTING AV TRÅDHYLLEN*



Sett hyllen i sporene foran og bak i skuffen.

STABLEFORSLAG



Espressokopper

Modeller på 60 cm:

Diameterveiledning

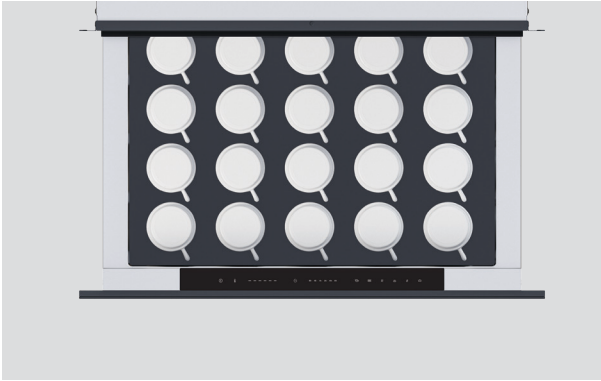
42 x Ø 58 mm

Modeller på 76 cm:

Diameterveiledning

54 x Ø 58 mm

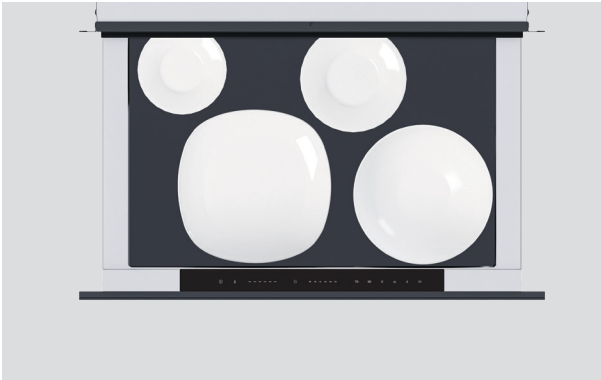
**Kun modeller på 76 cm.



Cappuccinokopper

Modeller på 60 cm:
Diameterveiledning
20 x Ø 92 mm

Modeller på 76 cm:
Diameterveiledning
24 x Ø 92 mm



Tallerkener

Modeller med standardhøyde på
60 cm:

Diameterveiledning
6 x Ø 250 mm
middagstallerkener
6 x Ø 230 mm suppeskåler
6 x Ø 180 mm asjetter
6 x Ø 165 mm skåler

60 cm høye modeller:

Diameterveiledning
16 x Ø 250 mm
middagstallerkener
16 x Ø 180 mm asjetter
20 x Ø 165 mm Skåler

Modeller på 76 cm:

Diameterveiledning
16 x Ø 250 mm
middagstallerkener
16 x Ø 230 mm Suppeboller
16 x Ø 180 mm asjetter
16 x Ø 165 mm Skåler

ANGI EN FUNKSJON

Hver funksjon har en standardinnstilling for temperatur og tid. Disse innstillingene kan tilpasses ved å manuelt justere tiden og temperaturkontrollene etter at du har valgt en funksjon.



1. Åpne skuffen og trykk på av/på-knappen for å slå på skuffen.



Cups



Plates



Warm

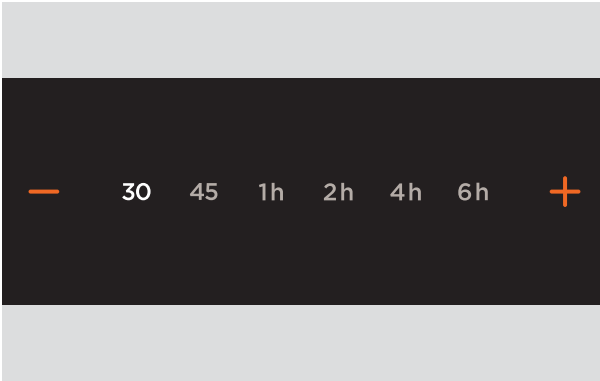


Rapid Proof

2. Velg en varmefunksjon.



3. Bruk temperaturkontrollene til å justere temperaturen etter behov.



4. Bruk tidskontrollene til å justere varmetiden etter behov. Skuffen begynner å varme så snart den er lukket.

På slutten av programmet

Skuffen varmer i den angitte tiden og slår seg deretter automatisk av. Vær forsiktig når du tømmer skuffen, da innholdet er svært varmt.

Sette på pause eller avbryte

Hvis du åpner skuffen på noe tidspunkt, settes varmen på pause. Hvis du vil avbryte, trykker du på av/på-knappen.

Ventemodus

Etter 12 timer med kontinuerlig bruk, går skuffen automatisk over til standby-modus. Trykk på av/på-knappen for å begynne å bruke skuffen igjen. Vi anbefaler å ikke la skuffen stå uten tilsyn i lengre perioder med kontinuerlig bruk.

ANGI UTSATT START

Bruk utsatt start til å automatisk slå på skuffen på et angitt tidspunkt og slå av etter den angitte tidsperioden. Når utsatt start er innstilt, blinker indikatorlyset til skuffen begynner å varme.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

1. Når du har angitt en funksjon, temperatur og tid, trykker og holder du +-knappen for tid i fem sekunder.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

2. Trykk på +- og --knappene for å justere den utsatte tiden. Nedtellingen starter så snart skuffen er lukket.

Varmeskuffen har en rekke varmefunksjoner for mat og servise, med anbefalte standardinnstillinger for optimale resultater. Ikke plasser store tallerkener eller serveringsservise rett foran ventilasjonsområdet. Dette blokkerer luftstrømmen og forårsaker ujevn varming.

KOPPER

Genererer varme fra bunnen av skuffen. Gir en konstant lav varme for å varme opp kopper og glass. Tiden som trengs til å varme opp gjenstander, varierer avhengig av materialet og størrelsen, hvor mange gjenstander som ligger i skuffen og hvordan de er arrangert.

TALLERKENER

Varme sirkulerer fra bunnen av skuffen og den bakre viften. Gir en konstant lav varme for å varme opp tallerkener og serveringsservise. Tiden som trengs til å varme opp gjenstander, varierer avhengig av materialet og størrelsen, hvor mange gjenstander som ligger i skuffen og hvordan de er arrangert.

HOLDE VARMT

Varme sirkulerer fra bunnen av skuffen og den bakre viften. Gir en konstant lav varme for å holde varmebehandlet mat varm. Forvarm skuffen i minst 15 minutter før bruk og dekk til mat for å forhindre at den tørker ut. Ikke egnet for å varme opp kald mat.

RASK HEVING

Genererer svak varme fra bunnen av skuffen. Gir et optimalt miljø for å heve brød- eller pizzadeig.

DEHYDRERING

Varme sirkulerer fra bunnen av skuffen og den bakre viften. Gir konstant lav varme for å tørke matprodukter. Ideelt til å tørke kjøtt, frukt, grønnsaker og urter. For best mulige resultater lønner det seg å legge maten flatt på en trådhyll og passe på at bitene ikke overlapper hverandre. Når du tørker kjøtt, bør du snu det ved halvgått tid for å sikre jevn tørking. Oppbevar dehydrert mat i en lufttett beholder når den er helt avkjølt.

LANGTIDSTILBEREDNING

Varme sirkulerer fra bunnen av skuffen og den bakre viften. Ideelt for langtidskokte retter som gryteretter, stuinger og bresert kjøtt.

Gjør denne prosessen til en normal del av rengjøringsrutinen din for å få best mulige resultater fra apparatet.

Rengjør skuffen etter hver bruk

Bruk en myk, fuktig klut og mildt vaskemiddel til å vaske inni og utenpå skuffen. Ikke bruk damp- eller høytrykksvaskere. På modeller i rustfritt stål er det best å gni i samme retning som poleringsstrekene når du vasker døren. Tørk umiddelbart med en myk klut.

Tørk umiddelbart opp eventuelt søl

Ikke la søl ligge i skuffen eller renne på utsiden.

Pass på at skuffen er slått av og avkjølt før du rengjør den



Informasjon om stell, vedlikehold og feilsøking

Skann QR-koden eller gå til fisherpaykel.com og søk etter koden til modellen din.

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne veiledningen, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne veiledningen gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utgivelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.

433157C 05.26