

---

# 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**

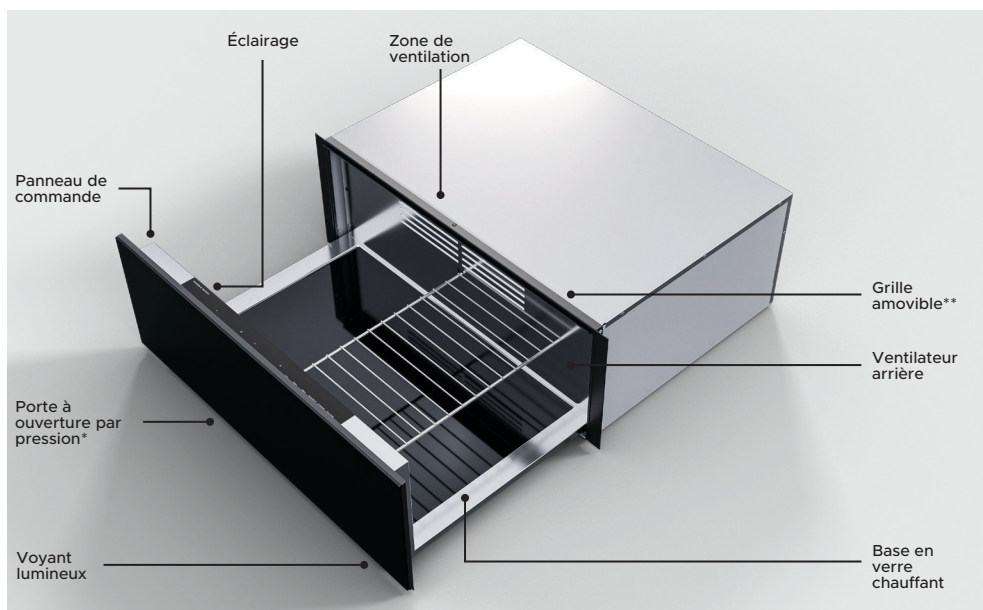
---

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



### Comment utiliser votre tiroir chauffant de manière optimale

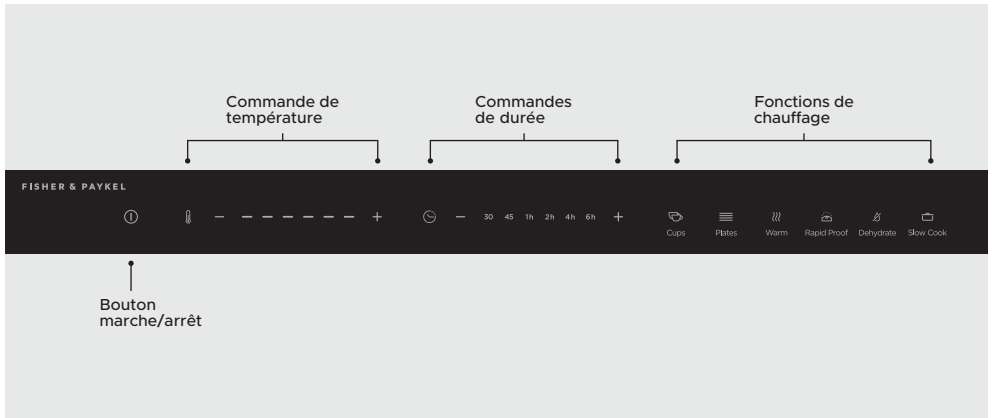
- Maintenez le panneau de commande propre et sec.
- Actionnez les commandes avec des mains propres et sèches.
- Laissez les plats dans le tiroir jusqu'à ce que vous en ayez besoin, car ils peuvent refroidir rapidement.
- Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous retirez les plats chauds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

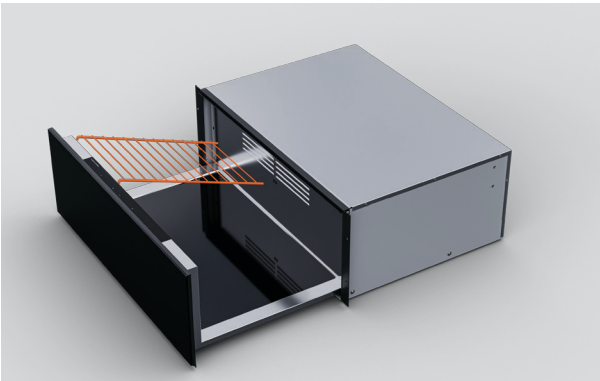


Bouton marche/arrêt	Appuyez sur cette touche pour mettre le tiroir en marche ou pour annuler l'opération de chauffage. Appuyez et maintenez pour éteindre le tiroir.
Commande de température	Appuyez sur les boutons plus + ou moins - pour ajuster la température du tiroir.
Commandes de durée	Appuyez sur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

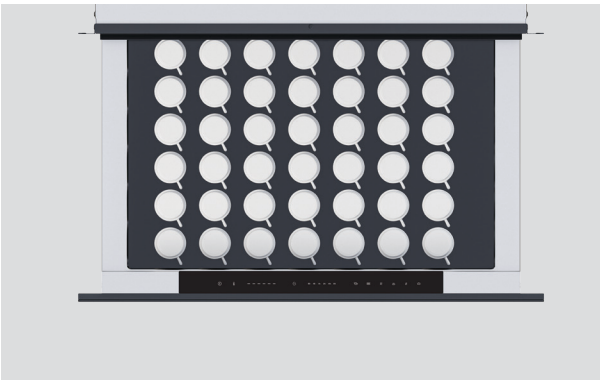
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation arrière et à ne pas trop remplir le tiroir lors du chargement. La capacité maximale est de 25 kg.
- Utilisez la grille pour augmenter la surface de chargement disponible. L'étagère peut être insérée tant du côté gauche que du côté droit du tiroir.

### ..... 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

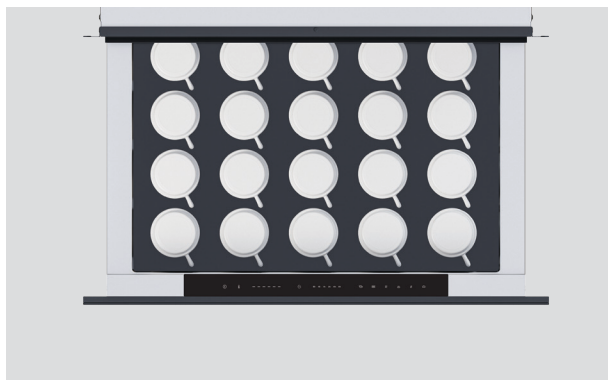
Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

54 x Ø 58 mm

\*Modèles 76 cm uniquement.

## CHARGER LE TIROIR



### Tasses à cappuccino

Modèles 60 cm :

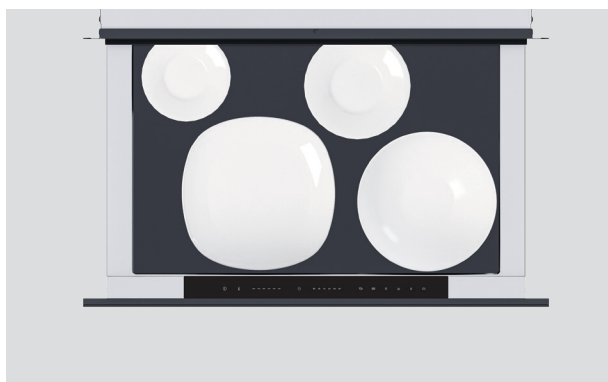
Guide de diamètre

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.



Cups



Plates



Warm

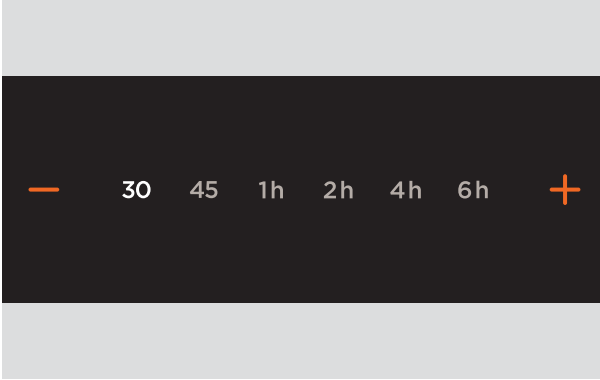


Rapid Proof

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

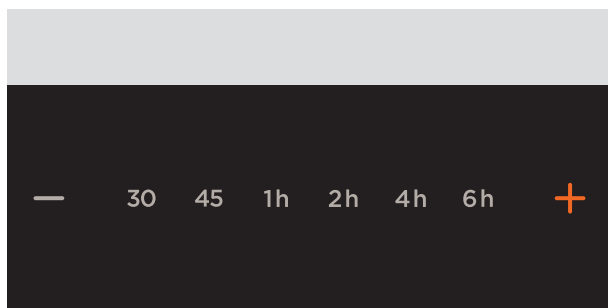
L'ouverture du tiroir à n'importe quel moment interrompra le chauffage. Pour annuler, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

### Mode veille

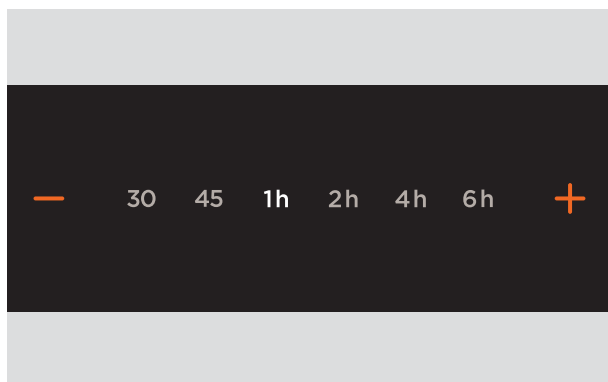
Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passe automatiquement en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour reprendre l'utilisation du tiroir. Nous vous déconseillons de laisser le tiroir sans surveillance pendant de longues périodes d'utilisation continue.

## 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](https://fisherpaykel.com) et recherchez la référence de votre modèle.

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

