TIROIR CHAUFFANT
PREMIÈRE UTILISATION

Apprenez à connaître votre appareil ménager 15
Chargez le tiroir 17
Définissez une fonction 19
Réglez le démarrage différé 21
Fonctions 22
Nettoyez et entretenez votre appareil 23

FISHER & PAYKEL

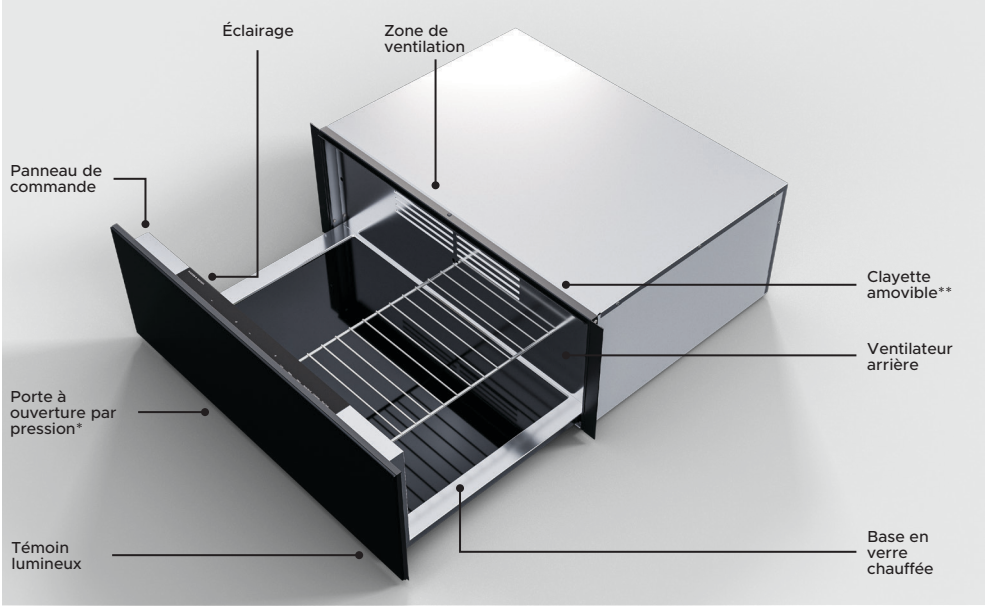
US CA

TIROIR-RÉCHAUD

WB24SMG3, WB24SMB3, WB24SCX3, WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

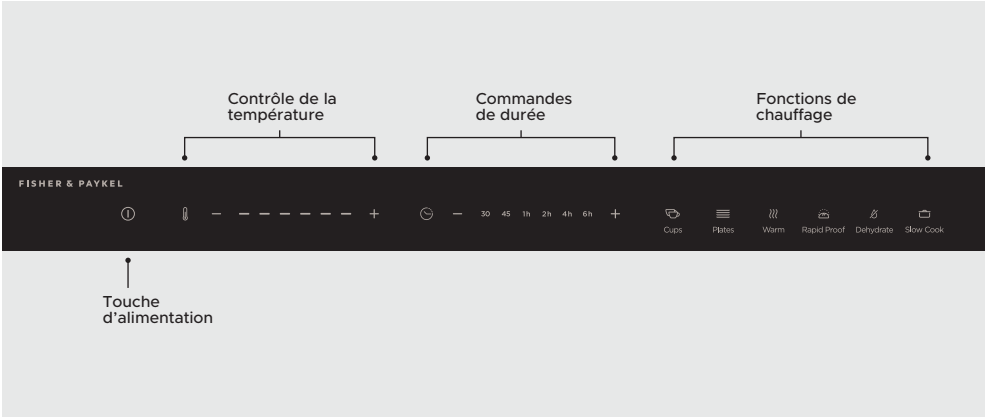
Comment obtenir les meilleurs résultats de votre tiroir réchaud

- Gardez le tableau de commande propre et sec.
- Utilisez des mains propres et sèches pour manipuler les commandes.
- Laissez les plats dans le tiroir jusqu'à ce que vous en ayez besoin, car ils peuvent refroidir rapidement.
- Utilisez toujours des gants de four ou des poignées lorsque vous retirez des plats chauds.
- Enregistrez votre produit pour obtenir un soutien simplifié pour l'entretien.



*Non disponible sur les modèles de style professionnel.

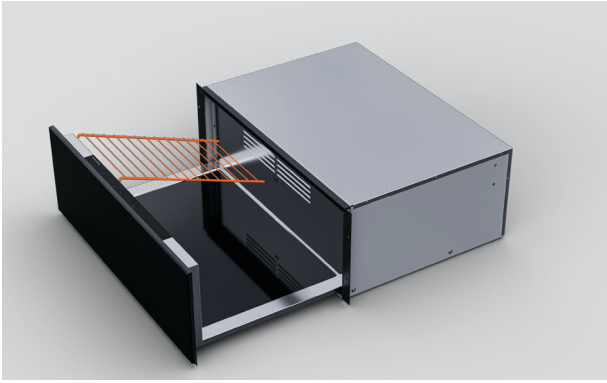
**Modèles de 76 cm seulement.



Touche d'alimentation	Appuyez sur cette touche pour mettre le tiroir en marche ou pour annuler le chauffage. Appuyez et maintenez pour éteindre le tiroir.
Contrôle de la température	Appuyez sur les boutons plus (+) ou moins (-) pour ajuster la température du tiroir.
Contrôles de durée	Appuyez sur les boutons plus (+) ou moins (-) pour ajuster le temps de chaleur.
Fonctions de chauffage	Appuyez pour sélectionner la fonction de chaleur requise.

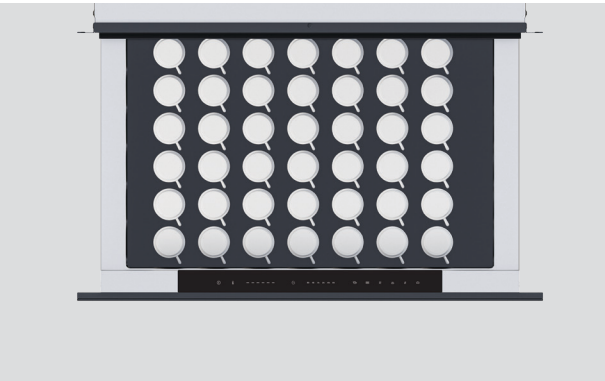
- Prenez garde de ne pas bloquer la ventilation arrière ni de trop remplir le tiroir lors du chargement. La capacité maximale est de 55 lb (25 kg).
- Utilisez la clayette pour augmenter la surface de charge disponible. L'étagère peut être insérée à gauche ou à droite du tiroir.

INSERTION DE LA CLAYETTE*



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

SUGGESTIONS POUR LE CHARGEMENT



Tasses à espresso

Modèles 60 cm :

Guide de diamètre

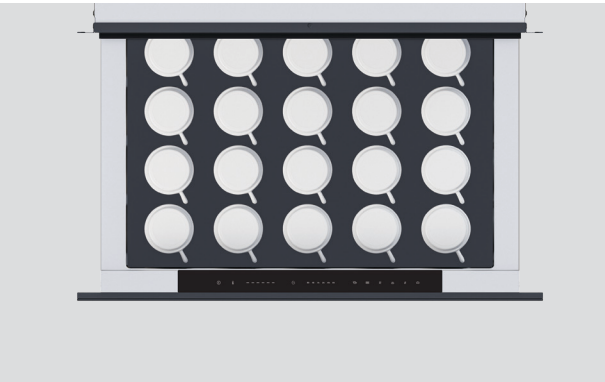
42x Ø2 1/4 po (58 mm)

Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

54x Ø2 1/4 po (58 mm)

*Modèles de 76 cm seulement.



Tasses à cappuccino

Modèles 60 cm :

Guide de diamètre

20x Ø3 5/8” (92 mm)

Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

24x Ø3 5/8” (92 mm)

Couverts

Modèles 60 cm :

Guide de diamètre

6x Ø9 13/16 po (250 mm) Souper

6x Ø9 1/16 po (230 mm) Soupe

6x Ø7 1/16 po
(180 mm) Pain et beurre

6x soucoupes Ø6 1/2" (165 mm)

Modèles de 60 cm de haut :

Guide de diamètre

16x Ø9 13/16 po (250 mm) Souper

16x Ø180 mm Pain & Beurre

Soucoupe

20x soucoupes Ø6 1/2" (165 mm)

Modèles 76 cm :

Guide de diamètre

16x Ø9 13/16 po (250 mm) Souper

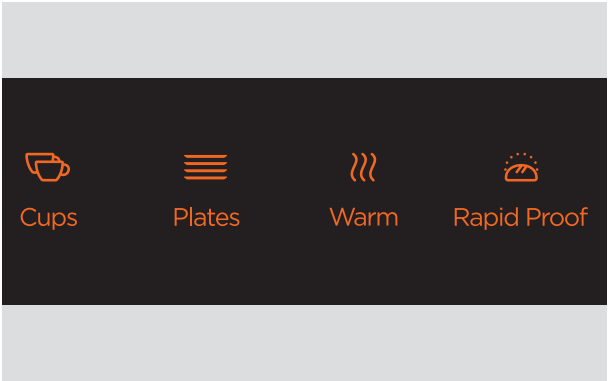
16x Ø9 1/16 po (230 mm) Soupe

16x Ø7 1/16 po (180 mm) Pain et beurre

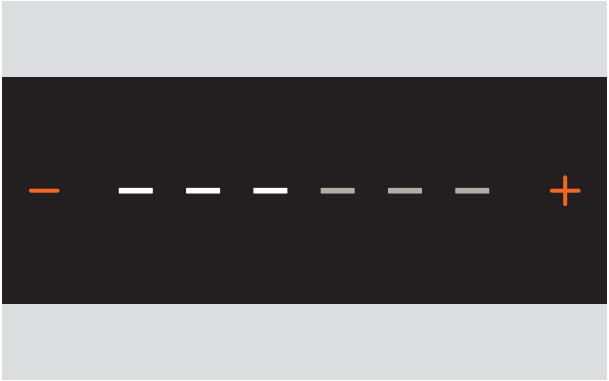
16x soucoupes Ø6 1/2" (165 mm)

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

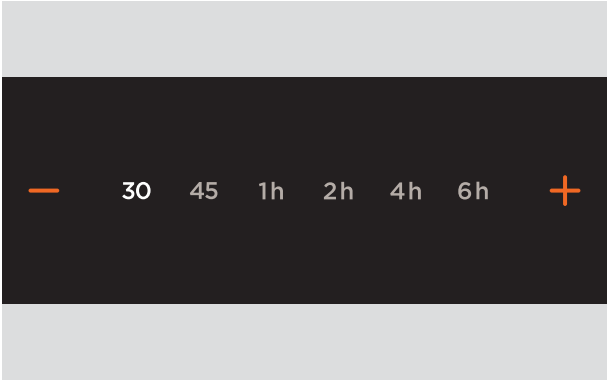
1. Ouvrez le tiroir et appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le tiroir en marche.



2. Sélectionnez une fonction de chaleur.



3. Utilisez les contrôles de la température pour ajuster la température selon vos exigences.



4. Utilisez les commandes de durée pour ajuster le temps de chaleur selon vos exigences.

Le tiroir commencera à chauffer une fois fermé.

À la fin du cycle

Le tiroir chauffera pendant la durée programmée, puis s'éteindra automatiquement. Faites preuve de précaution lorsque vous déchargez le tiroir, car le contenu sera chaud.

Mise en pause ou annulation

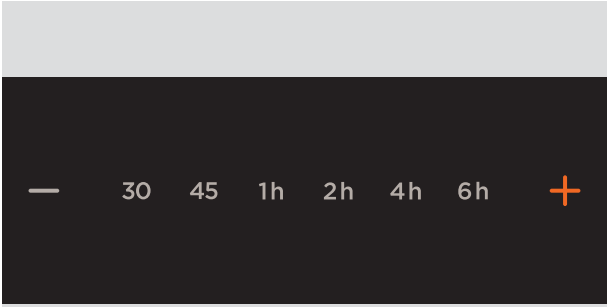
Ouvrir le tiroir à tout moment mettra la chaleur en pause. Pour annuler, appuyez sur le bouton d'alimentation.

Mode veille

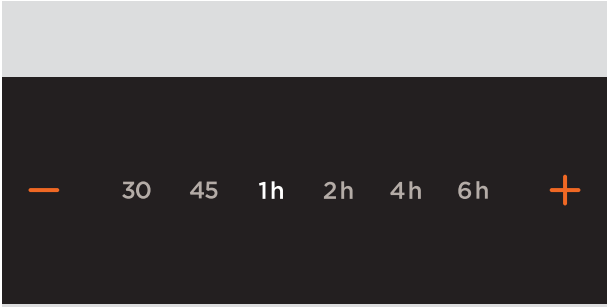
Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passera automatiquement en Mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour reprendre l'utilisation du tiroir. Nous ne recommandons pas de laisser le tiroir sans surveillance pendant de longues périodes d'utilisation continue.

RÉGLEZ LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Utilisez le démarrage différé pour allumer automatiquement le tiroir à une heure donnée et l'éteindre après la durée programmée. Lorsque le démarrage différé est activé, le voyant lumineux clignotera jusqu'à ce que le tiroir commence à chauffer.



1. Après avoir réglé une fonction, une température et une durée, maintenez enfoncé le bouton durée plus + pendant cinq secondes.



2. Appuyez sur les boutons plus + ou moins - pour ajuster le temps différé. Le compte à rebours commencera une fois le tiroir fermé.

Votre tiroir-réchaud offre une gamme de fonctions de chaleur pour les aliments et les plats, avec des paramètres par défaut recommandés pour des performances optimales. Ne placez pas de grandes assiettes ou de vaisselle directement devant la zone de ventilation. Cela bloquera le flux d'air et entraînera un chauffage inégal.

TASSES

Génère de la chaleur à partir de la base du tiroir. Procure une faible chaleur constante pour réchauffer les tasses et les verres. Le temps nécessaire pour la chaleur des articles varie en fonction de leurs matériaux et de leurs dimensions, du nombre d'articles dans le tiroir et de la façon dont ils sont disposés.

ASSIETTES

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Fournit une température basse constante pour réchauffer les assiettes et les plats de service. Le temps nécessaire pour la chaleur des articles varie en fonction de leurs matériaux et de leurs dimensions, du nombre d'articles dans le tiroir et de la façon dont ils sont disposés.

CHAUD

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Procure une faible chaleur constante pour tenir au chaud les aliments cuits. Préchauffez le tiroir pendant au moins 15 minutes avant utilisation et couvrez les aliments pour éviter le séchage. Ne convient pas pour réchauffer des aliments froids.

LEVÉE DE PÂTE RAPIDE

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

DÉSHYDRATER

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Fournit une chaleur constante et faible pour sécher les aliments. Idéale pour le séchage de la viande, des fruits, des légumes et des herbes. Pour de meilleurs résultats, déposez les aliments à plat sur une clayette et assurez-vous que les articles ne se chevauchent pas. Lors du séchage de la viande, retournez à mi-chemin pour assurer un séchage uniforme. Conservez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique une fois qu'ils sont complètement refroidis.

CUISSON LENTE

La chaleur circule depuis la base du tiroir et le ventilateur arrière. Idéale pour les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées.

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour maximiser les résultats de votre appareil ménager.

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 nettoyants à vapeur ou à 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 tout débordement immédiatement

Ne laissez pas les déversements stagner dans le tiroir ou déborder sur les côtés.

Assurez-vous que le tiroir est fermé et laissez refroidir avant de nettoyer

Informations sur les précautions, l'entretien et le dépannage

Scannez le code QR ou visitez fisherpaykel.com et recherchez votre code de modèle.

WB24SMG3, WB24SMB3, WB24SCX3, WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Tous droits réservés.

Les modèles présentés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent être modifiés à tout moment.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour plus de détails sur la disponibilité des modèles et spécifications dans votre pays, veuillez consulter notre site Web ou communiquez avec votre distributeur local Fisher & Paykel.

433159C 04.26