

---

# CAJÓN CALENTADOR

## PRIMER USO

---

Familiarícese con su electrodoméstico	27
Cargar el cajón	29
Establecer una función	31
Establecer inicio diferido	33
Funciones	34
Limpia y mantener el electrodoméstico	35

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **CAJÓN CALENTADOR**

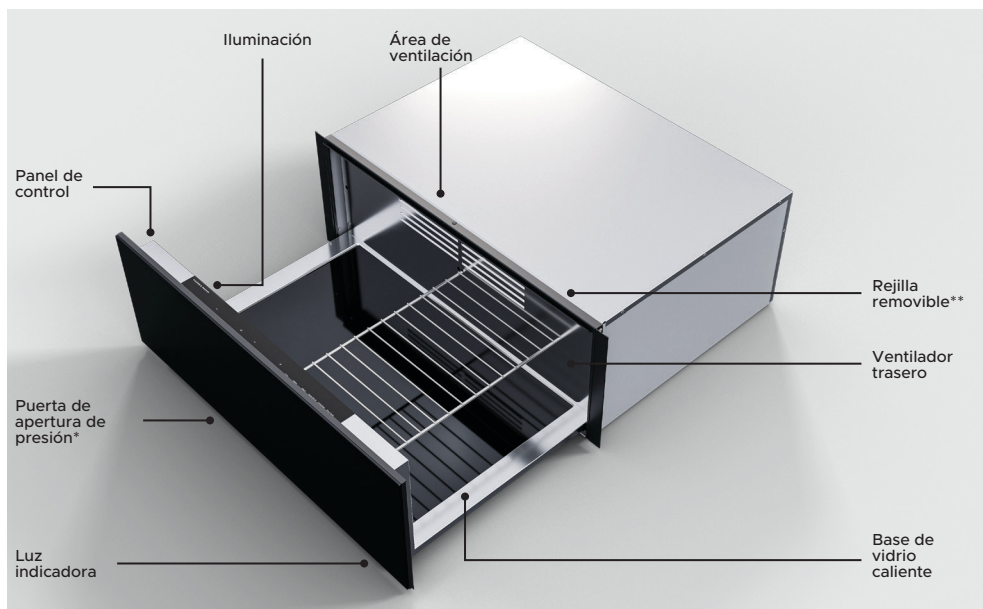
---

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

## Cómo obtener los mejores resultados de tu cajón calentador



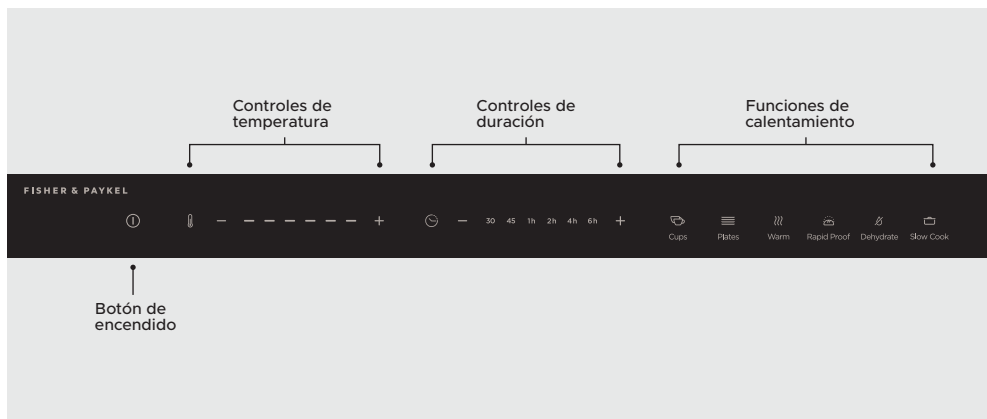
- Mantenga el panel de control limpio y seco.
- Utilice las manos limpias y secas para operar los controles.
- Deje los platos en el cajón hasta que los necesite, ya que pueden enfriarse rápidamente.
- Siempre use guantes para horno o agarraderas cuando retire los platos calientes.
- Registre su producto para obtener un soporte de servicio más eficiente.



\* No disponible en modelos Professional.

\*\* Solo modelos de 76 cm.

# FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO

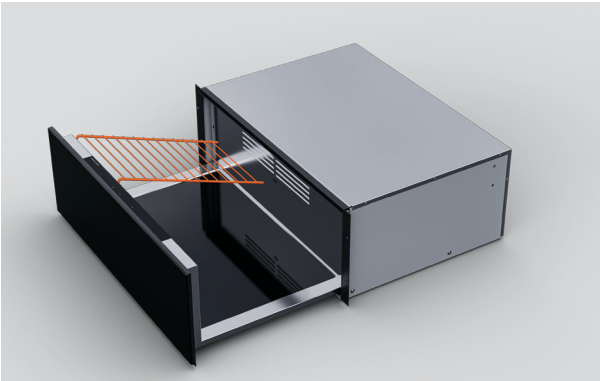


Botón de encendido	Presione para encender el cajón o cancelar el calentamiento. Mantenga presionado para apagar el cajón.
Controles de temperatura	Presione los botones de más + o menos - para ajustar la temperatura del cajón.
Controles de duración	Presione los botones de más + o de menos - para ajustar el tiempo de calentamiento.
Funciones de calentamiento	Presione para seleccionar la función de calentamiento necesaria.

## CARGAR EL CAJÓN

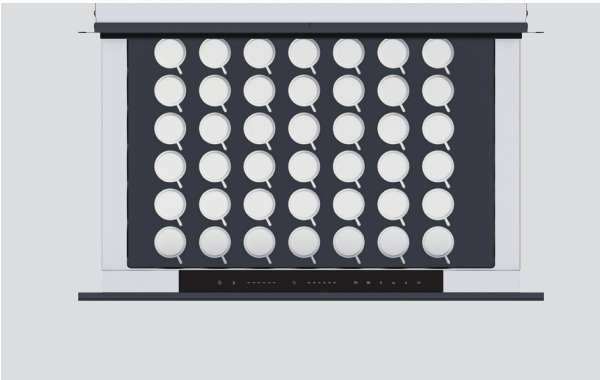
- Tenga cuidado de no obstruir la ventilación en la parte trasera ni sobrecargar el cajón al cargar. La capacidad máxima es de 55 lb (25 kg).
- Utilice la rejilla para aumentar el área de carga disponible. Esta se puede insertar en el lado izquierdo o derecho del cajón.

### ..... INSERTAR LA REJILLA\* .....



Inserte el estante en su lugar en la parte trasera y delantera del cajón.

### ..... SUGERENCIAS DE CARGA .....



#### **Tazas de café expreso**

Modelos de 60cm:

Guía de diámetros

42 de Ø2 1/4" (58 mm)

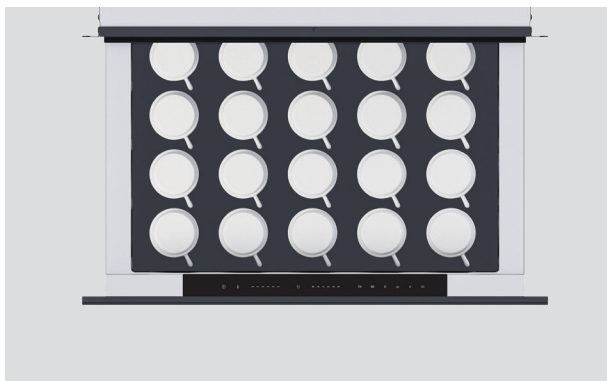
Modelos de 76cm:

Guía de diámetros

54 de Ø2 1/4" (58 mm)

\* Solo modelos de 76 cm.

## CARGAR EL CAJÓN



### Tazas de capuchino

Modelos de 60cm:

Guía de diámetros

20 de Ø3 5/8" (92 mm)

Modelos de 76cm:

Guía de diámetros

24 de Ø3 5/8" (92 mm)



### Distribución de platos

Modelos de 60cm:

Guía de diámetros

6 de Ø9 13/16" (250 mm) Cena

6 de Ø9 1/16" (230 mm) Sopa

6 de Ø7 1/16" (180 mm) Pan y mantequilla

6 platillos de Ø6 1/2" (165 mm)

Modelos de 60cm de alto:

Guía de diámetros

16 de Ø9 13/16" (250 mm) Cena

16 de Ø7 1/16" (180 mm) Pan y mantequilla

20 platillos de Ø6 1/2" (165 mm)

Modelos de 76cm:

Guía de diámetros

16 de Ø9 13/16" (250 mm) Cena

16 de Ø9 1/16" (230 mm) Sopa

16 de Ø7 1/16" (180 mm) Pan y mantequilla

16 platillos de Ø6 1/2" (165 mm)

## ESTABLECER UNA FUNCIÓN

Cada función tiene una configuración de temperatura y duración predeterminada. Estos ajustes pueden personalizarse mediante el control manual de la duración y la temperatura después de seleccionar una función.



1. Abra el cajón y presione el botón de encendido para activar el cajón.



Cups



Plates



Warm

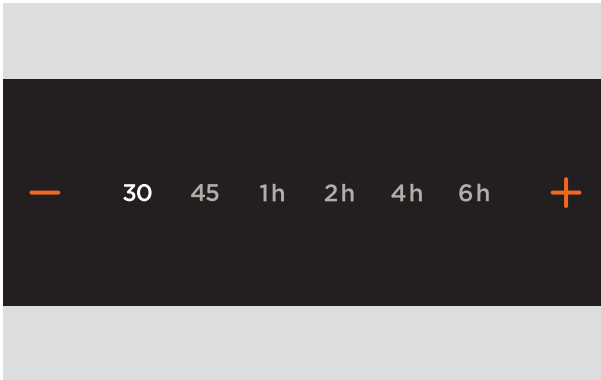


Rapid Proof

2. Seleccione una función de calentamiento.



3. Utilice los controles de temperatura para realizar el ajuste de la temperatura según sea necesario.



4. Utilice los controles de duración para realizar el ajuste del tiempo de calentamiento según sea necesario.

El cajón comenzará a calentarse una vez que esté cerrado.

### Al final del ciclo

El cajón se calentará durante el tiempo establecido y luego se apagará automáticamente. Tenga cuidado al descargar el cajón, ya que el contenido estará caliente.

### Pausar o cancelar

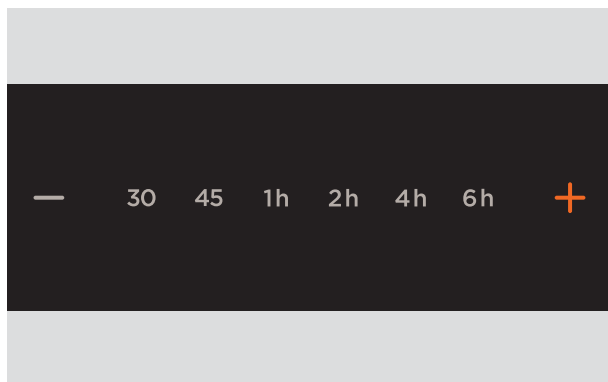
Abrir el cajón en cualquier momento pausará el calentamiento. Para cancelar, presione el botón de encendido.

### Modo en espera

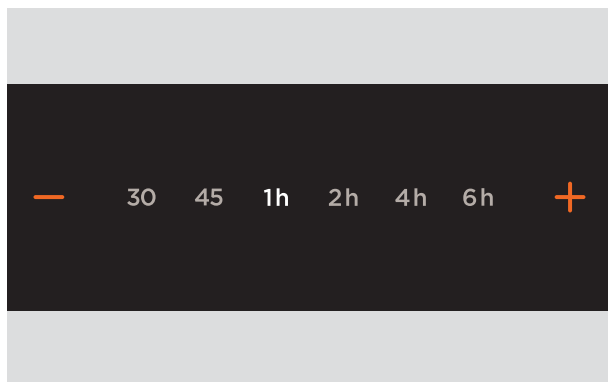
Luego de 12 horas de uso continuo, el cajón cambiará de forma automática al modo en espera. Presione el botón de encendido para reanudar el uso del cajón. No recomendamos dejar el cajón sin supervisión durante largos períodos de uso continuo.

## ESTABLECER INICIO DIFERIDO

Utilice el inicio diferido para encender automáticamente el cajón a una hora determinada y apagarlo después de la duración establecida. Cuando se activa el inicio retrasado, la luz indicadora parpadeará hasta que el cajón comience a calentarse.



1. Después de establecer una función, la temperatura y el tiempo, mantenga presionado el botón de + aumento de tiempo durante cinco segundos.



2. Presione los botones de más + o de menos - para ajustar el tiempo de retardo. La cuenta regresiva comenzará una vez que se cierre el cajón.

# FUNCIONES

Su cajón calentador tiene una variedad de funciones de calentamiento para alimentos y platos, con configuraciones predeterminadas recomendadas para un rendimiento óptimo. No coloque platos grandes ni vajillas directamente frente al área de ventilación. Esto bloqueará el flujo de aire y ocasionará un calentamiento desigual.

## TAZAS

Genera calor desde la base del cajón. El calor bajo es constante para calentar tazas y vasos. El tiempo necesario para calentar los artículos variará según su material y tamaño, la cantidad de artículos en el cajón y cómo están organizados.

## PLATOS

El calor circula desde la base del cajón y el ventilador trasero. Proporciona un calor bajo constante para calentar platos y vajilla. El tiempo necesario para calentar los artículos variará según su material y tamaño, la cantidad de artículos en el cajón y cómo están organizados.

## CALENTAR

El calor circula desde la base del cajón y el ventilador trasero. El calor bajo es constante para mantener calientes los alimentos. Precaliente el cajón durante al menos 15 minutos antes de usarlo y cubra los alimentos para evitar que se sequen. No es adecuado para recalentar alimentos fríos.

## FERMENTACIÓN RÁPIDA

Genera calor suave desde la base del cajón. Proporciona un entorno óptimo para levar la masa de pan o pizza.

## DESHIDRATAR

El calor circula desde la base del cajón y el ventilador trasero. Proporciona un calor constante y bajo para secar alimentos. Es ideal para secar carnes, frutas, vegetales y hierbas. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos de manera plana en una rejilla y asegúrese de que los artículos no se superpongan. Al deshidratar carne, gírela a la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que se seque de manera uniforme. Almacene los alimentos deshidratados en un recipiente hermético después de que se enfríen por completo.

## COCCIÓN LENTA

El calor circula desde la base del cajón y el ventilador trasero. Es ideal para preparar platillos de cocción lenta como guisos, potajes y carne estofada.

Incorpore estos pasos como parte habitual de su rutina de limpieza para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

### **Limpie el cajón después de cada uso.**

Use un paño suave y húmedo y un detergente suave para limpiar el interior y el exterior del cajón. No utilice limpiadores a vapor o de alta presión. Para los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección de las líneas de pulido al limpiar la puerta y séquela inmediatamente con un paño suave.

### **Limpie cualquier derrame inmediatamente**

No permita que los derrames permanezcan en el cajón ni que se desborden por los lados.

Asegúrese de que el cajón esté apagado y déjelo enfriar antes de limpiarlo.



Información sobre cuidado, mantenimiento y resolución de problemas

Escanee el código QR o visite [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) y busque el código de su modelo.

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

