

# FISHER & PAYKEL

## CAJÓN CALENTADOR

---

### MINIMAL

WB24SMB1-SET

### CONTEMPORARY

WB24SDB1-SET, WB30SDB1-SET y WB30SDX1-SET

GUÍA DE USO

US CA



# ÍNDICE

---

Seguridad y advertencias	4
Antes de empezar	8
Cómo utilizar el cajón calentador	10
Funciones	11
Inicio retrasado	13
Carga del electrodoméstico	14
Uso del estante de alambre	16
Tablas de cocción	17
Cuidado y solución de problemas	19
Guía para la garantía y el servicio del fabricante	20

---

## Registro

Para registrar el producto, visite nuestro sitio web: [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Riesgo de descarga eléctrica**

**El incumplimiento de esta recomendación puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.**

- Si el producto está dañado, apague el electrodoméstico y desconéctelo del suministro de corriente para evitar una posible descarga eléctrica.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de superficie caliente**

**El no seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.**

- A fin de evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados de este electrodoméstico.
- Las superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras.
- No toque los elementos de calefacción ni las superficies interiores del electrodoméstico. Los elementos de calefacción pueden estar calientes aun cuando tengan un color oscuro.
- Utilice guantes protectores al manipular superficies calientes.
- Durante y después del uso, evite tocar o dejar que la ropa o demás materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calefacción o con las superficies interiores del electrodoméstico hasta que se hayan enfriado.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Riesgo de incendio**

**El incumplimiento de esta recomendación puede provocar sobrecalentamiento, quemaduras y lesiones.**

- Nunca almacene materiales inflamables dentro del electrodoméstico o cerca de su superficie.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de corte**

**Si no tiene precaución, podría sufrir lesiones.**

- Tenga cuidado: los rebordes pueden ser filosos.
- No meta los dedos en el cajón al cerrarlo.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de vuelco**

**Este producto podría volcarse. Mantenga a los niños alejados y tenga cuidado. El incumplimiento de esta recomendación puede ocasionar lesiones.**

- El cajón deberá sujetarse en su lugar con los tornillos provistos.
- Revise que haya un estante fijo directamente encima del cajón en caso de que no se instale debajo de otro producto.

### LEA Y CONSERVE ESTA GUÍA

#### **¡ADVERTENCIA!**

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el electrodoméstico, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación. Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el electrodoméstico. Úselo únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.

#### **Uso general**

- Este electrodoméstico fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial).
- No utilice el electrodoméstico al aire libre.
- Deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Los niños a partir de los ocho años de edad pueden utilizar este electrodoméstico, así como las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les brinda la supervisión o instrucción adecuadas en relación con el uso de este electrodoméstico de forma segura, en el entendido de que sepan los riesgos implícitos.
- A fin de evitar peligros debido a la inestabilidad del electrodoméstico, deberá sujetarse según las instrucciones de instalación.
- Mantenga el panel operativo limpio y seco. Lávese y séquese las manos antes de poner en funcionamiento el cajón, a fin de garantizar que los botones respondan de forma adecuada.
- Evite secar alimentos con alto contenido de humedad, por ejemplo, tomates o piñas.

#### **Instalación**

- Acuda a los servicios de un técnico calificado para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra.
- Revise que este electrodoméstico quede conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instale ni ponga en funcionamiento el electrodoméstico si está dañado o no funciona de forma adecuada. Si recibe un producto dañado, póngase de inmediato en contacto con su distribuidor local o técnico instalador.
- No instale el electrodoméstico cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.

#### **Mantenimiento y servicio**

- Revise que el electrodoméstico no presente daños en la superficie interna o externa. No utilice cables ni enchufes dañados. Si hubiera algún daño, no encienda el electrodoméstico. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel.
- No repare o reponga ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en esta guía del usuario. Cualquier otro tipo de reparación deberá estar a cargo de una persona calificada o de un técnico capacitado de asistencia técnica Fisher & Paykel.

## SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

---

### Limpeza y mantenimiento

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado o configurado en MODO DE ESPERA antes de limpiar el cajón.
- Desconéctelo de la toma de corriente y deje que el electrodoméstico se enfríe después de su uso y antes de limpiarlo.
- Los niños no deberán llevar a cabo tareas de limpieza o mantenimiento sin la supervisión adecuada.
- Para limpiarlo, utilice un paño ligeramente húmedo. No rocíe agua fuera o dentro del electrodoméstico. El agua puede ocasionar daños dentro del electrodoméstico.
- No le aplique detergente con aditivos agresivos o abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar la base de vidrio del electrodoméstico.

### Seguridad

- No toque las superficies calientes. Utilice asas o agarraderas.
- No se siente ni se apoye sobre el aparato. El daño ocasionado a la superficie del vidrio lo podrá estrellar.
- No almacene objetos peligrosos que puedan explotar, como recipientes con cámaras de gas o aire (por ejemplo, latas de aerosol).
- No sumerja el cable, enchufe o demás piezas en agua o líquidos para evitar descargas eléctricas. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa, del mostrador o sobre un horno caliente.
- No utilice accesorios que no estén recomendados.

### Eliminación de embalajes

- Retire el embalaje y recicle los materiales que se puedan reutilizar.
- Elimine el material de embalaje según los reglamentos locales sobre la gestión de residuos.

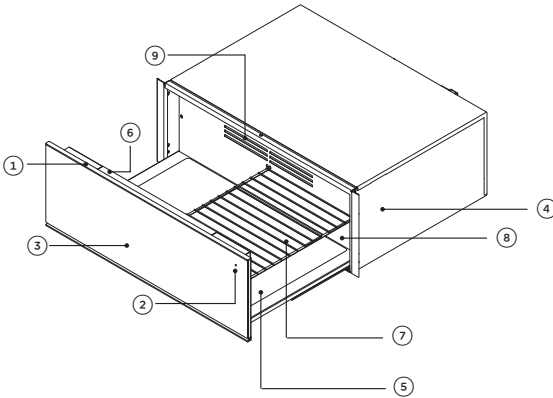
## ¡ADVERTENCIA!

Este producto contiene un producto químico que, conforme al estado de California, produce cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para obtener más información sobre estas regulaciones y una lista de productos químicos, visite: <https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.

## ANTES DE EMPEZAR

- Asegúrese de que el instalador haya completado la lista de verificación final que se incluye en las instrucciones de instalación.
- Lea esta guía y preste especial atención a la sección Seguridad y advertencias.



### Características y accesorios del cajón

- ① Panel de control
- ② Luz indicadora
- ③ Puerta de apertura de presión\*
- ④ Placa de número de serie\*\*
- ⑤ Base de vidrio caliente
- ⑥ Luz led interna
- ⑦ Estante de alambre\*\*\*
- ⑧ Placa del ventilador
- ⑨ Ranuras de ventilación
- ⑩ Manija\*\*\*\* (no se muestra)

\*Solo modelos Minimal y Contemporary

\*\*Ubicada en el interior de la carcasa del cajón

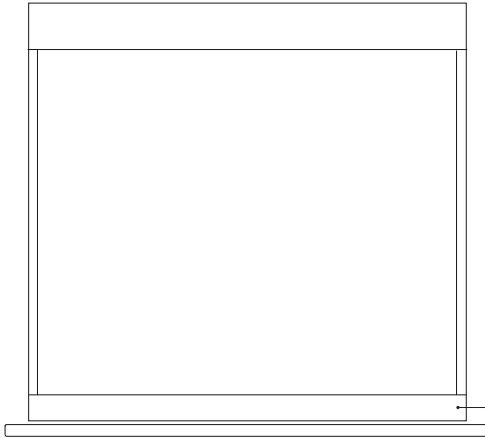
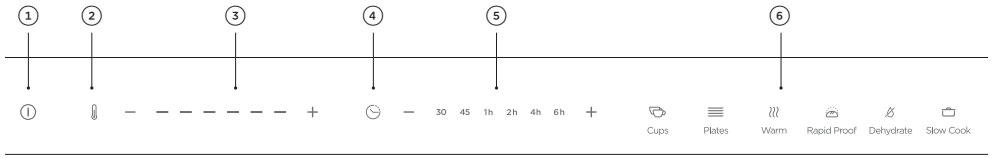
\*\*\*Solo modelos de 30"

\*\*\*\*Solo modelos del estilo Professional



# ANTES DE EMPEZAR

## Panel de control

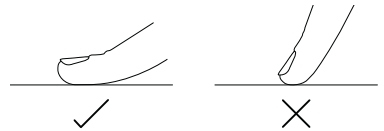


## Funciones del panel de control

- ① Encendido/apagado
- ② Indicador de temperatura
- ③ Controles de temperatura
- ④ Indicador de duración
- ⑤ Controles de duración
- ⑥ Modos de calor

## Uso de los controles táctiles

El cajón calentador funciona por medio del panel de control táctil. Para operar el panel de control, use la yema del dedo, no la punta. Los controles responden al tacto y no hay que ejercer presión.

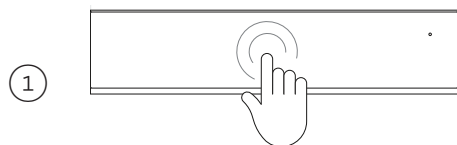


Mantenga el panel operativo limpio y seco. Lávese y séquese las manos antes de poner en funcionamiento el cajón, a fin de garantizar que los botones respondan de forma adecuada.

# CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN CALENTADOR

## Primer uso

Si utiliza el cajón calentador por primera vez, las tres luces led de los controles de temperatura se iluminan al encenderlo.



Para los modelos de apertura de presión, toque la parte frontal central del cajón para abrirlo.

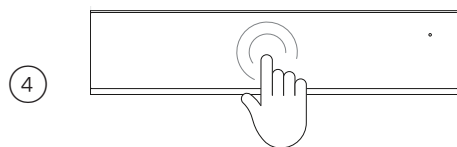
No fuerce el cajón para abrirlo.



Toque el botón ① para encender el cajón.



Seleccione la función de calor deseada. Si no se selecciona una función, el cajón se pondrá en marcha en la configuración predeterminada.



Presione al centro de la puerta para cerrar el cajón. La luz indicadora parpadeará si el cajón no está cerrado.

### Al final del ciclo:

Sonará un pitido y el símbolo ① se atenuará. Tenga cuidado al descargar el cajón ya que la base de vidrio caliente y su contenido estarán a alta temperatura.

## Durante un ciclo

El cajón se puede abrir en cualquier momento mientras esté en funcionamiento. Esto pausará el programa y la luz indicadora parpadeará hasta que el cajón se cierre nuevamente. Para cancelar un ciclo, toque ① en cualquier momento. Para apagar el cajón, mantenga presionado ① durante dos o tres segundos.

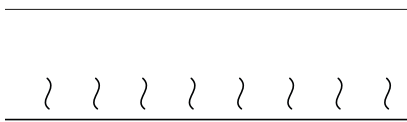
## Modo en espera

Después de 12 horas de uso continuo, el cajón cambia automáticamente al modo en espera. El botón ① se atenúa cuando el electrodoméstico se encuentra en este modo. Toque el botón ① para reanudar el uso del cajón.

No deje el cajón calentador sin supervisión durante periodos prolongados de funcionamiento continuo.

## FUNCIONES

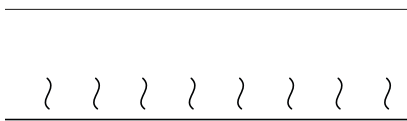
El cajón calentador está diseñado para utilizar la base de vidrio caliente y el ventilador trasero en diferentes niveles de calor y duraciones para proporcionar un rendimiento óptimo. Cada función tiene una configuración predeterminada de tiempo y temperatura que se ilumina al seleccionarla. Estas configuraciones se pueden personalizar al ajustar manualmente los controles de duración y temperatura en lugar de usar una función preestablecida.



### TAZAS

**El calor circula desde la base del vidrio caliente**

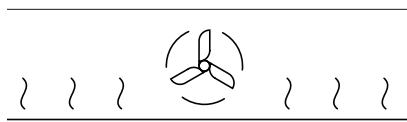
- El calor circula durante 30 minutos.
- La duración del calentamiento depende del material y el espesor de las tazas, incluida la cantidad, la altura y la disposición.
- No coloque tazas o vasos delante de las ranuras de ventilación. Esto bloqueará el flujo de aire y ocasionará que el calentamiento sea desperejo.



### PLATOS

**El calor circula desde la base del vidrio caliente**

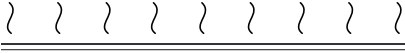
- El calor circula durante 45 minutos.
- La duración del calentamiento depende del material y el espesor de los platos, incluida la cantidad, la altura y la disposición.
- No coloque ningún plato grande frente a las ranuras de ventilación. Esto bloqueará el flujo de aire y ocasionará que el calentamiento sea desperejo.



### CALENTAR

**El calor circula desde la base de vidrio caliente y el ventilador trasero**

- Precaliente el cajón durante al menos 15 minutos antes de usarlo.
- Se produce calor durante 60 minutos.
- El calor bajo es constante para mantener calientes los alimentos cocidos.
- No llene demasiado el cajón a fin de evitar derrames. Cubra los alimentos con una tapa resistente al calor o con papel de aluminio para evitar que se sequen.
- Esta función no es adecuada para recalentar alimentos refrigerados.



### FERMENTACIÓN RÁPIDA

Se genera un calor suave desde la base de vidrio caliente

- Se produce calor durante 30 minutos.
- Proporciona un ambiente cálido y sin corrientes de aire para fermentar masa para hacer pan o pizza.



### DESHIDRATAR

El calor circula desde la base de vidrio caliente y el ventilador trasero

- El calor circula durante cuatro horas.
- Proporciona calor constante a baja temperatura para deshidratar y secar alimentos como carne, fruta, verduras y hierbas.
- Ideal para conservar alimentos y preparar bocadillos saludables, como carne de res y frutas deshidratadas.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en posición horizontal sobre un estante de alambre y no los superponga.
- Si quiere 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.



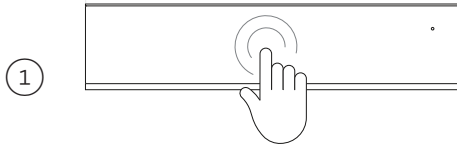
### COCCIÓN LENTA

El calor circula desde la base de vidrio caliente y el ventilador trasero

- El calor circula durante seis horas hasta que los alimentos se cocinen según corresponda.
- Ideal para terminar de cocinar carne sellada a baja temperatura, por ejemplo, carnes asadas, guisos y estofados.
- No es necesario dejar reposar la carne antes de servirla, ya que esta función utiliza una temperatura baja. La carne se puede cortar y servir directamente desde el cajón.

## INICIO RETRASADO

Cuando se utiliza el inicio retrasado, el cajón calentador se enciende automáticamente a una hora determinada y se apaga al finalizar el ciclo.

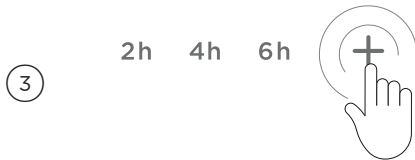


Para los modelos de apertura de presión, oprima la parte frontal central del cajón para abrirlo.

No fuerce el cajón para abrirlo.



Toque el botón ① y seleccione la función deseada.



Mantenga presionado el botón + durante cinco segundos para activar el **INICIO RETRASADO**.



Use + y - para aumentar o disminuir el tiempo del **INICIO RETRASADO**.

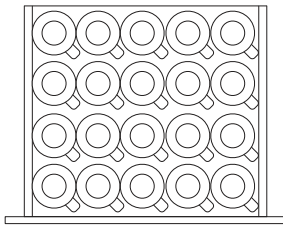
Presione y cierre el cajón para iniciar la cuenta regresiva

### **Durante el inicio retrasado:**

La luz indicadora parpadeará hasta que comience el ciclo seleccionado. La luz indicadora se iluminará de manera constante una vez que comience el ciclo

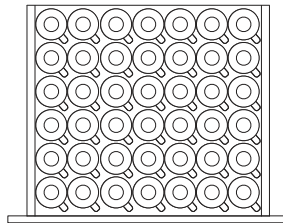
# CARGA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Para los modelos WB24SMB1-SET y WB24SDB1-SET



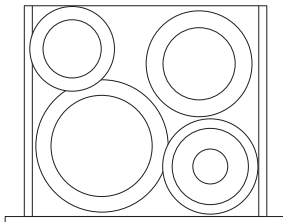
## 20 tazas de capuchino

Guía de diámetros  
20 de Ø3 5/8" (92 mm)



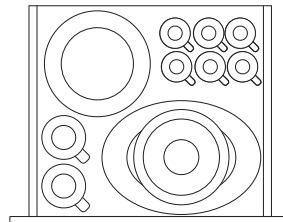
## 42 tazas de café espresso

Guía de diámetros  
48 de Ø2 1/4" (58 mm)



## Distribución de platos

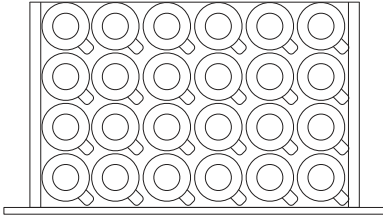
Guía de diámetros  
6 platos de cena de Ø9 13/16" (250 mm)  
6 tazones de sopa de Ø9 1/16" (230 mm)  
6 de pan y mantequilla de Ø7 1/16"  
(180 mm)  
6 platillos de Ø6 1/2" (165 mm)



## Carga mixta

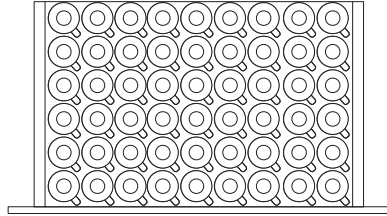
# CARGA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Para los modelos WB30SDB1-SET y WB30SDX1-SET



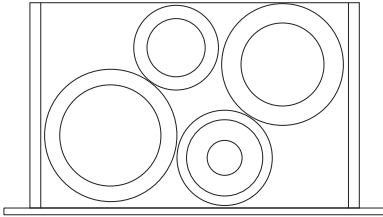
## 24 tazas de capuchino

Guía de diámetros  
20 de Ø3 5/8" (92 mm)



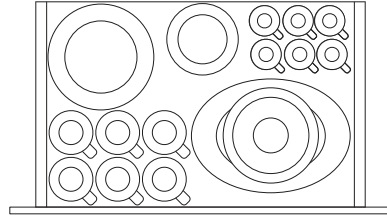
## 54 tazas de café espresso

Guía de diámetros  
48 de Ø2 1/4" (58 mm)



## Distribución de platos

Guía de diámetros  
16 platos de cena de Ø9 13/16" (250 mm)  
16 tazones de sopa de Ø9 1/16" (230 mm)  
16 de pan y mantequilla de Ø7 1/16" (180 mm)  
16 platillos de Ø6 1/2" (165 mm)



## Carga mixta

## Carga máxima

No cargue más de 55 libras (25 kg) para evitar causar daños al electrodoméstico.

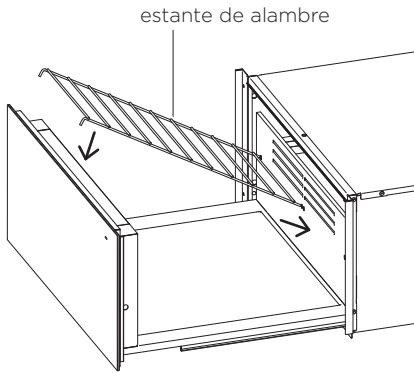
## Descarga de los platos

Mantenga los platos en el cajón calentador hasta que necesite retirarlos, ya que los platos calientes se enfrían con rapidez. Utilice siempre guantes protectores o paños acolchados para horno para retirar los platos.

## USO DEL ESTANTE DE ALAMBRE

---

El estante de alambre está disponible para modelos altos a fin de aumentar la superficie de carga.



Inserte el estante de alambre en el lado izquierdo o derecho del cajón calentador.



## TABLAS DE COCCIÓN

La información de estas tablas es solo orientativa. Consulte la receta o el embalaje y esté dispuesto a ajustar los tiempos de cocción y la configuración según corresponda.

<b>TIPO DE ALIMENTO</b>	<b>FUNCIÓN</b>	<b>oz/lb</b>	<b>g/kg</b>	<b>TIEMPO PARA DORAR (minutos/lado)</b>	<b>INTERNA TEMP. (°F)</b>	<b>INTERNA TEMP. (°C)</b>	<b>TIEMPO</b>
<b>CARNE, FILETE DE RES</b>							
Término rojo	Cocción lenta	3.5 - 10.5 oz	100-300 g	1-2	120	50	30-60 mins
Jugoso	Cocción lenta	3.5 - 10.5 oz	100-300 g	2-3	130	55	30-60 mins
Término medio	Cocción lenta	3.5 - 10.5 oz	100-300 g	3	140	60	30-60 mins
Tres cuartos	Cocción lenta	3.5 - 10.5 oz	100-300 g	3-4	150	65	30-60 mins
Bien cocido	Cocción lenta	3.5 - 10.5 oz	100-300 g	4-5	160	70	30-60 mins
<b>FILETE DE RES</b>							
Término medio	Cocción lenta	2-4 lb	1-2 kg	5-8	130	55	4-6 horas
<b>PALETA DE CORDERO</b>							
Término medio	Cocción lenta	2-4 lb	1-3 kg	5-8	130	55	4-6 horas
<b>JAMÓN CON HUESO/PIEZA ENTERA DE JAMÓN</b>							
	Cocción lenta	2-4 lb	1-3 kg	5-8	150	65	4-6 horas
<b>CERDO DESMENUZADO</b>							
	Cocción lenta	2-4 lb	1-3 kg	8-10	150	65	4-6 horas

## TABLAS DE COCCIÓN

TIPO DE ALIMENTO	FUNCIÓN	TIEMPO
<b>FRUTA</b>		
manzana, pera, plátano, melocotón, piña, damasco	Deshidratar	4-8 horas
<b>VERDURAS</b>		
Jengibre	Deshidratar	4-6 horas
zanahorias, guisantes, frijoles, champiñones, tomates	Deshidratar	4-6 horas
<b>HIERBAS</b>		
Romero, eneldo, tomillo, laurel, orégano	Deshidratar	2-4 horas
<b>MASA DE PAN</b>	Fermentación rápida	30 minutos
<b>MASA PARA PIZZA</b>	Fermentación rápida	30 minutos

OTROS USOS	FUNCIÓN	CONFIG. DE TEMPERATURA	DURACIÓN	UTENSILIOS DE COCINA RECOMENDADOS	CONSEJOS
<b>YOGUR</b>	Fermentación rápida	Bajo (1)	5-8 horas	Frascos de vidrio/ramequines	Cubierto
<b>FUNDIR CHOCOLATE</b>	Tazas	Bajo (2)	30 minutos	Utensilios de cocina resistentes al calor	No cubierto
<b>DISOLVER GELATINA</b>	Fermentación rápida	Bajo (1)	30 minutos	Utensilios de cocina resistentes al calor	No cubierto
<b>COCCIÓN POR LOTES</b>					
Tostadas, panqueques, tortillas	Calentar	Medio (3)	1 hora	Utensilios de cocina resistentes al calor	Cubierto



BIENESTAR	FUNCIÓN	CONFIG. DE TEMP.	DURACIÓN	RECOMENDACIONES	CONSEJOS
<b>CALENTAR BOLSA DE TRIGO</b>	Cocción lenta	Max (6)	45-60 minutos	Colocar directamente sobre el vidrio	El calentamiento lento reduce el riesgo de que se deteriore o queme el trigo
<b>TOALLAS DE CALOR</b>	Platos	Medio (3)	45-60 minutos	Colocar directamente sobre el vidrio	Humedecer y enrollar

## CUIDADO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Limpeza del exterior e interior del cajón

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado o en **MODO DE ESPERA** antes de limpiarlo. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor.
- Retire las manchas o el exceso del producto de limpieza de inmediato.
- Limpie las superficies con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- Frote en la dirección de la líneas de pulido y seque de inmediato con un paño suave.

### Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Los platos o la comida permanecen fríos.	El electrodoméstico no está encendido	Verifique el suministro de corriente
	El cajón no se cerró	Compruebe que la luz indicadora no parpadee; si la lámpara parpadea, asegúrese de que el cajón esté cerrado.
Los platos o la comida no están lo suficientemente calientes.	La duración del calentamiento es demasiado corta.	Alargue la duración del calentamiento.
	El cajón no está cerrado correctamente.	Cierre el cajón.
	La temperatura es demasiado baja.	Seleccione una configuración de temperatura más alta.
La luz led interna no se enciende.	El producto está en modo de respuesta limitada.	Mantenga pulsado  durante 10 segundos.
La luz indicadora parpadea regularmente y el cajón está cerrado.	SE HA CONFIGURADO EL inicio retrasado	Si no es necesario, cancele la función.
La luz indicadora parpadea rápidamente y el cajón está abierto/cerrado.	SE HA CONFIGURADO EL inicio retrasado	Si no es necesario, cancele la función.
	El cajón calentador no estaba apagado.	Toque el botón  .
La luz indicadora no se ilumina cuando el cajón está en funcionamiento.	La luz indicadora está no funciona bien.	Llame al servicio de atención al cliente.
El cajón no se puede abrir ni cerrar.	El mecanismo de apertura a presión está dañado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
La luz led interna no se enciende	El cajón no está encendido. La luz led no funciona bien.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

## EE. UU.



### Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

## CA



### Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Este producto fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial). No es un producto diseñado para uso en un entorno comercial. Cualquier uso comercial que le dé el cliente tendrá repercusiones en términos de la garantía que otorga el fabricante del producto.

### Complete y conserve esta lista como referencia segura:

Modelo	_____
N.º de serie	_____
Fecha de compra	_____
Comprador	_____
Distribuidor	_____
Ciudad	_____
Estado	_____
Código postal	_____
País	_____

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Todos los derechos reservados.

Los modelos ilustrados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio en cualquier momento.

Las especificaciones de los productos en esta guía corresponden a los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país de origen, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor Fisher & Paykel más cercano.