
WARMING DRAWER

FIRST USE

Get to know your appliance	3
Load the drawer	5
Set a function	7
Set delayed start	9
Functions	10
Clean and maintain your appliance	11
PREMIÈRE UTILISATION FR	13
PRIMER USO SP	25

FISHER & PAYKEL

US CA

WARMING DRAWER

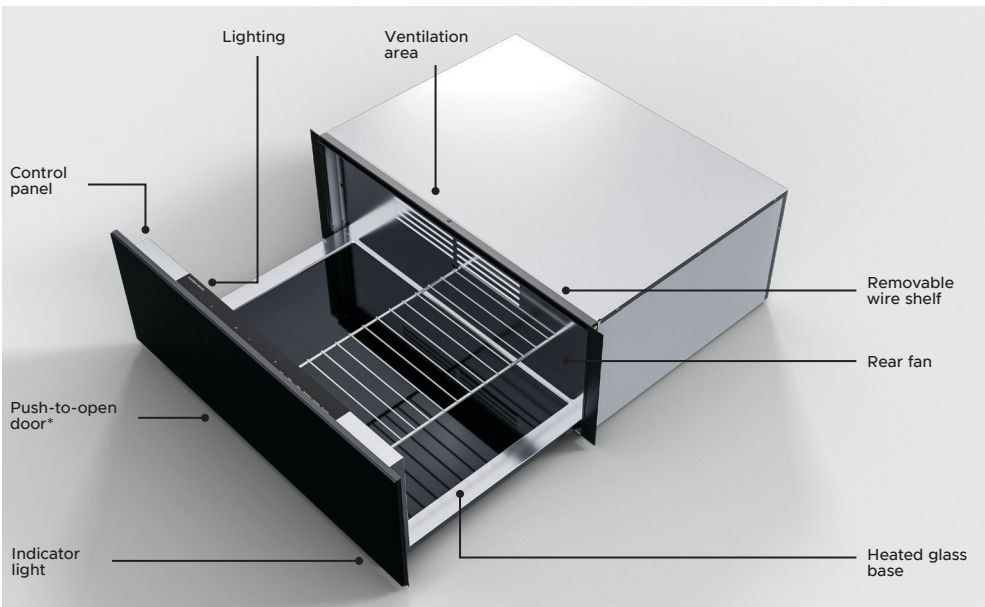
WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

GET TO KNOW YOUR APPLIANCE



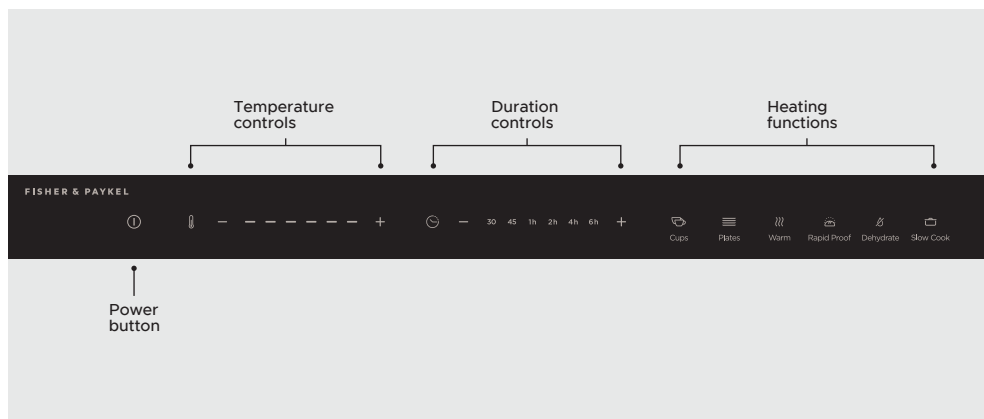
How to get the best results from your warming drawer

- Keep the control panel clean and dry.
- Use clean, dry hands to operate the controls.
- Leave dishes in the drawer until you need them as they can cool down quickly.
- Always use oven mitts or potholders when removing hot dishes.
- Register your product to get streamlined service support.



*Not available on professional models.

GET TO KNOW YOUR APPLIANCE

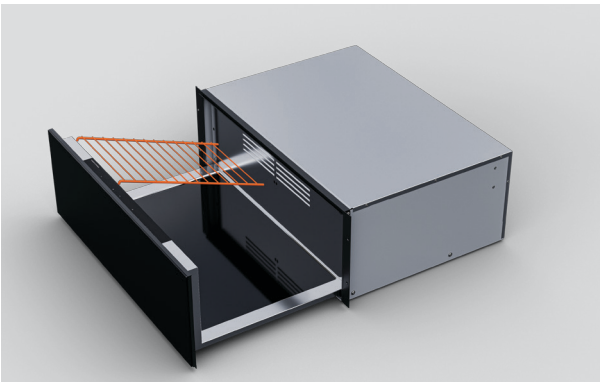


Power button	Press to turn the drawer on or to cancel heating. Press and hold to turn the drawer off.
Temperature controls	Press the plus + or minus - buttons to adjust the drawer temperature.
Duration controls	Press the plus + or minus - buttons to adjust the heating time.
Heating functions	Press to select the required heating function.

LOAD THE DRAWER

- Take care not to block the rear ventilation or overfill the drawer when loading. The maximum capacity is 55lb (25kg).
- Use the wire shelf to increase the available loading area. The shelf can be inserted on either the left or right side of the drawer.

INSERTING THE WIRE SHELF



Slot the shelf into place at the rear and front of the drawer.

LOADING SUGGESTIONS

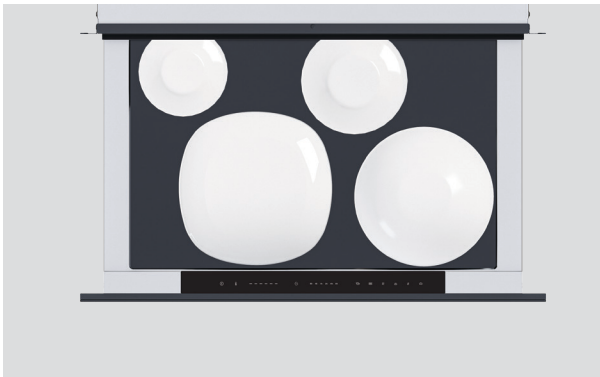
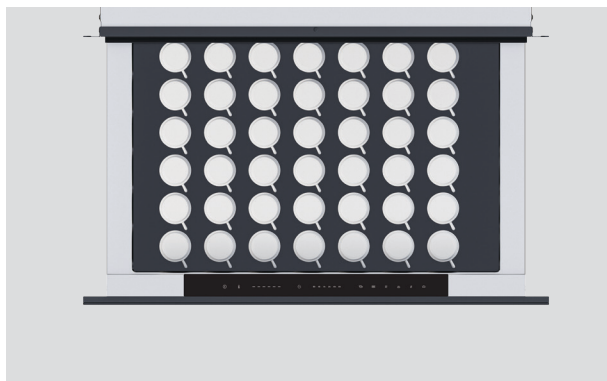


Plate settings

Diameter guide

16x Ø9 13/16" (250mm) Dinner
16x Ø9 1/16" (230mm) Soup 16x
Ø7 1/16" (180mm) Bread & Butter
16x Ø6 1/2" (165mm) Saucer

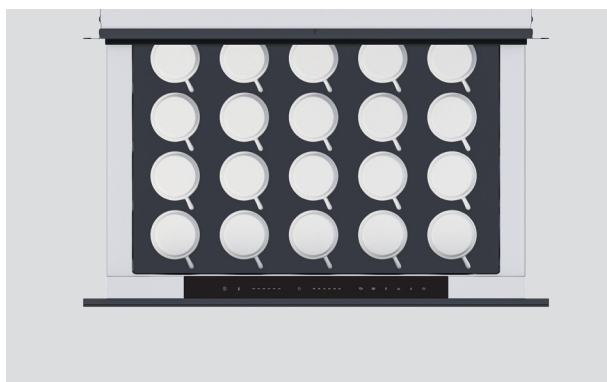
LOAD THE DRAWER



Espresso cups

Diameter guide

54x Ø2 1/4" (58mm)



Cappuccino cups

Diameter guide

24x Ø3 5/8" (92 mm)

SET A FUNCTION

Each function has a default temperature and duration setting. These settings can be customised by manually adjusting the duration and temperature controls after selecting a function.



1. Open the drawer and press the power button to turn on the drawer.



Cups



Plates



Warm



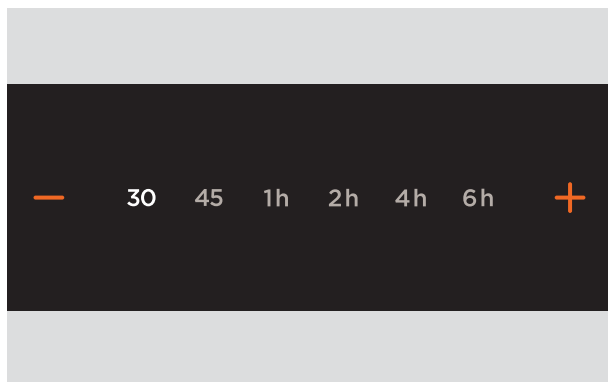
Rapid Proof

2. Select a heating function.



3. Use the temperature controls to adjust the temperature as required.

SET A FUNCTION



4. Use the duration controls to adjust the heating time as required.

The drawer will begin heating once it is closed.

At the end of the cycle

The drawer will heat for the set duration and then automatically turn off. Take care when unloading the drawer as the contents will be hot.

Pausing or cancelling

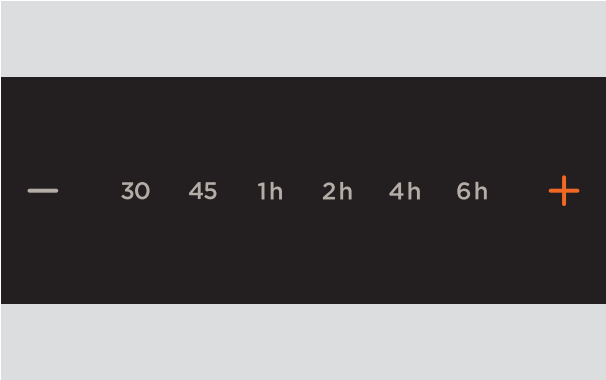
Opening the drawer at any point will pause heating. To cancel, press the power button.

Standby mode

After 12 hours of continuous use, the drawer will automatically switch to standby mode. Press the power button to resume using the drawer. We do not recommend leaving the drawer unattended for long periods of continuous use.

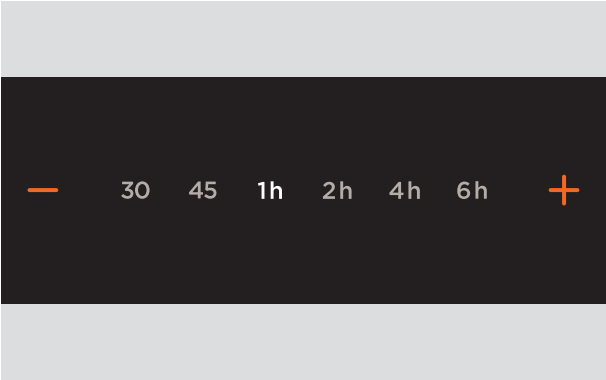
SET DELAYED START

Use Delayed Start to automatically turn on the drawer at a set time and turn off after the set duration. When Delayed Start is set the indicator light will flash until the drawer begins heating.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

1. After setting a function, temperature and duration, press and hold the duration plus + button for five seconds.



— 30 45 1h 2h 4h 6h +

2. Press the plus + or minus - buttons to adjust the delay time. The countdown will start once the drawer is closed.

FUNCTIONS

Your warming drawer has a range of heating functions for food and dishes, with recommended default settings for optimal performance. Do not place any large plates or serveware directly in front of the ventilation area. This will block airflow and cause uneven heating.

CUPS

Generates heat from the base of the drawer. Provides a constant low heat warm cups and glasses. The time needed to heat items will vary depending on their material and size, how many items are in the drawer, and how they are arranged.

PLATES

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat to warm plates and serveware. The time needed to heat items will vary depending on their material and size, how many items are in the drawer, and how they are arranged.

WARM

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat to keep cooked food hot. Preheat the drawer for at least 15 minutes before use and cover food to prevent it drying out. Not suitable for reheating cold food.

RAPID PROOF

Generates gentle heat from the base of the drawer. Provides an optimal environment for proving bread or pizza dough.

DEHYDRATE

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Provides a constant low heat for drying food. Ideal for drying meat, fruit, vegetables and herbs. For best results, lay food flat on a wire shelf and make sure items are not overlapping. When drying meat, turn over halfway through to ensure even drying. Store dehydrated food in an airtight container once it's completely cooled.

SLOW COOK

Heat circulates from the base of the drawer and the rear fan. Ideal for slowcooked dishes such as casseroles, stews and braised meat.

CLEAN AND MAINTAIN YOUR APPLIANCE

Make these steps a regular part of your cleaning routine to get the best results from your appliance.

Clean the drawer after every use

Use a soft, damp cloth and mild detergent to clean inside and outside the drawer. Do not use steam or high pressure cleaners. For stainless steel models, rub in the direction of the polish lines when cleaning the door and dry immediately with a soft cloth.

Wipe up any spills immediately

Do not allow spills to sit in the drawer or to spill over the sides.

Ensure the drawer is turned off and allow to cool before cleaning



Care, maintenance and troubleshooting information

Scan the QR code or visit fisherpaykel.com and search for your model code.

WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

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

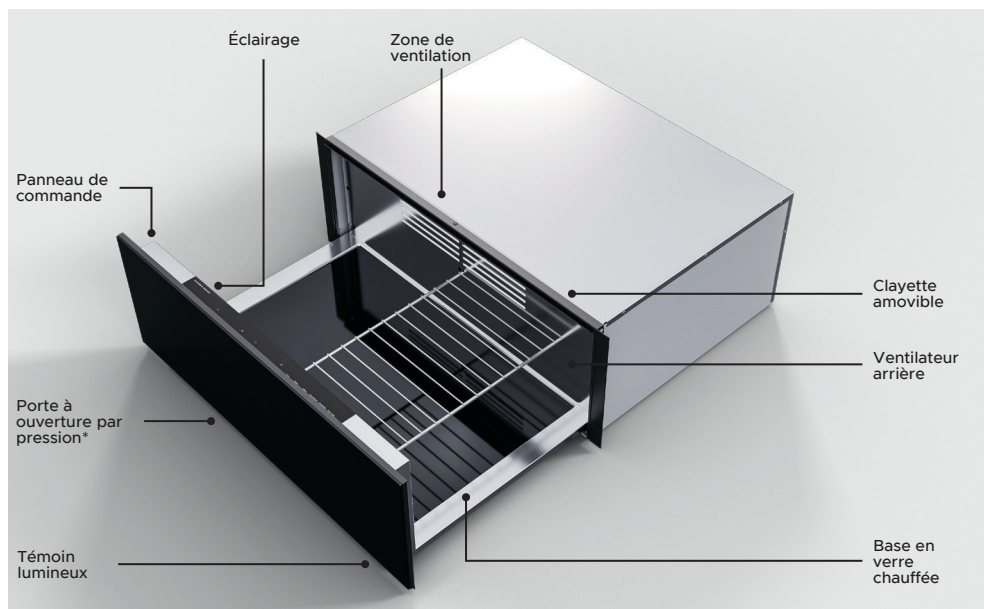
TIROIR-RÉCHAUD

WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3



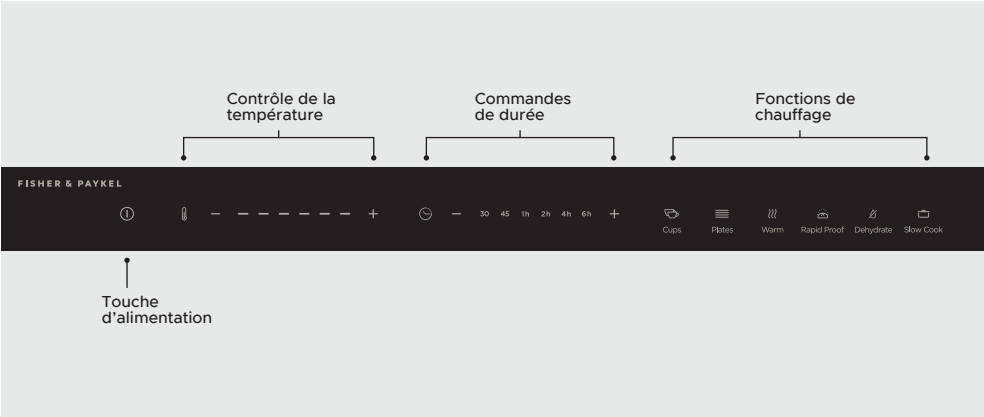
Comment obtenir les meilleurs résultats de votre tiroir réchauf

- 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.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER

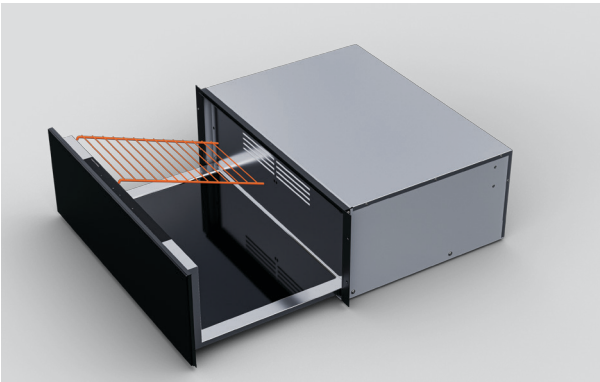


Touche d'alimentation	Appuyez sur cette touche pour mettre le tiroir en marche ou pour annuler le chauffage. Appuyez et maintenez pour éteindre le tiroir.
Contrôle de la température	Appuyez sur les boutons plus (+) ou moins (-) pour ajuster la température du tiroir.
Contrôles de durée	Appuyez sur les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

CHARGEZ LE TIROIR

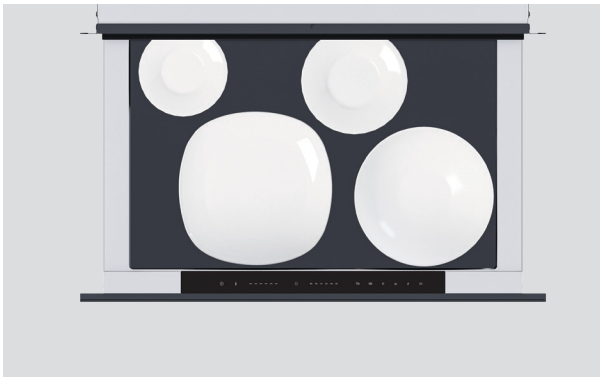
- Prenez garde de ne pas bloquer la ventilation arrière ni de trop remplir le tiroir lors du chargement. La capacité maximale est de 55 lb (25 kg).
- Utilisez la clayette pour augmenter la surface de charge disponible. L'étagère peut être insérée à gauche ou à droite du tiroir.

..... INSERTION DE LA CLAYETTE



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

..... SUGGESTIONS POUR LE CHARGEMENT



Couverts

Guide de diamètre

16x Ø9 13/16 po (250 mm)

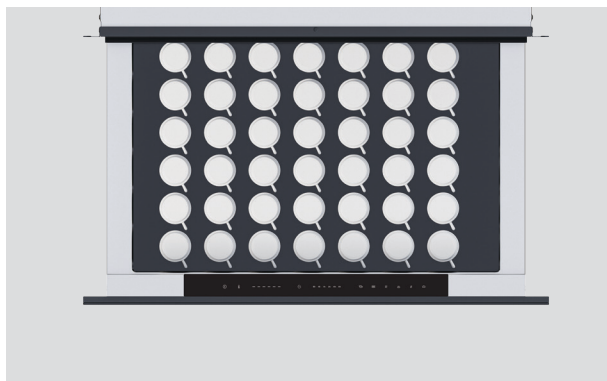
Souper 16x Ø9 1/16 po (230 mm)

Soupe 16x Ø7 1/16 po

(180 mm) Pain et beurre

16x soucoupes Ø6 1/2" (165 mm)

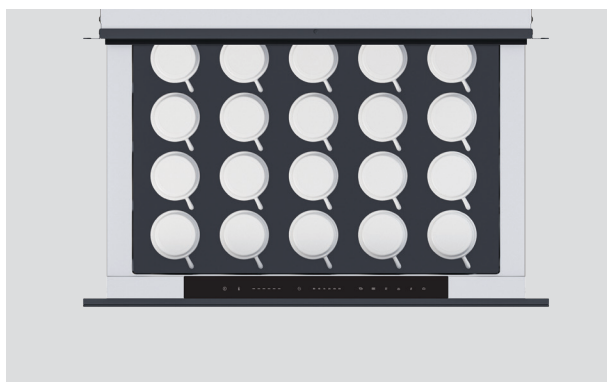
CHARGEZ LE TIROIR



Tasses à espresso

Guide de diamètre

54x Ø2 1/4 po (58 mm)



Tasses à cappuccino

Guide de diamètre

24x Ø3 5/8" (92 mm)

DÉFINISSEZ UNE FONCTION

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.



Cups



Plates



Warm



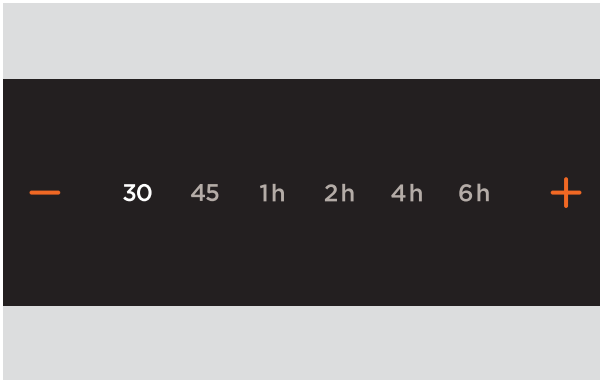
Rapid Proof

2. Sélectionnez une fonction de chaleur.



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

DÉFINISSEZ UNE FONCTION



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

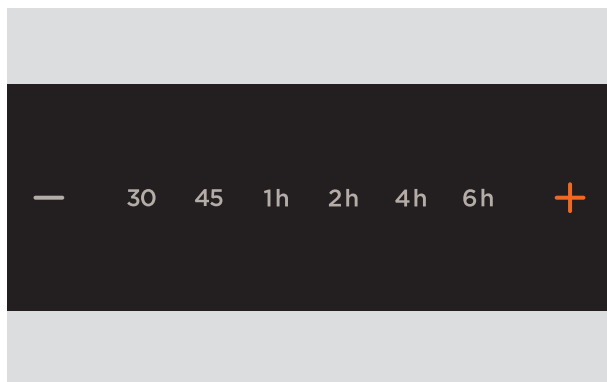
Ouvrir le tiroir à tout moment mettra la chaleur en pause. Pour annuler, appuyez sur le bouton d'alimentation.

Mode veille

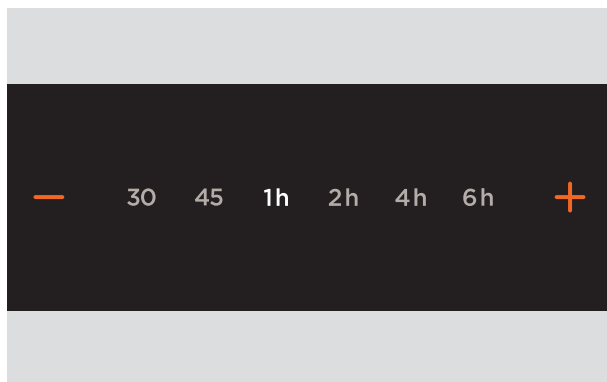
Après 12 heures d'utilisation continue, le tiroir passera automatiquement en Mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour reprendre l'utilisation du tiroir. Nous ne recommandons pas de laisser le tiroir sans surveillance pendant de longues périodes d'utilisation continue.

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 nettoyeurs 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.

WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

CAJÓN CALENTADOR

PRIMER USO

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

FISHER & PAYKEL

US CA

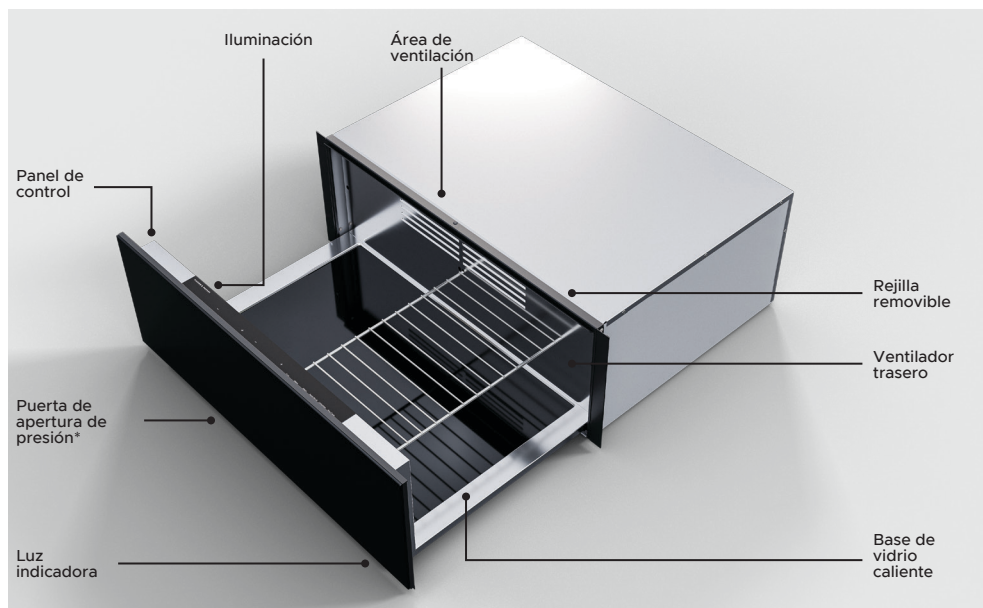
CAJÓN CALENTADOR

WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

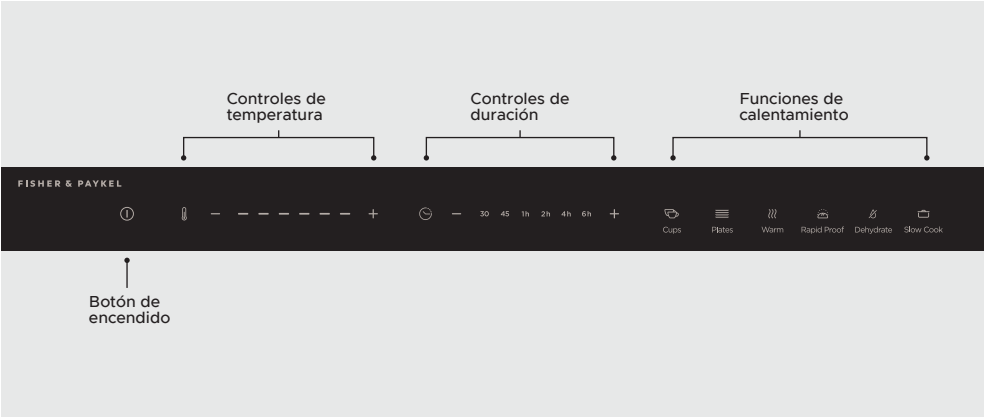


Cómo obtener los mejores resultados de tu cajón calentador

- 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.

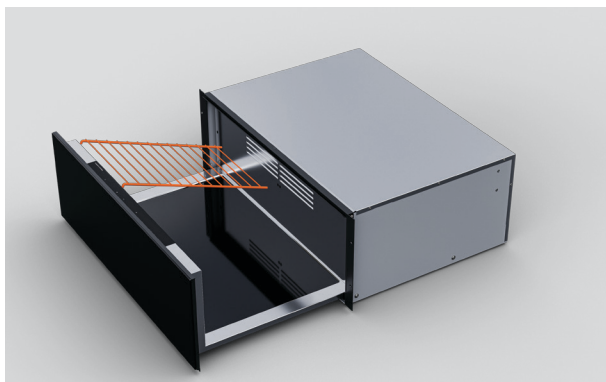


Botón de encendido	Presione para encender el cajón o cancelar el calentamiento. Mantenga presionado para apagar el cajón.
Controles de temperatura	Presione los botones de más + o menos - para ajustar la temperatura del cajón.
Controles de duración	Presione los botones de más + o de menos - para ajustar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

CARGAR EL CAJÓN

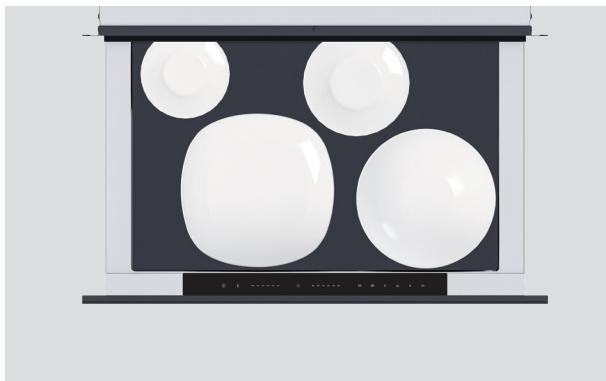
- Tenga cuidado de no obstruir la ventilación en la parte trasera ni sobrecargar el cajón al cargar. La capacidad máxima es de 55 lb (25 kg).
- Utilice la rejilla para aumentar el área de carga disponible. Esta se puede insertar en el lado izquierdo o derecho del cajón.

..... INSERTAR LA REJILLA



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

..... SUGERENCIAS DE CARGA



Distribución de platos

Guía de diámetros

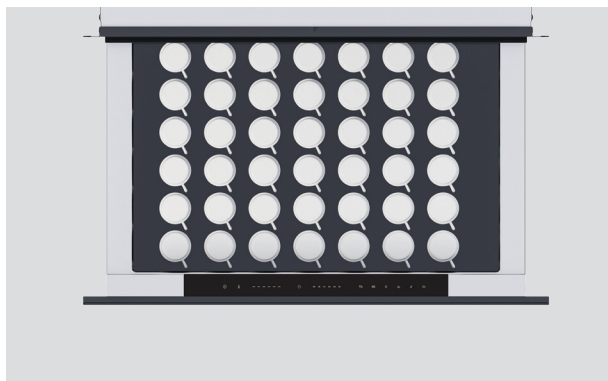
16 de Ø9 13/16" (250 mm) Cena

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)

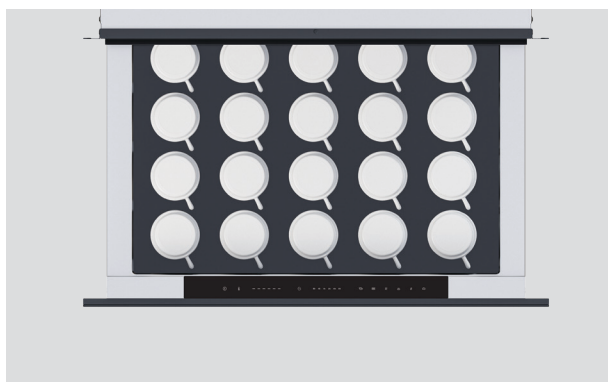
CARGAR EL CAJÓN



Tazas de café expreso

Guía de diámetros

54 de Ø2 1/4" (58 mm)



Tazas de capuchino

Guía de diámetros

24 de Ø3 5/8" (92 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



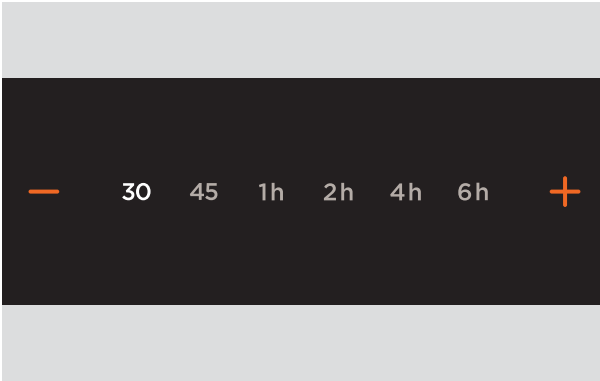
Rapid Proof

2. Seleccione una función de calentamiento.



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

ESTABLECER UNA FUNCIÓN



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

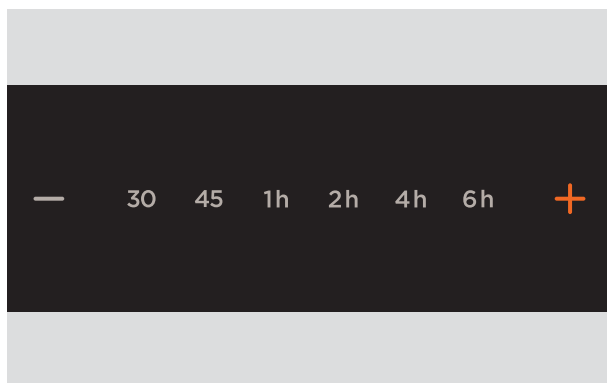
Abrir el cajón en cualquier momento pausará el calentamiento. Para cancelar, presione el botón de encendido.

Modo en espera

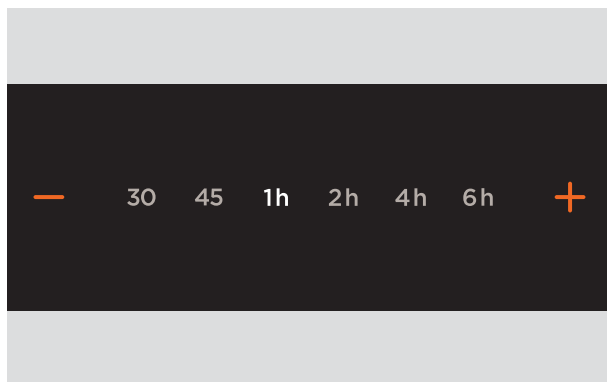
Luego de 12 horas de uso continuo, el cajón cambiará de forma automática al modo en espera. Presione el botón de encendido para reanudar el uso del cajón. No recomendamos dejar el cajón sin supervisión durante largos períodos de uso continuo.

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.

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 y busque el código de su modelo.

WB30SDEI3, WB30SMG3, WB30SMB3, WB30SCX3, WB30SPEX3

