

Cajón térmico

WS 55/162

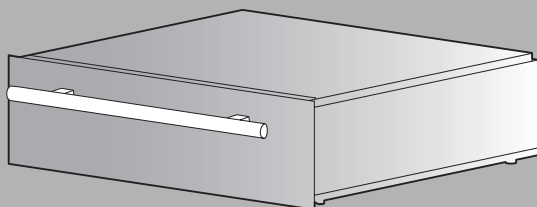
WS 55/220

WS 60/144

WS 60/162

WS 60/220

WS 60/283



Manual de instrucciones

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos. Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.

Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.

Modificaciones

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho arealizar modificaciones para el perfeccionamiento.

Símbolos utilizados



Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.

- ▶ Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
- Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
- Indica una enumeración.



Señala indicaciones útiles para el usuario.

Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los modelos:

Tipo	Núm. de modelo	Tipo	Núm. de modelo	Tipo	Núm. de modelo
WS 55/162	948	WS 60/144	619	WS 60/220	951
WS 55/220	949	WS 60/162	950	WS 60/283	952

Las diferencias de realización se indican en el texto.

Contenido

1	Indicaciones de seguridad	4
1.1	Antes de la primera puesta en funcionamiento	4
1.2	Uso según las indicaciones	4
1.3	Con la presencia de niños en casa	5
1.4	Acerca del uso	5
2	Su aparato	7
2.1	Descripción del aparato	7
3	Precalear vajilla	8
3.1	Ejemplos de carga	8
3.2	Colocar la vajilla	9
4	Mantener los alimentos calientes	10
5	Aplicaciones	11
5.1	Cocción a baja temperatura	12
6	Cuidado y mantenimiento	14
6.1	Limpieza exterior	14
6.2	Placa de calentamiento	14
7	Solucionar fallos por sí mismo	15
7.1	¿Qué hacer si...?	15
8	Datos técnicos	17
9	Eliminación	18
10	Notas	19
11	Índice	22
12	Servicio de reparaciones	23

1 Indicaciones de seguridad



No coloque en la placa de calentamiento ollas o sartenes calientes que provengan directamente de la placa de cocción caliente. La placa de calentamiento puede resultar dañada.

1.1 Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con las instrucciones de instalación independientes. Encargue a un electricista/instalador autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuerdo con las prescripciones locales.

1.2 Uso según las indicaciones

- El aparato está diseñado para preparar alimentos en casa. Si se utiliza para otros fines o se hace un manejo incorrecto del aparato, no podrá reclamarse responsabilidad por posibles daños.
- ¡Nunca utilice el aparato para secar animales, ropa ni papel!
- No debe utilizarse para calentar una habitación.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben ser realizadas por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos operativos. En caso de un fallo funcional en el aparato o de un pedido de reparación, observe las indicaciones del capítulo 'Servicio de reparaciones'. En caso necesario, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
- Sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve con cuidado las instrucciones de manejo para poder consultarlas en cualquier momento. En caso de venderlo o cedérselo a un tercero, entregue junto al aparato también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación. Así, el nuevo usuario podrá disponer de la información necesaria para el correcto manejo del aparato.

1.3 Con la presencia de niños en casa

- Los componentes del embalaje p. ej., láminas y poliestireno pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Preste la debida atención y no permita que los niños jueguen con el aparato: existe el peligro de que los niños resulten lesionados.

1.4 Acerca del uso

- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional, debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que los cables de conexión de otros electrodomésticos no queden atrapados. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarse al centro de atención al cliente para sustituirlo y así evitar riesgos.
- Asegúrese antes de cerrar el cajón calentaplatos de que no se encuentren objetos extraños o animales domésticos en su interior.
- No almacene objetos en el cajón calentaplatos dado que pueden representar un peligro en caso de un encendido accidental. No almacene alimentos, así como materiales inflamables o sensibles a las temperaturas, p. ej., detergentes, sprays para hornos, etc. en el cajón calentaplatos.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Riesgo de descarga eléctrica! Las reparaciones únicamente deben ser realizadas por un técnico del servicio al cliente.

¡Precaución, peligro de quemaduras!

- La placa de calentamiento en el aparato se calienta mucho. ¡Riesgo de quemaduras! No tocar; ¡mantenga a los niños alejados! Utilice siempre agarradores de cocina o guantes de protección cuando saque la vajilla.
- La placa de calentamiento se mantiene caliente bastante tiempo aún después de desconectada y se enfriará lentamente a la temperatura ambiente. Espere hasta que la placa de calentamiento se haya enfriado, p. ej., antes de realizar operaciones de limpieza.
- Nunca conserve recipientes de plástico inflamables en el aparato. ¡Peligro de incendio!
- Si observa humo por un posible incendio del aparato o en el cajón calentaplatos, mantenga cerrado el cajón calentaplatos e interrumpa la alimentación de corriente.

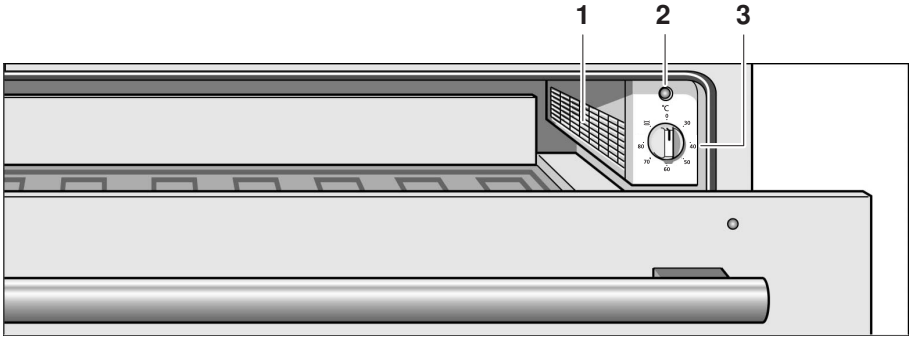
Evitar daños en el aparato

- No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!
- ¡Si la placa de calentamiento presenta roturas, grietas o fisuras existe peligro de descarga eléctrica! Saque el enchufe de red o desconecte los fusibles del panel de fusibles. Llame al servicio al cliente.

2 Su aparato

2.1 Descripción del aparato

El cajón calentaplatos sirve para precalentar vajilla y mantener los alimentos calientes.



- | | |
|---|---|
| 1 Ventilador y calentamiento | ► Para encender gire el interruptor giratorio a ≡. |
| 2 Lámpara indicadora de funcionamiento | – parpadea, cuando el aparato está encendido.
– encendida con el cajón cerrado. |
| 3 Interruptor giratorio | 0 °C Apagado
40 °C Descongelar, fermentar masa con levadura
60 °C Precalentar tazas y vasos, descongelar, mantener el pan caliente
80 °C Mantener los alimentos calientes
≡ Precalentar vajilla |



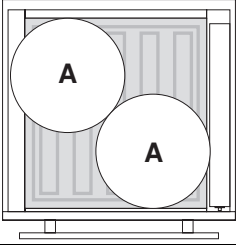
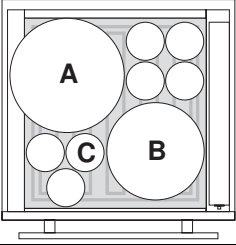
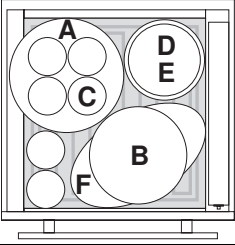
Las temperaturas hacen referencia a la superficie de la placa de calentamiento con el aparato vacío. Las mediciones propias pueden ser imprecisas y no son adecuadas para comprobar la precisión de la temperatura. Caliente el aparato sólo cuando el cajón se haya cerrado correctamente.

3 Precalentar vajilla



El cajón calentaplatos puede cargarse con un máximo de 25 kg. Si se supera este peso de carga, pueden producirse daños por carga en el aparato.

3.1 Ejemplos de carga

Altura del aparato	Platos	Vajilla individual	Vajilla completa
			
283 mm	A 40 piezas	A, B, C 20 piezas resp.	A, B, C 12 piezas resp. D, E 1 pieza resp. F 2 piezas
220 mm	A 30 piezas	A, B, C 15 piezas resp.	A, B, C 10 piezas resp. D, E 1 pieza resp. F 2 piezas
162 mm	A 20 piezas	A, B, C 10 piezas resp.	A, B, C 8 piezas resp. D, E 1 pieza resp. F 1 pieza
144 mm	A 14 piezas	A, B, C 6 piezas resp.	A, B, C 4 piezas resp. D, E, F 1 pieza resp.

A Plato 27 cm

B Plato hondo 23 cm

C Taza 9 cm

D Cuenco 17 cm

E Cuenco 19 cm

F Bandeja 34 cm

3.2 Colocar la vajilla



En el nivel de 80 °C o \equiv los vasos y las tazas se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!

Los vasos y las tazas, como p. ej. tazas de expreso, deben calentarse como máximo con el nivel de 60 °C.

- Coloque la vajilla en el cajón y distribúyala en toda la superficie.
- Sitúe el interruptor giratorio en el nivel \equiv (para vasos y tazas seleccione el nivel de 60 °C como máximo).
 - La lámpara indicadora de funcionamiento parpadea.
- Cierre el cajón.
 - Se enciende la lámpara indicadora de funcionamiento.
 - El aparato calienta.

Tiempo de precalentamiento

El tiempo de precalentamiento depende del material y el grosor de la vajilla, así como de la cantidad, la altura y la disposición. Las pilas de platos altas tardan más tiempo en calentarse que las piezas de vajilla individuales.

- Distribuya la vajilla en toda la superficie.

El precalentamiento de vajilla para 6 personas dura aproximadamente 45–60 minutos.

Sacar la vajilla



La superficie de la placa de calentamiento está caliente. Las piezas de vajilla inferiores se calientan más que las superiores. Saque siempre la vajilla con agarradores de cocina o guantes de protección.

- Abra el cajón.
- Apague con el interruptor giratorio.
- Saque la vajilla.

4 Mantener los alimentos calientes



No coloque en la placa de calentamiento ollas o sartenes calientes que provengan directamente de la placa de cocción caliente. La placa de calentamiento puede resultar dañada.



No llene demasiado la vajilla para evitar que se derrame.

Tape los alimentos con una tapa resistente al calor o lámina de aluminio.

Le recomendamos que no mantenga los alimentos calientes más de una hora.

- Coloque la vajilla en el cajón.
- Sitúe el interruptor giratorio en el nivel de 80 °C y precaliente el aparato 10 minutos.
- Coloque los alimentos en la vajilla precalentada.
- Cierre el cajón.
 - Se enciende la lámpara indicadora de funcionamiento.
 - El aparato calienta.

Alimentos adecuados

- Carne
- Aves
- Pescado
- Salsas
- Verduras
- Guarniciones
- Sopas


Apagar

- Abra el cajón.
- Apague con el interruptor giratorio.
- Saque la vajilla con agarradores de cocina o guantes de protección.

5 Aplicaciones


En la tabla se especifican distintas posibilidades de aplicaciones para el cajón calentaplatos.

- Seleccione el nivel deseado con el interruptor giratorio.
- Precaliente la vajilla según indica la siguiente tabla.

Nivel	Alimentos/vajilla	Nota
40 °C	Alimentos congelados delicados p. ej. tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	Descongelar
	Fermentar masa con levadura	Tapar, en caso necesario en vajilla plana
60 °C	Alimentos congelados p. ej. carne, pastel, pan	Descongelar
	Mantener huevos calientes p. ej. huevos cocidos, huevos revueltos	Precalentar vajilla, tapar alimentos
	Mantener el pan caliente p. ej. pan de molde, panecillos	Precalentar vajilla, tapar alimentos
	Precalentar vasos y tazas	P. ej. tazas de expreso
	Mantener alimentos delicados calientes p. ej. carne cocida a baja temperatura	Tapar vajilla
80 °C	Mantener alimentos calientes	Precalentar vajilla, tapar alimentos
	Mantener bebidas calientes	Precalentar vajilla, tapar bebidas
	Calentar tortas p. ej. tortillas, crêpes, tacos	Precalentar vajilla, tapar alimentos
	Calentar pasteles secos p. ej. pastel con cobertura crujiente, magdalenas	Precalentar vajilla, tapar alimentos
	Fundir chocolate para cocinar o cobertura de chocolate	Precalentar vajilla, trocear alimentos
	Disolver gelatina	Sin tapar, aprox. 20 minutos
	Precalentar vajilla	No apto para vasos y tazas

5.1 Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es un método de cocción para piezas de carne de alta calidad, que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda jugosa y tierna. El tiempo de cocción es mayor que con la cocción convencional.

- ▶ Precaliente el cajón con la vajilla al nivel .
- ▶ Caliente un poco de grasa en la sartén a fuego fuerte.
- ▶ Saltee la carne a fuego fuerte y colóquela inmediatamente en la vajilla precalentada.
- ▶ Ponga la tapa.
- ▶ Volver a colocar el recipiente con la carne en el cajón y cocinar suavemente.
- ▶ Sitúe el interruptor giratorio en el nivel de 80 °C.

Vajilla adecuada

- ▶ Utilice vajilla de cristal, porcelana o cerámica adecuada con tapa (p. ej. un molde de gratinado con tapa).

Consejos

- Utilice carne fresca y en perfectas condiciones. Quite con cuidado los tendones y la grasa del borde. Durante la cocción a baja temperatura la grasa adquiere un gusto propio más intenso.
- No debe darse la vuelta a las piezas de carne.
- La carne puede trincharse inmediatamente después de la cocción a baja temperatura. No es necesario un periodo de reposo.
- Con este método de cocción, el interior de la carne queda rosado. En ningún caso esto significa que esté cruda o poco cocida.
- La carne cocida a baja temperatura no está tan caliente como la carne asada de forma convencional. Las salsas deben servirse muy calientes. Coloque los platos en el cajón calientaplatos en los últimos 45–60 minutos.
- Para mantener caliente la carne cocida a baja temperatura, vuelva a encender después de la cocción a baja temperatura al nivel de 60 °C. Las piezas de carne pequeñas pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos, las piezas grandes hasta 2 horas.

Tiempo de salteado

Para la cocción a baja temperatura son adecuadas las piezas tiernas de buey, cerdo, ternera y cordero. Los tiempos de salteado y de cocción suave se establecen según el peso y el grosor de la carne.

El tiempo de salteado se refiere a la introducción en la grasa caliente.

Plato	Salteado en la placa de cocción	Cocción posterior en aparato
-------	---------------------------------	------------------------------

Piezas de carne pequeñas

Filetes	1-3 minutos por todos los lados	30-50 minutos
Bistécs o medallones pequeños	1-2 minutos por cada lado	40-60 minutos

Piezas de carne medianas

Filet de porc (400-600 g)	4-5 minutos por todos los lados	75-120 minutos
Lomo de cordero (ca. 150-300 g)	2-3 minutos por cada lado	50-80 minutos
Cadera de buey, Cadera de ternera, Lomo alto de buey, Pieza de carne de vaca, Lomo de cerdo, Pieza de carne de cerdo (a 900 g)	10-15 minutos por todos los lados	120-240 minutos

Piezas de carne grandes

Filete de buey, Cadera de buey, Cadera de ternera, Lomo alto de buey, Pieza de carne de vaca (de 900 g)	10-15 minutos por todos los lados	180-270 minutos
Rosbif (1,1-2 kg)	8-10 minutos por todos los lados	210-300 minutos

6 Cuidado y mantenimiento



El cajón sólo debe limpiarse cuando el aparato está apagado. El interruptor giratorio debe estar en la posición «0».

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a vapor.

No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza abrasivos, muy ácidos ni limpiadores de acero inoxidable. No utilice estropajos abrasivos, lana metálica, etc. Estos productos dañan las superficies.

6.1 Limpieza exterior

- ▶ La suciedad o los restos de agentes de limpieza deben eliminarse inmediatamente.
- ▶ Limpie las superficies con un paño suave humedecido en agua, en caso de superficies metálicas en la dirección de esmerilado. A continuación, seque con un paño suave.
- ▶ Limpie la puerta del aparato con un paño suave humedecido con agua. A continuación, seque con un paño suave.

6.2 Placa de calentamiento

Para la limpieza puede extraerse el cajón.

- ▶ Limpie la placa de calentamiento con agua caliente y algo de detergente.

7 Solucionar fallos por sí mismo

A continuación aparece una lista de fallos, los cuales puede solucionar usted mismo fácilmente según el proceso descrito. En caso de que se indicara otro fallo, o si no puede solucionarse el fallo, llame al servicio técnico.

7.1 ¿Qué hacer si...?

... la vajilla o los alimentos se quedan fríos

Possible motivo	Solución
• El aparato no está encendido.	➤ Encender el aparato.
• Interrupción en la alimentación de corriente.	➤ Comprobar la alimentación de corriente.
• El cajón no está totalmente cerrado.	➤ Cerrar el cajón.

... la vajilla o los alimentos no se mantienen suficientemente calientes

Possible motivo	Solución
• Tiempo de calentamiento demasiado corto.	➤ Prolongar el tiempo de calentamiento.
• El cajón no está totalmente cerrado.	➤ Cerrar el cajón.

... la lámpara indicadora de funcionamiento parpadea con el cajón cerrado

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none">• El cajón no está totalmente cerrado.	<ul style="list-style-type: none">► Cerrar el cajón.

... la lámpara indicadora de funcionamiento parpadea de forma rápida con el cajón cerrado

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none">• Funcionamiento incorrecto del aparato.	<ul style="list-style-type: none">► Llamar al servicio de atención al cliente.

... la lámpara indicadora de funcionamiento no se enciende ni parpadea

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none">• Lámpara indicadora defectuosa.	<ul style="list-style-type: none">► Llamar al servicio de atención al cliente.

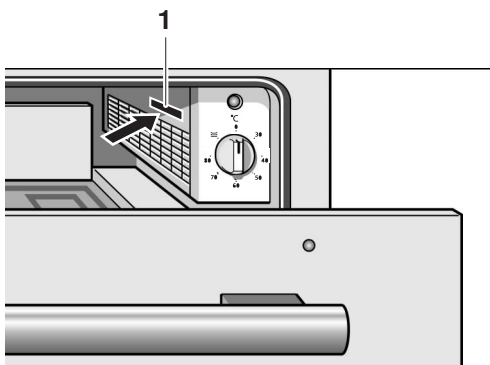
8 Datos técnicos

Dimensiones exteriores

- Véanse las instrucciones de instalación

Conexión eléctrica

- Véase la placa de características **1**



9 Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.


Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aíse el cable de red del aparato.

Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materias primas podrán volver a utilizarse.
- El símbolo  figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos. Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

Notas

11 Índice

A

Alimentos	10
Alimentos adecuados	10
Mantener calientes	10
Ámbito de validez	2
Antes de la primera puesta en funcionamiento	4
Aplicaciones	11

C

Cocción a baja temperatura	12
Colocar la vajilla	9
Conexión eléctrica	17
Cuidado	14

D

Daños por carga	8
Datos técnicos	17
Desinstalación	18
Dimensiones exteriores	17

E

Ejemplos de carga	8
Eliminación	18
Embalaje	18

I

Indicaciones de seguridad	
Acerca del uso	5
Antes de la primera puesta en funcionamiento	4
Con la presencia de niños en casa	5
Uso según las indicaciones	4

L

Limpieza	14
Limpieza exterior	14

M

Mantenimiento	14
-------------------------	----

N

Núm. de modelo	2
--------------------------	---

P

Placa de calentamiento	14
Placa de características	17
Precalentar vajilla	8
Tiempo de precalentamiento	9
Presencia de niños en casa	5
Puesta en funcionamiento	4

S

Seguridad	18
Servicio de reparaciones	23
Símbolos	2
Solucionar fallos por sí mismo	15
Su aparato	7

T

Tiempo de salteado	13
Tipo	2

12 Servicio de reparaciones



El capítulo SOLUCIONAR FALLOS POR SÍ MISMO le ayudará a reparar fallos operativos menores.

Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de servicio y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN

Aparato

Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

► Extraiga el cajón.

- La placa de características se encuentra a la izquierda junto al interruptor giratorio.

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J948.354-2