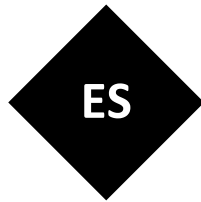


FR	GUIDE D'UTILISATION	2
EN	USER GUIDE	13
ES	MANUAL DE UTILIZACIÓN	23
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO	33
DE	BETRIEBSANLEITUNG	43

TIROIR CHAUFFANT

WARMING DRAWER
CAJÓN CALIENTAPLATOS
AQUECEDOR DE LOIÇA
WÄRMESCHUBLADE



ESTIMADO/A CLIENTE/A

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas...

¡Un flechazo a primera vista! La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

SUMARIO

ES

Protección del medio ambiente.....	24
Descripción del cajón calentaplatos.....	25
Consejos de seguridad	26
Instalación	27
Encastre	28
Uso del cajón calentaplatos.....	29
Mantenimiento y limpieza	32
Servicio postventa.....	32

. 1 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ES

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Para participar en su reciclado, deposítelos en los contenedores municipales previstos con tal fin y contribuya así a la protección del medio ambiente.

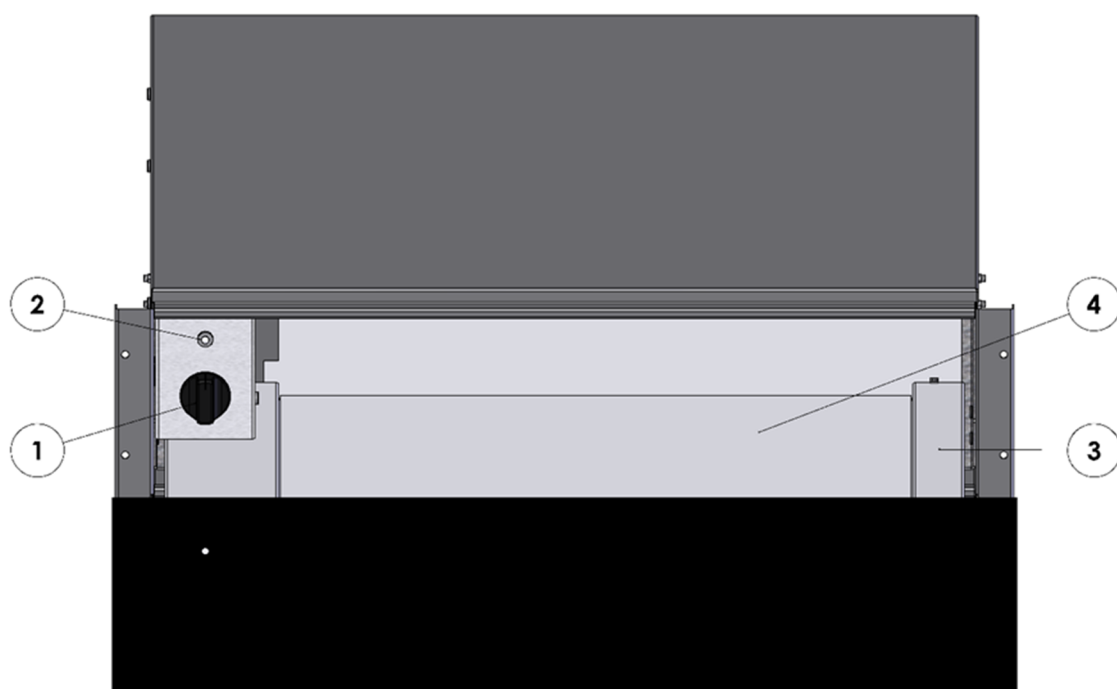


El símbolo  el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

. 2 DESCRIPCIÓN DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS

ES



1. Seleccionador de temperature con interruptor On/Off
2. Indicador luminoso de encendido en fachada
3. Cajón para la vajilla
4. Base del cajón de cristal templado

. 3 CONSEJOS DE SEGURIDAD

ES



Guarde estas instrucciones de uso junto con su aparato. En caso de venta o cesión del aparato a otra persona, asegúrese de que las instrucciones de uso lo acompañen.

Estas recomendaciones han sido redactadas tanto para su seguridad como para la de los demás. Le rogamos se sirva leerlas atentamente antes de instalar y utilizar su cajón calentaplatos.

Este cajón calentaplatos ha sido concebido para ser utilizado por particulares en su domicilio particular. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes. Se prohíbe cualquier otro uso ya que puede ser peligroso. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de uso no conforme con las indicaciones.

Para evitar todo riesgo de contacto con los componentes bajo tensión, este aparato debe usarse únicamente una vez que se haya encastrado.

La carrocería del aparato no debe abrirse por ningún motivo.

Según la temperatura escogida y el tiempo de uso, las paredes del cajón calentaplatos pueden alcanzar una temperatura de 70°C. Use manoplas o guantes para retirar la vajilla caliente.

No se suba ni se siente en el cajón abierto ya que los rieles telescópicos podrían dañarse. La capacidad de carga del cajón es de 20 kg máximo.

No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables ya que podrían derretirse o inflamarse en el momento de ponerlo en marcha.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por niños o por personas discapacitadas sin supervisión. Los niños han de ser vigilados con el fin de asegurar que no juegan con el aparato.

Antes de proceder a la conexión, cerciőrese de que los cables de su instalación eléctrica son de una sección suficiente para alimentar normalmente el aparato. El fusible de su instalación debe ser de 10 amperios.

Es también necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.

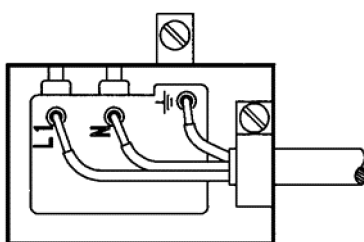
La conexión eléctrica deberá hacerse antes de instalar el aparato en el mueble.

El cajón debe conectarse con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1 mm² (1 f + 1 N + tierra) que deben ser conectados en red 220-240 V ~ monofásica por medio de un enchufe 1 f + N + tierra normalizado CEI 60083 o de conformidad con las reglas de instalación. El hilo de protección (verde/amarillo) está conectado al terminal del aparato y debe conectarse a la tierra de la instalación.



En caso de conexión con enchufe, éste debe quedar accesible después de la instalación del aparato.

El neutro del cajón calentaplatos (hilo azul) debe conectarse con el neutro de la red.



ATENCIÓN : Si el cajón calentaplatos presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del cajón calentaplatos.

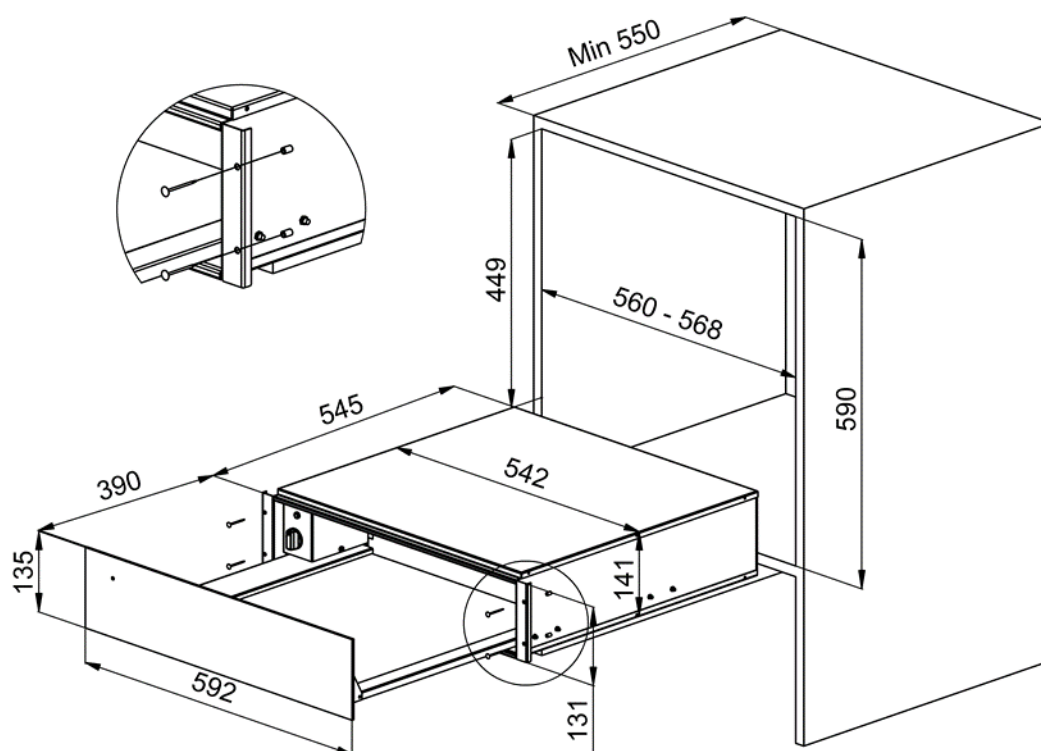
. 5 ENCASTRE

ES

Encaje el aparato en el nicho del mueble. Compruebe que la carrocería del aparato esté bien puesta.

Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del mueble por medio de los 4 tornillos y de las 4 piezas de sujeción y refuerzo que se incluyen.

DWD7400

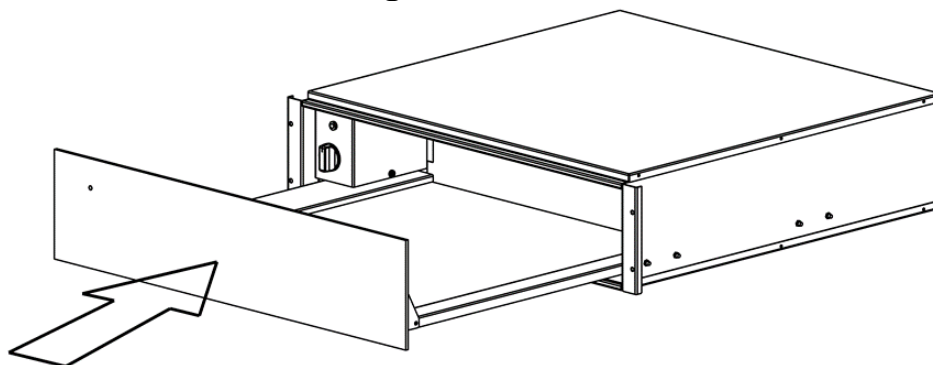


. 6 USO DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS

ES

INFORMACIÓN PREVIA

Para abrir y cerrar el cajón, empuje ligeramente en medio del panel, tal y como se indica en la imagen.



Limpie la superficie con un trapo húmedo y séquela.

Precaliente el cajón vacío durante, al menos, dos horas : gire el mando de la temperatura al máximo para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que puedan producir malos olores mientras se calientan los platos. Ventile la habitación.

Una vez realizadas estas operaciones, podrá usar el aparato por primera vez.

En el cajón calentaplatos se puede precalentar la vajilla o mantener calientes los platos.

El aparato dispone de un sistema de calentamiento de aire caliente. Un ventilador reparte por todo el cajón el calor de la resistencia. La vajilla se calienta de forma uniforme y rápida gracias a la circulación de aire.

Una rejilla de protección evita el contacto con la resistencia y el ventilador.

Si arrastra platos por el cajón calentador podrá rayar la base.

ELEMENTOS DE MANDO

Este aparato está equipado de un seleccionador de temperatura con interruptor On/Off, visible sólo cuando el cajón está abierto. Cuando el cajón está cerrado, el indicador luminoso situado en la parte delantera del aparato le permite ver si éste está funcionando.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

El selector de temperatura permite regular una temperatura comprendida entre 30 y 70 °C.

En la escala de temperatura, he aquí las temperaturas ideales para el tipo de vajilla utilizada :

- 40 °C : para las tazas o los vasos. Cuando las bebidas calientes se sirven en tazas o vasos precalentados a esta temperatura se mantienen calientes durante más tiempo y el recipiente puede tocarse sin riesgo de quemarse.
- 60 °C : para los platos y fuentes. Los alimentos que se sirven en platos o fuentes precalentados a esta temperatura se mantienen calientes y los recipientes pueden tocarse sin riesgo de quemarse.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO

El tiempo de precalentamiento depende de varios factores :

- material y espesor de la vajilla
- carga
- disposición de la carga
- regulación de la temperatura

Por lo tanto, no es posible dar valores comprobables de forma constante.

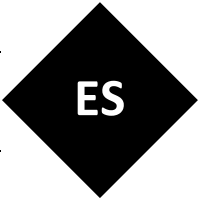
Algunas indicaciones :

Para un ajuste de temperatura de 60 °C, el precalentamiento homogéneo :

- de la vajilla que se necesita para una comida de seis personas es de aproximadamente 30 min.
- de la vajilla que se necesita para una comida de doce personas es de aproximadamente 40 min.

Con la experiencia, Ud. Logrará determinar cuál es el tiempo de precalentamiento más apropiado para su vajilla.

. 6 USO DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS



ES

Los ejemplos siguientes se dan a título indicativo :

DWD7400

La cantidades están determinadas por el peso.

Vajilla para 6 personas :

6 platos grandes	Ø 28 cm
------------------	---------

6 platos de sopa	Ø 22 cm
------------------	---------

1 ensaladera	Ø 22 cm
--------------	---------

1 ensaladera	Ø 20 cm
--------------	---------

1 ensaladera	Ø 18 cm
--------------	---------

2 fuentes para carne	36 cm
----------------------	-------

o 16 platos grandes	Ø 28 cm
---------------------	---------

+ 8 tazones	Ø 10 cm
-------------	---------

o 24 platos de sopa	Ø 22 cm
---------------------	---------

o 40 tazones	Ø 10 cm
--------------	---------

o 60 tazas	Ø 8 cm
------------	--------

o...

. 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ES

Antes de proceder a cualquier mantenimiento, detenga el aparato y déjelo enfriar.

Limpie todas las superficies únicamente con una esponja, detergente para vajilla y agua caliente. Luego, seque con un trapo suave.

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcohol o diluyente ya que podrían deteriorar el aparato.

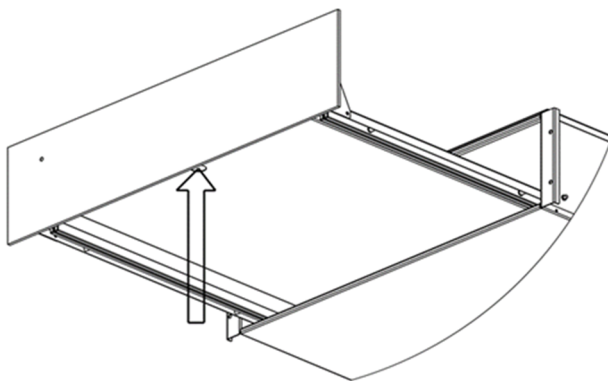
Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

Las piezas de acero inoxidable son sensibles a las rayaduras y cortes. Emplee un detergente especial para acero inoxidable, no abrasivo.

La base de la bandeja es desmontable (ver diagrama siguiente), es recomendable limpiar después de mantener la comida caliente, teniendo cuidado de dejar que se enfríe.

De este modo evitará la acumulación de suciedad y facilitará su limpieza.

- Use un trapo limpio, papel de cocina y jabón líquido, o productos específicos para limpiar el cristal templado.
- No utilice productos abrasivos, lejía, spray limpiador de hornos ni estropajos metálicos.



. 8 SERVICIO POSTVENTA

ES

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas :

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.