

FR	GUIDE D'UTILISATION	2
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
ES	MANUAL DE UTILIZACIÓN	23
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO	33
DE	BETRIEBSANLEITUNG	43

ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.

Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

Защита окружающей среды.....	14
Описание прибора.....	15
Меры предосторожности.....	16
Установка.....	17
Встраивание.....	18
Эксплуатация прибора.....	19
Чистка и уход.....	22
Сервисное обслуживание.....	22

1 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка данного прибора подлежит повторной переработке. Выбрасывая ее в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Ваш прибор необходимо сдать в специальный пункт приема вышедшего из строя электрического и электронного оборудования.

Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье человека от возможного негативного воздействия при неправильной утилизации прибора. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приема вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.



1. Регулятор температуры с кнопкой Старт/Стоп
2. Индикатор на передней панели прибора, показывающий, что прибор включен
3. Шкаф для посуды
4. Нижний выдвижной ящик из закаленного стекла



Храните данную инструкцию вместе с Вашим прибором. В случае продажи или дарения прибора другому лицу обязательно передайте ему данную инструкцию по эксплуатации. Ознакомьтесь, пожалуйста, с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации Вашего прибора. Эти рекомендации представлены для Вашей собственной безопасности и безопасности других людей.

Данный шкаф для подогрева посуды предназначен для использования частными лицами в своих домах. Прибор должен использоваться только для подогрева тарелок и поддержания тепла готовых блюд. Любое другое использование запрещено и может быть опасным. Производитель не несет ответственность за использование прибора не по назначению.

Не используйте прибор, пока он не будет правильно установлен в мебельную нишу. Только после полной установки прибора может быть исключен риск контакта с элементами прибора, находящимися под напряжением.

Никогда не разбирайте корпус прибора.

Внутренняя камера прибора нагревается до 70°C, в зависимости от выбранной температуры и продолжительности использования. Используйте термостойкие перчатки или прихватки, чтобы достать горячую посуду из шкафа.

Не облакачивайтесь и не садитесь на открытый шкаф, чтобы не повредить телескопические направляющие. Максимальная нагрузка шкафа - 20 кг.

Не используйте и не храните в шкафу для подогрева посуды пластмассовые или другие легковоспламеняющиеся предметы. Они могут расплавиться или привести к возникновению пожара при включении шкафа.

Прибор не предназначен для использования маленькими детьми или физически слабыми людьми, которые находятся без присмотра. Маленькие дети должны находиться под постоянным присмотром. Не позволяйте им играть с прибором.


. 4 УСТАНОВКА ПРИБОРА

RU

Перед подключением прибора к электросети убедитесь в том, что провода Вашей электропроводки имеют достаточный диаметр для подачи электропитания прибору. Предохранитель электросети должен быть номиналом 10 А.

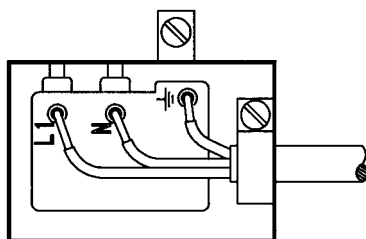
В электросети должен быть установлен биполярный выключатель с расстоянием 3 мм между контактами.

Электрические подключения выполняются до установки прибора в нишу кухонной мебели.

Шкаф для подогрева посуды подключается к электросети при помощи стандартного силового кабеля СЕI 60083 с 3 жилами с сечением 1 мм² (фаза + ноль + земля), который должен быть подключен к сети в стандартную штепсельную розетку 220 ~ 240 В или при помощи однофазного полюсного размыкающего устройства в соответствии с правилами установки. Зелено-желтый провод заземления, подсоединенный к контакту прибора , должен быть подключен к линии заземления электросети.

В случае подключения прибора к электрической розетке, после установки прибора к ней должен остаться свободный доступ.

Нулевой синий провод привода должен быть подключен к нулевой клемме электросети.



ВНИМАНИЕ: Если шкаф для подогрева посуды имеет какую-либо неисправность, отключите его от электросети или снимите предохранитель, соответствующий сектору, к которому подключен прибор.

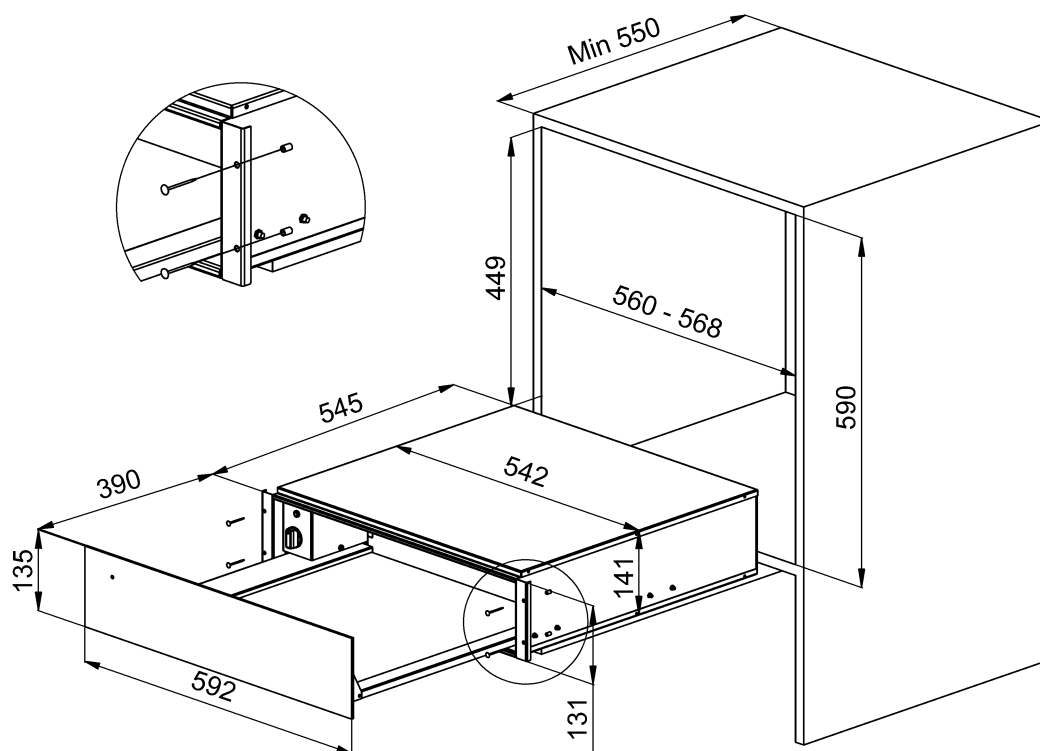
. 5 ВСТРАИВАНИЕ

RU

Вставьте прибор в нишу в кухонной мебели. Убедитесь в правильном размещении корпуса прибора.

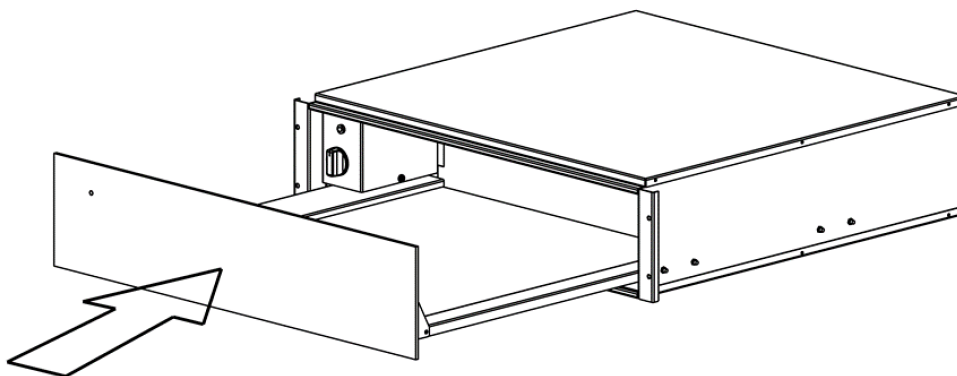
Откройте шкаф для подогрева посуды и прикрепите прибор к кухонному шкафу с помощью 4 винтов и 4 шайб, входящих в комплект поставки.

DWD7400



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Для открытия и закрытия шкафа слегка нажмите на переднюю панель посередине, как указано на рисунке.



Протрите поверхность шкафа влажной тканью, затем вытрите насухо.

Предварительно нагрейте пустой шкаф без посуды в течение минимум 2-х часов. Поверните регулятор на максимальное значение. Этот процесс необходим для того, чтобы удалить остатки жира, смазки или технологической обработки, которые стать причиной неприятного запаха при подогреве посуды. Проветрите помещение.

После выполнения данных операций прибор готов к первому использованию.

Прибор можно использовать для подогрева посуды или поддержания тепла готовых блюд.

Для подогрева посуды в приборе используется система циркуляции горячего воздуха. Вентилятор направляет горячий воздух от резистора в шкаф. За счет циркуляции горячего воздуха посуда нагревается быстро и равномерно.

Защитная решетка предотвращает контакт посуды с резистором или вентилятором.

Не двигайте посуду по шкафу, чтобы не поцарапать его внутреннюю поверхность.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

К кнопкам управления относится регулятор температуры с кнопкой Старт/Стоп. Они видны, только когда шкаф открыт.

Когда шкаф закрыт и включен, загорается индикатор работы прибора на его передней панели.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Регулятор температуры настраивает температуру в диапазоне от 30 до 70 °С.

Оптимальная температура для используемого типа посуды следующая:

- 40 °С: для чашек или стаканов. Горячие напитки, подаваемые в чашках или стаканах, предварительно подогретых до данной температуры, дольше сохраняются горячими. При этом, люди, которые пьют из этих, не получают ожог.
- 60 °С: для тарелок и сервировочных блюд. Блюда, поданные на предварительно нагретых тарелках, обычно дольше сохраняются горячими, при этом, они не обжигают руки при касании.

Поддержание тепла горячих блюд не рекомендуется в течение более 1 часа.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПОДОГРЕВА

Продолжительность подогрева зависит от нескольких факторов:

- толщины посуды и материала, из которого она сделана;
- количества загруженной посуды;
- распределения загруженной посуды;
- выбранной температуры.

Поэтому, мы не можем привести точную продолжительность подогрева.

Однако, в качестве ориентира приводим некоторые рекомендации: Настройка температуры 60 °С, равномерный подогрев:

- набор посуды на 6 персон - примерно 30 минут;
- набор посуды на 12 персон - примерно 40 минут;

После неоднократного использования шкафа Вы сами поймете, как долго Вам необходимо подогревать посуду.

. 6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



RU

Следующие примеры приведены только в качестве ориентира:

DWD7400

Количество зависит от веса посуды.

Комплект на 6 персон:

6 обеденных тарелок Ø 28 см

6 суповых тарелок Ø 22 см

1 сервировочное блюдо Ø 22 см

1 сервировочное блюдо Ø 20 см

1 сервировочное блюдо Ø 18 см

2 сервировочных подноса 36 см

или 16 больших тарелок Ø 28 см

+ 8 мисок Ø 10 см

или 24 суповых тарелок Ø 22 см

или 40 мисок Ø 10 см

или 60 чашек Ø 8 см

или...

. 7 ЧИСТКА И УХОД

RU

Перед выполнением каких-либо действий по чистке или обслуживанию прибора, отключите его от электросети.

Очистите все поверхности с помощью мягкой губки, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. Затем вытрите насухо чистой тканью.

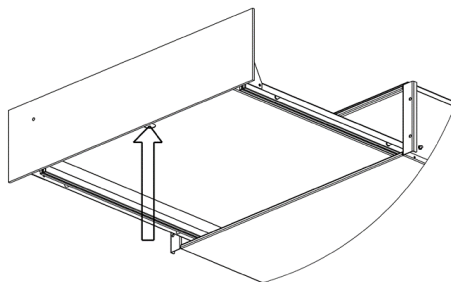
Не используйте пароочистители или приборы под давлением.

Не используйте порошковые чистящие средства, а также средства, содержащие спирт или смазку, так как они могут повредить прибор.

Чистите стеклянную переднюю панель с помощью очистителя для стекол и мягкой ткани. Не используйте скребки для стекла. Для чистки деталей из нержавеющей стали используйте специальное неабразивное чистящее средство.

Дно шкафа для подогрева посуды снимается (см. рисунок ниже). Рекомендуем чистить его после подогрева пищи. Подождите, пока шкаф остынет. Таким образом, грязь не будет накапливаться, и процесс очистки будет простым.

- Используйте чистую ткань или бумажные полотенца, смоченные в теплой мыльной воде или специальном средстве для чистки закаленного стекла. glass.
- Не используйте абразивные средства, отбеливатель, спрей для чистки духовки или металлические губки.



. 8 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

RU

Любой ремонт Вашего прибора должен осуществляться:

- Вашим дилером,
- или другим квалифицированным специалистом, который имеет официальное разрешение на ремонт приборов данного бренда.

При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе.