Brandt

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
DE BETRIEBSANLEITUNG
NL GEBRUIKSAANWIJZING
DA BRUGERVEJLEDNING
ES MANUAL DE UTILIZACIÒN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
IT MANUALE D'USO

WD1014X

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir un tiroir chauffant **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau tiroir chauffant **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

Protection de l'environnement 3

Description du tiroir chauffant 4

Conseils de sécurité 5

Installation 6

Encastrement 7

Utilisation du tiroir chauffant 8

Entretien et nettoyage 11

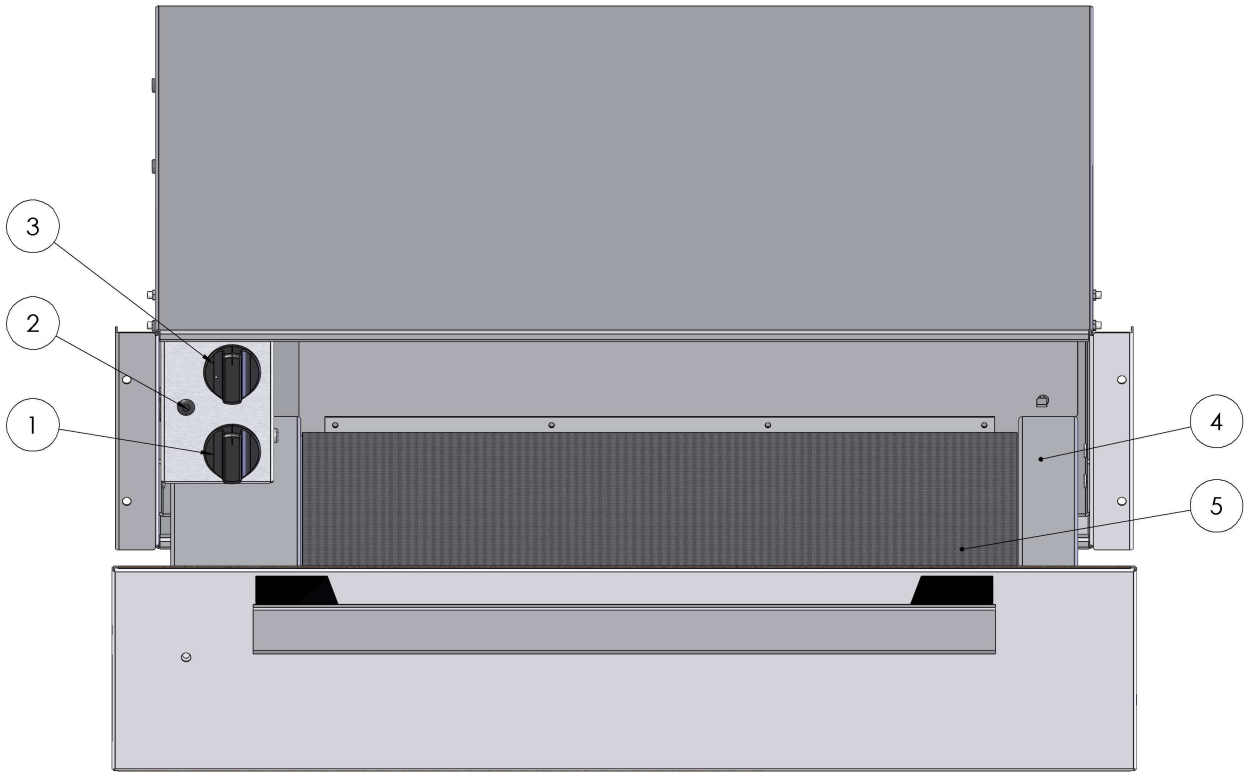
Service après vente et relations consommateurs 11

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

FR DESCRIPTION DU TIROIR CHAUFFANT



1. Minuterie interrupteur marche/arrêt
2. Voyant de mise sous tension en façade
3. Sélecteur de température
4. Tiroir à vaisselle
5. Fond antidérapant

CONSEILS DE SECURITE

FR

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre tiroir chauffant. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Ce tiroir chauffant a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à préchauffer la vaisselle. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

N'utilisez cet appareil qu'après encastrement. Seul l'encastrement permet d'éviter tout risque de contact avec les composants sous tension.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

L'enceinte du tiroir chauffant peut atteindre 70℃ suivant la température choisie et la durée d'utilisation. Pour enlever la vaisselle chaude, utilisez des maniques ou des gants.

N'utilisez pas le tiroir chauffant pour maintenir au chaud, réchauffer ou cuire des aliments ou des boissons. L'humidité des aliments ou boissons pourrait entraîner une corrosion de l'appareil.

Ne montez et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Les rails télescopiques seraient endommagés. La capacité de charge du tiroir est de 20 kg maximum.

Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans l'appareil. Ils pourraient fondre ou prendre feu à sa mise en marche.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

FR INSTALLATION

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Le fusible de votre installation doit être de 10 ampères.

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

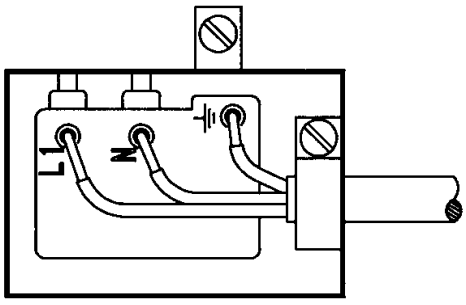
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le tiroir doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + N + terre normalisé CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Le neutre du tiroir chauffant (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm²) disponible auprès du service après-vente.



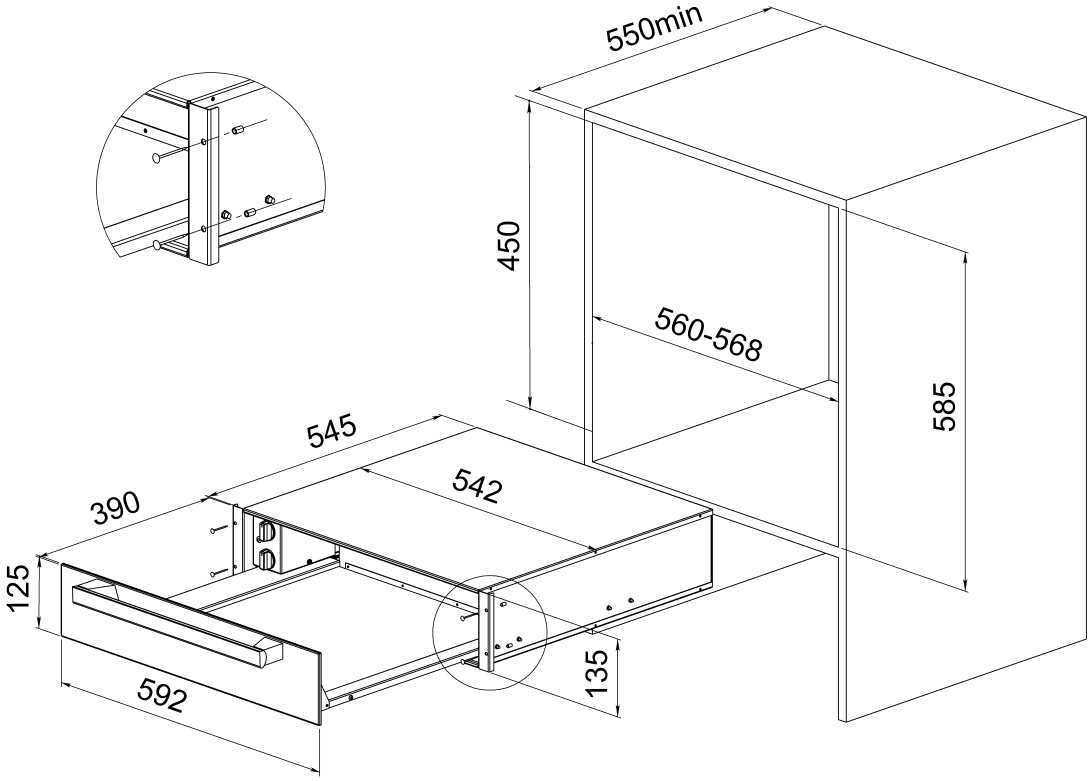
ENCASTREMENT

FR

Placez l’appareil dans la niche du meuble. Vérifiez que la carrosserie de l’appareil soit bien positionnée.

Ouvrez le tiroir et fixez l’appareil aux parois latérales du meuble avec les 4 vis et les 4 entretoises livrées.

WD1014X



FR UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

INFORMATION PREALABLE :

Cet appareil doit exclusivement servir à préchauffer la vaisselle.

L'appareil dispose d'un système de chauffage à air chaud. Un ventilateur répartit la chaleur de la résistance dans le tiroir. La vaisselle est réchauffée uniformément et rapidement grâce à la circulation d'air.

Une grille de protection évite le contact avec la résistance et le ventilateur.

Le fond du tiroir est recouvert d'une surface antidérapante qui empêche que la vaisselle ne glisse lors de l'ouverture du tiroir.

ELEMENTS DE COMMANDE :

Vous disposez d'un sélecteur de température et d'une minuterie interrupteur Marche/Arrêt. Ils ne sont apparents que lorsque le tiroir est ouvert.
Lorsque le tiroir est fermé, le voyant situé sur le devant de l'enceinte vous permet de voir si l'appareil est en marche.

PRINCIPE DE COMMANDE :

- Posez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une durée (minimum 10 minutes).

Le voyant de mise sous tension s'allume.

- Fermez le tiroir.

Lorsque la durée réglée est écoulée, le système de chauffage à air chaud s'arrête et une sonnerie retentit.

Pour arrêter la sonnerie, se mettre en position 0.

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

FR

SELECTION DE LA TEMPERATURE :

Le sélecteur de température permet de régler une température comprise entre 30 et 70 ℃.

Sur l'échelle de température, voici les meilleures températures pour le type de vaisselle utilisé :

- 40 ℃ : pour les tasses ou les verres. Versées dans des tasses ou verres préchauffés à cette température, les boissons chaudes conservent leur chaleur plus longtemps et le récipient peut être touché sans se brûler.

- 60 ℃ : pour les assiettes et les plats. Les mets d isposés sur des assiettes ou plats préchauffés conservent leur chaleur. Les assiettes et plats peuvent cependant être touchés sans risquer de se brûler.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE :

Le temps de préchauffage est fonction de plusieurs facteurs :

- matériau et épaisseur de la vaisselle
- charge
- disposition de la charge
- réglage de la température

Il est donc impossible de donner des valeurs toujours vérifiables.

Quelques repères :

Pour un réglage de température de 60 ℃, le réchauf fage homogène :

- de la vaisselle nécessaire à un repas pour six personnes est d'environ 30 min.

- de la vaisselle nécessaire à un repas pour douze personnes est d'environ 40 min.

Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

FR UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT

CAPACITE :

La capacité dépend de la hauteur du modèle, du poids et des dimensions de votre vaisselle.

Le modèle présente une capacité de charge maximale de 20 kg.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :

WD1014X

Les quantités sont déterminées par le volume

Vaisselle pour 6 personnes :

6 grandes assiettes	Ø 28 cm
6 assiettes à soupe	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 20 cm
1 saladier	Ø 18 cm
2 plats à viandes	36 cm
ou 16 grandes assiettes	Ø 28 cm
+ 8 bols	Ø 10 cm
ou 24 assiettes à soupe	Ø 22 cm
ou 40 bols	Ø 10 cm
ou 60 tasses	Ø 8 cm

ou . . .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FR

Avant tout entretien, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

La façade en inox est sensible aux rayures et aux coupures. Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Le fond antidérapant peut être enlevé pour nettoyer le fond du tiroir.

Vous pouvez nettoyer le fond antidérapant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ensuite, séchez-le bien et remettez-le dans le tiroir lorsqu'il est parfaitement sec.

Service après-vente et relations consommateurs

FR

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• *RELATIONS CONSOMMATEURS*

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

EN EDITORIAL

Brandt

Dear Client,

You have just acquired a BRANDT warming drawer; thank you for your purchase.

Our research teams have designed a new generation of appliances with you in mind. Their quality, design and state-of-the-art technology incorporate our unique know-how that makes these products exceptional.

Your new BRANDT warming drawer will be an attractive addition to your kitchen, combining ease of use with effective performance for preheating your tableware.

BRANDT products include a wide range of ovens, microwave ovens, glass-ceramic cook tops, vented hoods, built-in dishwashers and refrigerators that you can match to your new BRANDT warming drawer.

Our consumer department is of course at your service, because we want to do our best to meet your expectations with regard to our products. We will be happy to respond to your questions or suggestions.

These "new valuables" serve as landmarks in our daily lives – BRANDT, a reference for excellence, extends an invitation to join a new art of living.

The BRANDT trademark.

TABLE OF CONTENTS

EN

Protection of the environment 13

Description of warming drawer 14

Safety tips 15

Installation 16

Encasement 17

Using your warming drawer 18

Cleaning and maintenance 21

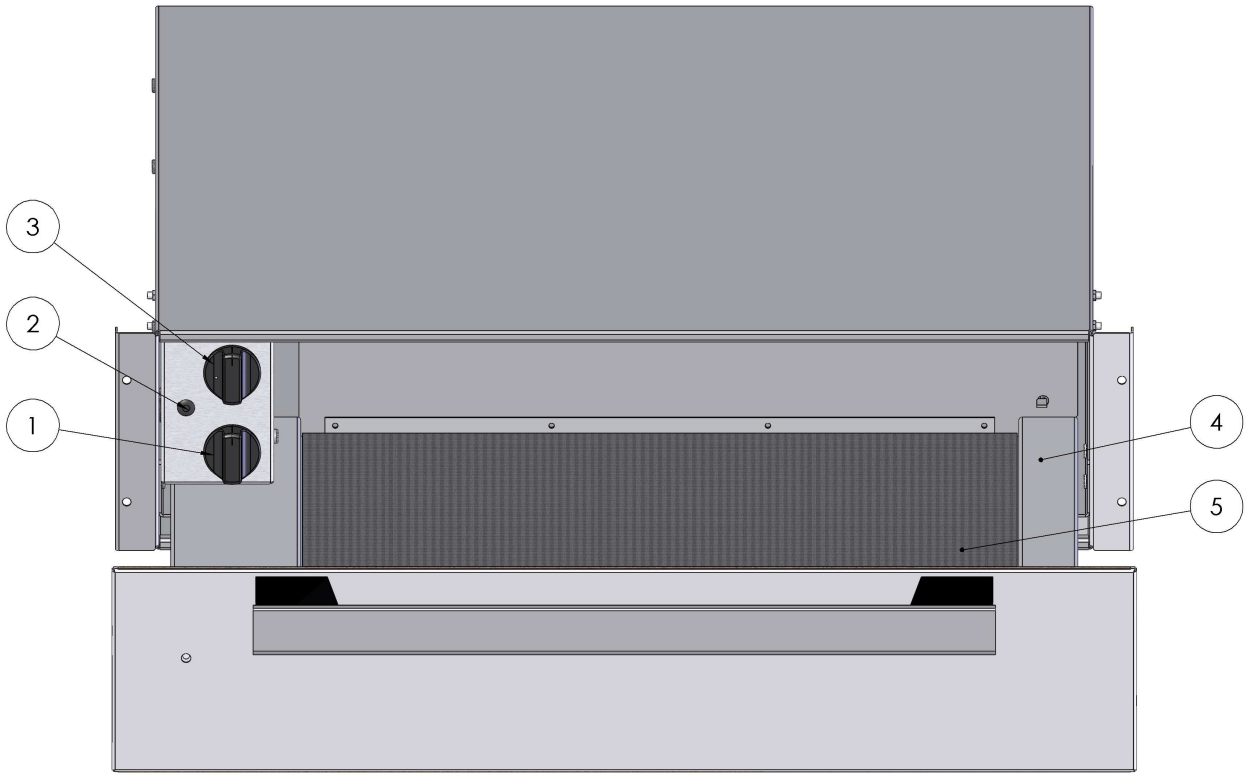
After sales service 21

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT:

The packaging materials used for this appliance can be recycled. Take part in recycling and help protect the environment by discarding them in the appropriate waste bins provided by the municipal authorities.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

EN DESCRIPTION OF WARMING DRAWER



1. Timer, stop/start switch
2. Signal light on the front showing that power is on
3. Temperature control
4. Drawer for dishes
5. Antiskid mat

Keep these instructions with your appliance. If the appliance should be sold or given to another person, be sure that these instructions are supplied with it.
Please read these recommendations before installing and using your warming drawer. They have been drafted for your safety and that of others.

This warming drawer has been designed for use by private persons in their homes. It is intended exclusively for warming dishes. Any other use is prohibited and could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable in the event of non-complying use.

Do not use this appliance until it has been installed in the cabinet. Only full installation of the drawer prevents any risk of contact with powered components.

Never open the body of the appliance.

The inside of the drawer can heat up to 70℃ depend ing on the selected temperature and the duration of use. Use hot-pan holders or gloves to remove the hot dishes.

Do not use the warming drawer to keep food or drinks hot or to reheat or cook food or drinks. The moisture in the food or drinks could cause corrosion of the appliance.

Do not stand or sit on the open drawer; this would damage the telescopic rails. The maximum load of the drawer is 20 kg.

Do not store any plastic goods or inflammable objects in the appliance. They could melt or catch fire when it is turned on.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

EN INSTALLATION

Before connecting the appliance to the power supply, check that the wires of your electric installation have sufficient diameter to supply power to the appliance during normal use. The fuse for the installation should be 10 amps.

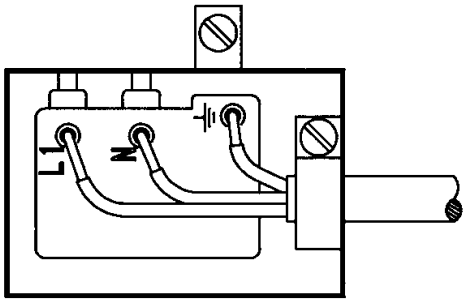
It is necessary to provide a bipolar cut-off device in the power supply circuit, with an open contact gap of more than 3 mm.

The electric connection should be made before the appliance is installed in the cabinet.

The drawer should be connected by a (standard) power cord with three 1 mm² wires (1 single phase + 1 N + ground) to the 220-240 V single phase power supply via an electric circuit corresponding to the CEI 60083 standard or complying with the installation rules. The protective wire (green/yellow) corresponds to ground ⏚ on the appliance and should be connected to the ground of the installation.

In the case of a connection via an electric outlet, the outlet should be accessible even with the appliance installed.

The neutral on the heating drawer (blue wire) should be connected to neutral on the power supply.



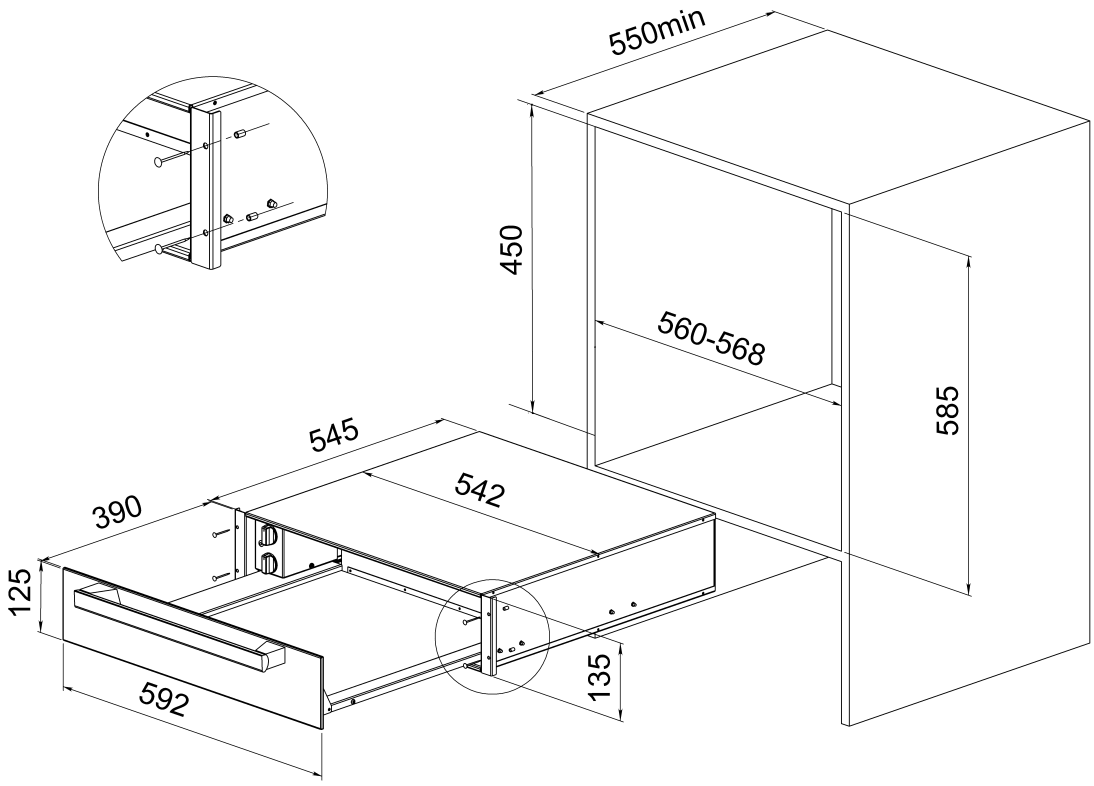
ENCASEMENT

EN

Set the appliance into the niche in the cabinet. Make certain that the body of the appliance is positioned correctly.

Open the drawer and fasten the appliance to the sides of the cabinet with 4 screws and the 4 spacers delivered with the appliance.

WD1014X



EN USING YOUR WARMING DRAWER

INFORMATION BEFORE USE:

The appliance should be used exclusively to preheat dishes.

The appliance uses a hot air system to heat the dishes. A fan distributes the heat from the resistor in the drawer. The dishes are heated rapidly and uniformly by circulation of hot air.

A protective grid prevents the dishes from coming into contact with the resistor or the fan.

The floor of the drawer is covered with an antiskid mat that prevents the dishes from sliding when the drawer is opened.

CONTROLS:

The controls include a temperature knob and a Start/Stop switch. These are only visible when the drawer is open.
When the drawer is closed, the signal light on the front of the drawer comes on when the appliance is running.

SETTING THE CONTROLS:

- Put the dishes in the drawer.
- Select the temperature.
- Set the timer (minimum 10 minutes).

The signal light shows that the power is on.

- Close the drawer

When the timer runs out, the hot air heating system stops and a bell rings.

To turn the bell off, turn the knob to 0.

SELECTING THE TEMPERATURE:

The temperature knob adjusts the temperature between 30 and 70 °C.

The most appropriate temperatures for the types of dishes used are as follows :

- 40 °C: for cups or glasses. Hot drinks stay hot longer when poured into cups or glasses preheated to this temperature, without danger of burns when people drink from them.

- 60 °C: for plates and dishes. Food served on preheated plates or dishes maintain their heat and the dishes can be touched without burning the hands.

PREHEATING TIME:

Preheating time depends on several factors:

- the thickness of the dishes and the material they are made from
- the load
- disposal of the load
- temperature setting

Consequently, we cannot give times that will correspond systematically.

A few hints :

For a temperature setting of 60 °C, heated evenly:

- dishes for a meal for six take about 30 min.

- dishes for a meal for twelve take about 40 min.

After using the drawer a few times, you will know for yourself how long it takes to heat your dishes.

USING YOUR WARMING DRAWER

CAPACITY:

Capacity depends on the height of the model and the weight and size of your dishes.

This model has a maximum capacity of 20 kg.

The following examples are given as an indication only :

WD1014X

Quantities are determined by volume

Dishes for 6:	
6 dinner plates	Ø 28 cm
6 soup plates	Ø 22 cm
1 serving bowl	Ø 22 cm
1 serving bowl	Ø 20 cm
1 serving bowl	Ø 18 cm
2 serving platters	36 cm
or 16 large plates	Ø 28 cm
+ 8 bowls	Ø 10 cm
or 24 soup plats	Ø 22 cm
or 40 bowls	Ø 10 cm
or 60 cups	Ø 8 cm
or . . .	

CLEANING AND MAINTENANCE

EN

Before any maintenance, turn off the appliance and let it cool.

Clean all surfaces with a sponge, dish washing soap and warm water. Then dry it off with a soft cloth.

Do not steam clean the appliance.

The use of scouring powders, alcohol or grease-cutting products is not recommended – they could damage the appliance.

The stainless steel front can be scratched. Use a special non-abrasive cleanser for stainless steel.

The antiskid mat can be removed to clean the bottom of the drawer.

The antiskid mat can be washed with warm water and dish water soap. Then dry it off and put it back in the drawer when it is completely dry.

AFTER SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

DE VORWORT

Brandt

Werte Kundin, werter Kunde,

Sie haben eine Wärmeschublade von BRANDT erworben, und wir danken Ihnen für Ihren Kauf.

Unser Forschungsteam hat für Sie eine neue Generation an Geräten entwickelt ; ihre Qualität, ihr Design und ihre technologischen Entwicklungen machen sie zu außergewöhnlichen Produkte mit einzigartigem Know-how.

Ihre neue Wärmeschublade von BRANDT fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein ; sie weist die für das Vorwärmen Ihres Geschirrs erforderlichen Leistungen auf, ist jedoch ganz einfach zu benutzen.

Im Sortiment der Produkte von BRANDT finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Öfen, Mikrowellengeräten, Kochplatten, Abzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die sich mit Ihrer neuen Wärmeschublade BRANDT kombinieren lassen.

In dem ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte auf bestmögliche Weise zufrieden zu stellen, steht unser Kundendienst zu Ihrer Verfügung und beantwortet Ihnen gerne alle Fragen oder geht auf Ihre Vorschläge ein.

Dank dieser « neuen Wertgegenstände », die uns als Bezugspunkt in unserem täglichen Leben dienen, stellt BRANDT, die Referenz für Exzellenz, eine Einladung zu einer neuen Lebenskunst dar.

Die Marke BRANDT.

INHALTSÜBERSICHT DE

Umweltschutz 23

Beschreibung der Wärmeschublade 24

Sicherheitshinweise 25

Installation 26

Einbau 27

Benutzung der Wärmeschublade 28

Unterhalt und Reinigung 31

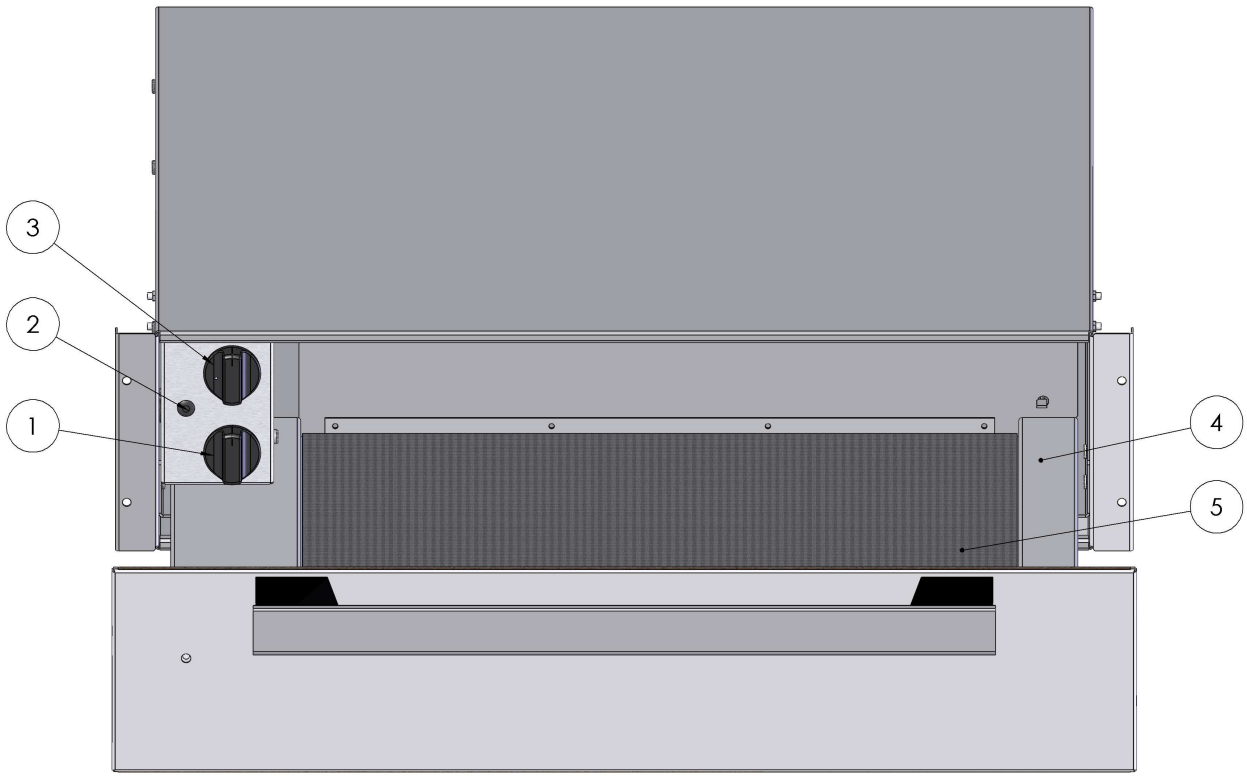
Kundendienst 31

UMWELTSCHUTZ :

Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist recycelbar. Deponieren Sie die Verpackung in die entsprechenden kommunalen Container ; durch das Recycling tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Das Symbol ▬ auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

DE BESCHREIBUNG DER WÄRMESCHUBLADE



1. Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus
2. Anzeigeleuchte für Stromspannung an der Vorderseite
3. Temperaturwählschalter
4. Geschirrschublade
5. Rutschfester Boden

SICHERHEITSHINWEISE DE

Bewahren Sie diese Betriebsanweisung zusammen mit dem Gerät auf. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder weitergegeben werden, sollten Sie darauf achten, dass die Betriebsanweisung dem Gerät beigefügt wird.
Ehe Sie Ihre Wärmeschublade installieren und benutzen, machen Sie sich bitte mit diesen Ratschlägen vertraut. Sie dienen Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen.

Diese Wärmeschublade wurde entwickelt, um von Privatpersonen in ihrer Wohnung benutzt zu werden. Sie dient ausschließlich dem Vorwärmen von Geschirr. Alle anderen Verwendungen können gefährlich sein und sind verboten. Der Hersteller lehnt jede Haftung im Fall einer unsachgemäßen Benutzung ab.

Benutzen Sie das Gerät erst nach dem Einbau. Erst dann besteht nicht mehr die Gefahr eines Kontaktes mit Bauteilen unter Spannung.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

Die Wand der Wärmeschublade kann je nach gewählter Temperatur oder Benutzungsdauer 70℃ heiß werden. Zum Herausnehmen des warmen Geschirrs benutzen Sie Topflappen oder Handschuhe.

Benutzen Sie die Wärmeschublade nicht zum Warmhalten, Aufwärmen oder Kochen von Nahrungsmitteln oder Getränken. Die Feuchtigkeit der Nahrungsmittel oder Getränke könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Schublade, um die Teleskopschienen nicht zu beschädigen. Das Ladegewicht der Schublade beträgt maximal 20 kg.

Bewahren Sie keine Gegenstände aus Kunststoff und keine entzündlichen Gegenstände im Gerät auf. Sie könnten bei der Inbetriebnahme schmelzen oder Feuer fangen.

Kinder oder Behinderte dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

DE INSTALLATION

Ehe Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Drähte Ihrer Elektroanlage ausreichend bemessen sind, um das Gerät normal zu versorgen. Die Sicherung Ihrer Anlage muss 10 Ampere leisten.

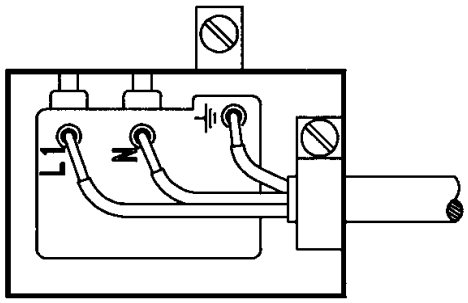
Im Stromkreis muss ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.

Die Stromanschlüsse sind durchzuführen, ehe das Gerät in den Schrank eingefügt wird.

Die Schublade muss mit einem (Standard-)Stromkabel mit 3 Leitern von 1 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, die mittels eines (Standard-)Steckers 1 ph + N + Erde CEI 60083 oder gemäß den Installationsregeln an das Netz 220-240 V ~ (einphasig) angeschlossen werden. Der Schutzdraht (grün/gelb) wird mit der Klemme ⏚ des Gerätes verbunden und an die Erde der Anlage angeschlossen.

Bei einem Anschluss mit Steckdose muss diese nach der Installation des Gerätes zugänglich bleiben.

Der Nullleiter der Wärmeschublade (blauer Draht) ist an den Nullleiter des Netzes anzuschließen.



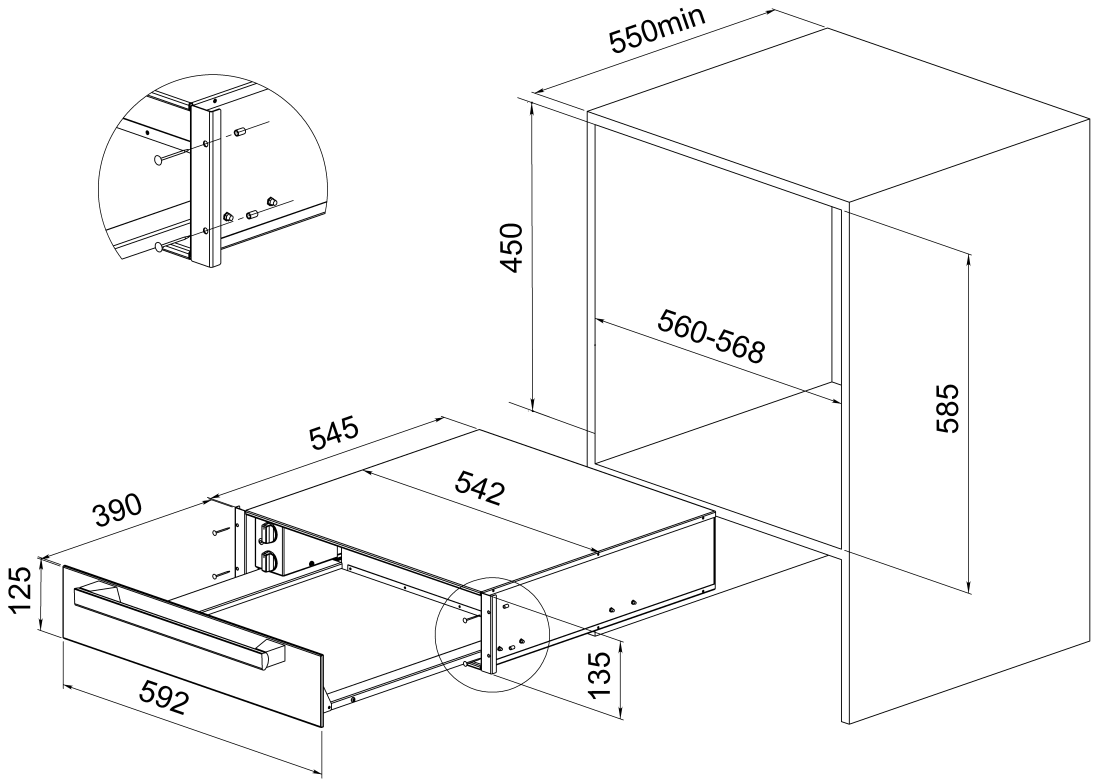
EINBAU

DE

Schieben Sie das Gerät in die Schranknische. Achten Sie darauf, dass sich das Gehäuse des Gerätes in der richtigen Position befindet.

Öffnen Sie die Schublade und befestigen das Gerät an die Seitenwände des Schrankes mit 4 Schrauben und 4 Abstandshaltern (im Lieferumfang enthalten).

WD1014X



DE BENUTZUNG DER WÄRMESCHUBLADE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN :

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr benutzt werden.

Das Gerät verfügt über ein Wärmsystem mit Heißluft. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Widerstandes in der Schublade. Das Geschirr wird durch den Luftstrom gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert den Kontakt zum Widerstand und zum Gebläse.

Der Boden der Schublade weist eine rutschhemmenden Fläche auf, damit das Geschirr beim Öffnen der Schublade nicht rutscht.

BEDIENELEMENTE :

Sie verfügen über einen Temperaturwählschalter und einen Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus. Sie sind nur sichtbar bei geöffneter Schublade.
Bei geschlossener Schublade zeigt die Anzeigeleuchte an der Gerätevorderseite Ihnen an, ob das Gerät eingeschaltet ist.

VORGEHENSWEISE :

- Legen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Wählen Sie eine Temperatur aus.
- Wählen Sie eine Dauer aus (mindestens 10 Minuten).

Die Anzeigeleuchte geht an und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

- Schließen Sie die Schublade.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Heißluftsystem aus und eine Klingel ertönt.

Zum Beenden des Klingeltons stellen Sie den Schalter auf Position 0.

BENUTZUNG DER WÄRMESCHUBLADE DE

WAHL DER TEMPERATUR :

Mit dem Temperaturschalter können Sie eine Temperatur zwischen 30 und 70 °C einstellen.

Nachstehend die besten Temperaturen je nach Art des verwendeten Geschirrs :

- 40 °C : für Tassen und Gläser. Bei Tassen oder Gläsern, die auf diese Temperatur vorgeheizt wurden, bleiben warme Getränke länger warm und der Behälter lässt sich anfassen, ohne sich zu verbrennen.

- 60 °C : für Teller und Schüsseln. Gerichte, die auf vorgewärmten Tellern oder Schüsseln serviert werden, bleiben warm. Die Teller und Schüsseln lassen sich jedoch ohne Verbrennungsrisiko anfassen.

VORWÄRMZEIT :

Die Vorwärmzeit hängt von mehreren Faktoren ab :

- Material und Stärke des Geschirrs
- Beladung
- Anordnung des Geschirrs
- Einstellung der Temperatur

Es ist also unmöglich, allgemein gültige Werte anzugeben.

Einige Anhaltspunkte :

Bei einer Einstellung der Temperatur auf 60 °C benötigt man für das gleichmäßige Vorwärmen :

- von Geschirr für eine Mahlzeit von sechs Personen etwa 30 Minuten.

- von Geschirr für eine Mahlzeit von zwölf Personen etwa 40 Minuten.

Ihre eigene Erfahrung wird Sie lehren, welche Dauer am besten geeignet ist für Ihr Geschirr.

DE BENUTZUNG DER WÄRMESCHUBLADE

FASSUNGSVERMÖGEN :

Das Fassungsvermögen hängt von der Höhe des Modells, vom Gewicht und den Maßen Ihres Geschirrs ab.

Die beiden Modelle weisen ein maximales Ladegewicht von 20 kg auf.

Folgende Beispiele dienen als Anhaltspunkte :

WD1014X

Die Mengen werden durch das Volumen bestimmt

Geschirr für 6 Personen :

6 große Teller	Ø 28 cm
6 Suppenteller	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 20 cm
1 Salatschüssel	Ø 18 cm
2 Fleischplatten	36 cm

oder 16 große Teller Ø 28 cm
+ 8 Becher Ø 10 cm

oder 24 Suppenteller Ø 22 cm

oder 40 Becher Ø 10 cm

oder 60 Tassen Ø 8 cm

oder . . .

UNTERHALT UND REINIGUNG

DE

Vor jedem Unterhalt schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen.

Reinigen Sie alle Flächen nur mit einem Schwamm, Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie die Flächen mit einem weichen Tuch nach.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Von scheuernden Produkten, Alkohol oder Lösungsmitteln wir abgeraten; sie können das Gerät beschädigen.

Die Vorderseite aus Edelstahl ist empfindlich gegen Kratzer und Schnitte. Benutzen Sie ein Spezialprodukt für Stahl, das nicht scheuert.

Der rutschhemmende Boden ist herausnehmbar, um den Boden der Schublade zu reinigen.

Der rutschhemmenden Bode lässt sich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Danach trocknen Sie ihn sorgfältig und legen ihn nach dem vollständigen Trocknen wieder in die Schublade.

KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

NL TEN GELEIDE

Brandt

Geachte klant,

U hebt zojuist een verwarmingslade van BRANDT gekocht en we danken u daarvoor.

Onze ontwikkelingsafdeling heeft voor u een nieuwe generatie toestellen ontworpen, waarvan de kwaliteit, het design en de technologische ontwikkelingen ze tot uitzonderlijke producten maken die een unieke knowhow verraden.

Uw nieuwe verwarmingslade van BRANDT past perfect in uw keuken en paart de verwachte prestaties (voorverwarmen van uw vaatwerk) perfect aan een groot gebruiksgemak.

U vindt in het productassortiment van BRANDT een ruime keuze aan inbouwtoestellen zoals ovens, magnetrons, kooktafels, wasemkappen, vaatwassers en koelkasten, die u kunt laten passen bij uw nieuwe verwarmingslade van BRANDT.

Het spreekt vanzelf dat onze klantendienst voortdurend probeert zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u aan onze producten stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Dankzij deze "nieuwe" waardevolle voorwerpen die dienen als herkenningspunt in ons leven van alledag, nodigt BRANDT, de referentie bij uitstek voor keukentoestellen, u uit om een nieuwe levenskunst te ontdekken.

BRANDT

www.brandt.com

INHOUDSOPGAVE NL

Milieubescherming 33

Beschrijving van de verwarmingslade 34

Veiligheidsaanwijzingen 35

Installatie 36

Inbouw 37

Gebruik van de verwarmingslade 38

Onderhoud en reiniging 41

Service dienst 41

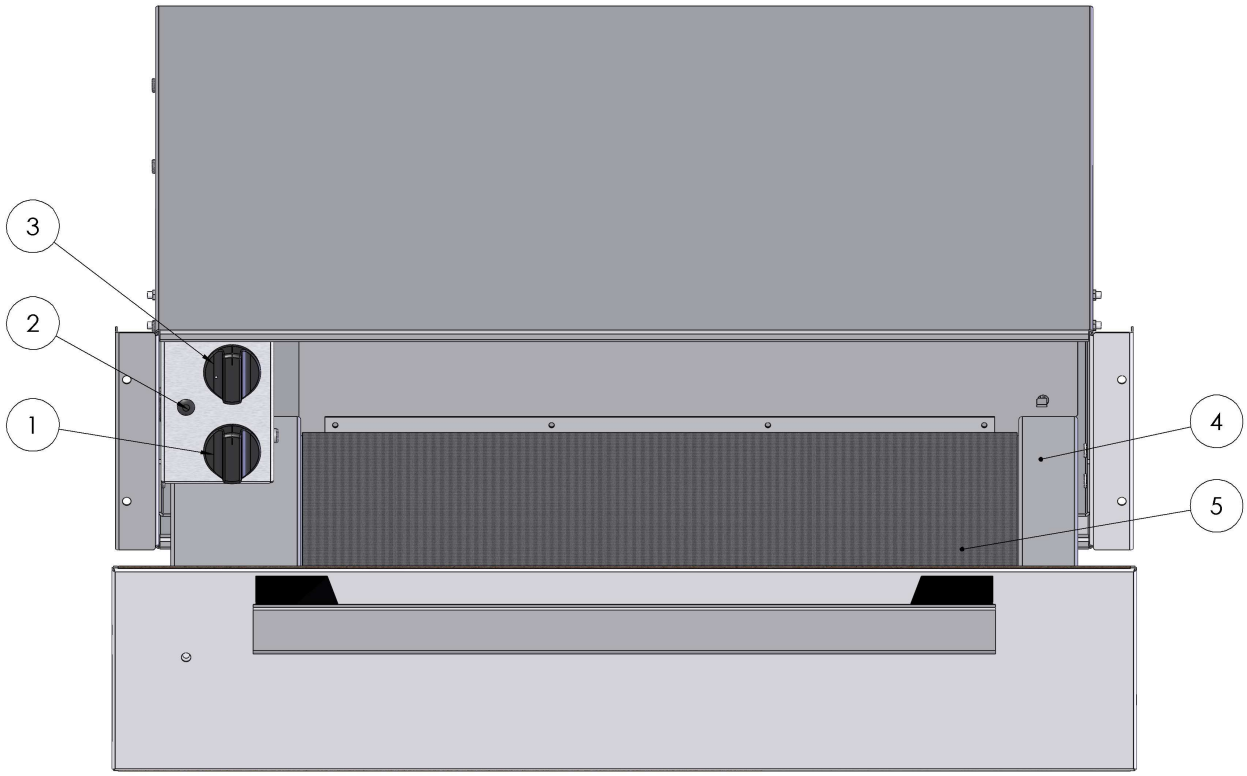
MILIEUBESCHERMING:

De verpakkingsmaterialen van dit toestel kunnen gerecycled worden. Doe dit a.u.b. en draag zo bij tot de bescherming van het milieu door ze in de passende container of afvalzak te gooien.

Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

NL BESCHRIJVING VAN DE VERWARMINGSLADE



1. Schakelaar schakelklok AAN/UIT
2. Verklikkerlichtje "onder spanning" vooraan
3. Temperatuurregelknop
4. Vaatlade
5. Slipwerende bodem

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

NL

Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Als u uw toestel verkoopt of aan iemand anders overlaat, zorg er dan voor dat de handleiding er bij blijft.
We vragen u de aanbevelingen te lezen alvorens de verwarmingslade te installeren en te gebruiken. Ze werden opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

Deze verwarmingslade werd ontworpen om gebruikt te worden door particulieren in hun woning. Hij is uitsluitend bestemd voor het voorverwarmen van vaatwerk. Elk ander gebruik is verboden en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af in geval van niet-conform gebruik.

Gebruik dit toestel alleen na inbouw. Alleen door het in te bouwen kunt u alle risico door contact met onder spanning staande onderdelen vermijden.

Open in geen enkel geval het huis van het toestel.

De buitenkant van de verwarmingslade kan in bepaalde gevallen 70℃ warm worden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gebruiksduur). Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het warme vaatwerk uit de lade te halen.

Gebruik de verwarmingslade niet om eten of drank op te warmen of klaar te maken. De vochtigheid van het voedsel of de drank zou het toestel kunnen doen roesten.

Klim niet of zit niet op de open lade. De schuifrails zouden beschadigd worden. De lade mag met max. 20 kg belast worden.

Bewaar of leg geen kunststof recipiënten of ontvlambare voorwerpen in het toestel. Ze zouden kunnen smelten of vuur vatten na inschakeling.

Onbewaakte kinderen of gehandicapten mogen het toestel niet gebruiken. Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

NL INSTALLATIE

Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben om het toestel normaal te voeden. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.

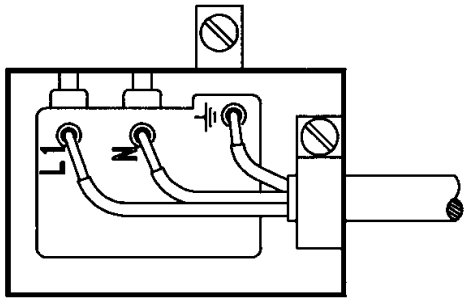
Het voedingscircuit moet over een bipolair stroomonderbrekingsmechanisme met contactopeningen van minstens 3 mm beschikken

De elektrische aansluiting moet uitgevoerd worden vooraleer het toestel in het meubel aan te brengen.

De lade moet via een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders van 1 mm² (1 fase + 1 N + aarding) aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220 - 240 V~ enkelfasig, via een stopcontact 1 fase + N + genormaliseerde aarding CEI 60083 of conform de plaatselijke installatievoorschriften. De aardingsdraad (groen/geel) moet verbonden worden met de aansluitklem ⏚ van het toestel en met de aarding van de installatie.

Als het toestel wordt aangesloten aan een stopcontact, dan moet dit toegankelijk blijven na de installatie van de lade.

De nulleider van de verwarmingslade (blauwe draad) moet aangesloten worden aan de nulleider van het elektriciteitsnet.



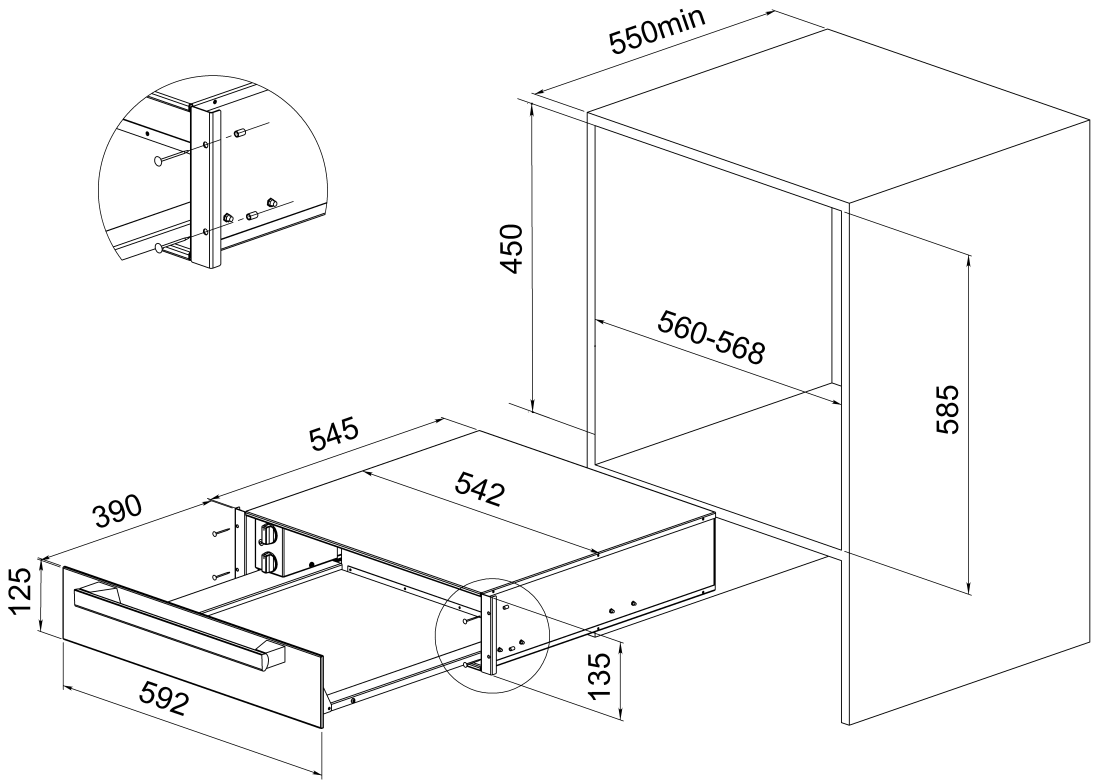
INBOUW

NL

Schuif het toestel in de nis van het keukenmeubel. Controleer of het huis van het toestel goed op zijn plaats komt te zitten.

Open de lade en bevestig het toestel aan de zijwanden van het meubel met de 4 meegeleverde schroeven en afstandstukken.

WD1014X



NL GEBRUIK VAN DE VERWARMINGSLADE

VOORAFGAANDE INFORMATIE:

Dit toestel mag uitsluitend gebruikt worden om vaatwerk voor te verwarmen.

Het toestel beschikt over een verwarmingssysteem met warme lucht. Een ventilator verspreidt de warmte van de weerstand over de lade. Het vaatwerk wordt gelijkmatig en snel verwarmd dankzij de luchtcirculatie.

Een beschermrooster belet contact met de weerstanden en de ventilator.

De bodem van de lade is bedekt met een slipwerend oppervlak dat vaatwerk belet te verschuiven tijdens het openen van de lade.

BEDIENINGSELEMENTEN:

U beschikt over een temperatuurregelknop en een schakelklok met AAN/UIT-schakelaar. Ze zijn alleen zichtbaar wanneer de lade open is.
Bij gesloten lade kunt u via het controlelampje aan de voorkant zien of het toestel ingeschakeld is.

BEDIENINGSPRINCIPE:

- Plaats het vaatwerk in de lade.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Kies een verwarmingsduur (minstens 10 minuten).

Het controlelampje "onder spanning" gaat branden.

- Sluit de lade.

Wanneer de ingestelde verwarmingsduur is afgelopen, stopt het systeem met verwarmen en weerklinkt een belsignaal.

Om het belsignaal te stoppen, zet u de schakelklok in de stand 0.

GEBRUIK VAN DE VERWARMINGSLADE

NL

SELECTIE VAN DE TEMPERATUUR:

Met de temperatuurregelknop kunt u een temperatuur tussen 30 en 70°C instellen.

We bevelen de volgende temperaturen aan naargelang van het gebruikte type vaatwerk:

- 40°C: voor kopjes en glazen. Als warme drank in voo rverwarmde kopjes of glazen wordt gegoten, dan blijven ze langer warm en kunt u ze aanraken worden zonder u zich te verbranden.

- 60°C: voor borden en schotels. Gerechten die op voo rverwarmde borden of schotels gelegd worden, koelen niet af. De borden en schotels kunnen echter aangeraakt worden zonder risico zich te verbranden.

VOORVERWARMINGSTIJD:

De voorverwarmingstijd hangt van meerdere factoren af:

- het materiaal en de dikte van het vaatwerk
- de vullingsgraad
- de verdeling van de belasting
- de temperatuurregeling

Het is dus onmogelijk om op voorhand precieze gegevens te geven.

Enkele richtwaarden:

Bij een ingestelde temperatuur van 60°C, bedraagt d e duur voor een homogene verwarming:

- van het vaatwerk voor een maaltijd voor zes personen ongeveer 30 min.

- van het vaatwerk voor een maaltijd voor twaalf personen ongeveer 40 min.

U zult zelf ervaren welke duur het best geschikt is voor uw vaatwerk.

NL GEBRUIK VAN DE VERWARMINGSLADE

CAPACITEIT:

De capaciteit hangt af van de hoogte van het model, het gewicht en de afmetingen van uw vaatwerk.

Dit model mag maximaal met 20 kg vaatwerk gevuld worden.

De volgende voorbeelden worden alleen ter informatie gegeven :

WD1014X

De hoeveelheden zijn bepaald door het volume

Vaatwerk voor 6 personen:

6 grote borden	Ø 28 cm
6 soepborden	Ø 22 cm
1 slaschaal	Ø 22 cm
1 slaschaal	Ø 20 cm
1 slaschaal	Ø 18 cm
2 vleesschotels	36 cm
of 16 grote borden	Ø 28 cm
+ 8 kommen	Ø 10 cm
of 24 soepborden	Ø 22 cm
of 40 kommen	Ø 10 cm
of 60 kopjes	Ø 8 cm

of...

ONDERHOUD EN REINIGING NL

Alvorens het toestel te onderhouden, moet u het uitschakelen en laten afkoelen.

Maak alle oppervlakken alleen schoon met een spons, vaatwasmiddel en warm water. Droog het vervolgens met een zachte doek.

Het toestel niet schoonmaken met een stoomreiniger.

Het gebruik van schurende producten, alcohol of oplosmiddel is af te raden; ze zouden het toestel kunnen beschadigen.

De voorkant is van roestvrij staal en is krasgevoelig. Gebruik een speciaal niet schurend detergens voor roestvrij staal.

De slipwerende bodem kan verwijderd worden om de bodem van de lade schoon te maken.

U kunt de slipwerende bodem schoonmaken met warm water en afwasmiddel. Droog hem vervolgens goed af en breng hem pas weer aan in de lade aan nadat hij perfect droog is.

SERVICE DIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

DA INFORMATIONER

Brandt

Kære kunde,

Du har netop anskaffet en varmeskuffe fra BRANDT. Vi takker for din tillid.

Vores forskerhold har udviklet en ny generation af apparater, som med deres kvalitet, design og tekniske udvikling udgør exceptionelle produkter, der afslører en unik know-how.

Din nye BRANDT-varmeskuffe passer harmonisk ind i køkkenet og er en både nem og effektiv måde at varme service på.

Produktrækken fra BRANDT rummer et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, opvaskemaskiner og køleskabe til indbygning, som kan koordineres med den nye varmeskuffe fra BRANDT.

Da vi naturligvis gør alt, hvad vi kan for bedst muligt at opfylde dine krav til vore produkter, er vores kundeservice altid rede til at hjælpe og modtagelige over for dine spørgsmål og forslag.

Takket være disse "nye værdigenstande", der fungerer som holdepunkt i vores dagligdag, er BRANDT med sin kendte kvalitet på det nærmeste en invitation til en ny livsstil.

Mærket BRANDT.

www.brandt.com

OVERSIGT

DA

Beskyttelse af miljøet 43

Beskrivelse af varmeskuffen 44

Sikkerhedsvejledning 45

Installation 46

Indbygning 47

Anvendelse af varmeskuffen 48

Vedligeholdelse og rengøring 51

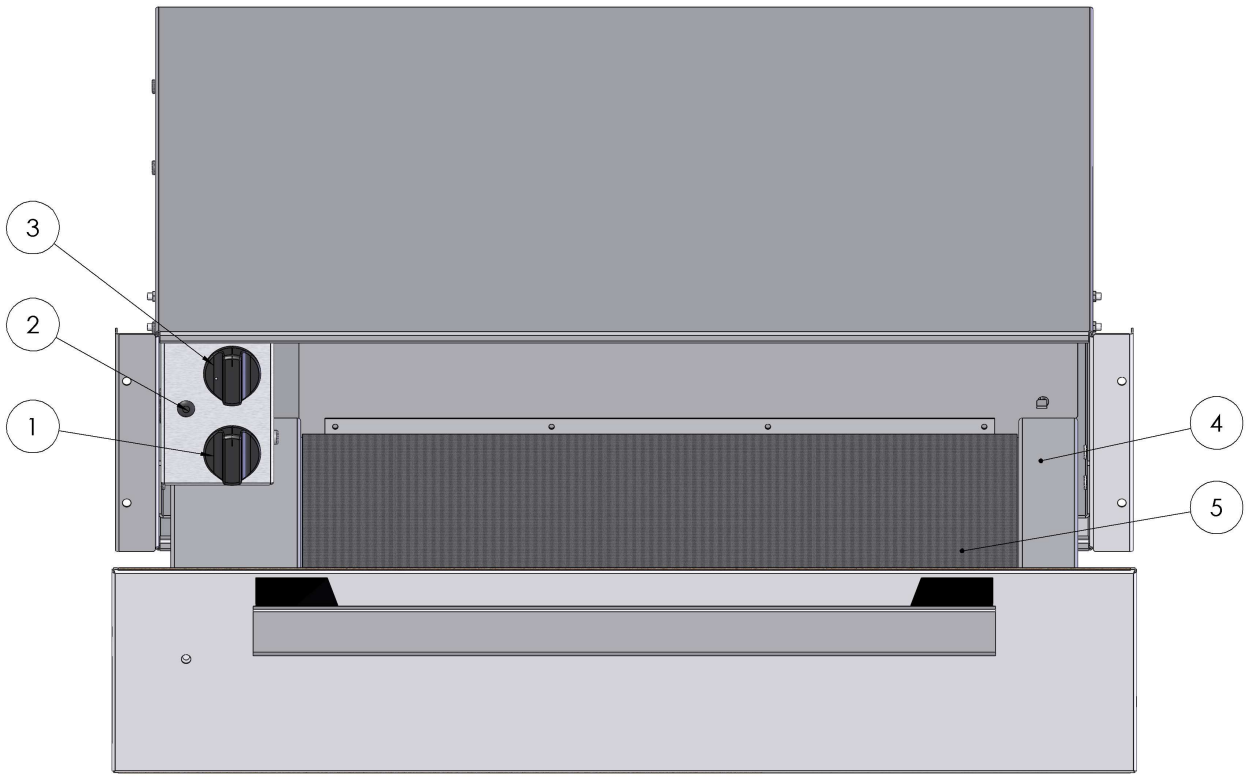
Kundeservice 51

BESKYTTELSE AF MILJØET:

Emballagen til dette apparat kan genvindes. Vær med til genvindingen af dem ved at deponere emballagen i kommunens beholdere til genvinding og bidrag dermed til at beskytte miljøet.

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

DA BESKRIVELSE AF VARMESKUFFEN



1. Start/stop-ur
2. Spændings-kontrollampe på fronten
3. Temperaturvælger
4. Serviceskuffe
5. Skridsikker bund

SIKKERHEDSVEJLEDNING DA

Opbevar denne brugsanvisning i nærheden af apparatet. Hvis apparatet sælges eller overdrages til en anden, skal du sørge for, at brugsanvisningen følger med.
Sørg for at gøre dig fortrolig med denne vejledning, før varmeskuffen installeres og tages i brug. Den er udformet af hensyn til din og andres sikkerhed.

Denne varmeskuffe er udviklet til brug af privatpersoner i private hjem. Den er udelukkende beregnet til forvarmning af service. Enhver anden anvendelse er forbudt og kan være farlig. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar i tilfælde af uautoriseret anvendelse.

Brug ikke apparatet, før det er indbygget. Kun ved indbygning sikrer man sig, at enhver risiko for kontakt med spændingsførende dele undgås.

Åbn under ingen omstændigheder apparatets kabinet.

Varmeskuffens rum kan nå op på 70℃, alt efter den valgte temperatur og varigheden af anvendelsen. Brug grydelapper eller handsker ved udtagning af varmt service.

Brug ikke skuffen til varmholdning, opvarmning eller tilberedning af mad- eller drikkevarer. Fugten i mad- eller drikkevarer kan medføre korrosion af apparatet.

Den åbne skuffe må ikke bruges til at stå eller sidde på. Det kan skade teleskopskinnerne. Skuffen tåler maksimalt en belastning på 20 kg.

Læg ikke plastbeholdere eller brændbare genstande i apparatet. De kan smelte eller bryde i brand, når skuffen sættes i gang.

Apparatet må ikke anvendes af børn eller handicappede personer uden overvågning. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

DA INSTALLATION

Inden varmeskuffen tilsluttes, skal man sikre sig, at ledningerne i elinstallationen har et lovbefalet tværsnit til en normal forsyning til apparatet. Installationens sikring skal være på 10 ampère.

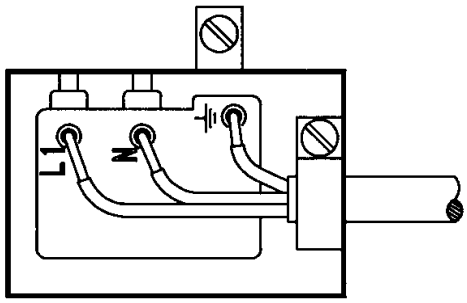
Installationen skal være forsynet med en godkendt afbryder.

Den elektriske tilslutning skal foretages, før apparatet sættes på plads i møblet.

Skuffen skal være tilsluttet med et tilslutningskabel (standard) med tre ledere på 1 mm² (1 fase + 1 nul + jord), som skal være sluttet til et 220-240 V ~ enkeltfasenet via et stik med 1 fase + nul + jord CEI 60083 standard eller i overensstemmelse med gældende installationsregler. Jordledningen (grøn/gul) er sluttet til klemmen ⏚ på apparatet og skal være koblet til installationens jord.

I tilfælde af tilslutning via stikkontakt skal denne stadig være tilgængelig efter installation af apparatet.

Varmeskuffens nulleder (blå leder) skal være tilsluttet nettets nul.



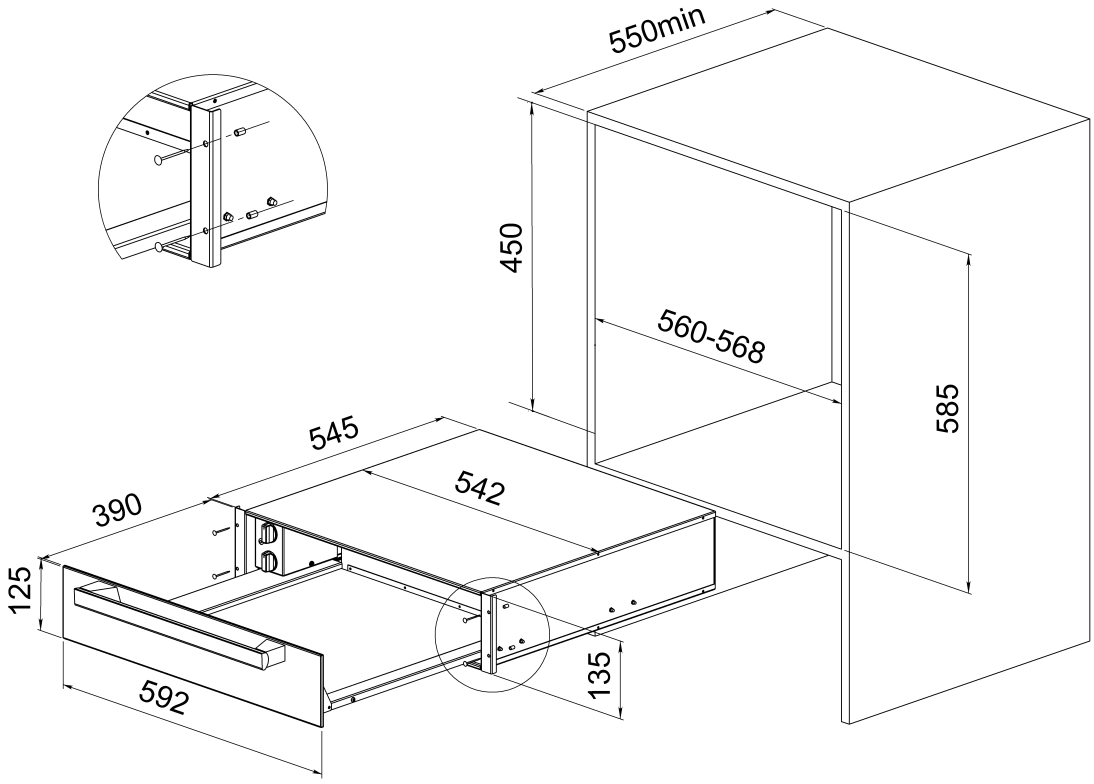
INDBYGNING

DA

Anbring apparatet i møbelnichen. Kontrollér, at apparatets kabinet er korrekt placeret.

Åbn skuffen og fastgør apparatet til møblets sidevægge med de medfølgende 4 skruer og 4 mellemstykker.

WD1014X



DA ANVENDELSE AF VARMESKUFFEN

FORUDGÅENDE INFORMATION:

Dette apparat er udelukkende beregnet til forvarmning af service.

Apparatet rummet et opvarmningssystem med varm luft. En ventilator fordeler modstandsvarmen i skuffen. Servicet opvarmes ensartet, takket være luft-cirkulationen.

Med et beskyttelsesgitter undgås kontakt med modstanden og ventilatoren.

Bunden af skuffen er dækket af en skridsikringsoverflade, som hindrer, at servicet skrider, når man åbner skuffen.

BETJENINGSELEMENTER:

Der findes en temperaturvælger og et start/stop-timerur. De ses kun, når skuffen er åben.
Når skuffen er lukket, kan man på indikatorlampen på fronten af skuffe-rummet se, om apparatet er i gang.

BETJENINGSPRINCIP:

- Sæt servicet ned i skuffen.
- Vælg en temperatur.
- Vælg en varighed (minimum 10 minutter).

Spændings-kontrollampen tændes.

- Luk skuffen.

Når den indstillede tid er gået, stopper varmluftssystemet, og et timerur ringer.

Timeruret stoppes ved at sætte det på 0.

ANVENDELSE AF VARMESKUFFEN DA

VALG AF TEMPERATUR:

Med temperaturvælgeren kan man indstille en temperatur mellem 30 og 70℃.

De bedste temperaturer på temperaturskalaen for den type service, der anvendes:

- 40℃: til kopper eller glas. Varme drikke hældt op i kopper eller glas, der er forvarmet til denne temperatur, bevarer deres varme længere, og indholdet kan røres, uden at man brænder sig.

- 60℃: til tallerkener og fade. Retter, der serveres på forvarmede tallerkener eller fade bevarer deres varme. Tallerkener og fade kan samtidig berøres, uden at man brænder sig.

FORVARMNINGSTID:

Forvarmningstiden afhænger af flere faktorer:

- servicets materiale og tykkelse
- fyldningsgrad
- fordeling af servicet
- regulering af temperaturen

Det er derfor helt umuligt at angive værdier, der er universelt gyldige.

Nogle hovedregler:

For en temperaturindstilling på 60℃, varer en ensartet opvarmning:

- af det nødvendige service til et måltid for seks personer cirka 30 min.

- af det nødvendige service til et måltid for tolv personer cirka 40 min.

Man finder selv med erfaringen den varighed, der passer bedst for éns eget service.

DA ANVENDELSE AF VARMESKUFFEN

KAPACITET:

Kapaciteten afhænger af modellens højde samt servicets vægt og dimensioner.

Skuffen tåler maksimalt en belastning på 20 kg.

Følgende eksempler er kun vejledende:

WD1014X

Mængderne bestemmes af volumen

Service til 6 personer:

6 flade tallerkener	Ø 28 cm
6 suppetallerkener	Ø 22 cm
1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 20 cm
1 skål	Ø 18 cm
2 serveringsfade	36 cm

eller 16 flade tallerkener	Ø 28 cm
+ 8 små skåle	Ø 10 cm
eller 24 suppetallerkener	Ø 22 cm
elle 40 små skåle	Ø 10 cm
eller 60 kopper	Ø 8 cm

eller . . .

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING DA

Inden vedligeholdelse skal apparatet altid stoppes og have lov at køle af.

Overfladerne må kun tørres af med en svamp eller klud dyppet i opvaske-middel og varmt vand. Tør efter med en blød klud.

Apparatet må ikke rengøres med damprenser.

Anvendelse af slibende produkter, sprit eller opløsningsmidler frarådes; de kan ødelægge apparatet.

Fronten er af rustfrit stål og er følsom over for ridser og skrammer. Brug et specielt ikke-ridsende rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Den skridsikre bund kan fjernes for at rengøre bunden af skuffen

Den skridsikre bund kan rengøres med varm vand og flydende opvaske-middel. Tør den grundigt og læg den i skuffen, når den er helt tør.

KUNDESERVICE

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

ES EDITORIAL

Brandt

Estimado cliente :

Acaba de adquirir un cajón calientaplatos BRANDT y le agradecemos su confianza.

Nuestros equipos de investigación han concebido especialmente para usted una nueva generación de aparatos que por su calidad, diseño y evoluciones tecnológicas son realmente productos de excepción y demuestran un *savoir-faire* único.

Su nuevo cajón calientaplatos BRANDT se integrará en su cocina de forma totalmente armoniosa asociando perfectamente los excelentes resultados técnicos adaptados al precalentamiento de su vajilla con la facilidad de empleo.

En la gama de productos BRANDT, Ud. encontrará una amplia selección de hornos, microondas, encimeras de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y refrigeradores integrables, que podrá combinar con su nuevo cajón calientaplatos BRANDT.

Preocupados permanentemente por satisfacer sus necesidades y exigencias en cuanto a nuestros productos, nuestro servicio consumidores está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias.

Gracias a estos « nuevos objetos de valor » que nos sirven de punto de referencia en nuestra vida cotidiana, BRANDT, referencia por excelencia, es una verdadera invitación a un nuevo arte de vivir.

La marca BRANDT.

SUMARIO ES

Protección del medio ambiente 53

Descripción del cajón calientaplatos 54

Consejos de seguridad 55

Instalación 56

Encastre 57

Uso del cajón calientaplatos 58

Mantenimiento y limpieza 61

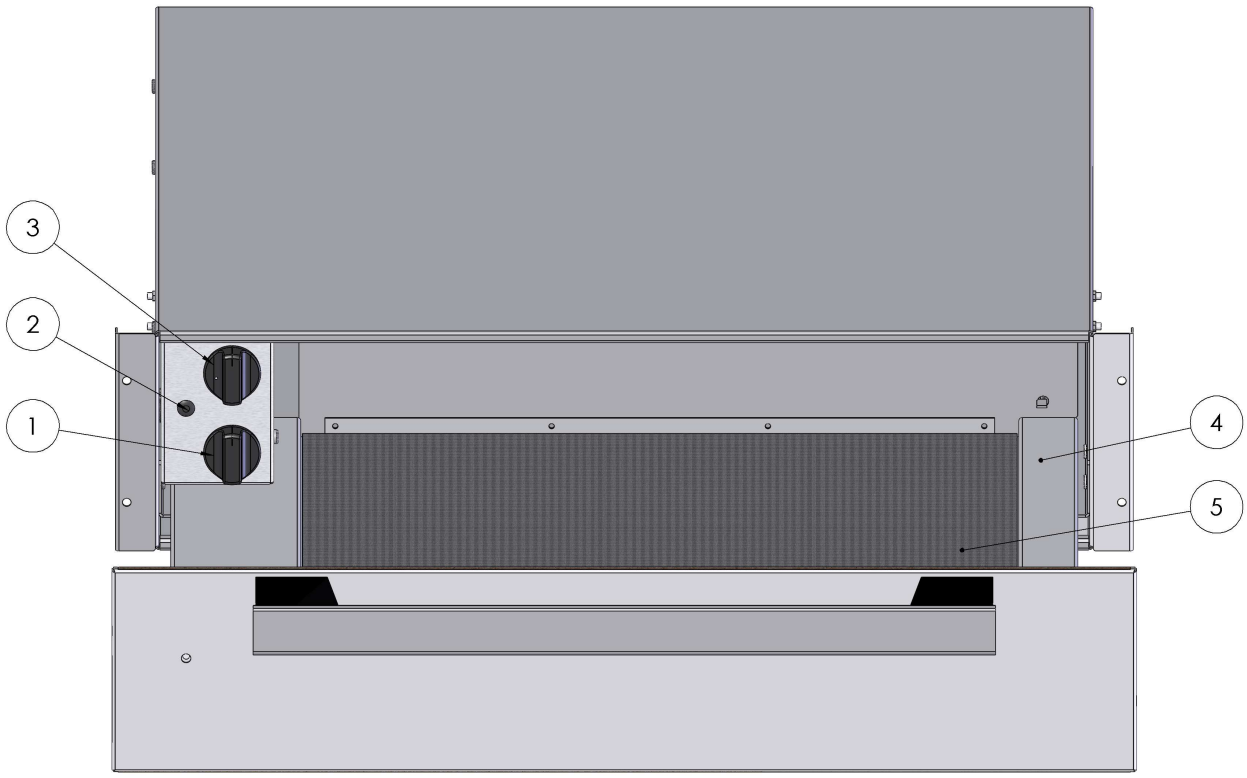
Servicio postventa 61

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE :

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 en 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.

ES DESCRIPCIÓN DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS



1. Minutero interruptor On/Off
2. Indicador luminoso de encendido en fachada
3. Seleccionador de temperatura
4. Cajón para la vajilla
5. Fondo antideslizante

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 calientaplatos.

Este cajón calientaplatos ha sido concebido para ser utilizado por particulares en su lugar de habitación. Está destinado exclusivamente a precalentar la vajilla. 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 calientaplatos pueden alcanzar una temperatura de 70℃. Use manoplas o guantes para retirar la vajilla caliente.

El cajón calientaplatos no se debe emplear para mantener caliente, recalentar o cocer alimentos o bebidas ya que la humedad de los alimentos o bebidas podría ocasionar la corrosión del aparato.

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.

ES INSTALACIÓN

Antes de proceder a la conexión, cerciórese 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 amperes.

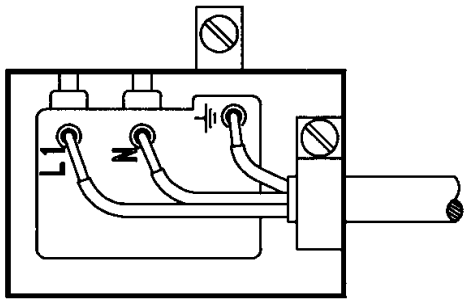
Es también necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.

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 calientaplatos (hilo azul) debe conectarse con el neutro de la red.



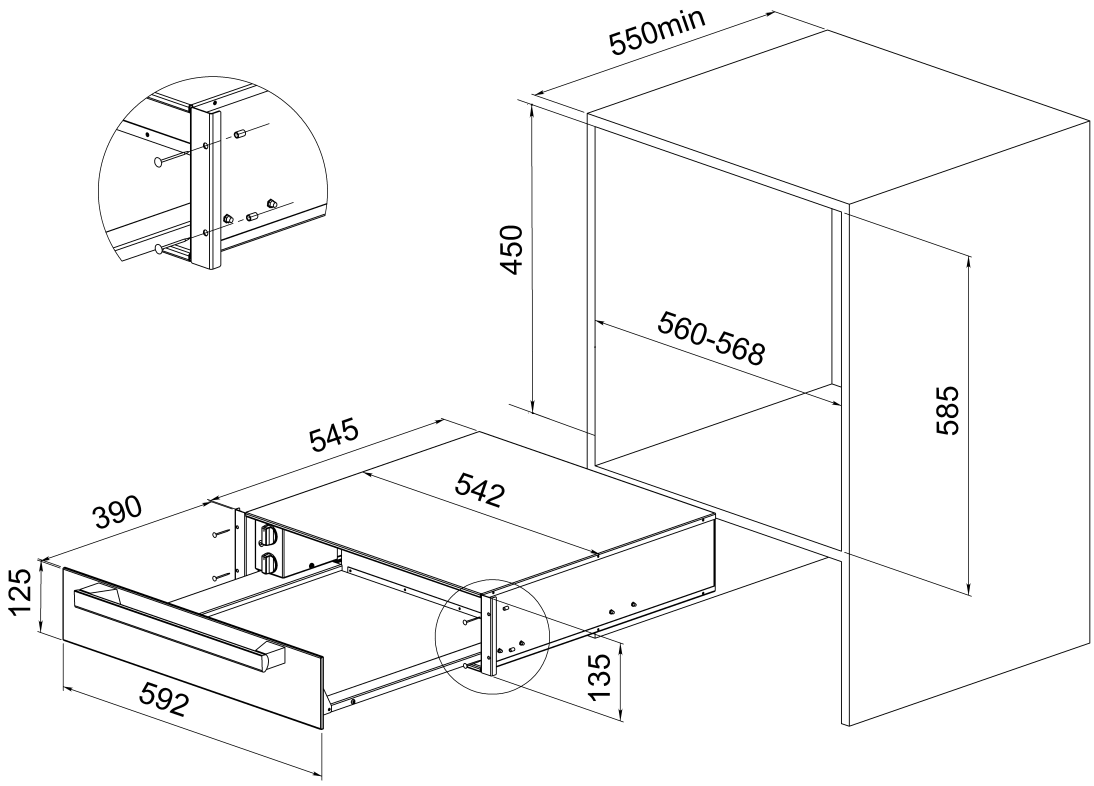
ENCASTRE

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.

WD1014X



ES USO DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS

INFORMACIÓN PREVIA :

Este aparato debe servir única y exclusivamente para calentar la vajilla.

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.

El fondo del cajón está recubierto de una superficie antideslizante que impide que la vajilla resbale cuando se abre el cajón.

ELEMENTOS DE MANDO :

Este aparato está equipado de un seleccionador de temperatura y de un minutero interruptor On/Off, visibles 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.

INSTRUCCIONES PARA EL MANDO :

- Deposite la vajilla en el cajón.
- Seleccione la temperatura.
- Seleccione la duración (mínimo 10 minutos).

El indicador luminoso se enciende.

- Cierre el cajón.

Una vez pasado el tiempo seleccionado, el sistema de aire caliente se detiene y suena un timbre.

Para detener el timbre, vuelva a la posición 0.

USO DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS

ES

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 bebi das 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 qu e se sirven en platos o fuentes precalentados a esta temperatura se mantienen calientes y los recipientes pueden tocarse sin riesgo de quemarse.

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 precalen tamiento 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.

ES USO DEL CAJÓN CALIENTAPLATOS

CAPACIDAD :

La capacidad depende del alto del modelo, del peso y de las dimensiones de su vajilla.

La capacidad de carga del cajón es de 20 kg máximo.

Los ejemplos siguientes se dan a título indicativo :

WD1014X

Las cantidades están determinadas por el volumen

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 . . .	

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 limpie el aparato con un limpiador de vapor.

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

La fachada de acero inoxidable se puede rayar o cortar fácilmente. Emplee un detergente especial para acero inoxidable, no abrasivo.

El fondo antideslizante se puede sacar para limpiar el fondo del cajón.

Puede limpiar el fondo antideslizante con agua caliente y líquido para la vajilla. Luego, séquelo bien y vuelva a ponerlo en el cajón cuando esté totalmente seco.

SERVICIO POSTVENTA

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.

PT PREÂMBULO

Brandt

Estimado(a) cliente,

Acaba de adquirir um aquecedor de loiça BRANDT e estamos-lhe gratos por isso.

As nossas equipas de investigação conceberam a pensar em si uma nova geração de aparelhos que, pela sua qualidade, concepção e evolução tecnológica, são produtos de excepção, revelando conhecimentos práticos únicos.

O novo aquecedor de loiça BRANDT integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e elevado grau de desempenho.

Encontrará igualmente na gama de produtos BRANDT uma vasta selecção de fornos, micro-ondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar loiça e frigoríficos integráveis, que poderá coordenar com o novo aquecedor de loiça BRANDT.

Com a preocupação permanente de satisfazer cabalmente as necessidades dos clientes, o nosso serviço de apoio ao consumidor encontra-se ao seu dispor para responder a todas as perguntas e ouvir as suas sugestões.

Graças a estes “novos objectos de valor”, verdadeiros pontos de referência na vida quotidiana, a BRANDT, cunho de excelência, convida a uma nova arte de viver.

A marca BRANDT.

ÍNDICE PT

Protecção do ambiente 63

Descrição do aparelho 64

Medidas de segurança 65

Instalação 66

Encastramento 67

Utilização do aparelho 68

Manutenção e limpeza 71

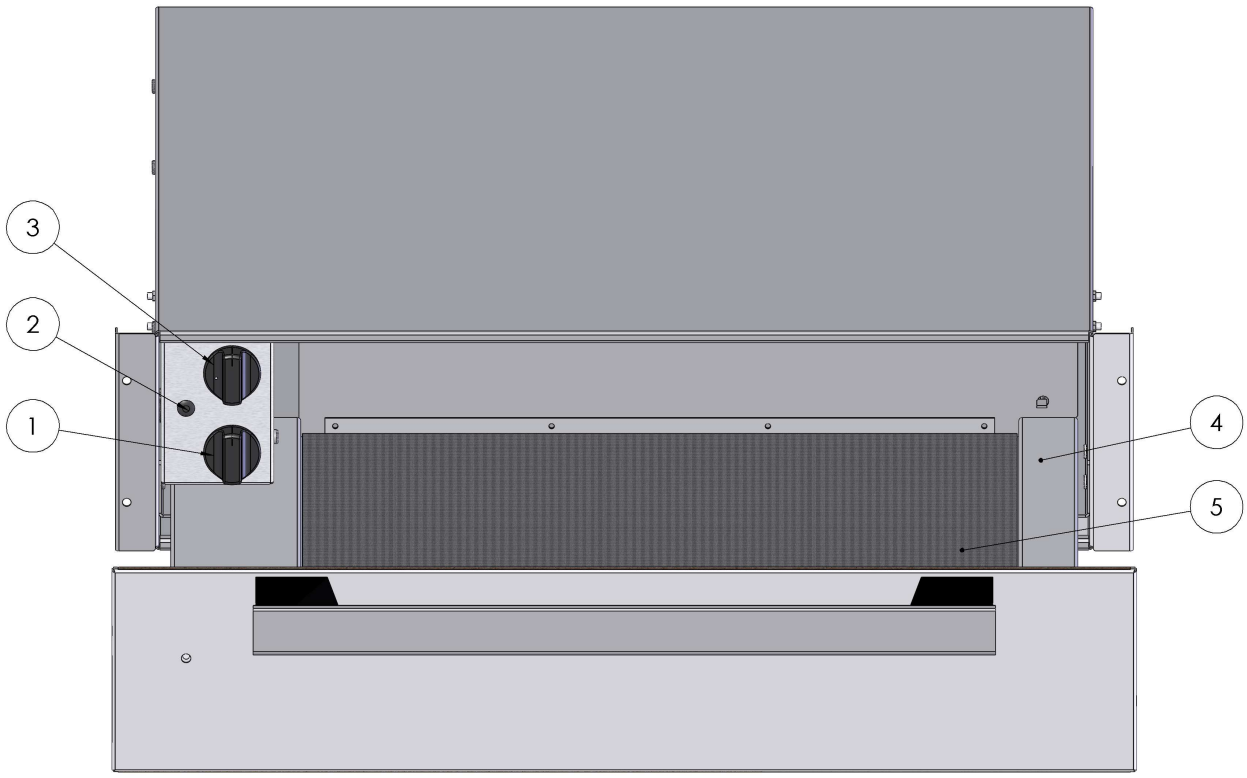
Serviços autorizados 71

PROTECÇÃO DO AMBIENTE:

O material de embalagem deste aparelho é reciclável. Participe na sua reciclagem e contribua assim para a protecção do ambiente, depositando-o nos contentores previstos para o efeito (papelões).

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.
Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

PT DESCRICÃO DO APARELHO



1. Interruptor temporizado
2. Indicador luminoso de funcionamento
3. Selector de temperatura
4. Gaveta
5. Base com revestimento antideslizante

MEDIDAS DE SEGURANÇA

PT

Conserve o presente manual de utilização junto do aparelho. Se vender ou ceder o aparelho a outra pessoa, faça-o acompanhar do manual de utilização.
Leia estas medidas de segurança antes de instalar e de utilizar o aquecedor de loiça. Foram redigidas para assegurar a sua segurança e de terceiros.

Este aquecedor de loiça foi especificamente concebido para utilização doméstica. Destina-se exclusivamente ao aquecimento da loiça. Qualquer outra utilização é interdita e pode ser perigosa. O fabricante não se responsabiliza por danos que possam resultar de utilização inadequada.

Utilize o aparelho unicamente depois de encastrado. Só o encastramento permite evitar o risco de contacto com os circuitos e órgãos eléctricos.

Não deverá em circunstância alguma abrir o corpo do aparelho.

O rebordo do aquecedor de loiça pode atingir 70℃, conforme a temperatura seleccionada e a duração de utilização. Para retirar a loiça depois de aquecida, use pegas ou luvas de protecção.

Não utilize o aquecedor de loiça para manter a temperatura, aquecer bebidas ou cozer alimentos. A humidade dos alimentos ou bebidas poderia causar corrosão no aparelho.

Não se pendure nem se sente na gaveta aberta. Se o fizer, pode danificar as calhas telescópicas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 20 kg.

Não guarde recipientes em plástico nem objectos inflamáveis dentro do aparelho. Poderiam derreter ou incendiar-se quando ligar o aparelho.

Este aparelho não deve ser utilizado por uma criança nem por uma pessoa deficiente sem a vigilância de um adulto. Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

PT INSTALAÇÃO

Antes de efectuar a ligação, verifique que os cabos eléctricos têm uma secção adequada para alimentar normalmente o aparelho. O fusível da instalação deve ser de 10 amperes.

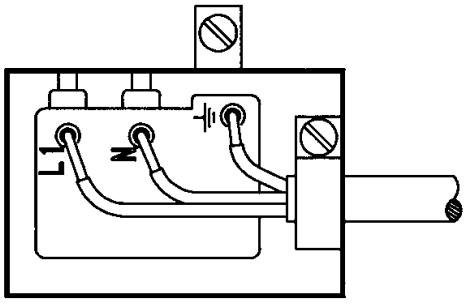
É necessário prever no circuito de alimentação um disjuntor diferencial bipolar, cuja distância de abertura entre os contactos seja superior a 3 mm.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

A gaveta deve ser ligada com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1 mm² (1 fase + 1 neutro + terra) que, por sua vez, devem ser ligados à rede monofásica (220-240 V) por intermédio de uma tomada de alimentação eléctrica (1 fase + 1 neutro + terra) normalizada em conformidade com a norma CEI 60083 ou com as regras de instalação. O cabo de protecção (verde/amarelo) está ligado ao terminal ⏚ do aparelho e deve ser protegido por condutores de terra.

No caso de ligação a tomada de alimentação eléctrica, esta deve permanecer acessível uma vez instalado o aparelho.

O fio neutro do aquecedor de loiça (fio azul) deve ser ligado ao fio neutro da rede.



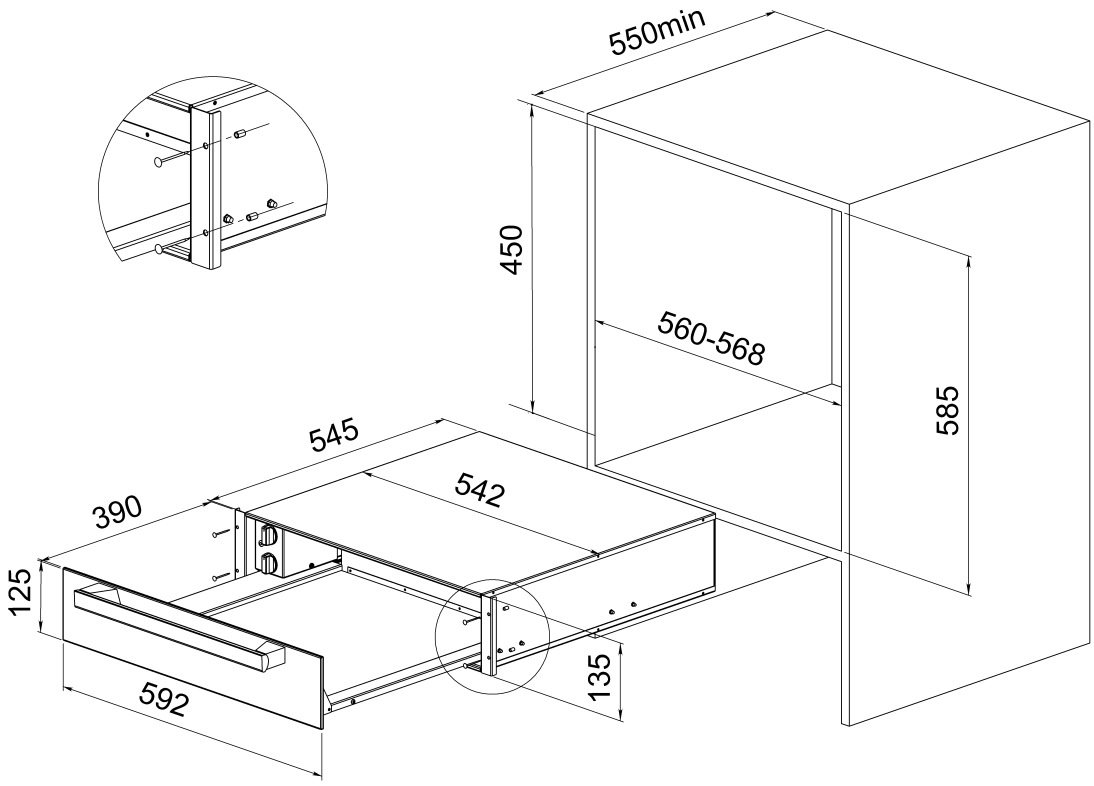
ENCASTRAMENTO

PT

Instale o aparelho no espaço previsto para o efeito. Confirme que a gaveta está bem nivelada.

Abra a gaveta e fixe-a às paredes laterais do móvel, utilizando os 4 parafusos e os 4 espaçadores fornecidos.

WD1014X



PT UTILIZAÇÃO DO APARELHO

INFORMAÇÃO PRÉVIA:

Este aparelho serve exclusivamente para aquecer loiça.

O aparelho dispõe de um sistema de aquecimento por convecção. Um ventilador distribui o calor da resistência na gaveta. A loiça é aquecida uniforme e rapidamente graças à circulação de ar.

Uma grelha de protecção evita o contacto com a resistência e o ventilador.

A base da gaveta tem revestimento antideslizante para impedir que a loiça se desloque ao abrir e fechar a gaveta.

ELEMENTOS DE COMANDO:

O aparelho dispõe de um selector de temperatura e de um interruptor temporizado. Estes elementos só são visíveis quando a gaveta está aberta. Quando a gaveta está fechada, o indicador luminoso situado no exterior do aparelho permite-lhe ver se este está em funcionamento.

PRINCÍPIO DE COMANDO:

- Coloque a loiça na gaveta.
- Seleccione a temperatura.
- Marque o tempo de aquecimento (mínimo 10 minutos).

O indicador luminoso acende-se.

- Feche a gaveta.

Quando se esgota o tempo seleccionado, o sistema de aquecimento por convecção pára e é emitido um aviso sonoro.

Para desactivar o aviso sonoro, coloque o marcador na posição 0.

SELECÇÃO DA TEMPERATURA:

O selector de temperatura permite marcar uma temperatura compreendida entre 30 e 70℃.

Seguem-se os valores de temperatura mais adaptados ao tipo de loiça utilizado:

- 40℃: para chávenas ou copos. Deitadas em chávenas ou copos aquecidos a esta temperatura, as bebidas quentes conservam o seu calor mais tempo e o recipiente pode ser tocado sem que se queime.

- 60℃: para pratos e travessas. As iguarias em pratos ou travessas aquecidas conservam o calor. Os pratos e as travessas podem, no entanto, ser tocados sem que se queime.

TEMPO DE AQUECIMENTO:

O tempo de aquecimento depende de vários factores:

- material e espessura da loiça,
- carga,
- disposição da carga,
- regulação da temperatura.

Não é, pois, possível indicar valores precisos.

Pontos de referência:

Para uma regulação de temperatura de 60℃, o aquecimento uniforme:

- da loiça necessária a uma refeição para seis pessoas é de aproximadamente 30 minutos;

- da loiça necessária a uma refeição para doze pessoas é de aproximadamente 40 minutos.

A experiência determinará o tempo de aquecimento mais adequado para a sua loiça.

PT UTILIZAÇÃO DO APARELHO

CAPACIDADE:

A capacidade depende da altura do modelo e do peso, tamanho e formato da loiça.

A capacidade de carga máxima da gaveta é de 20 kg.

Os exemplos seguintes são apresentados a título meramente informativo :

WD1014X

As quantidades são determinadas pelo volume

Loiça para 6 pessoas:	
6 pratos grandes	Ø 28 cm
6 pratos de sopa	Ø 22 cm
1 saladeira	Ø 22 cm
1 saladeira	Ø 20 cm
1 saladeira	Ø 18 cm
2 travessas de carne	36 cm
ou 16 pratos grandes	Ø 28 cm
+ 8 tijelas	Ø 10 cm
ou 24 pratos de sopa	Ø 22 cm
ou 40 tijelas	Ø 10 cm
ou 60 chávenas	Ø 8 cm
ou . . .	

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

PT

Antes de qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

Limpe todas as superfícies unicamente com uma esponja, detergente para loiça e água quente. Seque seguidamente com um pano suave.

Não limpe o aparelho com máquinas ou pistolas de limpeza a vapor.

Não é aconselhável a utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluente, porque são susceptíveis de deteriorar o aparelho.

A face do aparelho em aço inoxidável é sensível a riscos e golpes. Utilize um produto não abrasivo especial para aço inoxidável.

A base com revestimento antideslizante pode ser retirada para limpar a gaveta.

A base da gaveta pode ser limpa com água quente e detergente para loiça. A seguir, seque-a bem e, quando estiver perfeitamente seca, volte a colocar na gaveta.

SERVIÇOS AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

IT INTRODUZIONE

Brandt

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un cassetto scaldastoviglie BRANDT.

I nostri ingegneri, grazie al loro know-how tecnico, hanno sviluppato per Lei una nuova generazione di apparecchi che in termini di qualità, design e tecnologia si dimostrano prodotti assolutamente eccezionali.

Il Suo nuovo cassetto scaldastoviglie BRANDT si integrerà perfettamente nella Sua cucina, abbinando prestazioni elevate nel preriscaldare le stoviglie ad una grande facilità di utilizzo.

La gamma di prodotti BRANDT include una vasta scelta di forni tradizionali, forni a microonde, piani di cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie e frigoriferi da incasso, che potrà coordinare con il nuovo cassetto scaldastoviglie BRANDT.

Per soddisfare al meglio le Sue richieste in termini di prodotti, il nostro servizio clienti è a Sua completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda in merito.

Grazie a questi “nuovi oggetti di valore”, punti di riferimento della nostra vita quotidiana, BRANDT, esponente di punta in questo settore, La invita ad introdurre un nuovo modo di vivere.

Il marchio BRANDT

www.brandt.com

INDICE IT

Protezione dell’ambiente 73

Descrizione del cassetto scaldastoviglie 74

Misure di sicurezza 75

Installazione 76

Incasso 77

Uso del cassetto scaldastoviglie 78

Pulizia e manutenzione 81

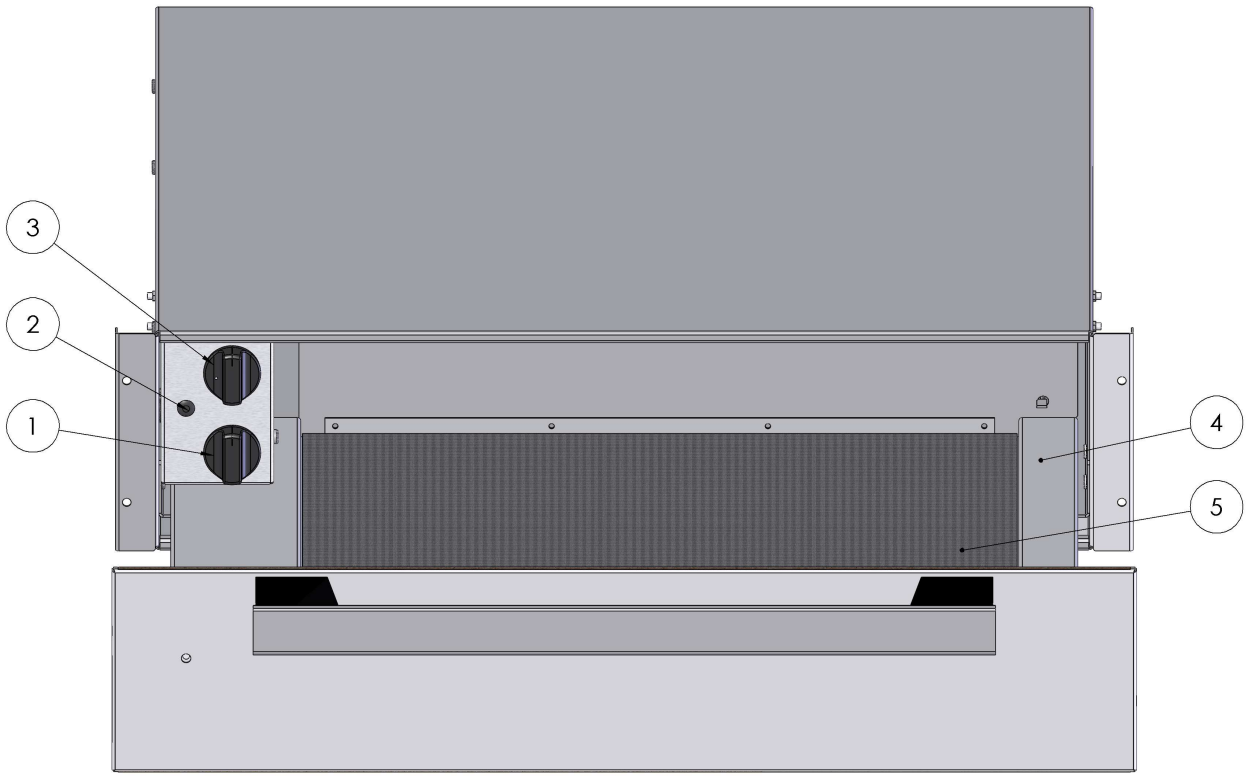
Assistenza tecnica 81

PROTEZIONE DELL’AMBIENTE:

I materiali d’imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Contribuite al loro riciclo e alla tutela dell’ambiente conferendoli nei cassonetti comunali previsti a tale scopo.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l’ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.
Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l’ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

IT DESCRIZIONE DEL CASSETTO SCALDASTOVIGLIE



1. Timer interruttore acceso/spento
2. Spia di accensione sul frontale
3. Selettore di temperatura
4. Cassetto per stoviglie
5. Fondo antiscivolo

MISURE DI SICUREZZA

IT

Conservare questo manuale d’uso assieme all’apparecchio. In caso di vendita o cessione a terzi dell’apparecchio, consegnare anche il manuale.
Per garantire la massima sicurezza degli utenti, leggere con attenzione questo manuale prima di installare ed utilizzare il cassetto scaldastoviglie.

Questo cassetto scaldastoviglie è stato appositamente sviluppato per essere utilizzato dalle utenze domestiche. È destinato esclusivamente a preriscaldare le stoviglie. Qualsiasi altro utilizzo è vietato e può essere pericoloso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di utilizzo non conforme.

Utilizzare questo apparecchio solo dopo averlo incassato. In tal caso si eviterà qualsiasi rischio di contatto con i componenti sotto tensione.

Non aprire in nessun modo la carrozzeria dell’apparecchio.

Il cassetto scaldastoviglie può raggiungere temperature di 70℃ in funzione della regolazione di temperatura e della durata di utilizzo. Per togliere le stoviglie calde utilizzare delle prese o dei guanti.

Non utilizzare il cassetto scaldastoviglie per mantenere in caldo, riscaldare o cuocere vivande o bevande. L’umidità presente nelle vivande o le bevande potrebbe determinare la corrosione dell’apparecchio.

Non montare sopra il cassetto aperto né tanto meno sedervisi sopra. Si rischierebbe di danneggiare le guide telescopiche. La capacità di carico massima del cassetto è di 20 kg.

Non collocare recipienti di plastica od oggetti infiammabili nell’apparecchio. Potrebbero fondere o bruciare al momento dell’accensione dell'apparecchio.

Non lasciare l’apparecchio in funzione senza sorveglianza in presenza di bambini o handicappati.
Assicurarsi che i bambini non giochini con l’apparecchio

IT INSTALLAZIONE

Prima di effettuare i collegamenti, verificare che i fili dell'impianto elettrico abbiano una sezione sufficiente per poter alimentare normalmente l'apparecchio. Il fusibile dell'apparecchio deve essere di 10 ampere.

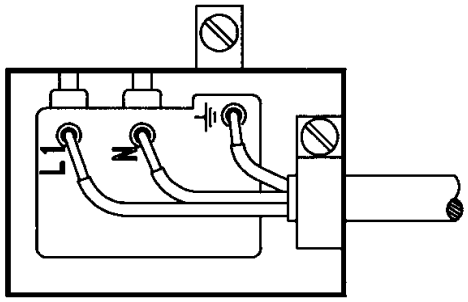
Bisogna prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti sia superiore a 3 mm.

Occorre effettuare i collegamenti elettrici prima di incassare l'apparecchio.

Il cassetto deve essere collegato con un cavo di alimentazione (normalizzato) a 3 conduttori di 1 mm² di sezione (1 P + 1 N + terra), i quali devono essere collegati sulla rete a 220-240 V ~ monofase mediante una presa di corrente (1 P + N + terra) normalizzata CEI 60083 o conformemente alle regole d'installazione. Il filo di protezione (verde/giallo) è collegato al terminale ⏚ dell'apparecchio e deve essere collegato anche a terra.

Se il collegamento prevede l'installazione di una presa di corrente, questa dovrà essere accessibile una volta installato l'apparecchio.

Il filo neutro del cassetto (filo blu) deve essere collegato al filo neutro della rete.



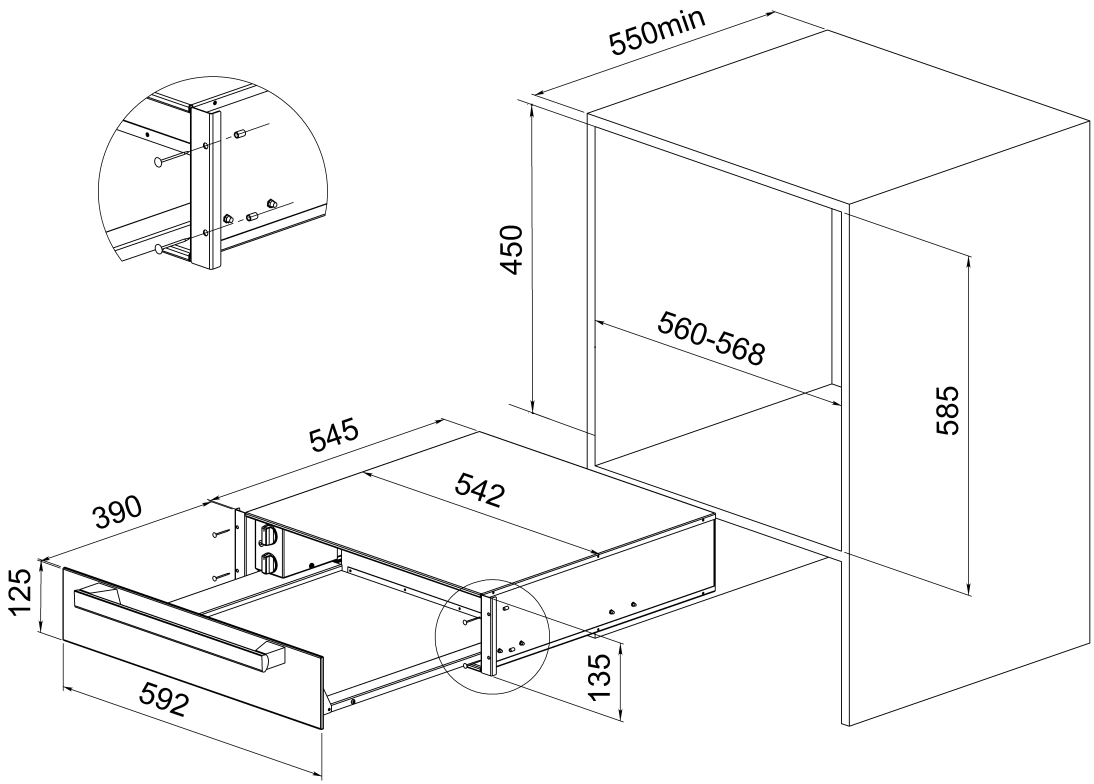
INCASSO

IT

Incassare l’apparecchio nell’incavo previsto. Verificare che la carrozzeria dell’apparecchio sia ben posizionata.

Aprire il cassetto e fissare l’apparecchio alle pareti laterali del mobile con le 4 viti e le 4 staffe fornite.

WD1014X



IT USO DEL CASSETTO SCALDASTOVIGLIE

INFORMAZIONI PRELIMINARI:

Questo apparecchio deve servire esclusivamente a preriscaldare le stoviglie.

L'apparecchio dispone di un sistema di riscaldamento ad aria calda. Un ventilatore distribuisce all'interno del cassetto il calore prodotto dalla resistenza. Le stoviglie sono riscaldate rapidamente e in modo uniforme grazie alla circolazione dell'aria.

Una griglia di protezione evita il contatto con la resistenza e il ventilatore.

Il fondo del cassetto è rivestito di una superficie antiscivolo che impedisce alle stoviglie di scivolare quando il cassetto viene aperto.

COMANDI:

Il cassetto è dotato di un selettore di temperatura e di un timer interruttore acceso/spento. Questi sono visibili solo quando il cassetto è aperto.
Quando il cassetto è chiuso, la spia situata sul frontale permette di vedere se l'apparecchio è in funzione.

FUNZIONAMENTO:

- Mettere le stoviglie nel cassetto.
- Selezionare la temperatura.
- Selezionare la durata (minimo 10 minuti).

La spia di accensione si accende.

- Chiudere il cassetto.

Trascorso il tempo stabilito, il sistema di riscaldamento ad aria calda si disattiva e una suoneria suona.

Per interrompere la suoneria, mettere il timer sulla posizione 0.

USO DEL CASSETTO SCALDASTOVIGLIE IT

SCELTA DELLA TEMPERATURA:

il selettore di temperatura permette di regolare la temperatura tra 30 e 70℃.

Di seguito sono riportati i valori di temperatura più indicati per il tipo di stoviglie utilizzate:

- 40℃: Per tazze o bicchieri. Le bevande calde, se versate nelle tazze o i bicchieri preriscaldati, si manterranno calde più a lungo e i recipienti si potranno prendere senza rischio di bruciarsi.

- 60℃: Per i piatti. Le vivande disposte su piatti preriscaldati si mantengono calde e i piatti si potranno prendere senza rischio di bruciarsi.

DURATA DEL PRERISCALDAMENTO:

La durata del preriscaldamento dipende da svariati fattori:

- materiale e spessore delle stoviglie
- quantità
- disposizione delle stoviglie
- regolazione della temperatura

Non è quindi possibile fornire dei valori sempre attendibili.

Di seguito riportiamo alcune indicazioni:

Regolando la temperatura a 60℃, il riscaldamento uniforme:

- delle stoviglie necessarie ad un pasto per 6 persone è di circa 30 min.

- delle stoviglie necessarie ad un pasto per 12 persone è di circa 40 min.

Sarà solo grazie all’esperienza acquisita che si potrà stabilire la durata più indicata per riscaldare le stoviglie.

IT USO DEL CASSETTO SCALDASTOVIGLIE

CAPACITÀ:

La capacità dipende dall'altezza del modello, nonché dal peso e le dimensioni delle stoviglie.

La capacità di carico massima del cassetto è di 20 kg.

I seguenti esempi sono forniti a titolo indicativo :

WD1014X

Le quantità sono determinate dal volume

Stoviglie per 6 persone:

6 piatti grandi	Ø 28 cm
6 scodelle	Ø 22 cm
1 insalatiera	Ø 22 cm
1 insalatiera	Ø 20 cm
1 insalatiera	Ø 18 cm
2 piatti piani	36 cm

o 16 piatti grandi	Ø 28 cm
+ 8 tazze	Ø 10 cm
o 24 scodelle	Ø 22 cm
o 40 tazze	Ø 10 cm
o 60 tazze	Ø 8 cm

o . . .

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

Prima di effettuare la pulizia, spegnere l’apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Pulire le superfici con una spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Asciugare quindi con un panno morbido.

Non pulire l’apparecchio con un sistema di pulizia a vapore.

È sconsigliato l’impiego di prodotti abrasivi, alcol o diluenti perché si rischia di danneggiare l’apparecchio.

Il frontale in acciaio inox è sensibile alle scalfitture e ai tagli. Utilizzare un detergente speciale non abrasivo per acciaio inox.

Il fondo antiscivolo può essere rimosso per pulire meglio il cassetto.

Il fondo antiscivolo si può pulire con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugarlo bene e rimetterlo nel cassetto solo quando è completamente asciutto.

ASSISTENZA TECNICA

Gli eventuali interventi sull’apparecchio devono essere effettuati da un tecnico esperto rappresentante della marca. Chiamando il servizio, indicare il riferimento completo dell’apparecchio (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.