

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

# *TIROIR CHAUFFANT*

WARMING DRAWER  
CAJÓN CALIENTAPLATOS  
AQUECEDOR DE LOIÇA  
WÄRMESCHUBLADE

FR

*CHÈRE CLIENTE,  
CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

**De Dietrich** 

---

# 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 consommateurs.....	12

---

## *1 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT*

---

FR

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.



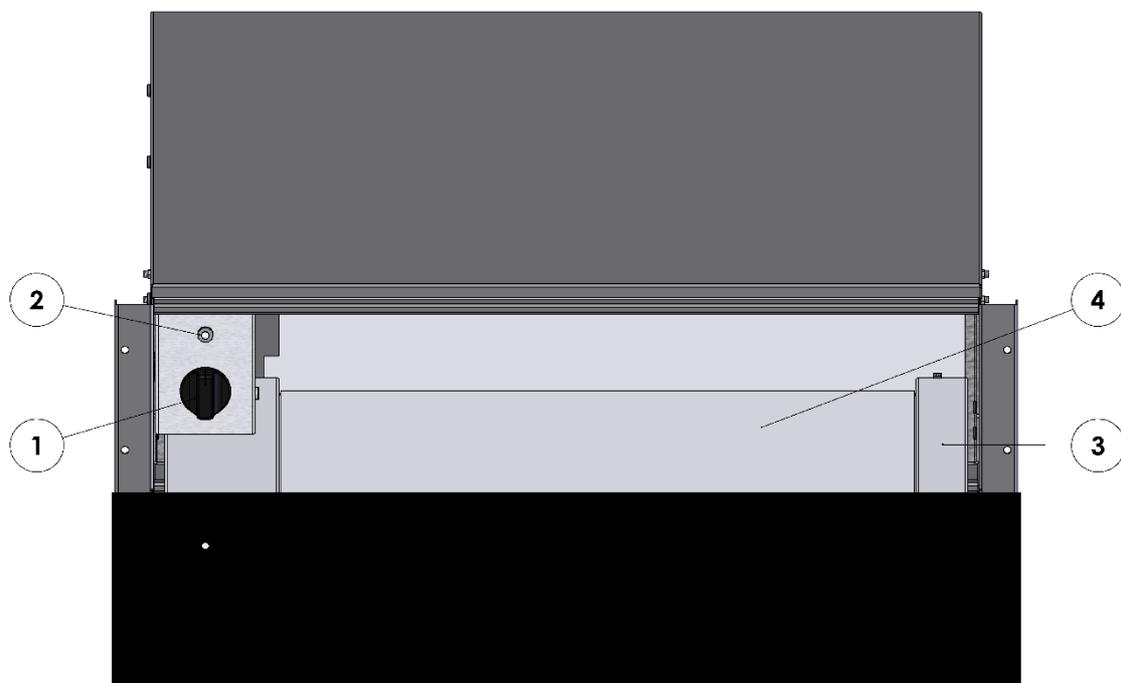
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez 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.

---

## *. 2 DESCRIPTION DU TIROIR CHAUFFANT*

---

FR



1. Sélectionneur de température + interrupteur
2. Voyant de mise sous tension en façade
3. Tiroir à vaisselle
4. Fond de tiroir en verre trempé



**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. Utiliser l'appareil exclusivement pour maintenir des mets au chaud ou pour chauffer de 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°C suivant la température choisie et la durée d'utilisation. Pour enlever la vaisselle chaude, utilisez des maniques ou des gants.

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.

**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.

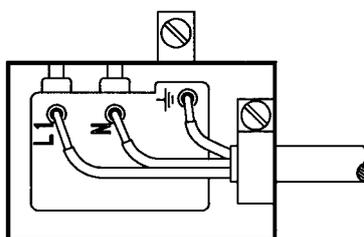
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le tiroir doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1 mm<sup>2</sup> (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 3x1mm<sup>2</sup>) disponible auprès du service après-vente.



**ATTENTION : Si le tiroir chauffant présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du tiroir.**

---

## . 5 ENCASTREMENT

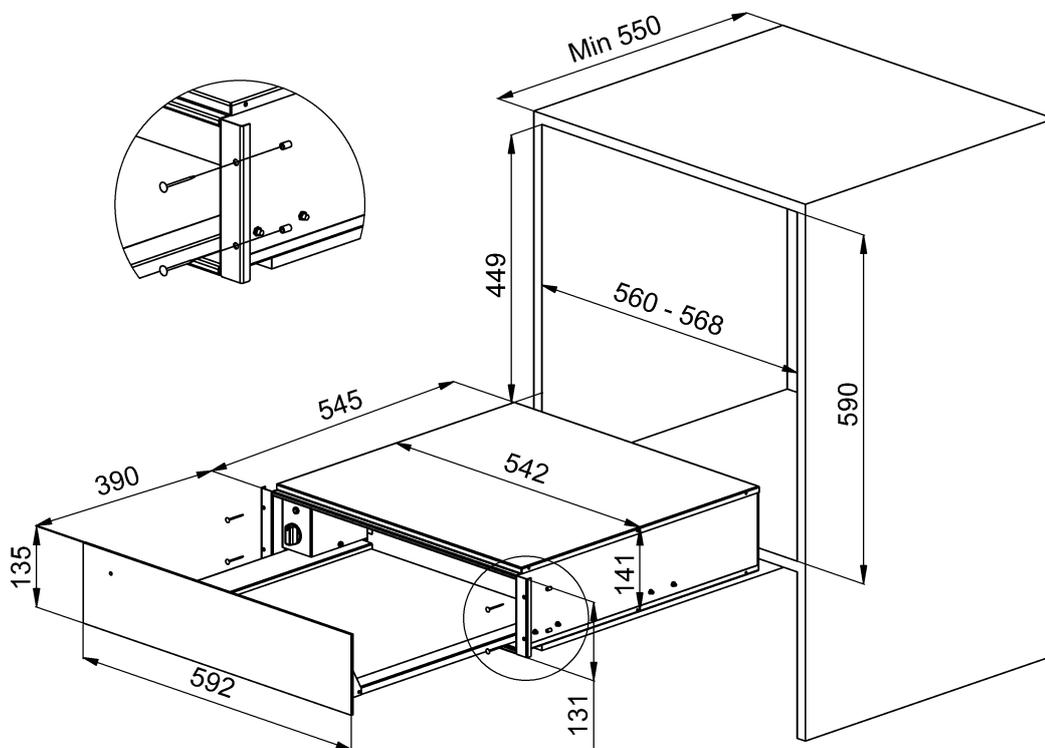
---

FR

Enfoncez 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.

DWD7400



---

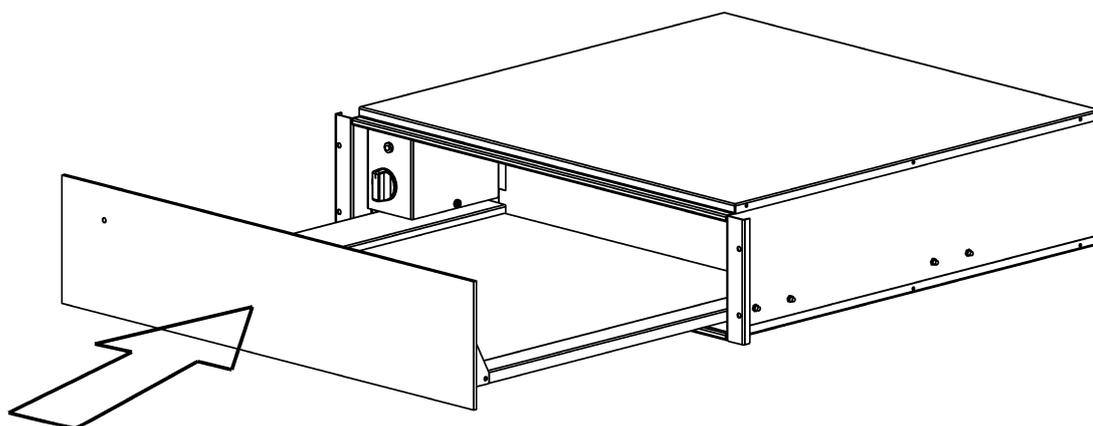
## *. 6 UTILISATION DU TROIR CHAUFFANT*

---

FR

### INFORMATION PREALABLE

**Pour ouvrir et fermer le tiroir, appuyez délicatement au milieu du panneau frontal comme le montre la figure.**



Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez.

Préchauffez le tiroir vide pendant au moins deux heures ; tournez le bouton de réglage de la température sur le maximum afin d'éliminer les résidus de graisse, d'huile ou de résines industrielles qui pourraient dégager des odeurs désagréables pendant le chauffage de la vaisselle. Aérez la pièce.

Après avoir terminé ces opérations, l'appareil est prêt à l'emploi.

Dans le tiroir chauffant, vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.

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.

Évitez de faire glisser la vaisselle dans le tiroir chauffant car elle pourrait rayer le fond.

---

## *. 6 UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT*

---



FR

### **ELEMENTS DE COMMANDE**

Vous disposez d'un sélecteur de température/interrupteur Marche/Arrêt. Il n'est apparent 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.

### **SELECTION DE LA TEMPERATURE**

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

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

- 40 °C : 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 °C : pour les assiettes et les plats. Les mets disposés sur des assiettes ou plats préchauffés conservent leur chaleur. Les assiettes et plats peuvent cependant être touchés sans risquer de se brûler.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

### **TEMPS DE PRECHAUFFAGE**

Le temps de préchauffage est fonction de plusieurs facteurs :

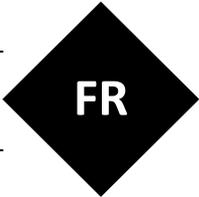
- matériau et épaisseur de la vaisselle
- charge
- disposition de la charge
- réglage de la température

Il est donc impossible de donner des valeurs toujours vérifiables.

---

## *. 6 UTILISATION DU TIROIR CHAUFFANT*

---



FR

Quelques repères :

Pour un réglage de température de 60 °C, le réchauffage 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.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :

### **DWD7400**

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...

---

## . 7 *ENTRETIEN ET NETTOYAGE*

---

FR

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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.

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

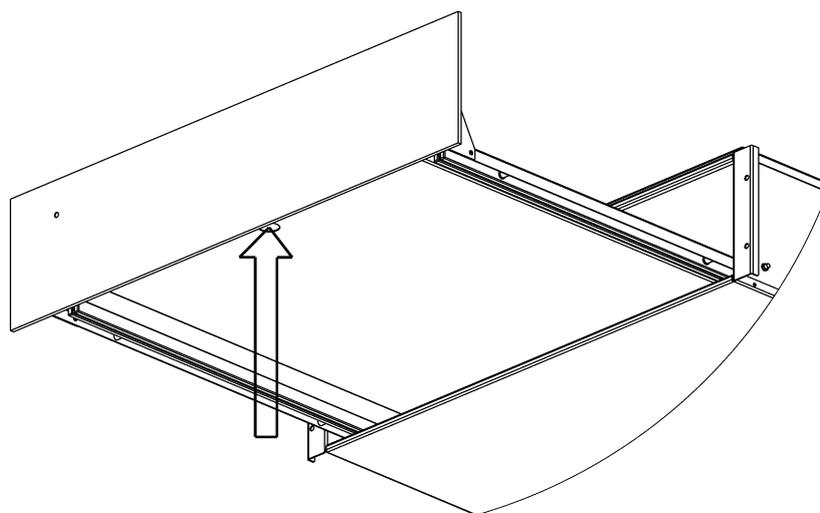
Nettoyez la façade en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Les parties en inox sont sensibles aux rayures et aux coupures. Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Le fond du tiroir est amovible (voir schéma ci-dessous), il est conseillé de le nettoyer après maintien au chaud de mets, en prenant soin de le laisser refroidir.

Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliteriez le nettoyage.

- Pour nettoyer le verre trempé, utilisez un chiffon propre, de l'essuie-tout et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécifique pour verre trempé.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'eau de Javel, de sprays nettoyants pour four, de tampons à récurer.



## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

➤ consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

➤ nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs DE DIETRICH  
5, avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

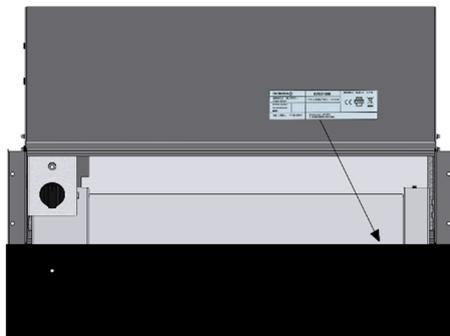
➤ nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
AU CAPITAL DE 100.000.000 euros  
RCS Nanterre 801 250 531

## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel