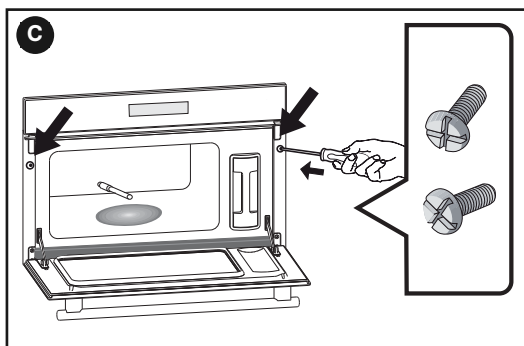
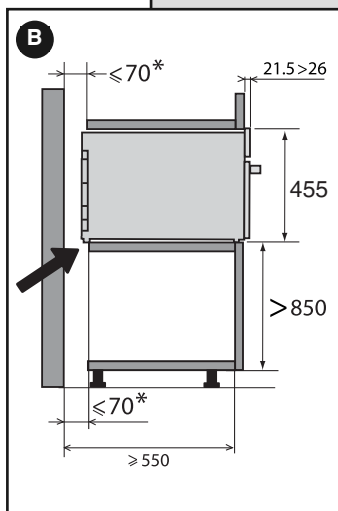
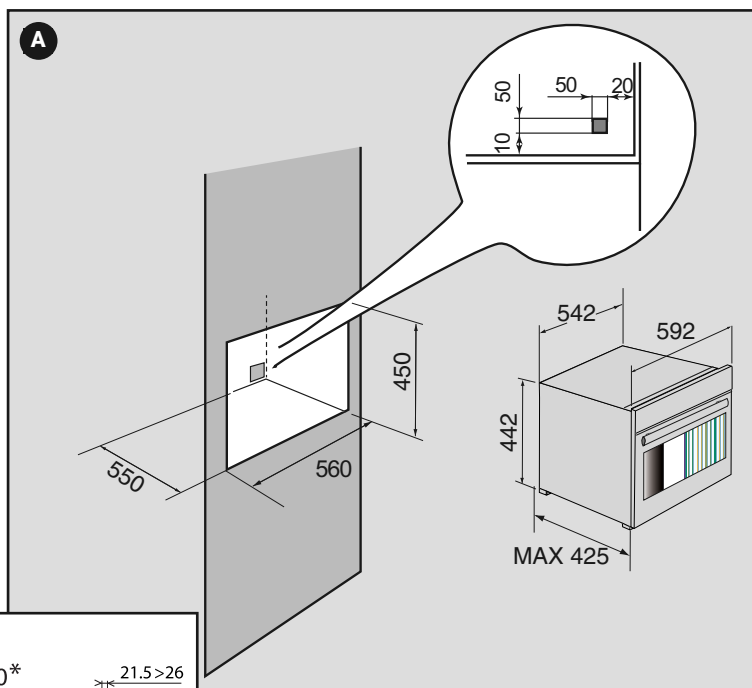


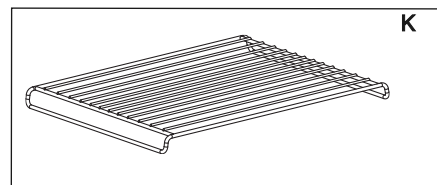
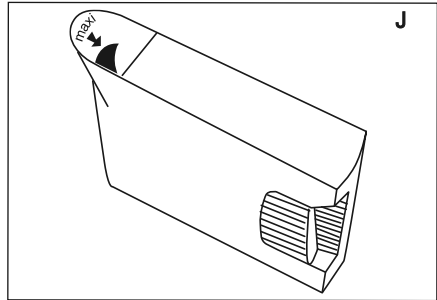
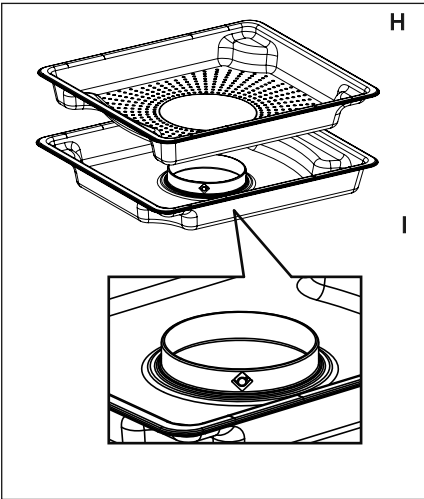
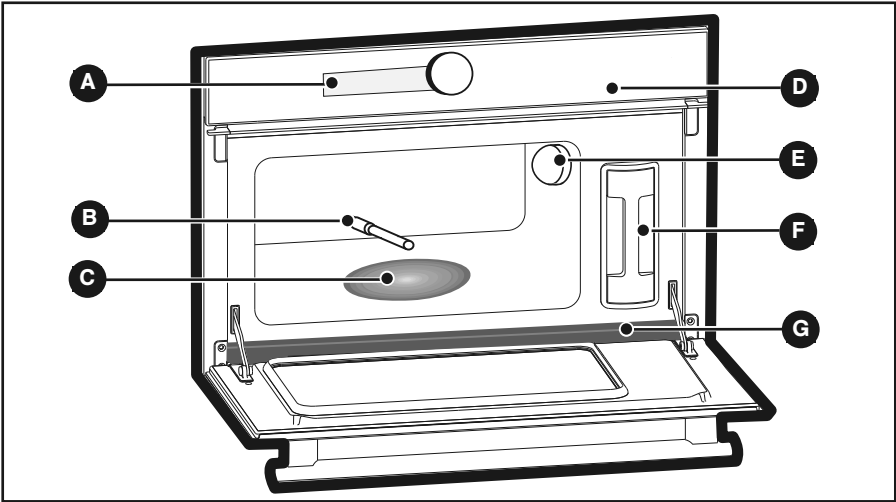
FR GUIDE D'UTILISATION

# *FOUR-VAPEUR*

OVEN

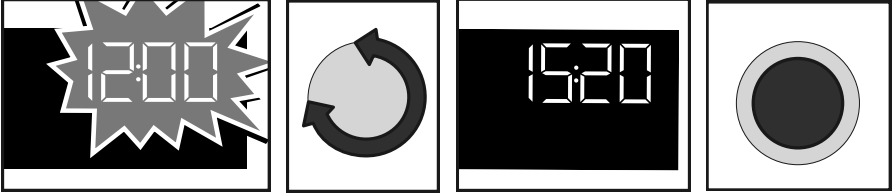
De Dietrich 



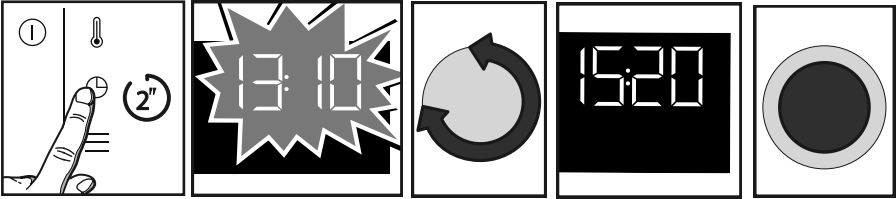




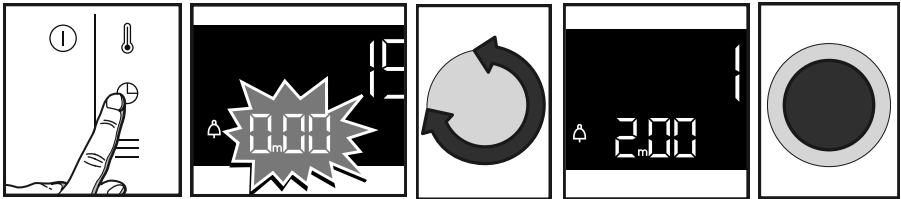
A



B



C



D

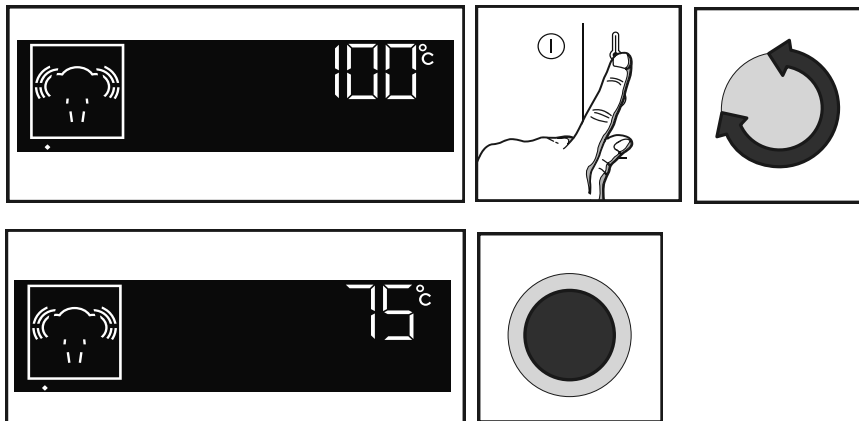




A



B

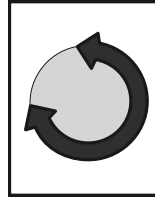
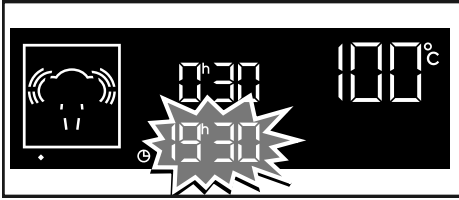


C

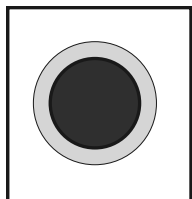
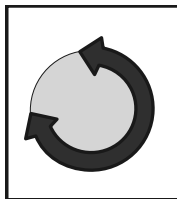
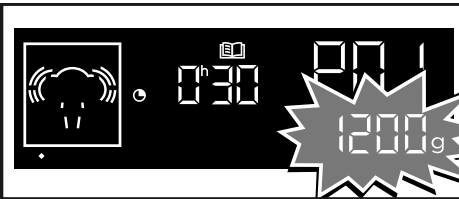
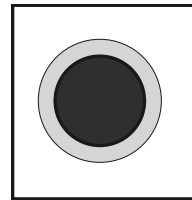
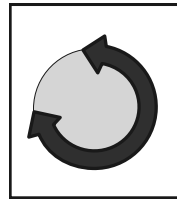
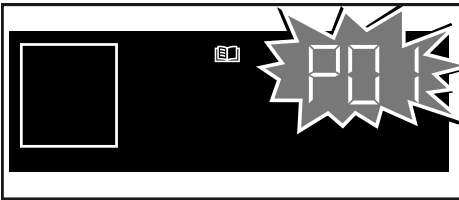
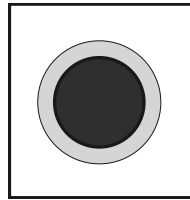
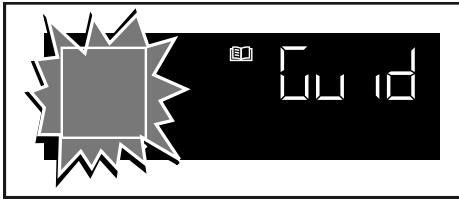
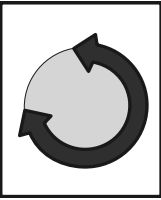




D

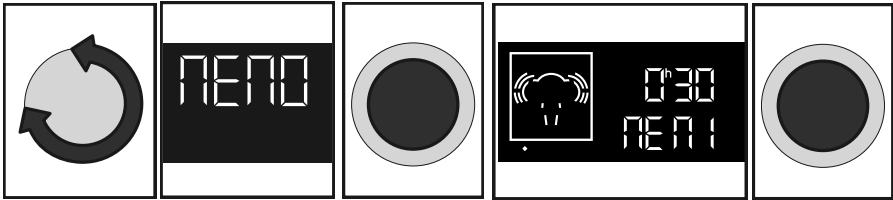
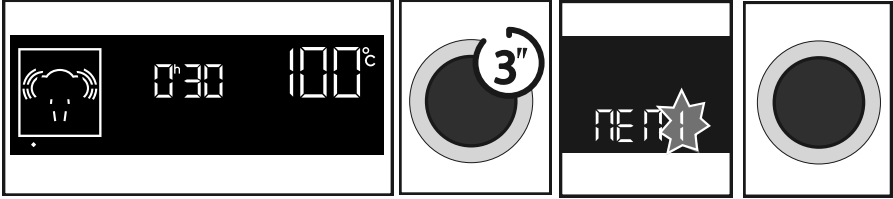


E





F



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.



---

## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient

surveillés en permanence.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



**MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

---

## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850mm du sol.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Éloignez les enfants.

# • 1 INSTALLATION



## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (**fig. A**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum\* (**fig. B**).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (**fig. C**).

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

 **Attention :**  
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.



La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le four 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 le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.


Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères),  
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

 **Attention :**  
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

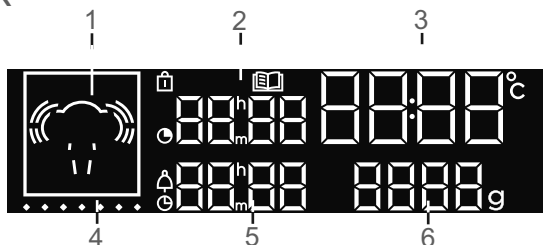
 **Attention :**  
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

# • 2 PRESENTATION DU FOUR



## LE BANDEAU DE COMMANDE

### • L'AFFICHEUR



- |   |  |
|---|--|
| 1 Affichage des modes de cuisson                      | Indicateur de verrouillage des commandes |
| 2 Affichage de la durée de cuisson                    | Indicateur de fonction «Recettes»        |
| 3 Affichage de l'horloge et de la température du four | Indicateur de durée de cuisson           |
| 4 Indicateur de montée en température                 | Indicateur de minuterie                  |
|   | Indicateur de fin de cuisson             |
- 5 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson
- 6 Affichage du poids

### • LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

### • LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette «push-pull» rotative permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi:



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

---

# • 2 PRESENTATION DU FOUR

---



## PRESENTATION DU FOUR

- A** Afficheur
- B** Tuyau d'arrivée d'eau
- C** Générateur de vapeur
- D** Bandeau de commandes
- E** Lampe
- F** Réservoir
- G** Goulotte

---

## LES ACCESSOIRES

### Plat support aliment (fig. H).

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

### Plat à condensats (fig.I)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



### Conseil

Pour la cuisson, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboitent pas (schéma ci-contre).

Pour le rangement, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le même sens afin qu'ils s'emboitent.

### Réservoir amovible (fig.J)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

### Grille (fig.K)

Grille support amovible en inox : à enfourner obligatoirement.

# • 3 REGLAGES



## MISE A L'HEURE (fig. A)

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

## MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Appuyez sur la touche quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

## MINUTERIE (fig. C)

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

**NB:** Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

## VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

**NOTA:** seule la touche reste active lors d'une cuisson.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole

disparaisse de l'écran.

## MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	
	<b>Sons - bips:</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	<b>Contraste:</b> Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	<b>Mode DEMO:</b> Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

---

# • 4 CUISSON

---



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une cuisson parfaite .

## UTILISATION DU RESERVOIR

Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

## GESTION DE L'EAU

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

## Attention

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

# • 4 CUISSON



Votre four possède 5 modes de cuissons à la vapeur :

## 1 - Mode "Expert" manuel :

Température mini 55°C maxi 100°C

vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température et durée de cuisson.

## 2 - Mode Réchauffage :

Température préconisée 95°C

vous permet de régler vous-même la durée de cuisson.

## 3 - Mode Décongélation :

Température préconisée 65°C

vous permet de régler vous-même la durée de cuisson (voir guide de décongélation)

### GUIDE DE DECONGELATION

LEGMES	En galets (épinards....)	posés dans le plat	25 min
	En bloc	posés dans le plat	40/45 min
POISSONS	Truites (entières)	posées dans le plat	30 min
	Pavés de saumon	posés dans le plat, retournés à mi-temps	25 min
	Filets (protégés par un film)	posés dans le plat	15/20 min selon épaisseur
	Crevettes	posées dans le plat	10/12 min
VIANDES	Cuisses de poulet	posées dans le plat, retournées à mi-temps	40/45 min
	Blancs de volaille (protégés par un film)		25 min
	Saucisses	posées dans le plat	25 min
	Côtelettes (porc, veau...)	posées dans le plat, protégées par un film. retournées à mi-temps	25/30 min
	Cubes de foies (pour brochettes)	séparer à mi temps	55/60 min
FRUITS	Fruits rouges en mélange	posés dans le plat	15 min
	Compote (pommes...)	protégées par un film	35/40 min
PATISSERIES	Beignets	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min
	Pains au chocolat	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min



# • 4 CUISSON



**4 - Un mode guide culinaire incluant 32 recettes** : La fonction « Recettes » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

Aliments	32 Recettes
Brocolis	P 1
Choux-fleur	P 2
broccoli	P 3
Haricots verts	P 4
carottes	P 5
pommes de terre	P 6
Petit pois	P 7
Poireaux	P 8
Asperges	P 9
Poisson frais entier	P 10
Filet de poisson frais	P 11 (1)
Crevettes et fruits de mer	P 12
Cuisses de poulet	P 13
longe de porc fumée	P 14 (1)
Escalopes de volaille	P 15
Filet de porc entier	P 16

Aliments	32 Recettes
Saucisses	P 17
Oeuf dur	P 18 (1)
Oeuf mollet	P 19 (1)
Oeuf coque	P 20 (1)
Riz basmati	P 21 (2)
Riz noir	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Riz vapeur	P 24 (2)
Riz collant	P 25 (2)
Raviolis congelés vapeur	P 26 (1)(2)
Raviolis frais vapeur	P 27 (1)
Raviole	P 28 (1)
Stérilisation de biberons	P 29 (1)
Stérilisation de légumes	P 30 (1)
Stérilisation de fruits	P 31 (1)
Yaourt	P 32 (1)(2)

(1) Réglage du poids possible

(2) Ces positions ne permettent pas de départ différé

**5 - Un mode Mémorisation "MEMO" :** Vous permet de mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

# • 4 CUISSON



## Attention

**Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.**

### CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

Votre four vous préconise une température et une durée modifiable, selon le mode de cuisson.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.



### PROGRAMMER LA TEMPERATURE (fig. B)

Uniquement en mode "EXPERT".

Appuyez sur .

Ajustez la température en tournant la manette et appuyez sur la manette pour valider.

### PROGRAMMER LA DURÉE (fig. C)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible.


Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous

préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. **Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**

### CUISSON DEPART DIFFERE (fig. D)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

### MODE "GUIDE CULINAIRE" (fig. E)

La fonction « GUIDE CULINAIRE » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

### CUISSON IMMEDIATE

Sélectionnez « Guide culinaire » à l'écran en tournant la manette puis validez.

Le symbole  s'affiche et « Guide » défile à l'écran.

32 recettes sont préprogrammées. Consultez le tableau page 8.

Faites défiler les aliments en tournant la

---

## • 4 CUISSON

---



manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.

Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement.

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche ☹ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées (fig. F):

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre mais vous avez la possibilité d'effectuer un départ différé (2 appuis sur ☹, réglage de l'heure de fin de cuisson et validation) .



### Attention

**Après chaque cuisson, videz IMPÉRATIVEMENT le réservoir.**

### MEMORISER UNE CUISSON (fig. F)

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire :

Dans le mode Expert, sélectionnez une cuisson, sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

**NB: Si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.**

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

---

# • 5 *ENTRETIEN*

---



**⚠ Attention**  
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

**⚠ Mise en garde**  
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## **SURFACE EXTERIEURE**

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

## **Entretien des accessoires**

Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

## **Nettoyage de la cavité (après chaque cuisson).**

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

## **Nettoyage du tuyau d'arrivée d'eau (1 fois par mois).**

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.  
Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

## **Nettoyage du générateur vapeur (1 fois par mois).**

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.  
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.  
Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

## **Nettoyage de la goulotte.**

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.

---

## • 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---



### **Votre afficheur ne s'allume pas.**

Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).

### **Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.**

Vérifiez si la porte du four est bien fermée.

### **La lampe du four ne fonctionne pas.**

Vérifiez si le four est bien branché.

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

**Contactez le SAV si un des défauts persiste.**

### **PIÈCES D'ORIGINE**

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



---

## • 7 ENVIRONNEMENT

---



### **Le four a été conçu en pensant au respect de l'environnement.**

De nombreux matériaux de cet appareil dont ceux de l'emballage 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.

Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.



Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et

électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



## 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

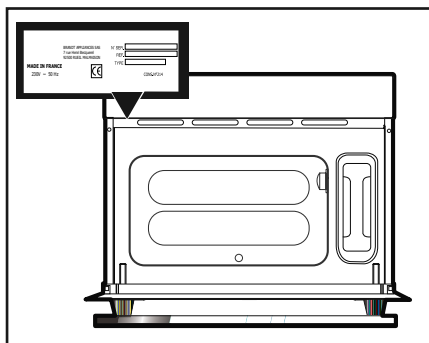
Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.

### NOTA:

- 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 de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## 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.



SERVICE :	C	TYPE :	B	
	H		H	
No. :		H		

- B : Référence commerciale
- C : Référence service
- H : Numéro de série

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

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

**ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION**  
**TESTS VAPEUR :selon IEC 60350-1 Art. 8**

Brocolis	vapeur 100%	500 g	18 min plat 1 dans le plat 2
Petits pois surgelés	vapeur 100%	1000 g	27 min plat 1 dans le plat 2