

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

# *FOUR MICRO-ONDES*

CZ2100084\_00

De Dietrich 

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.



BVCert6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque DE DIETRICH est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

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

**De Dietrich** 



<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	4
<b>1/ INSTALLATION</b> .....	7
<b>2 / ENVIRONNEMENT</b> .....	9
<b>3 / PRESENTATION DU FOUR</b>	
• Présentation de votre four .....	10
• Présentation bandeau de commandes .....	11
• Le plateau tournant .....	12
<b>4 / REGLAGE</b>	
• Mise à l'heure .....	13
• Modification de l'heure .....	13
• Minuterie .....	13
• Verrouillage des commandes .....	13
• Menu réglages .....	13
• Gestion du plateau tournant .....	13
<b>5 / UTILISATION</b>	
• Fonction Micro-Ondes .....	14
• Cuisson immédiate .....	15
• Modification de la puissance .....	15
• Programmer la durée .....	15
• Cuisson départ différé .....	15
• Fonctions automatiques de cuisson .....	15
• Fonctions automatiques de décongélation .....	15
• Mémoriser une cuisson .....	16
<b>6 / ENTRETIEN</b>	
• Surface extérieure .....	17
• Changement de lampe .....	17
<b>7 / ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	17
<b>8 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Relation consommateurs .....	18
• Interventions France .....	18
<b>9 / APTITUDE A LA FONCTION</b> .....	19

---

# 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.

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



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

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

— 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.



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.

— La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

— 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.



### MISE EN GARDE :

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— 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,

---

## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

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.



### MISE EN GARDE :

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées

alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



### MISE EN GARDE :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers

---

## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.



### MISE EN GARDE :

Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

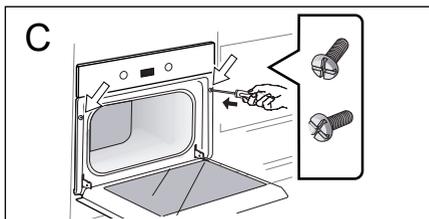
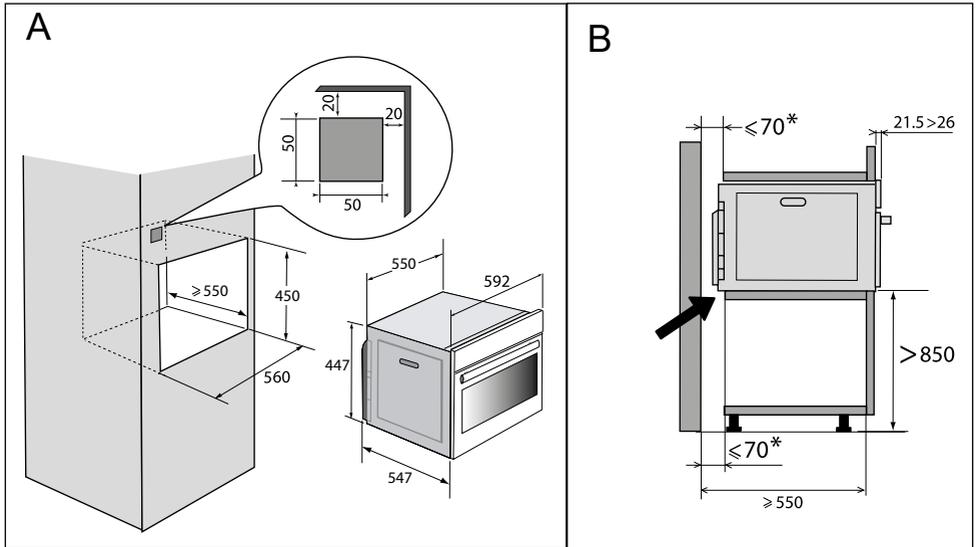
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

— N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

# • 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**).

# • 1 INSTALLATION

## 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 1,5 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.

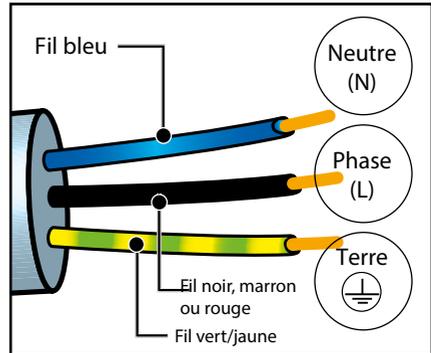
Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



### 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 ENVIRONNEMENT

---

### RESPECT 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.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. 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 en vigueur 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier!

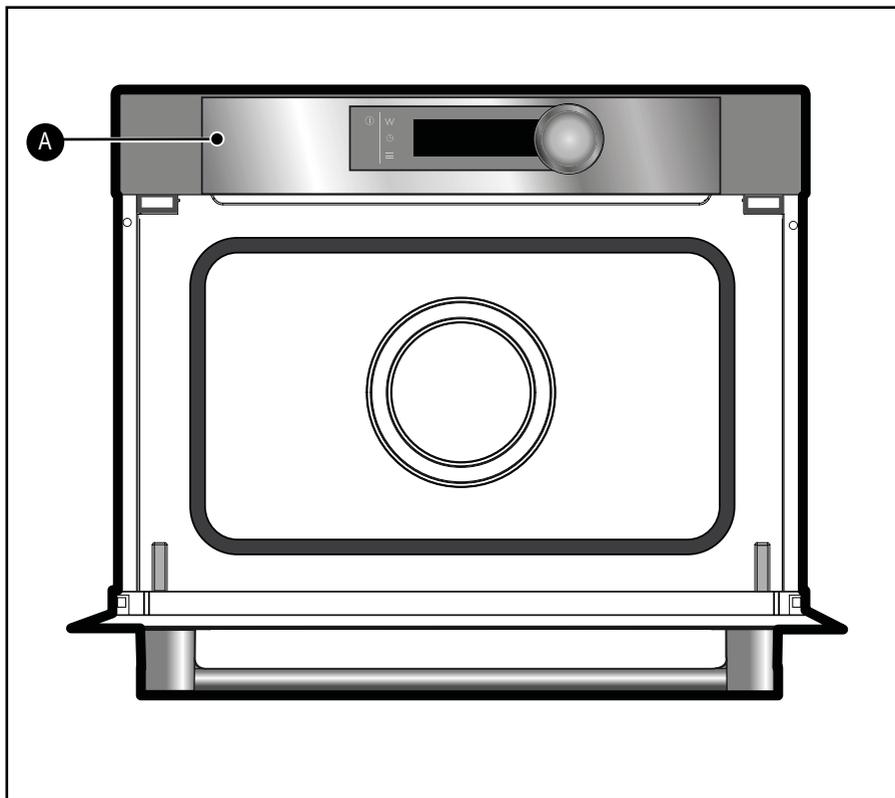


---

# • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

## PRESENTATION DU FOUR

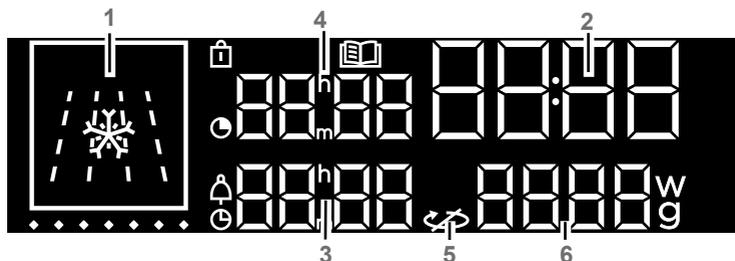


**A** Bandeau de commandes

# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## BANDEAU DE COMMANDE

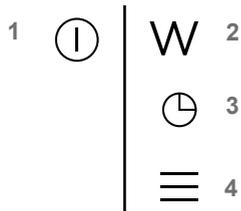
### L’AFFICHEUR



- |   |  |
|---|--|
| 1 Affichage des modes de cuisson        | 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes |
| 2 Affichage de l'horloge                | 📖 Indicateur de fonctions automatiques     |
| 3 Indicateur fin de cuisson / Minuterie | 🕒 Indicateur de durée de cuisson           |
| 4 Indicateur de durée de cuisson        | 🔔 Indicateur de minuterie                  |
| 5 Arrêt plateau tournant                | 🕒 Indicateur de fin de cuisson             |
| 6 Indicateur de puissance/ poids        |  |

**Remarque :**  
Par défaut, après affichage de l'heure, l'afficheur s'éteint au bout de quelques minutes sans action de l'utilisateur. Cette fonction peut être modifiée avec la fonction « affichage de l'heure » du menu réglages.

### LES TOUCHES



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

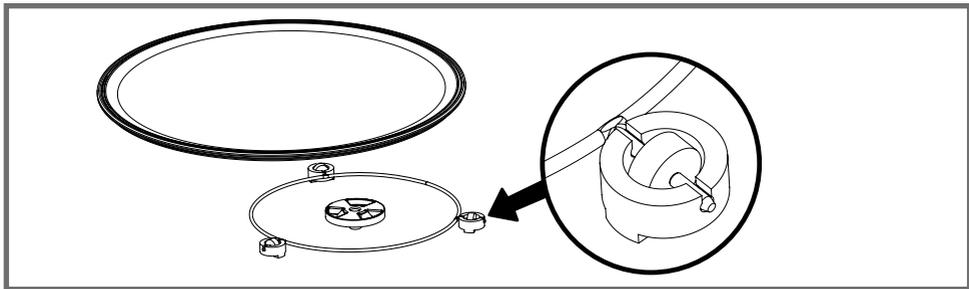
### LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

---

## • 3 PRESENTATION DU FOUR

---



### LE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau. Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement. La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

# • 4 REGLAGES

## MISE A L'HEURE

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

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

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

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

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four :

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	
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Affichage de l'heure : Position ON par défaut : SLEEP s'affiche et l'afficheur s'éteint après quelques minutes. Position OFF : l'afficheur reste allumé.

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 .

## GESTION DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes.

Le symbole  apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant :

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole  dans l'afficheur.

---

# • 5 UTILISATION

---

## FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 <b>Micro-ondes</b>	1000W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
 <b>Micro-ondes</b>	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
 <b>Micro-ondes</b>	600W	Faire fondre du chocolat.
 <b>Micro-ondes</b>	500W	Cuisson de poissons et de crustacés. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
 <b>Micro-ondes</b>	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 <b>Micro-ondes</b>	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 <b>Micro-ondes</b>	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 <b>Décongélation</b>	200W	

---

# • 5 UTILISATION

## CUISSON IMMEDIATE

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.

## MODIFIER LA PUISSANCE

- Appuyez sur la touche **W** la puissance (1000W) clignote le réglage est alors possible.

- Réglez la puissance à l'aide de la manette.

- Exemple : 600 Watts.

- Validez en appuyant sur la manette, le four démarre.

## PROGRAMMER LA DURÉE

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.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

## CUISSON DEPART DIFFERE

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.

## LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE CUISSON

La programmation en fonction automatique de cuisson par le poids ou la durée sélectionne pour vous les paramètres de cuisson. Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

- Sélectionnez avec la manette le mode **Auto**, le logo clignote.

- Sélectionnez une cuisson AUTOMATIQUE (Voir tableau)

- Un poids proposé clignote à l'écran.

Exemple : P3 --> poids, 500G.

-Ajustez le poids ou la durée à l'aide de la manette.

Exemple: 650g.

- Validez d'un simple appui sur la manette.

- Le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent. Le four démarre.

## LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE DECONGELATION

Aliments	4 Recettes
Légumes frais	P01
Légumes congelés	P02
Poisson	P03
Plat frais préparé	P04

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids.

Aliments	3 Recettes
Viande, volaille et plats cuisinés	P01
Pain et viennoiseries	P02
Poisson	P03

**NB : aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.**

---

# • 5 UTILISATION

---

## MEMORISER UNE CUISSON

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

- Programmer une mémoire :

Sélectionnez une cuisson, sa puissance ou 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.**

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées :

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.



**Remarque :**

**Pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyez sur longuement sur la touche ①.**

**Pour mettre en pause en cours de cuisson appuyez sur la manette.**

---

## • 6 *ENTRETIEN*

---

### **SURFACE EXTERIEURE**

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



### **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.**

### **CHANGEMENT DE LA LAMPE**

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

---

## • 7 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*

---

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies :

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si le four n'est pas en mode **DEMO**.

**La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

**Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four.

# • 8 SERVICE APRES-VENTE

## 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.

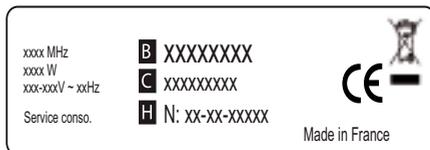
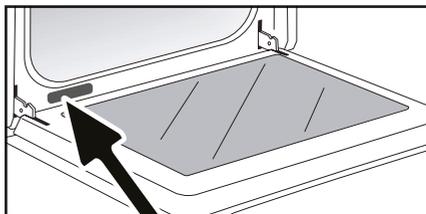
## PIÈCES D'ORIGINE

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



## 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.



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

---

## • 9 *APTITUDE A LA FONCTION*

---

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

<b>Essai</b>	<b>Charge</b>	<b>Temps approx.</b>	<b>Sélecteur de puissance</b>	<b>Récipients / Conseils</b>
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant