

FR GUIDE D'UTILISATION
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSGIDS
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
SK NÁVOD NA POUŽITIE

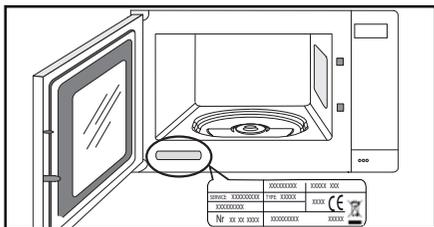
FOUR MICRO-ONDES

ΜΙΚΡΟVLNNÁ TROUBA
MIKROWELLENHERD
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MICROWAVE OVEN
HORNO MICROONDAS
FORNO MICROONDAS
MAGNETRON OVEN
MIKROFALOWA
FORNO MICROONDAS
МИКРОВОЛНОВАЯ
MIKROVLNNÁ

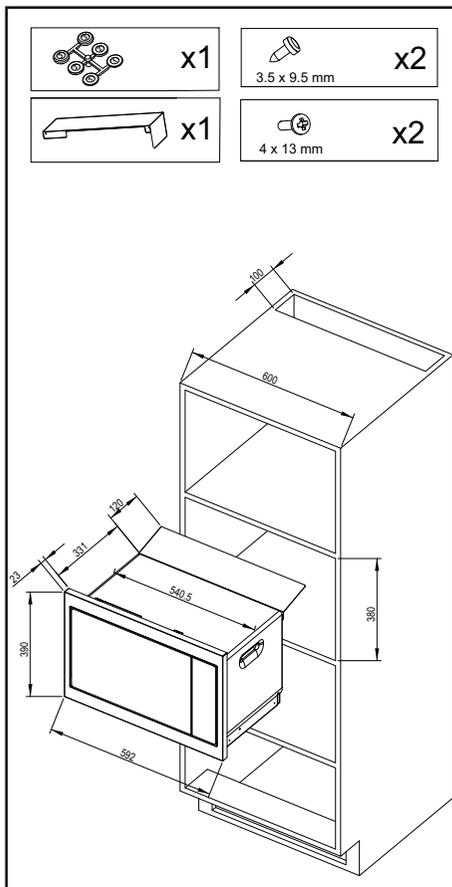
De Dietrich 



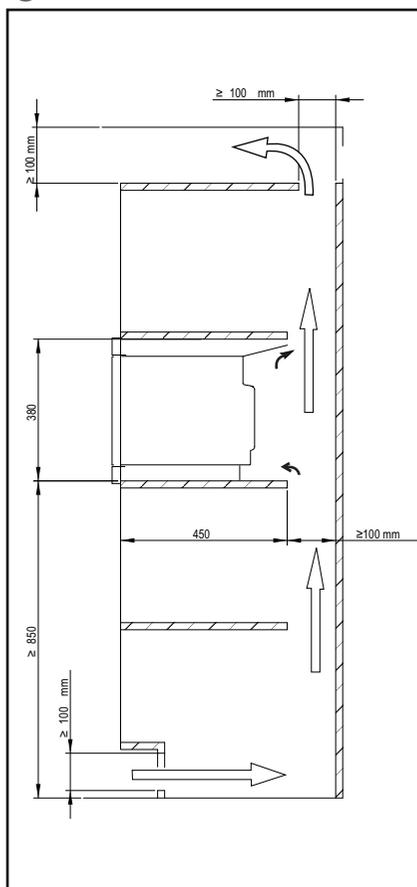
A



B

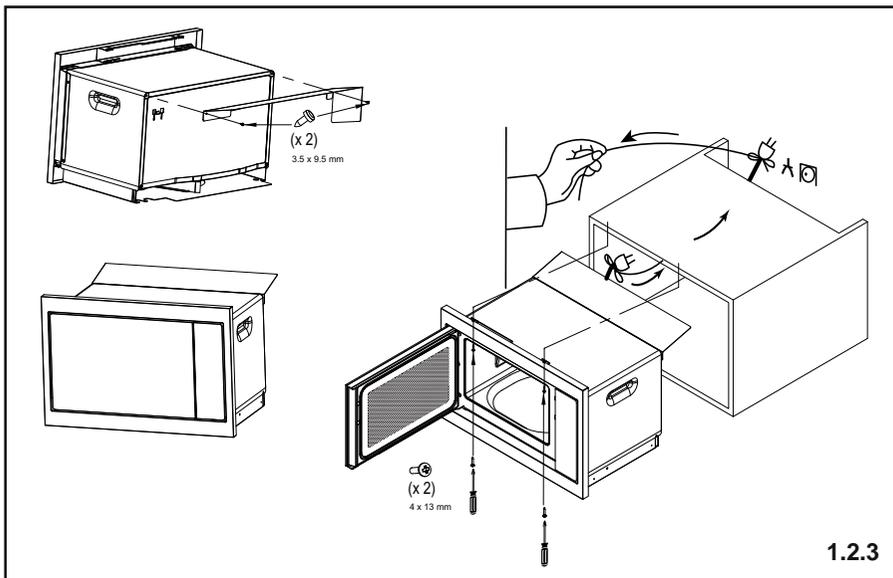


C

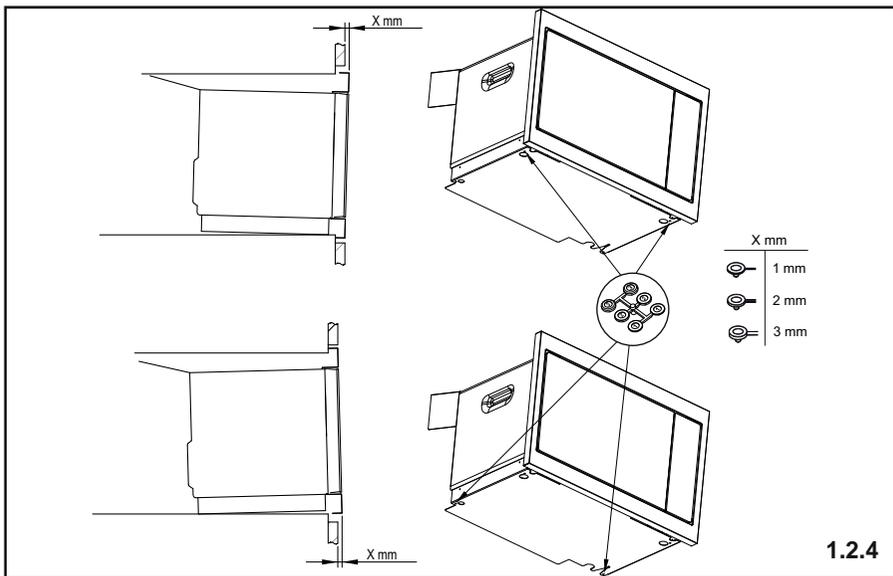




D

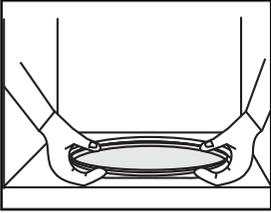


E

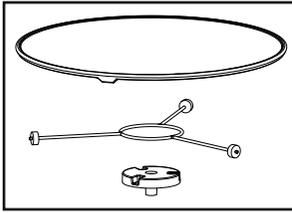




A



B



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 

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	3
Environnement	6
Installation et raccordement électrique	7
Présentation du four	8
L'appareil	8
Les accessoires	8
Le bandeau de commande	9
L'afficheur	10
Réglages.....	11
Mise à l'heure	11
Modification de l'heure.....	11
Utilisation de la minuterie	11
vérouillage des commandes.....	11
Menu réglages.....	11
Cuisson	12
Principe de fonctionnement.....	12
Fonctions de cuissons	13
Fonction micro-ondes	13
Programmation	13
Les fonctions de cuisson automatique	14
Les fonctions de décongélation automatique	15
Fonctions Mémo	15
Entretien.....	16
Anomalies et solutions	16
Aptitude à la fonction.....	17
Service Après-Vente.....	18

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.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. 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 appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— 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 envi-

ronnements 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, 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. Les enfants de moins de 8 ans

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

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.

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.

— 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.

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

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

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

— 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:

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.

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.

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.

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 si l'appareil en est pourvu, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'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.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm 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, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE :

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.

Si cet appareil est situé au-dessus d'un four pyrolyse, vous ne devez pas l'utiliser lorsqu'un nettoyage pyrolyse est en cours (sur le four situé en-dessous).

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

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

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner en-dessous d'un autre appareil à encasturer.

Veillez à ne pas déplacer le plateau rotatif lors du retrait des récipients de l'appareil.

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 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.

• 1 INSTALLATION



DEBALLAGE

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballez immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (fig. A).

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. B-C-D-E).

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).

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

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.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante (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.

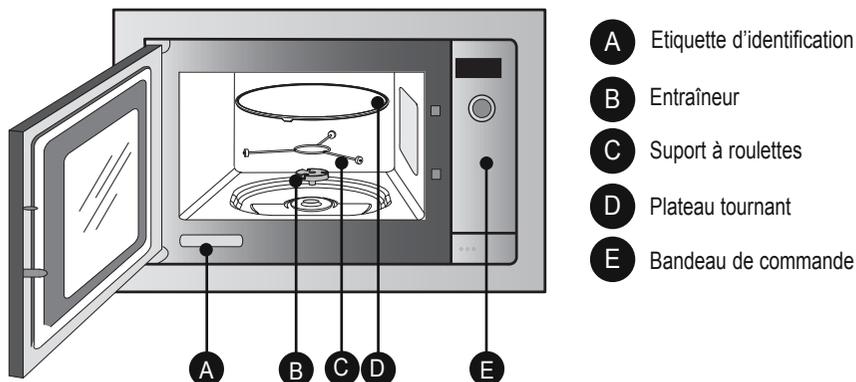
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

 **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



L'APPAREIL



LES ACCESSOIRES

- **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 (**fig.A**). Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.

- **L'entraîneur** : permet au plateau verre de tourner (**fig.B**).

Si vous enlever 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. Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.

- **Le support à roulettes** : En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **Le plateau en position arrêté** : 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.

• 2 PRESENTATION DU FOUR



LE BANDEAU DE COMMANDE

A **L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
la fonction, le temps, le poids ou l'heure.

B **Le sélecteur rotatif :**
permet de sélectionner une fonction de cuisson.

C **La touche ouverture de porte**

 **La touche horloge :**
permet de mettre l'horloge à l'heure ou d'accéder à la minuterie.

 **Les touches + et -**
permettent de régler le poids, de programmer la durée de cuisson, la minuterie et de sélectionner une des mémoires.

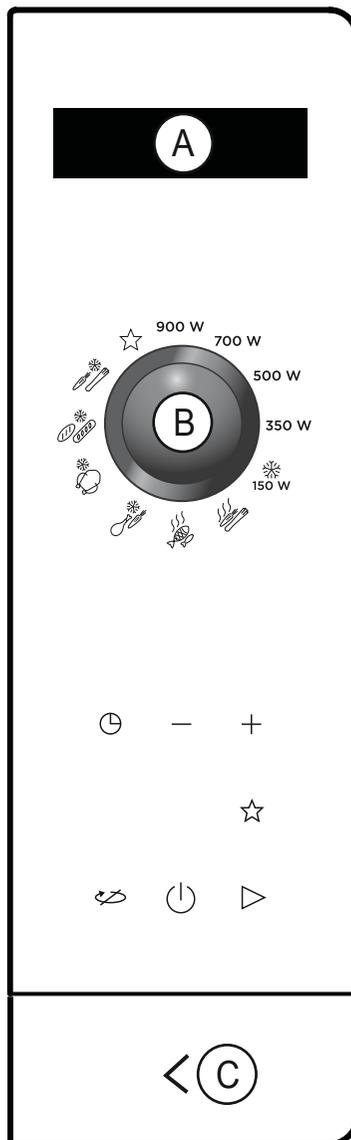


 **La touches Mémoire 1-2-3 :**
permet de valider l'enregistrement d'un programme de cuisson (maxi 3).

 **La touche Annulation :**
un appui long sur cette touche arrête la cuisson ou la programmation en cours.

 **La touche Arrêt plateau :**
permet l'arrêt et le redémarrage du plateau tournant.

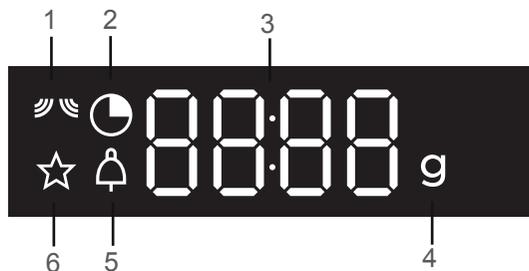
 **La touche départ :**
permet de débiter tout programme.



• 2 PRESENTATION DU FOUR



L’AFFICHEUR



- 1 Indicateur de micro-ondes.
- 2 Indicateur du temps de programmation et de l'horloge.
- 3 Affichage de la puissance micro-ondes, de l'heure, du poids ou de la durée de cuisson.
- 4 Indicateur de poids.
- 5 Indicateur de minuterie.
- 6 Indicateur des programmations mémorisées.

• 3 REGLAGES



MISE A L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, 12:00 clignote.

Réglez l'heure à l'aide des touches + et - puis appuyez sur la touche pour valider.

MODIFICATION DE L'HEURE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'heure clignote.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - et appuyez sur la touche pour valider.

Votre appareil est maintenant à l'heure.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Appuyez sur la touche l'indicateur de minuterie s'affiche, la durée clignote.

Réglez la durée à l'aide des touches + et - puis appuyez sur la touche pour valider. A la fin du temps, un signal sonore retentit, appuyez sur une touche pour stopper la sonnerie.

La fonction minuterie est accessible uniquement hors cuisson.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage du symbole .

Pour déverrouiller, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur les touches - et + pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	
	Sons des touches- bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Mode DEMO: Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

Pour sélectionner les différents paramètres si nécessaire, appuyez sur la touche et appuyez sur la touche + pour modifier la sélection.

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



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 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSONS

Position	Utilisation
900 W	Pour cuire tous les légumes et potages. Pour chauffer tous les liquides.
700 W	Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
500 W	Pour tous les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
350 W	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc.
 150 W	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats.
	Pour la cuisson de légumes frais.
	Pour la cuisson de poisson.
	Pour la décongélation de plats préparés.
	Pour la décongélation de viande, volaille.
	Pour la décongélation de pain, viennoiseries et gâteaux.
	Pour la décongélation de légumes.
	Pour accéder au programme MEMO.

FONCTIONS MICRO-ONDES

Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

 Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche arrêt plateau avant ou en cours de programme.

Vous avez à votre disposition 5 puissances micro-ondes :

 350, 500, 700 et 900 Watts.

Programmer une cuisson :

1 . Sélectionnez la puissance à l'aide du sélecteur de fonction (ex. : 900 W - cuisson forte).

2 . Programmez la durée à l'aide des touches + et - (exemple 5 minutes).

• 4 CUISSON



3 . Appuyez sur la touche départ ▷ .
Le programme démarre, le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

Un triple signal sonore indique la fin du programme.

Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à l'ouverture de la porte.



En cours de programme :

-Vous pouvez changer la puissance avec le sélecteur.

Programmer une décongélation :

Procédez de la même manière en sélectionnant la fonction de décongélation



1 . Programmez la durée avec les touches + et - (ex. : 10 minutes).

2 . Appuyez sur la touche départ ▷ .

En fonction décongélation (150W), un bip retentit à mi-programme et **TURN** s'affiche vous indiquant qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche ▷ pour redémarrer la décongélation.



En cours de programme :

-Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en appuyant sur la touche ↶ .

Le symbole  clignote dans l'afficheur avec l'indication OFF vous signalant

l'arrêt du plateau.

Pour redémarrer le plateau tournant appuyez sur la touche ▷ . Le symbole  clignote dans l'afficheur avec l'indication ON vous signalant le redémarrage du plateau.

-Si vous ouvrez la porte avant la fin d'un programme, refermez la porte et appuyez sur la touche ▷ pour reprendre la cuisson.

-A la fin d'un programme, la ventilation peut continuer à fonctionner pour assurer le refoidissement du four. Elle s'arrêtera automatiquement.

LES FONCTIONS DE CUISSONS AUTOMATIQUES

Les fonctions de cuissons automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez une des deux fonctions de cuissons automatiques suivantes:



: Légumes frais*.



: Poisson.

Sélectionnez la fonction.

Un poids proposé clignote à l'écran.

Ajustez le poids de l'aliment à l'aide des touches + et - puis validez en appuyant sur ▷

Le four démarre.

** Un bip retentit à mi-programme et **TURN** s'affiche vous indiquant qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche ▷ pour redémarrer la cuisson.*

• 4 CUISSON



LES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Les fonctions automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de décongélation appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:



: Décongélation de plats préparés.



: Décongélation de viande, volaille*.



: Décongélation de pain, viennoiseries et gâteaux*.



: Décongélation de légumes.

Sélectionnez une fonction automatique de décongélation et renseignez le poids de l'aliment avec + et - (par palier de 50g) puis validez en appuyant sur ▷. Le four démarre.

** Un bip retentit à mi-programme et **TURN** s'affiche vous indiquant qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche ▷ pour redémarrer la décongélation.*

LA FONCTION MEMO

Les fonctions Mémoires vous permettent d'enregistrer 3 programmes courants auxquels vous pouvez accéder ensuite en sélectionnant la fonction avec le sélecteur de fonctions.

Tous les programmes peuvent être mis en mémoire.

Exemple :

Programmez comme pour un démarrage immédiat :

1. Sélectionnez la fonction micro-ondes de votre choix Ex : CUISSON FORTE (900 W).

2. Programmez la durée, ex. 2 minutes.

3. Au lieu d'appuyer sur la touche départ, appuyez longuement sur la touche mémoire ☆.

MEM1 s'affiche à l'écran.

Choisissez MEM1, MEM2 ou MEM3 avec les touches + et - .

Appuyez sur la touche départ ▷.

Un bip sonore confirme l'enregistrement de votre programme personnalisé.

Pour lancer un programme mémorisé:

Sélectionnez la fonction mémoire ☆ avec le sélecteur de fonction.

Choisissez MEM1, MEM2 ou MEM3 avec les touches + et - .

Appuyez sur la touche départ ▷, le programme démarre.

• 5 *ENTRETIEN*



NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE - EXTERIEURE

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

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

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet. 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.

• 6 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*



L'appareil ne démarre pas.

Vérifiez le bon branchement de votre appareil.

Vérifiez que la porte de votre four est bien fermée.

L'appareil est bruyant.

Le plateau ne tourne pas correctement.

Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.

Vous constatez de la buée sur la vitre.

Essayez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles conviennent au four à micro-ondes et que le niveau de puissance est bien adapté.

Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir p.11).

L'appareil produit des étincelles.

Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ...

Eloignez tout élément métallique des parois du four.

• 7 *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 :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
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	7-8 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	12-15 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	14-15 min	150 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	7-8 min	150 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

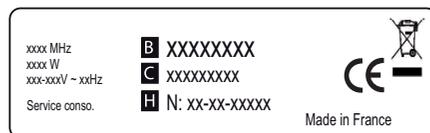
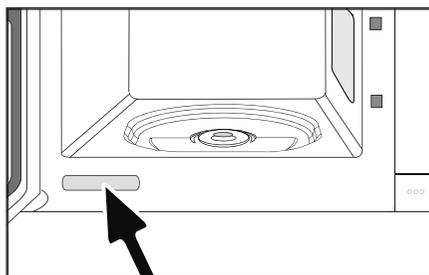
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

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.



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