

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE  
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN  
DE GEBRAUCHSANLEITUNG  
IT MANUALE D'USO  
NL GEBRUIKSHANDLEIDING  
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

*FOUR COMBI-VAPEUR  
COMBI-STEAM OVEN  
HORNO DE VAPOR COMBINADO  
KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER  
FORNO A VAPORE COMBI  
GECOMBINEERDE STOOMOVEN  
FORNO A VAPOR COMBINADO*

**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.



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 

# TABLE DES MATIERES

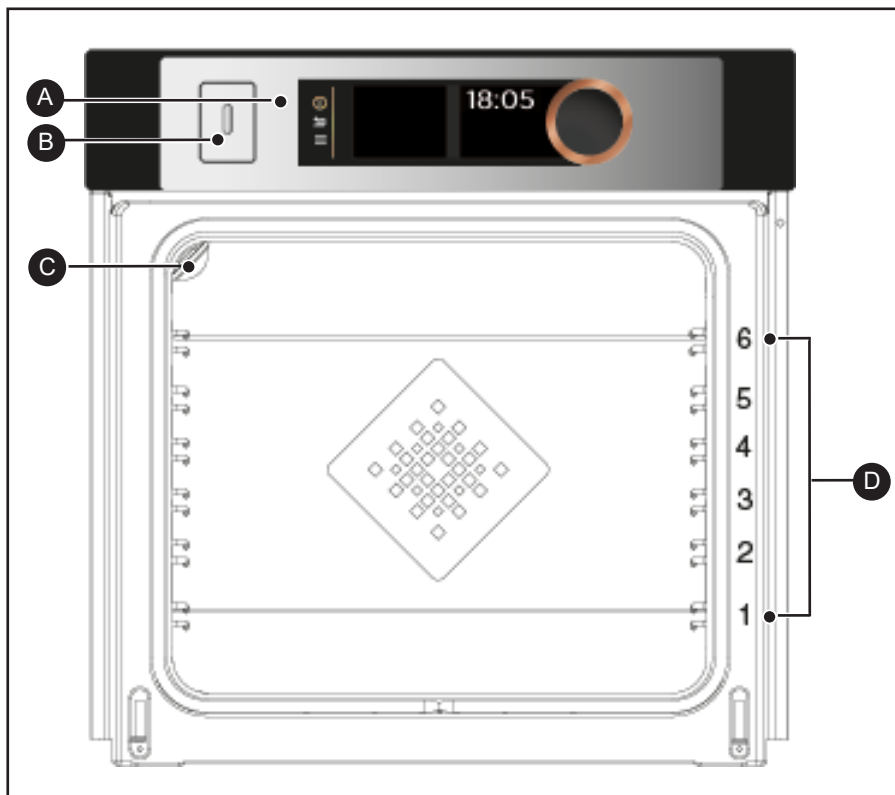
<b>1 / Présentation du four</b> .....	<b>4</b>
Les commandes et l'afficheur .....	5
Les accessoires.....	6
Plat support aliment spécial 100% vapeur .....	7
Le tiroir de remplissage .....	9
Premiers réglages - mise en service .....	10
<b>2 / Les modes de cuisson</b> .....	<b>11</b>
Mode «Expert» .....	12
Mode «Expert vapeur» .....	12
◦ Pourcentage de vapeur.....	14
◦ Favoris (cuissons mémorisées) .....	15
◦ Fonctions de cuisson expert .....	16
◦ Séchage.....	18
Mode «Guide culinaire».....	19
Mode «Combiné vapeur» .....	19
◦ Liste des plats sans vapeur.....	20
◦ Liste des plats avec vapeur associée .....	21
◦ Liste des plats«100% vapeur» .....	22
Mode «Basse température» .....	23
◦ Liste des plats «Basse température».....	24
<b>3 / Réglages</b> .....	<b>25</b>
Verrouillage des commandes.....	26
<b>4 / Minuterie</b> .....	<b>26</b>
<b>5 / Entretien - Nettoyage</b> .....	<b>27</b>
Surface extérieure .....	27
Démontage des gradins .....	27
Nettoyage des vitres intérieures.....	27
Démontage et remontage de la porte.....	27
Remplacement de la lampe.....	29
Fonction nettoyage .....	29
◦ Pyrolyse .....	30
◦ Vidange du réservoir d'eau .....	31
◦ Détartrage de la chaudière.....	32
<b>16 / Anomalies et solutions</b> .....	<b>33</b>
<b>7 / Service Après-Vente</b> .....	<b>34</b>
Relations consommateurs France.....	34
Interventions France.....	34

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

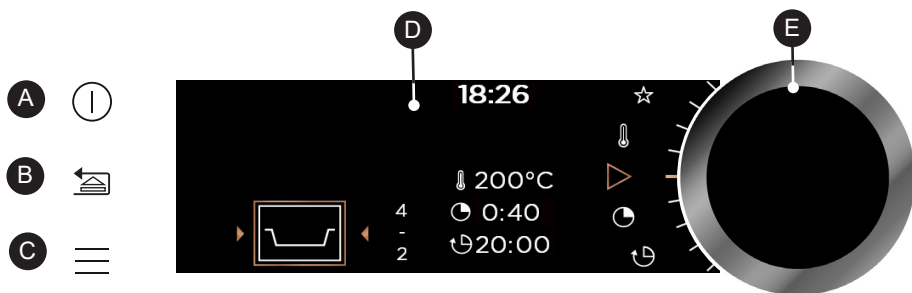
## PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



**A** Touche arrêt du four  
(appui long)

**B** Touche retour en arrière  
(appui court) et / ou  
Touche ouverture tiroir  
(appui long)

**C** Touche d'accès au MENU  
(cuissons, réglages, minuterie,  
nettoyage)

**D** Afficheurs

**E** Manette rotative avec appui central  
(non démontable) :

- permet de choisir les programmes,  
d'augmenter ou de diminuer les  
valeurs en la tournant.

- Permet de valider chaque action en  
appuyant au centre.

## SYMBOLES DES AFFICHEURS

 Démarrage de la cuisson

 Arrêt de la cuisson

 Degrés de température

 Durée de cuisson


 Heure de fin de cuisson  
(départ différé)




Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats.

 Vapeur

 Mémorisation de cuissons

 Indicateur de verrouillage  
du clavier

 Indicateur de verrouillage  
de la porte lors d'une  
pyrolyse

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

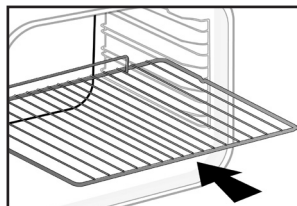
---

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti basculement

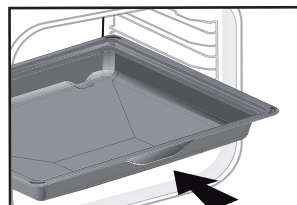
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



### - Plat multi usages, lèche-frite 45 mm

Inscéré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### - Plat Pâtisserie, 20 mm

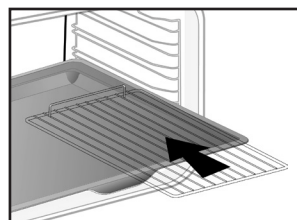
Inscéré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



### - Grilles «savour»

Ces demi-grilles «savour» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèche-frite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



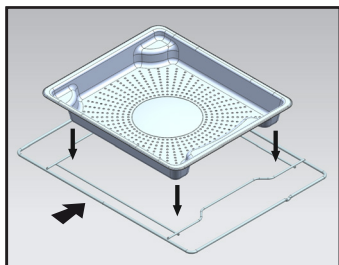
# • 1 PRESENTATION DU FOUR

## - PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

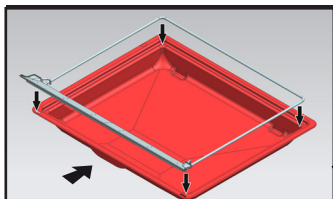


### Attention

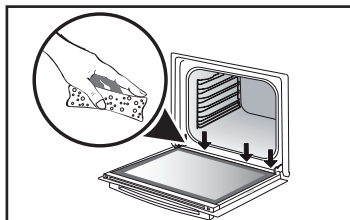
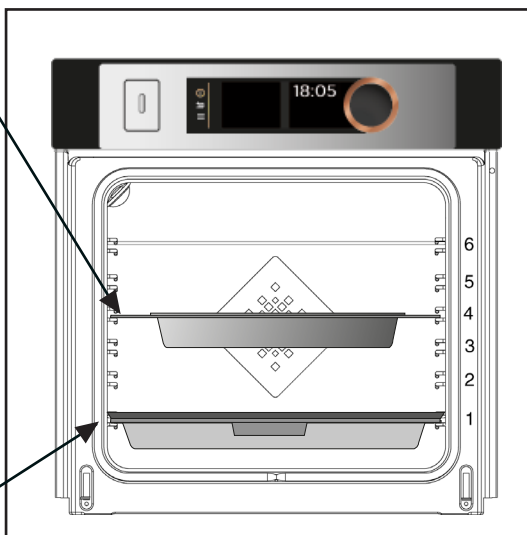
A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



① - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au **gradin niveau 4.**



② - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au **gradin du bas niveau 1.** Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.



### Attention

Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goutte en bas de la porte.



Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## - Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

## INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

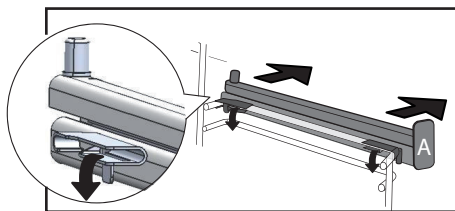
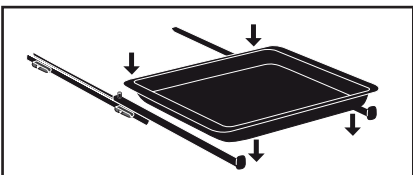
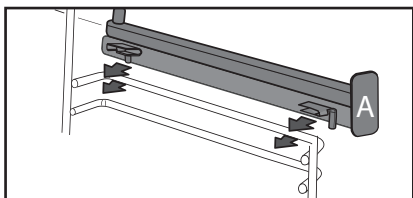
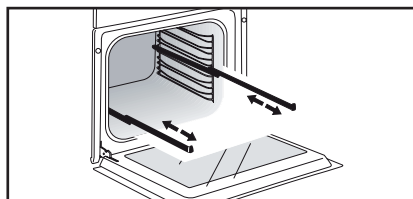
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée (A) se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



**Conseil**  
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

**Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.**



---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

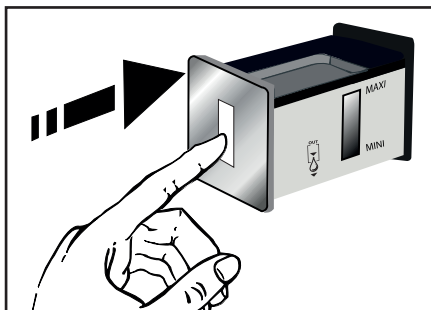
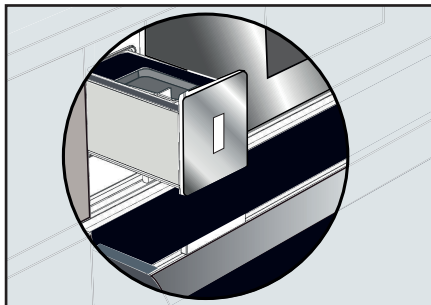
Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir soit rempli à son niveau maximum.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau maximum visible sur un côté du tiroir.

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



#### Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes. Réajustez le niveau si nécessaire.



#### Attention

Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.



#### Attention

Veillez effectuer une vidange avant chaque cuisson. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min. Reportez-vous au chapitre «Entretien - Fonction vidange».

---

# • 1 PRESENTATION DU FOUR

---

## PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.


### - Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.


Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider.

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

### - Démarrage - Menu général

Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.


Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour

 et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt



---

# • 2 CUISSON

---

## LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode «**EXPERT**» pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température et la durée de cuisson.

5



Sélectionnez le mode «**BASSE TEMPERATURE**» pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

2



Sélectionnez le mode «**EXPERT VAPEUR**» pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



Sélectionnez le mode «**GUIDE CULINAIRE**» pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

4



Sélectionnez le mode «**GUIDE VAPEUR**» pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four.

Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

# • 2 CUISSON



1

## LE MODE «EXPERT»

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



**Chaleur tournante**



**Chaleur combinée**



**Traditionnel**



**Cuisson Eco**



**Gril ventilé**



**Sole ventilée**



**Gril variable**



**Maintien chaud**



**Décongélation**



**Pain**



**Séchage**



**Shabbat**

\*\*\*\*\*



**Favoris** (permet de mémoriser 3 cuissons)



2

## LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet de combiner une cuisson classique associée à de la vapeur afin d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Ainsi les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant.

Tout comme le mode Expert vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «EXPERT VAPEUR» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez :

- Pour cuisiner uniquement à la vapeur



**Vapeur 100%**

\*\*\*\*\*

- Pour combiner une cuisson classique associée à de la vapeur (mode combiné):



**Traditionnel ventilé vapeur**



**Gril ventilé vapeur**



**Chaleur tournante vapeur**



**Régénérer le pain de la veille**

(Durée recommandé 8mn)

- Baguette
- Pain
- Pain boule
- Croissants

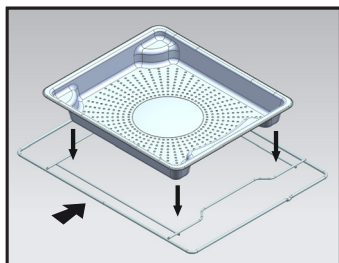


**Attention**

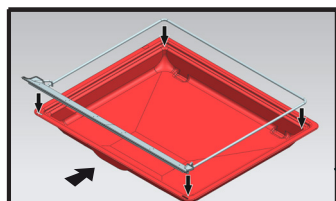
Lors de la cuisson l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte. Eloignez les enfants. Veillez à ne pas rester dans le flux de vapeur.

## • 2 CUISSON


### - PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%




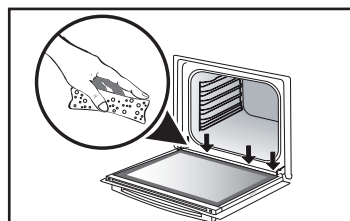
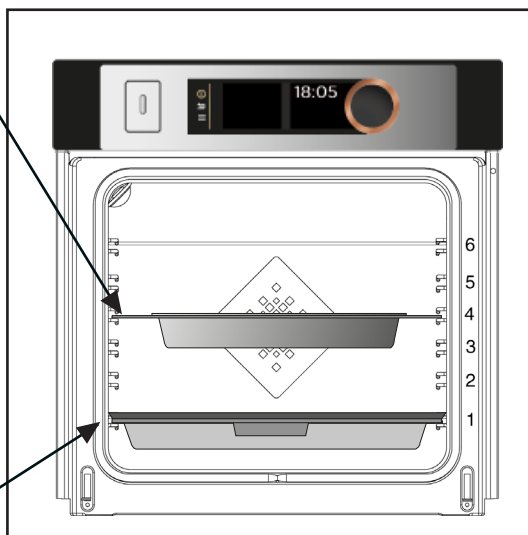
① - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au **gradin niveau 4**.




② - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au **gradin du bas niveau 1**. Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.

 Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.

 **Attention**  
A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. **Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.**



 **Attention**  
Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulote en bas de la porte.

## • 2 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

### CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfourez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

**NB :** Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.

### MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez le symbole  température puis validez.
- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

### DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.





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.


**Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**



### POURCENTAGE DE VAPEUR

(Expert Vapeur uniquement)


Pour les cuissons combinées     , le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %)\* en tournant la manette puis validez votre choix.

Pour les cuissons 100% vapeur 

le four vous préconise 100% de vapeur.

Pour modifier le pourcentage, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 50 et 100 %)\* en tournant la manette puis validez votre choix.

\* Sauf régénération du pain de la veille.

---

## • 2 CUISSON


---



(Expert et Expert Vapeur)

### CUISSON DEPART DIFFERE

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin. Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

### ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

Le four indique un message : «Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».


Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.






### - Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.




L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée. Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

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

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

### - Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez. Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette. Validez.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.

---

# • 2 CUISSON







---



## FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur tournante*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Chaleur combinée</b>	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Traditionnel</b>	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>ECO*</b>	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 <b>Gril ventilé</b>	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Sole ventilée</b>	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.



**Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.**




---

## • 2 CUISSON

---

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.
 Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

 **Conseil économie d'énergie.**  
Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

---

## • 2 CUISSON

---



### FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais.  
Lavez-les avec soin, égouttez-les et

essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

**Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments**

<b>Fruits, légumes et herbes</b>	<b>Température</b>	<b>Durée en heures</b>	<b>Accessoires</b>
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles

# • 2 CUISSON



**LE MODE «GUIDE  
CULINAIRE»**



**LE MODE «GUIDE  
CULINAIRE + VAPEUR»**



**COMBINÉ VAPEUR**



**GUIDE VAPEUR 100%**

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée ou 100% vapeur.

## CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

- Sélectionnez ensuite la catégorie, exemple «Le volailler» puis validez.
- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «poulet» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.
- Enfourez votre plat et validez.




**Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

- Le four sonne et s'arrête lorsque la durée de cuisson est terminée; votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.



**Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.**

---

# • 2 CUISSON

---



## LISTE DES PLATS SANS VAPEUR



### LE VOLAILLER

Poulet  
Canard  
Magrets de canard \*  
Dinde



### LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé  
Bœuf saignant  
Bœuf à point  
Bœuf bien cuit  
Rôti de Porc  
Rôti de veau  
Côtes de veau \*



### LE POISSONNIER

Saumon  
Truite  
Terrine de poisson



### LE TRAITEUR

Lasagnes  
Pizza  
Quiche



### LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre  
Tomates farcies  
Pommes de terre entières



### LE BOULANGER

Pâte feuilletée  
Pâte brisée  
Pâte levée  
Pain  
Baguettes  
Brioche



### LE PATISSIER

Tarte aux fruits  
Crumble de fruits  
Génoise  
Cupcakes  
Crème caramel  
Gâteau chocolat  
Sablés / Cookies \*  
Cake  
Gâteau au yaourt

\* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

# • 2 CUISSON



## LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉ



### LE VOLAILLER

Poulet  
Magrets \*  
Canard



### LE BOUCHER

Agneau  
Rôti de porc  
Rôti de veau  
Filet de veau  
Filet de porc



### LE POISSONNIER

Poissons cuisinés  
Terrine de poisson  
Poissons entiers  
Saumon cocotte



### LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois  
Légumes farcis  
Pommes de terre entières



### LE PATISSIER

Génoise  
Flans / crèmes  
Cake  
Cupcakes  
Quatre-quarts  
Gâteau pommes  
Gâteau aux noix  
Flan coco



### LE BOULANGER

Pain  
Baguettes  
Pain précuit  
Pâte surgelée



### LE TRAITEUR

Lasagnes  
Clafoutis  
Légumes confits  
Pommes de terre  
Risotto  
Plats frais  
Plats surgelés



### DECONGELATION

Viande  
Poisson  
Pains-Gâteaux

\* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

# • 2 CUISSON

**⚠** Utiliser l'accessoire 100% vapeur pour la fonction cuisson 100% vapeur (voir P.13). Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



## LISTE DES PLATS 100% VAPEUR



### 100% VAPEUR (GUIDE VAPEUR)



**LE BOUCHER**  
Blancs de poulet  
Escalopes de dinde  
Porc - filet

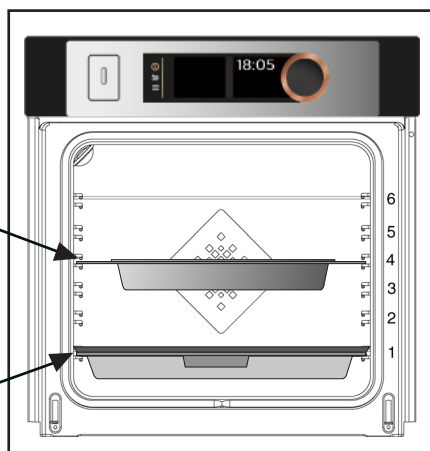
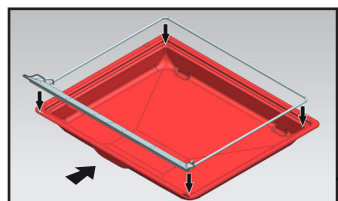
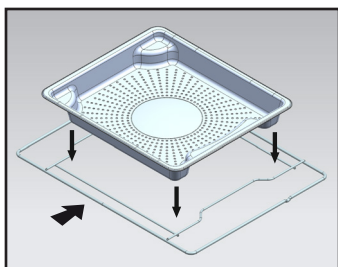


**LE POISSONNIER**  
Poissons entiers frais  
Filets de poisson frais  
Moules  
Coques  
Crevettes  
Langoustines



### LE PRIMEUR

Choux-fleurs  
Brocolis  
Haricots verts  
Carottes en rondelles  
Pommes de terre coupés en morceaux  
Petits pois  
Poireaux coupés en morceaux  
Courgettes coupées en morceaux  
Potiron coupé en cubes  
Artichauts  
Asperges  
Céleris branche coupé en morceaux  
Courges coupées en morceaux  
Cotes de Blettes  
Epinards  
Choux de Bruxelles



---

## • 2 CUISSON

---



### LE MODE “BASSE TEMPERATURE”

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson **lente** associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.



**Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.**

**La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter four froid.**



Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

### **CUISSON IMMEDIATE**

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).


- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt ①.

### **CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ**

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».

Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson . L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez deux fois. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

---

## • 2 CUISSON

---



### LISTE DES PLATS “BASSE TEMPERATURE”



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



**NOTA: Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants : petits poissons - grand poisson et yaourts.**

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.



# • 3 REGLAGES



## • FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :

**- l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.**

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



### • L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



### • La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



### • Le son

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.



### • Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présen-

tation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



### • La gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés :



Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO).

Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.



**Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).**

**Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.**

---




## • 3 REGLAGES

---







### VERROUILLAGE DES COMMANDES

#### Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

**NOTA :** seule la touche arrêt  reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.

---

## • 4 MINUTERIE

---



### FONCTION MINUTERIE

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

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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 0m00s. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

# • 5 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

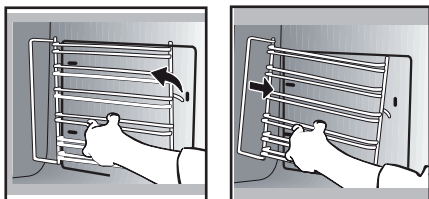
### SURFACE EXTERIEURE

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

### DEMONTAGE DES GRADINS

#### Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



### LES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

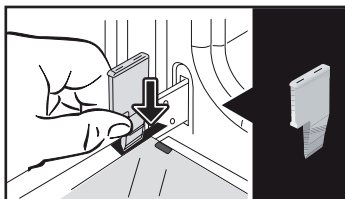


#### Mise en garde

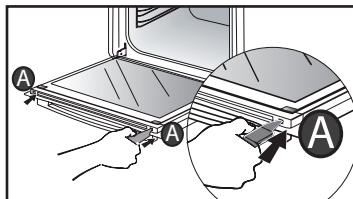
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

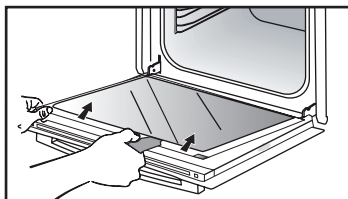
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



Retirez la première glace clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.



Retirez la glace.

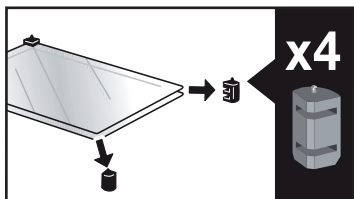


La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.

---

# • 5 *ENTRETIEN*

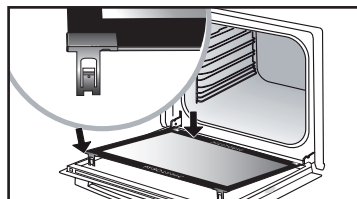
---



Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

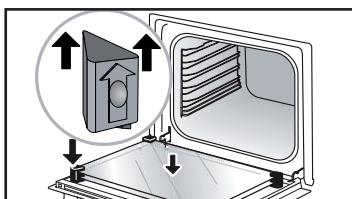
**Ne pas immerger les glaces dans l'eau.** Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

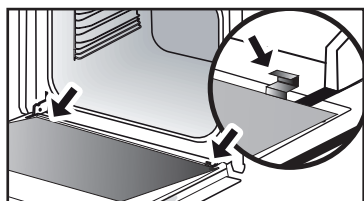


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.



EN USER GUIDE

# *COMBI-STEAM OVEN*

De Dietrich 

EN

## *DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,*

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BYCert.6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

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



De Dietrich 

# CONTENTS

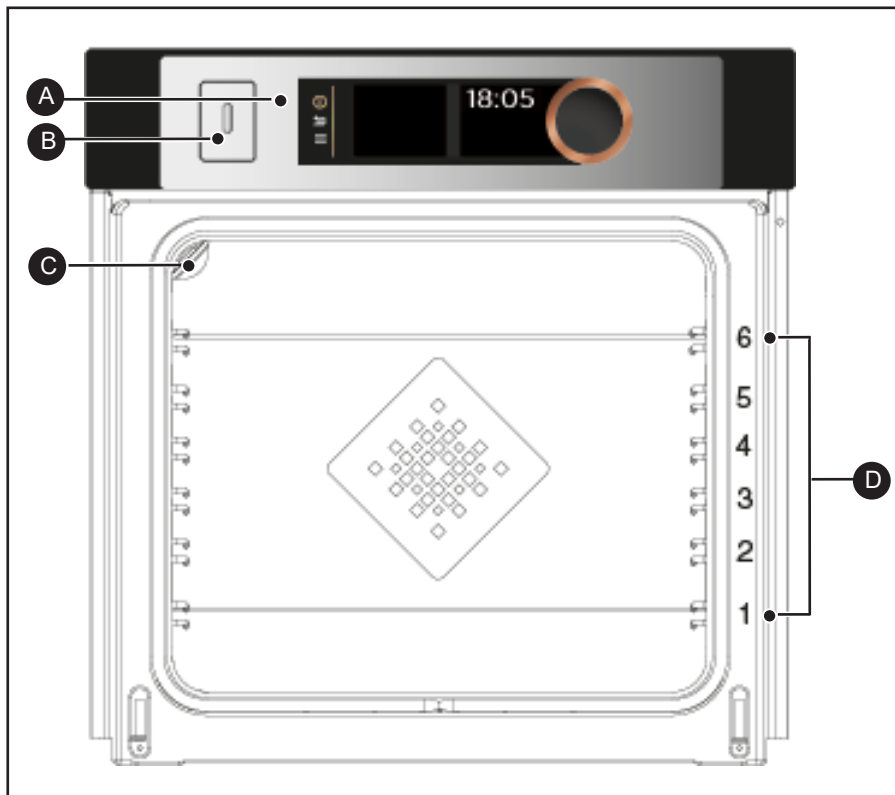
<b>1 / Description of the oven.....</b>	<b>4</b>
The controls and display.....	5
The accessories .....	6
The refill tray.....	8
Initial settings - using the oven for the first time .....	9
<b>2 / The cooking modes.....</b>	<b>11</b>
«Expert» mode .....	12
«Expert steam» mode .....	12
◦ Favourites (saved cooking programmes).....	14
◦ Cooking functions.....	15
◦ Drying.....	18
«Cooking guide» mode.....	19
«Combined steam» mode .....	19
◦ List of dishes .....	20
◦ List of dishes without steam .....	21
◦ List of dishes with associated steam .....	22
100% steam mode .....	23
«Low temperature» mode.....	24
<b>3 / Settings .....</b>	<b>25</b>
Locking the controls .....	26
<b>4 / Minute Minder .....</b>	<b>26</b>
<b>5 / Maintenance - Cleaning .....</b>	<b>27</b>
External surface.....	27
Removing the shelf runners.....	27
Cleaning the inner glass.....	27
Removing and putting back the door.....	27
Replacing the light bulb .....	29
Cleaning function.....	29
◦ Pyrolysis.....	30
◦ Emptying the water tank.....	31
◦ Descaling the boiler.....	32
<b>6 / Anomalies and solutions .....</b>	<b>33</b>
<b>7 / After-Sales Service.....</b>	<b>34</b>

---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## DESCRIPTION OF THE OVEN



- A Control panel
- B Water tank refill tray
- C Lamp
- D Shelf runners (6 heights available)

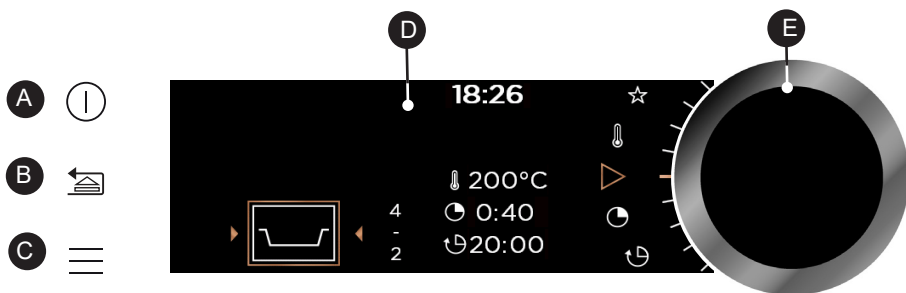


---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## THE CONTROLS AND DISPLAY



**A** Oven off touch control  
(press and hold)

**B** Go back touch control  
(press and release) and / or  
**Tray open key**  
(press and hold)

**C** MENU access touch control  
(cooking, settings, minute minder,  
cleaning)

**D** Displays

**E** Rotating knob with central button  
(cannot be removed):

- Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
- Validate each action by pressing the centre.

---

## DISPLAY SYMBOLS


---

 Start a cooking programme


 Stop a cooking programme

 Temperature degrees

 Cooking time


 Cooking end time  
(delayed start function)

 Steam

 Saved cooking  
programmes

 Keypad locked indicator

 Door locked indicator during  
pyrolysis

 Recommended shelf height indicator for placing  
dishes.

---

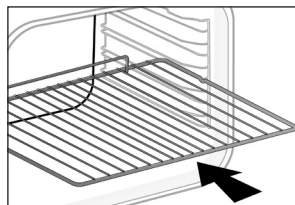
# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## ACCESSORIES (depending on model)

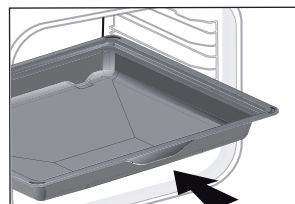
### - Anti-tip safety rack

The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



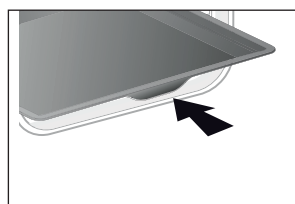
### Multi-purpose tray, drip tray45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



### - 20 mm pastry dish

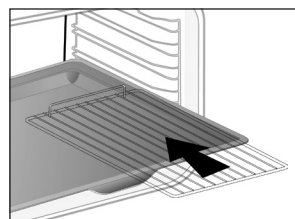
Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.



### - «Flavour» grills

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven.

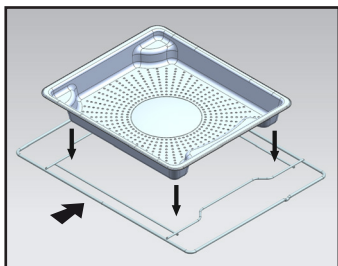
By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



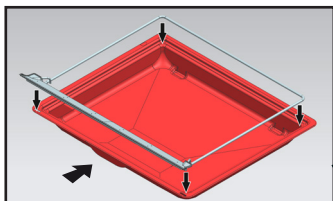
# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

## - SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM

**⚠ Caution**  
Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.

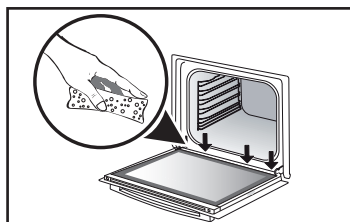
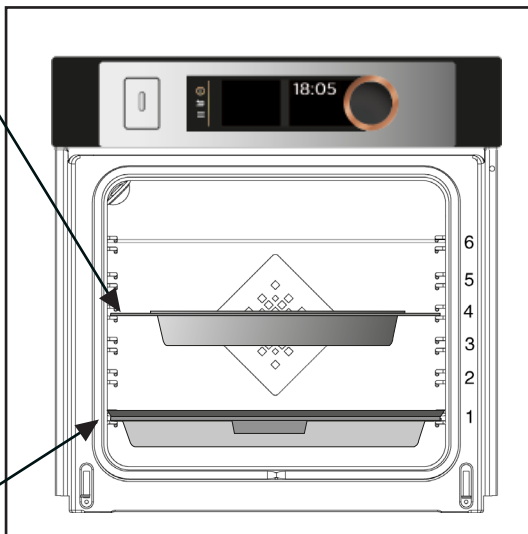


① - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.



② - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.

**🔍** Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.



**⚠ Caution**  
After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.

---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## - Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.

Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

## INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

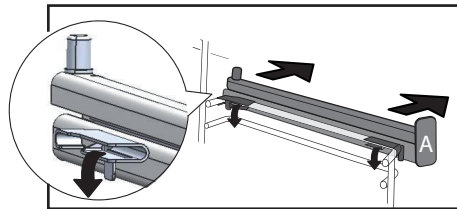
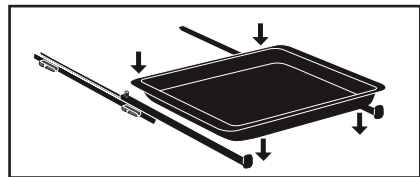
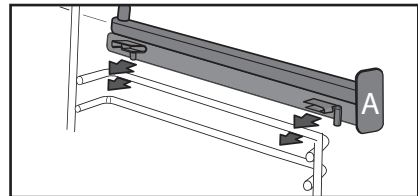
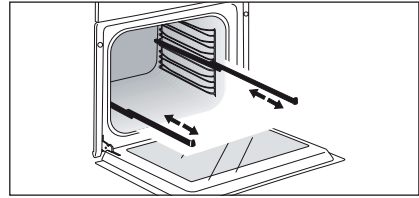
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-hand rail.

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

To remove the rails, remove the shelf runners again.

Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release the shelf runner. Pull the rail towards you.



**Tip**  
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.

**Tip**  
The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## The refill tray

### - Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

At the start of combined steam cooking, the refill tray opens automatically.

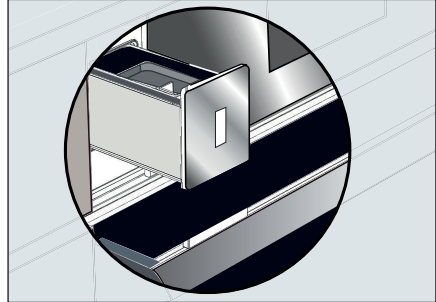
Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

To do this, use the maximum level marker visible on one of the sides of the tray.

After doing this, manually push the tray shut.

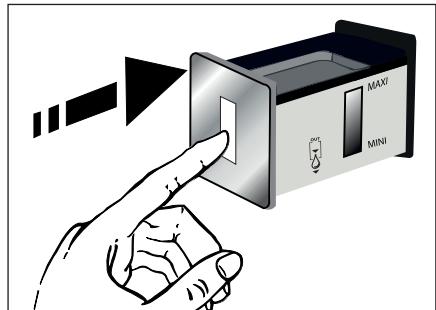
Your oven is now ready for combination steam cooking.



When filling the tank, it takes a few seconds for the water level to settle. Readjust the level if necessary.



Do not use softened or demineralised water.



Empty the tank every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the «Care - Emptying function» chapter.

---

# • 1 DESCRIPTION OF THE OVEN

---

## INITIAL SETTINGS - USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

### - Select the language

The first time you use your oven or after a power cut, turn the knob to select your language and press to confirm your choice.


### - Set the time

The displays flashes 12:00.


Adjust the hours and minutes by turning the knob, then press to confirm.

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the «Settings» chapter.

 Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

### - Starting - General menu



Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

---

# • 2 COOKING

---

## THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:

1



Select “**EXPERT**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.

2



Select the “**EXPERT STEAM**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.

3



Select the «**COOKING GUIDE**» mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

4



Select the «**COMBINED STEAM**» mode for a traditional recipe associated with steam for which you need assistance from the oven.

Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.



Select “**LOW TEMPERATURE**” mode for a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme (slow cooking).

---


# • 2 COOKING

---



## «EXPERT» MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

When the oven is only displaying the time, press the MENU key  to access the general menu then confirm «Expert» mode.

- Turn the control knob until you get to the cooking function of your choose, then confirm:



Fan cooking



Combined heat



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Shabbat

\*\*\*\*\*



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)



## «EXPERT STEAM» MODE

This cooking mode enables you to combine normal cooking with steam in order to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness.

Just like the Expert mode, this function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the «EXPERT STEAM» mode in the general menu and confirm. Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm:



Steam100%

\*\*\*\*\*

- To combine classic cooking with steam (combined mode):



Traditional ventilated + steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam



Regenerate the bread from the day before

(Recommended duration 8mn)

- Baguette
- Bread
- Bread ball
- Croissants



### Caution

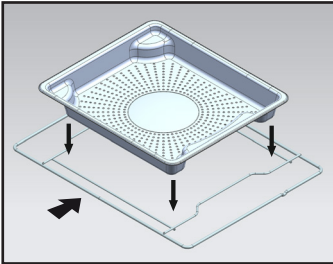
During cooking the appliance becomes hot. Hot steam escapes when you open the door. Keep children away. Make sure that they do not remain in the steam flow.



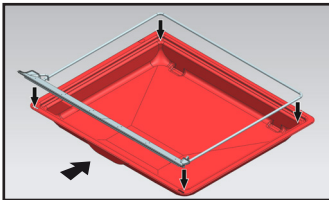
# • 2 COOKING

## - SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM

**⚠ Caution**  
Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.

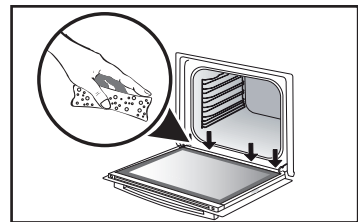
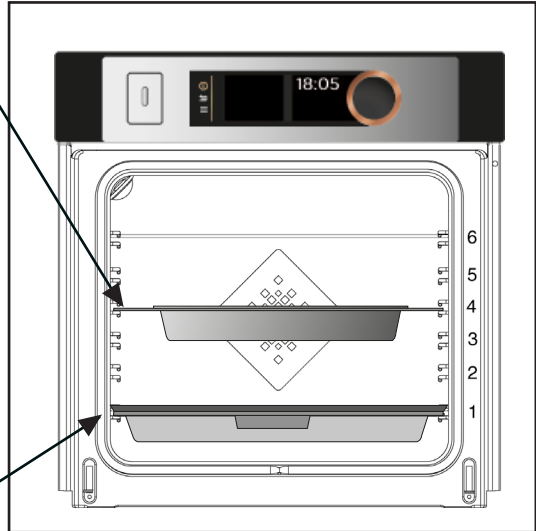


① - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.



② - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.

**🔍** Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.



**⚠ Caution**  
After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.

---

# • 2 COOKING

---



(Expert and Expert Steam)

## IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.


- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

**Note:** Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.


## CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature.

This can be adjusted as follows:

- Select the temperature symbol  then confirm.
- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

## COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.


**The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.**



## STEAM PERCENTAGE

(Expert Steam only)

For combined cooking, the oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select the steam symbol  and confirm.

Enter the new steam percentage (between 20 and 80%) by turning the knob and confirm your selection.

---

# • 2 COOKING


---



(Expert and Expert Steam)

## DELAYED START

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

-Select the cooking end symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the «Stopping cooking in progress» chapter).

## STOPPING COOKING IN PROGRES

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

The oven displays a message:


«Do you want to stop the cooking in progress?».




Confirm by selecting «I agree» then validate or select «I refuse» and validate to continue cooking.



## - Memorise a cooking

The «Favourites» function lets you save 3 recipes in «Expert» mode that you make frequently.


In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.




The screen then suggests saving these parameters in a memory ,  or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised. Confirm again to start cooking.

**NB: If the 3 memories are already used, any new memorisation will replace the previous one.**

**A delayed start cannot be programmed for memorisations.**

## - Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the «Favourites » function by turning the control knob. Confirm.

-Select one of the memories already saved ,  or  and press to confirm.

The oven starts.

---

# • 2 COOKING







---



**EXPERT COOKING FUNCTIONS (depending on model)**



Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 <b>Fan cooking*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 <b>Combined heat</b>	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>Traditional</b>	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 <b>ECO*</b>	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 <b>Grill ventilated</b>	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 <b>Bottom heat ventilated</b>	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

\*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.









**Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.**

---

## • 2 COOKING

---

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrost	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.
 Shabbat	90°C	Special sequence: The oven runs for 25 or 75 hours without interruption at 90°C only.

### Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

---

# • 2 COOKING

---



## DRYING FUNCTION (Expert mode only)

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3). Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

### Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

---

# • 2 COOKING

---



**“COOKING GUIDE» MODE**



**“COOKING GUIDE +  
STEAM» MODE**



**COMBINED STEAM**



**STEAM 100% GUIDE**

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated or with 100% steam.

## IMMEDIATE COOKING

- Select the “COOKING GUIDE” or “COMBINED STEAM” modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example “The poulterer”, then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example “chicken”, and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.


- Place your dish in the oven and confirm.

 **For certain recipes the oven must be warmed up before you place your disk in it.**

You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.

- The oven beeps and turns off when the cooking time is finished; your screen then indicates that the dish is ready.

## DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end symbol  and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

 **For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.**

---

# • 2 COOKING

---



## LIST OF DISHES WITHOUT STEAM



### THE POULTERER

Chicken  
Duck  
Duck breast \*  
Turkey



### THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb  
Rare beef  
Beef medium done  
Well-cooked beef  
Roast pork  
Roast veal  
Veal rib \*



### THE FISHMONGER

Salmon  
Trout  
Fish terrine



### THE CATERER

Lasagne  
Pizza  
Quiche



### THE GREENGROCER

Potato gratin  
Stuffed tomatoes  
Jacket potatoes



### THE BAKER

Puff pastry  
Shortcrust pastry  
Leavened dough  
Bread  
Baguettes  
Brioche



### THE PASTRY COOK

Fruit pie  
Fruit crumble  
Sponge cake  
Cupcakes  
Crème caramel  
Chocolate cake  
Short bread / Cookies \*  
Cake  
Yoghurt cake

\* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your disk in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.



---

# • 2 COOKING

---



## LIST OF DISHES WITH STEAM ASSOCIATED



### THE POULTERER

Chicken  
Duck breast \*  
Duck



### THE BUTCHER

Lamb  
Roast pork  
Roast veal  
Veal fillet  
Pork fillet



### THE FISHMONGER

Cooked fish  
Fish terrine  
Whole fish  
Salmon casserole



### THE GREENGROCER

Potatoes au gratin  
Stuffed vegetables  
Jacket potatoes



### THE PASTRY COOK

Sponge cake  
Flans / creams  
Cake  
Cupcakes  
Pound cake  
Apple cake  
Nut cake  
Coco flan



### THE BAKER

Bread  
Baguettes  
Pre-cooked bread  
Frozen dough



### THE CATERER

Lasagne  
Clafoutis  
Vegetable confit  
Potatoes  
Risotto  
Fresh meals  
Frozen meals



### DEFROSTING

Meat  
Fish  
Bread-Cakes

**\* For these dishes, the oven must be pre-heated before you place your dish in it.**



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

# • 2 COOKING

**Caution**  
Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.



## LIST OF DISHES 100% STEAM



### 100% STEAM (STEAM GUIDE)



#### THE BUTCHER

Chicken breast  
Turkey scallop  
Sliced pork- fillet



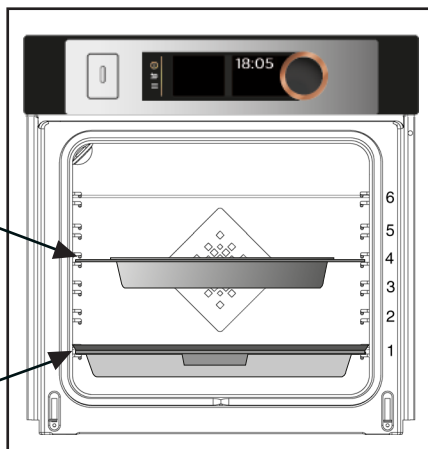
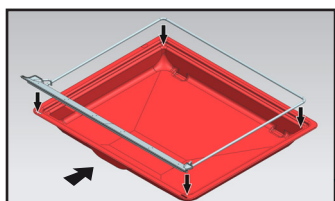
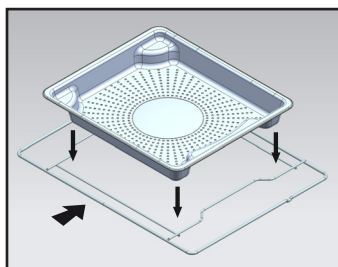
#### THE FISHMONGER

Whole fresh fish  
Fresh fish fillets  
Mussels  
Cockles  
Shrimp  
Langoustines



#### THE GREENGROCER

Cauliflower  
Broccoli  
Green beans  
Sliced carrots  
Potatoes cut in pieces  
Peas  
Leeks cut in pieces  
Courgettes  
Pumpkin cut in cubes  
Artichokes  
Asparagus  
Celery branch cut in pieces  
Squashes cut into tracks  
Chard  
Spinach  
Brussels sprouts



---

## • 2 COOKING

---




### «LOW TEMPERATURE» MODE

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to **slow cooking** at low temperature.

Cooking quality is optimal.

 **No preheating is required when using LOW TEMPERATURE mode. Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.**

 **Cooking at low temperature requires food to be extremely fresh. For poultry, it is important to rinse the outside and inside with cold water and to dray with absorbent paper before cooking.**

### IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «Low Temperature» cooking mode with the control knob and confirm your choice. The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish.

- Once you have selected your dish for example: roast veal, put your meat on the grill pan in the upper level (No. 2) and slide the drip pan onto the shelf below (No. 1).


- Confirm the selection by pressing the control knob. Cooking starts.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and a signal sounds.

Press the stop key ①.

### DELAYED START COOKING

You can choose a delayed «low temperature» start.

Once you have selected your programme, select the cooking end symbol . The display flashes; set the cooking end time by turning the knob then confirm twice.

The cooking end time display stops flashing.

---

# • 2 COOKING

---



## LIST OF DISHES



Roast veal (4h00)



Roast beef:



rare (3h00)



well done (4h00)



Roast pork (5h00)



Lamb:



rare (3h00)



well done (4h00)



Chicken (6h00)



Small fish (1h20)



Large fish (2h10)



Yoghurts (3h00)



**NOTE: Do not use the grill for the following programmes:**

**small fish - large fish and yoghurts.**

Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

---

# • 3 SETTINGS

---



## SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the «SETTINGS» function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

**- time, language, sound, demo mode and lamp management.**

Select the function you want by turning the control knob and then confirm. Then set your parameters and confirm them.



### Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



### Language

Choose your language and confirm.



### Sound

Your oven emits sounds when you use the keys. To keep these sounds, select ON, otherwise select OFF to deactivate them and confirm.



### DEMO mode

By default, the oven is configured in normal heating mode.

If it is activated in DEMO mode (ON position), the mode for presenting products in stores, your oven will not warm up.

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



### Lamp management

Two setting options are proposed:



Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.



**After 90 seconds without any action by the user, the display brightness decreases to limit energy consumption and the oven light goes off (when it is in «AUTO» mode).**

Press the back  or menu  keys once to restore the display's brightness and activate the light during cooking if necessary.

---




## • 3 *SETTINGS*

---






### LOCKING THE CONTROLS

#### Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  displays on the screen.

Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

**NOTE:** only the stop key  remains active.

To unlock the keypad, press the back  and menu  keys at the same time until the padlock  symbol disappears from the screen.

---

## • 4 *MINUTE MINDER*

---



### MINUTE MINDER FUNCTION

This function can only be used when the oven is off.

In the general menu, select the «MINUTE MINDER» function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

**Note:** You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

---

# • 5 CARE

---

## CLEANING AND MAINTENANCE:

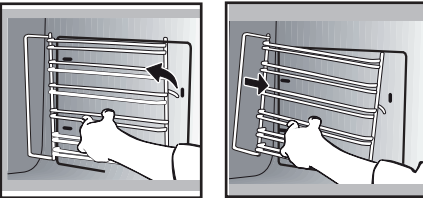
### EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

### REMOVING THE SHELF RUNNERS

#### Side liners with shelf runners:

Lift the front part of the shelf runner upwards. Press the entire shelf runner and release the front hook from its housing. Then, gently pull the whole of the shelf runner towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.



### CLEANING THE INNER GLASS

To clean the inner glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

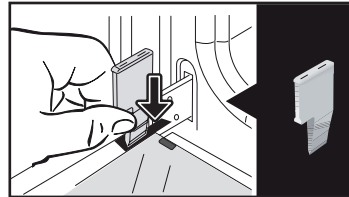


#### Warning

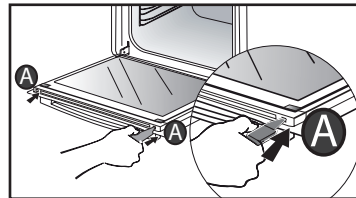
**Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.**

### REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

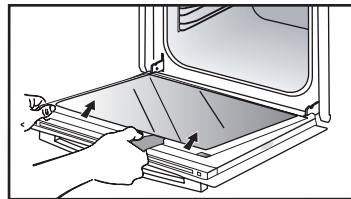
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.



Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press the slots **A** to unclip the glass.



Remove the glass panel.

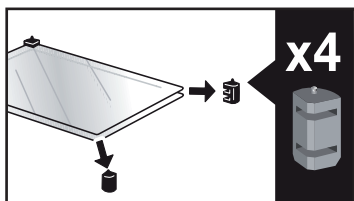


The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.

---

# • 5 CARE

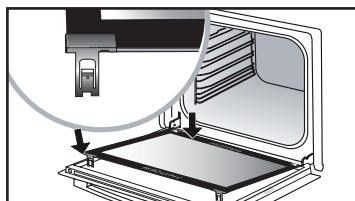
---



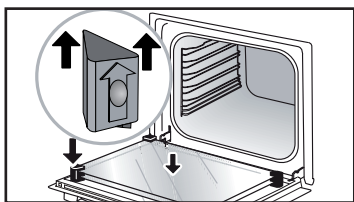
If necessary, remove them to clean them.

**Do not soak the glass panels in water.** Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

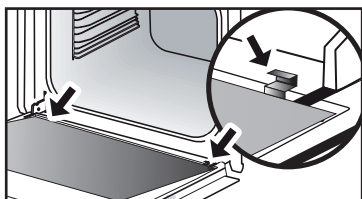
After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.



Remove the plastic wedge. Your appliance is now ready for use again.



Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the side with «PYROLYTIC» facing you and legible.





---

# • 5 CARE

---



## REPLACING THE LIGHT BULB

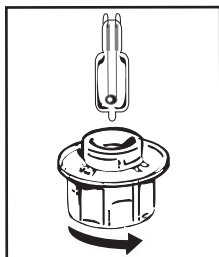


### Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

### Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port.



## “CLEANING” FUNCTION

(the cavity)



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware.

## PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

## PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Three pyrolysis cycles are proposed. The durations are pre-selected and cannot be modified:



Express Pyro: in 59 minutes

This specific function uses the heat built up during a previous cooking

---

# • 5 CARE

---

cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute pyrolysis cycle will automatically begin.**



Auto Pyro: between 1:30 and 2:15 for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

## IMMEDIATE SELF CLEANING


- Select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.
- Select the most suitable self cleaning cycle, for example Turbo Pyro, and confirm.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set.

During pyrolysis, the symbol  displays in the programmer to indicate that the door is locked.


At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.

There is a 30 minute cooling phase after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.


 **When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.**

## SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)  and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice. After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

When the pyrolysis is complete, switch your oven off by pressing the  key.

---

# • 5 CARE

---



## EMPTYING FUNCTION (water tank)



**Empty the tank every time before cooking.**

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.
- Select the «Emptying» cycle and confirm. The tray opens.
- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or AUTO (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

### — Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank.

You may choose not to empty the tank by selected «I refuse», otherwise select «I accept» and confirm.

Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

**The tray will open automatically to be emptied.**



### **SPEED** emptying:

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.



### **AUTO** emptying:

This fully empties the boiler and the tank to avoid stagnant water.

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water.

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

Once the emptying finished, the screen will indicate 0 m 0 s. Close the tray manually.



## DESCALING FUNCTION (steam boiler)

**Descaling is a cleaning cycle which eliminates limescale from the boiler.**

You must regularly descale the boiler. When the oven suggests «descaling recommended» you may decide not to do it by selecting «I refuse» and confirm. You will be able to cook 5 more times before the «combination steam» functions are no longer effective. However, if the message «descaling compulsory» appears, you must descale the boiler and select «I accept» and confirm.



**Caution:**  
**When the display indicates «Descaling compulsory», you must imperatively descale the boiler.**

To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.

- Select the «Descale» cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

### **PHASE 1: EMPTYING**

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water and confirm.

- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### **PHASE 2: CLEANING**

- Pour 110 ml of pure white vinegar in the tank.

- Close the tray manually. The «Cleaning» cycle starts and lasts for 30 min. at the end of the cycle the tray opens automatically.

### **PHASE 3: RINSING**

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The «Rinsing» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

### **PHASE 4: EMPTYING**

A second rinsing cycle is required; refill the water tank up to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

At the end of the cycle, the descaling is complete.

A beep sounds. Close the tray manually. Your oven is now ready for use again.

---

## • **6** *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

---

- **«AS» is displayed (Auto Stop system).**

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with «F».** Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.**

Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

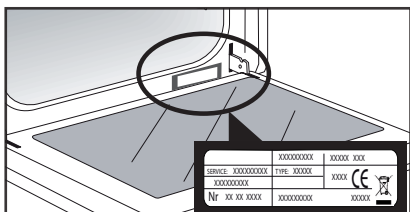
- **There is water on the floor of the oven.**




- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

# • 7 AFTER-SALES SERVICE

## INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE: <b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b>  
<b>E</b>	<b>F</b>	Made in France 
Nr <b>H</b>		

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

### NOTE:

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.
- Make a note here of the references on your appliance, so that you can readily find them in future.