



FOUR VAPEUR

Notice d'installation et d'utilisation User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100156_00

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTION IMPORTANTE.....	4-5
1/ INSTALLATION.....	6
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique.....	7
2/ ENVIRONNEMENT.....	7
Respect de l'environnement.....	7
3/ PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL.....	8-10
Les commandes et l'afficheur.....	8
Vérouillage des touches (sécurité enfant).....	8
Présentation du four.....	9
Accessoires.....	10
4/ MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES.....	11-12
Première mise en service.....	11
Menu réglage.....	11
Principes de fonctionnement.....	11
Utilisation du réservoir.....	11
Gestion de l'eau.....	12
5/ MODE DE CUISSON MANUEL.....	13-15
Mode de cuisson vapeur.....	13
Cuisson immédiate.....	13
Programmer la température.....	13
Programmer la durée.....	13
Cuisson départ différé.....	13
Cuisson automatique.....	15
Fonction minuterie.....	15
6/ ENTRETIEN.....	16-17
Remplacement de la lampe.....	17
7/ ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	18
8/ SERVICES APRÈS-VENTE.....	19
ESSAIS D'APTITUDES A LA FONCTION.....	20



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

MISE EN GARDE :

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

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



MISE EN GARDE :

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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, 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 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

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

.1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

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

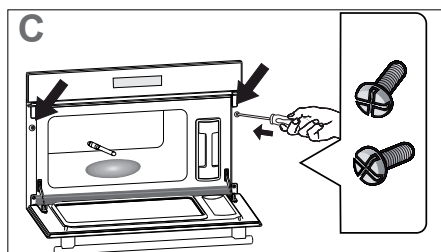
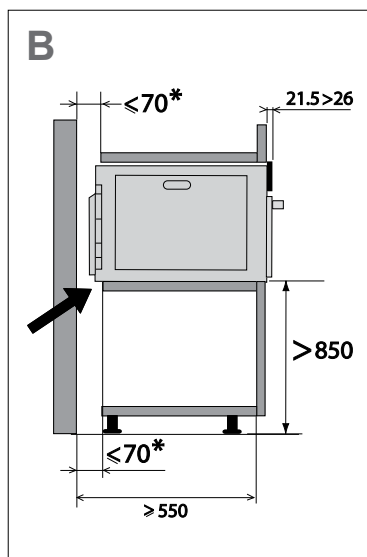
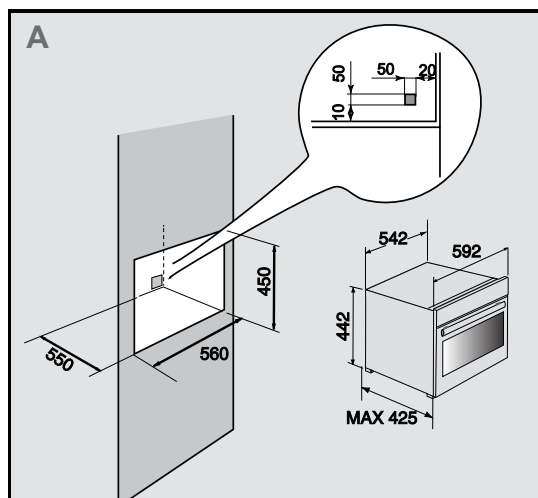
Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées caoutchouc et pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.



Conseil

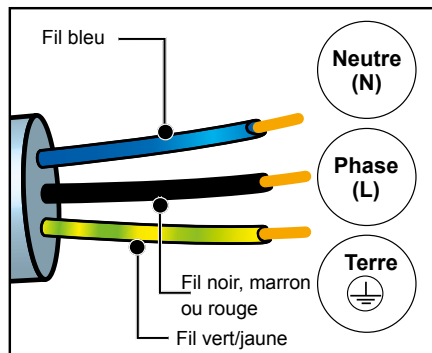
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



.1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

.2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas

être mélangés avec d'autres déchets.

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

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier



FR

Cet appareil et si fournis : ses accessoires, piles, batteries et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



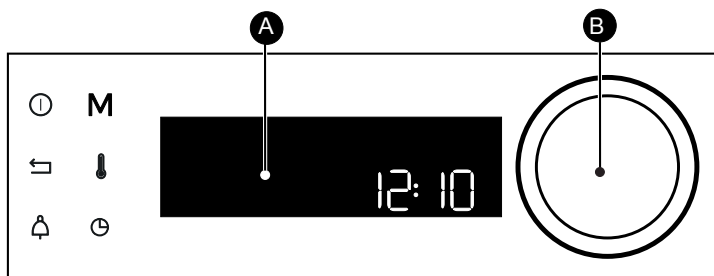
À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Afficheur

B 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.

Touche arrêt du four
(appui long)

Touche retour

Touche
minuterie



M

Touche de lancement rapide
fonction micro-ondes (1000W +30s)

Réglage de la température et
puissance

Touche durée de cuisson /
départ différé



- VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour ↩ et 🕒 jusqu'à l'affichage du symbole 🗝 à l'écran.

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

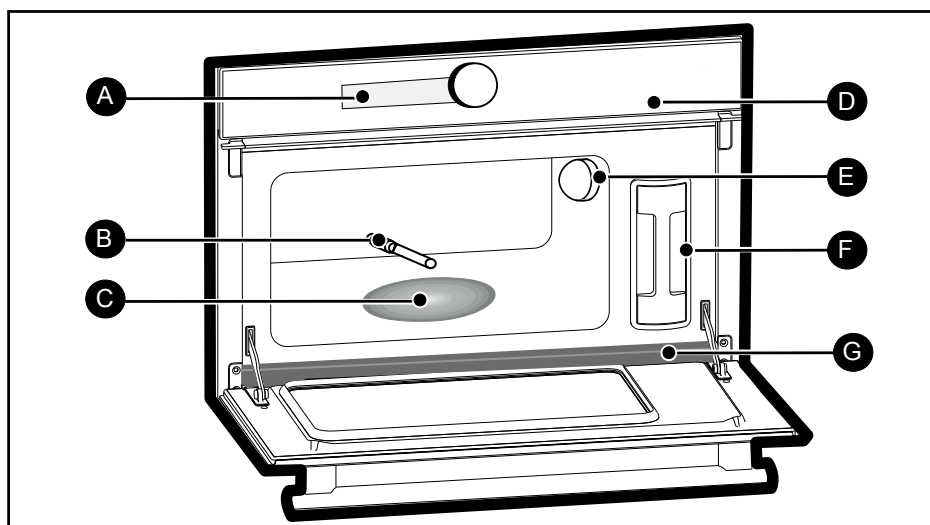
NOTA : seule la touche arrêt ⏻ reste active.

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



.3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

PRÉSENTATION DU FOUR



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

3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES ACCESSOIRES

Plat support aliment (fig. H).

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

Plat à condensats (fig.I)

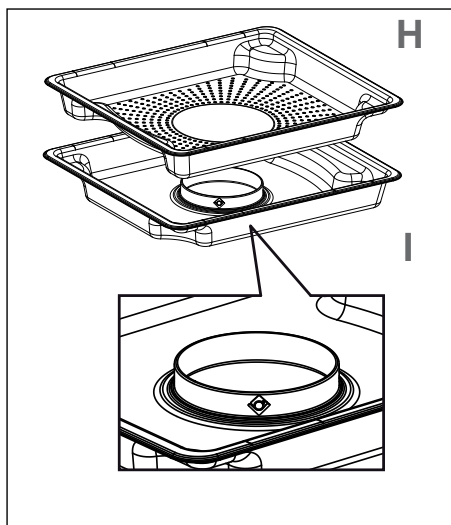
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



Conseil

Pour la cuisson, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas.

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

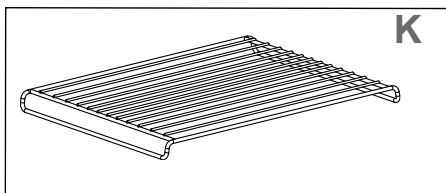
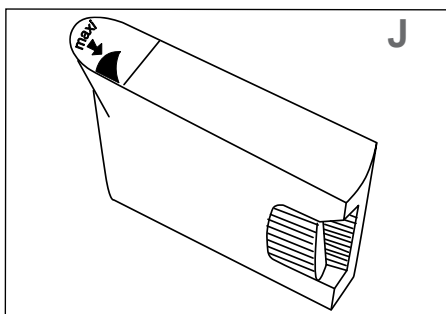


Réservoir amovible (fig.J)

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

Grille (fig.K)

Grille support amovible en inox : à enfourner obligatoirement.



• 4 MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES

PREMIERE 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

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

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré 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. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement.

- 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.

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Sleep Mode

Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

Position ON, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position OFF, réduction, de la luminosité après un certain temps.

La langue

Faites le choix de votre langue 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 présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

Diagnostic

En cas de problème, vous avez accès au menu Diagnostic.

Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.



• 4 MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

il s'agit du générateur de vapeur.

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



Attention :

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

UTILISATION DU RÉSERVOIR

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

GESTION DE L'EAU

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

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

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



5 MODE DE CUISSON MANUEL

VOTRE FOUR POSSÈDE 3 MODES DE CUISSON À LA VAPEUR :

1 - Mode "Vapeur" manuel



Température **mini 55°C maxi 100°C**, vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température et durée de cuisson.

2 - Mode Réchauffage



Température préconisée 95°C vous permet de régler vous-même la durée de cuisson.

3 - Mode Décongélation



Température préconisée 65°C vous permet de régler vous-même la durée de cuisson (voir guide de décongélation).



Attention :

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

CUISSON IMMEDIATE

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

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

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

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

PROGRAMMER LA TEMPERATURE

Uniquement en mode "EXPERT".

Appuyez sur 

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

PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche .

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

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



• 5 MODE DE CUISSON AUTO

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et son poids à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

LÉGUMES
CHOUX-FLEUR
BROCOLIS
HARICOTS VERTS
CAROTTES
POMMES DE TERRE
PETIT POIS
POIREAUX
ASPERGES
ÉPINARDS

POISSONS
POISSON FRAIS ENTIER
FILET DE POISSON FRAIS
FRUITS DE MER

VIANDES
CUISSES DE POULET
LONGE DE PORC FUMÉE
ESCALOPES DE VOLAILLE
FILET DE PORC ENTIER
SAUCISSES

OEUF
OEUF DUR
OEUF MOLLET
OEUF COQUE

RIZ PÂTES CÉRÉALES
RIZ BASMATI
RIZ NOIR
COUSCOUS
RIZ VAPEUR
RIZ COLLANT
RAVIOLIS CONGELÉS
RAVIOLIS FRAIS
RAVIOLES

DESSERT
YAOURT

STÉRILISATION
STÉRILISATION DE BIBERONS
STÉRILISATION DE LÉGUMES
STÉRILISATION DE FRUITS



• 5 *MODE DE CUISSON AUTO*

CUISSON AUTOMATIQUE

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

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

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

Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation.

Rappuyez sur la touche .

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.

Rappuyez sur la touche  ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler.

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

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler.

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

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.



SURFACE EXTERIEURE

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



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

ENTRETIEN DES ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DE LA CAVITÉ (APRÈS CHAQUE CUISSON)

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

NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

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

NETTOYAGE DE LA GOULOTTE

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

NETTOYAGE DU GÉNÉRATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

REPLACEMENT DE LA LAMPE



Mise en garde :

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

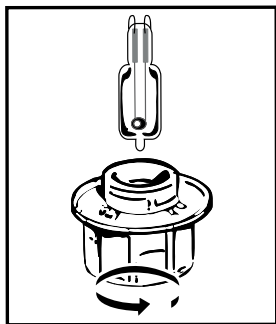
Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus.

Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage).

Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G



• 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

ANOMALIES	SOLUTIONS
Votre afficheur ne s'allume pas.	Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	Vérifiez si la porte du four est bien fermée.
La lampe du four ne fonctionne pas.	Vérifiez si le four est bien branché
Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

Contactez le SAV si un des défauts persiste.

PIÈCES D'ORIGINE

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



RELATIONS

CONSUMMATEURS 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.

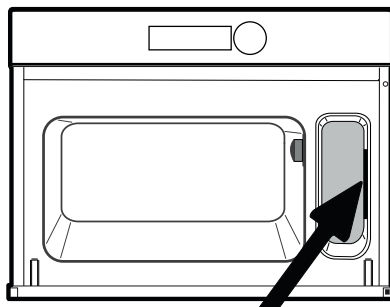
RCS Nanterre 801 250 531.

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.

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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE 
E	F	
Nr H		Made in France 

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

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



ESSAIS D'APTITUDES A LA FONCTION

TEST VAPEUR : SELON IEC 60350-1 -ART. 8

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

