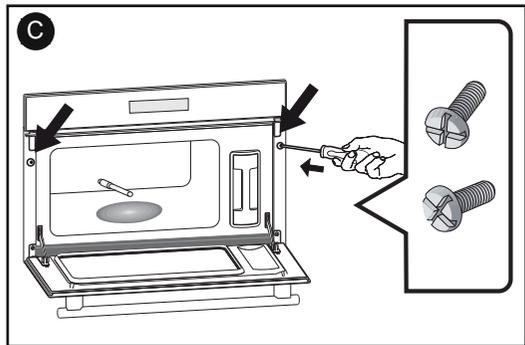
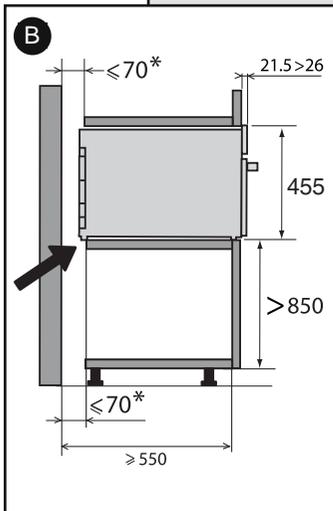
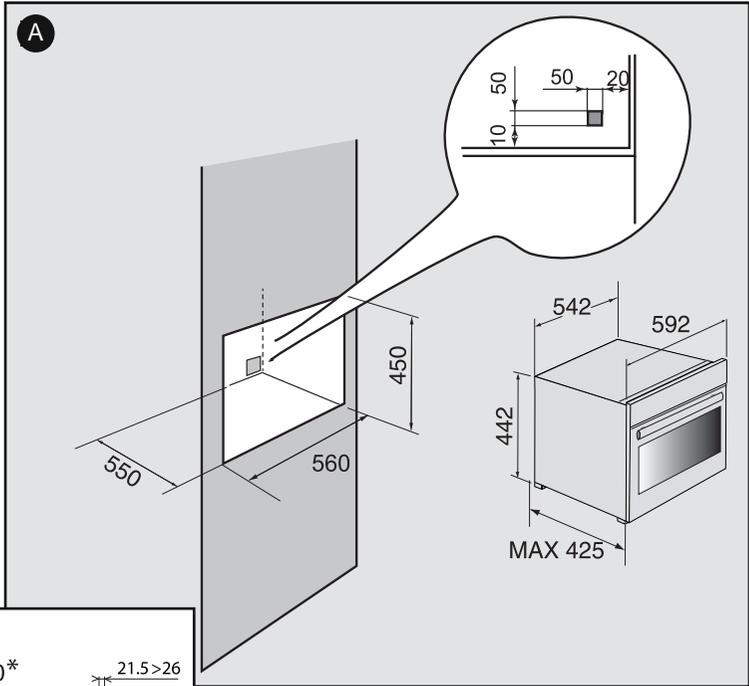


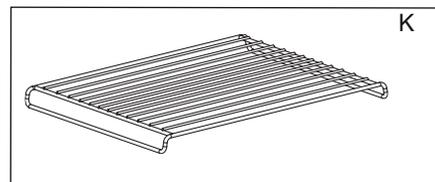
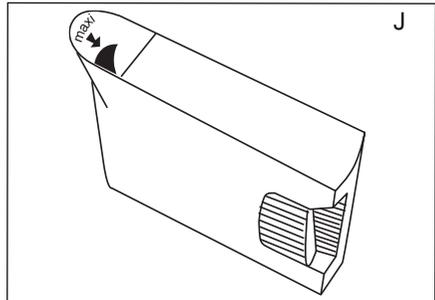
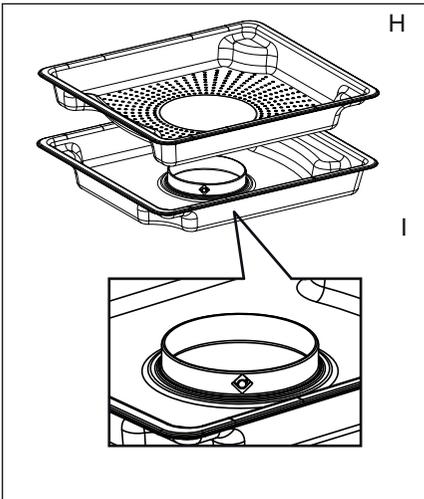
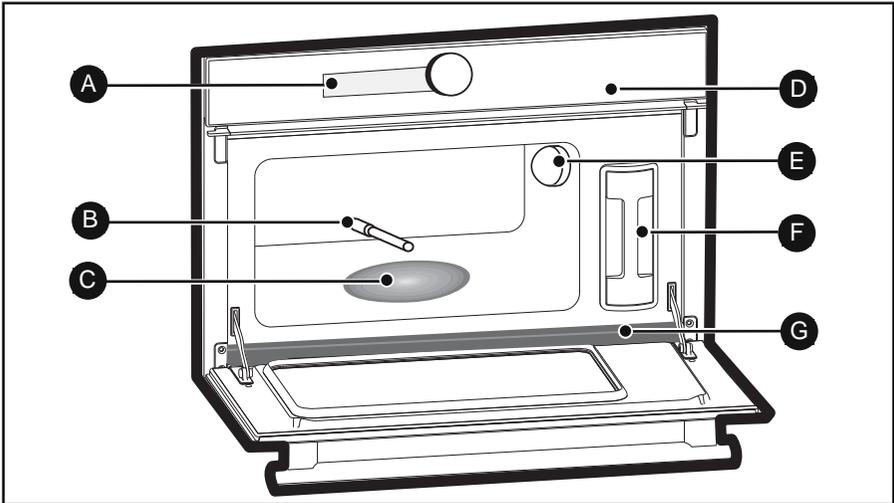
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

# *HORNO DE VAPOR*

OVEN

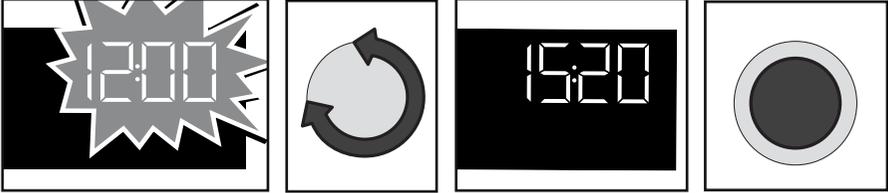
De Dietrich 



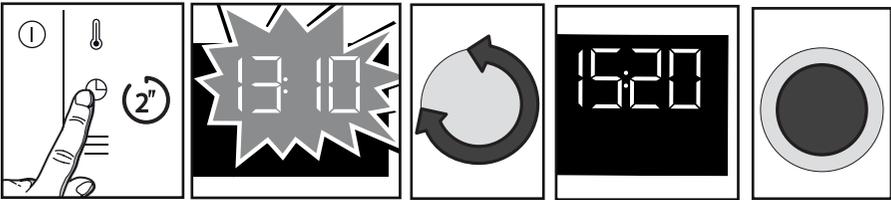




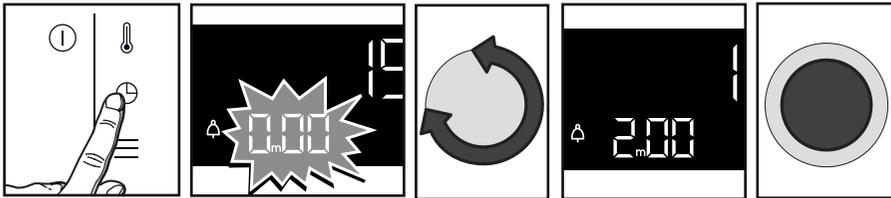
A



B



C

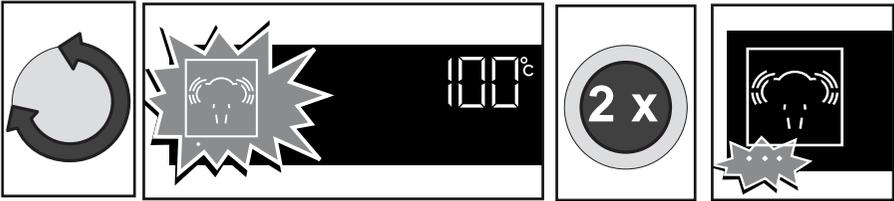


D

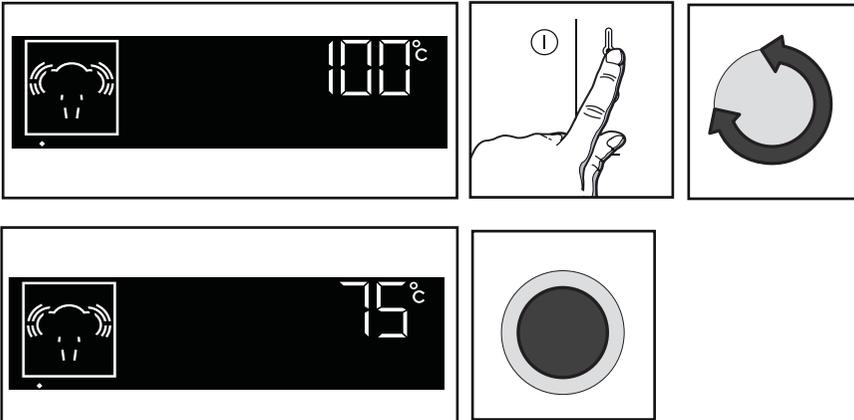




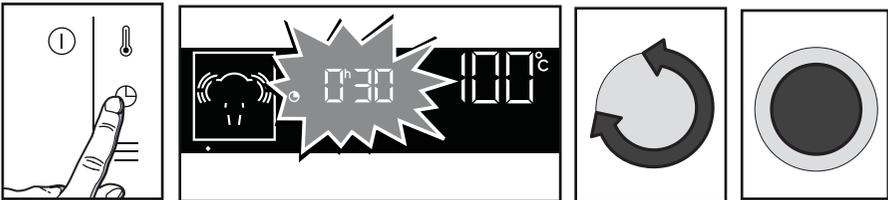
A



B

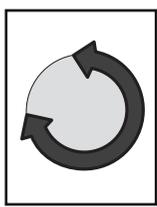
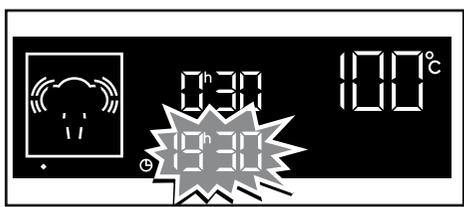


C

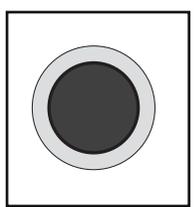
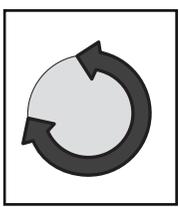
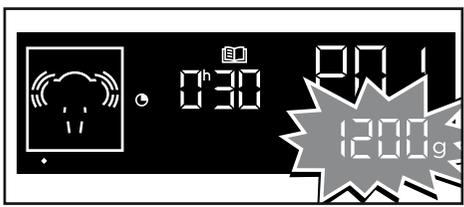
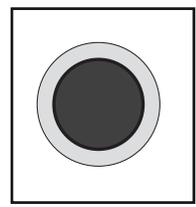
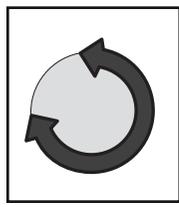
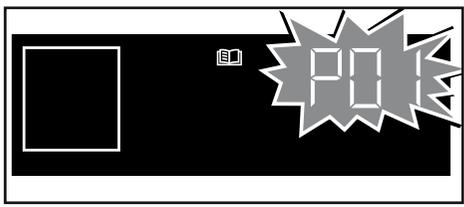
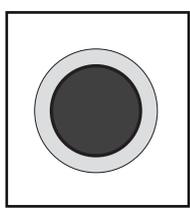
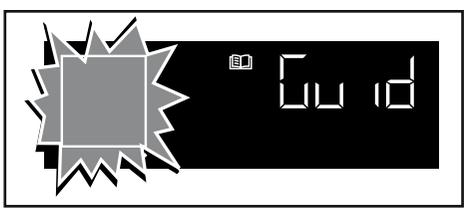
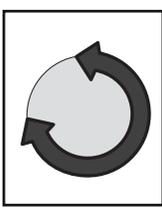




D

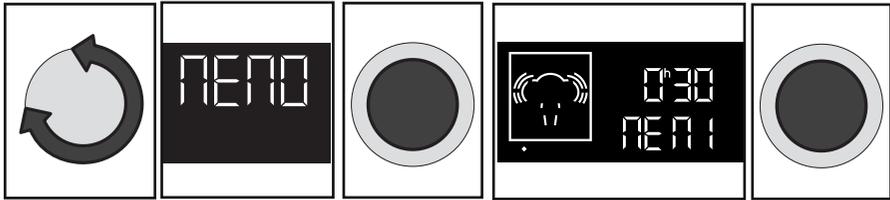
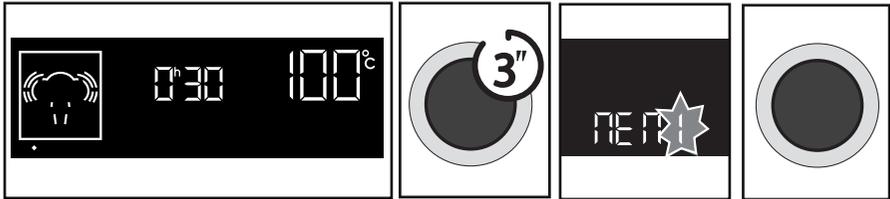


E





F



ES

## *ESTIMADO/A CLIENTE/A*

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros.

Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

**De Dietrich** 

---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.



Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados

en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.



**ADVERTENCIA:** para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

---

## SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

---



El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

Este aparato debe estar instalado a una altura de más

de 850 mm del suelo.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.



## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (**fig. A**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (**fig. B**).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento. Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente).

Efectúe un orificio de  $\varnothing$  2 mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (**fig. C**).

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **Atención:**  
**La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.**

La seguridad eléctrica debe mantenerse en todo momento; para ello, el aparato se debe empotrar correctamente. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1 mm<sup>2</sup> (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

Compruebe que:

- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.

 **Atención:**  
**El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la toma a tierra de la instalación.**

**Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.**

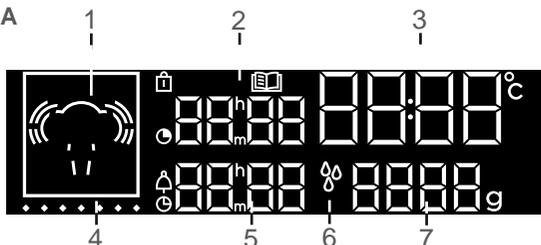
 **Atención:**  
**No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.**

# • 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO



## EL PANEL DE CONTROL

### • LA PANTALLA

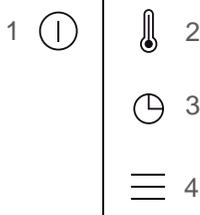


- 1 Visualización de los modos de cocción
- 2 Visualización del tiempo de cocción
- 3 Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 4 Indicador de aumento de temperatura
- 5 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción
- 6 Indicador de gestión del agua
- 7 Visualización del peso

- Indicador de bloqueo de los mandos
- Indicador de función «Recetas»
- Indicador de tiempo de cocción
- Indicador del avisador
- Indicador de fin de la cocción

**Observación:**  
por defecto, tras visualizarse la hora, la pantalla se apaga al cabo de 4 minutos sin acción por parte del usuario. Esta función se puede cambiar con la función “Hora” del menú Ajustes.

### • LAS TECLAS



- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de temperatura
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

### • LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

Los dibujos de la rueda se simbolizan así:



GIRE la rueda.



PULSE en el centro de la rueda para validar.

---

# • 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---



## PRESENTACIÓN DEL HORNO

- A** Pantalla
  - B** Tubo de alimentación de agua
  - C** Generador de vapor
  - D** Panel de control
  - E** Luz
  - F** Depósito de agua
  - G** Bandeja recolectora
- 

## ACCESORIOS

### **Bandeja soporte alimento (fig. H)**

Fuente perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

### **Bandeja para la condensación (fig. I)**

Bandeja de acero inoxidable para recuperar el agua de condensación



### **Consejo**

Para la cocción, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en sentido inverso para que no se encajen.

Para guardarlas, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en el mismo sentido para que se encajen.

### **Depósito extraíble (fig. J)**

Depósito que permite agregar agua al horno de forma independiente.

Posee una capacidad de aproximadamente 1 litro (nivel máximo).

### **Parrilla (fig. K)**

Parrilla soporte extraíble de acero inoxidable: debe estar introducida obligatoriamente.

# • 3 AJUSTES



## PUESTA EN HORA (fig. A)

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

## AJUSTE DE LA HORA (fig. B)

Pulse la tecla durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

## AVISADOR (fig. C)

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

**Nota:** se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.

## BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad para los niños (fig. D)

Pulse simultáneamente las teclas y ue aparezca el símbolo en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

**NOTA:** durante la cocción solo permanece activa la tecla .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas y hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

## MENÚ DE AJUSTES (fig. E).

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

Parámetros predeterminados	
	<b>Sonidos - pitidos:</b> Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	<b>Contraste:</b> El brillo de la pantalla se puede ajustar del 10 al 100 %.
	<b>Modo DEMO:</b> Activa/desactiva el modo «DEMO»; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	<b>Visualización de la hora:</b> Posición ON por defecto: Se muestra SLEEP y la pantalla se apaga al cabo de unos minutos. Posición OFF: la pantalla permanece encendida.

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

---

# • 4 COCCIÓN

---



## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El agua que contiene el depósito llega a la cavidad por un tubo. Esta agua se transforma en vapor al entrar en contacto con una superficie caliente colocada en la parte inferior de la cavidad;

se trata del generador de vapor.

No es necesario añadir agua a la fuente de cocción. Para lograr UNA VERDADERA COCCIÓN AL VAPOR, le recomendamos utilizar una cacerola especialmente diseñada para ello.

## USO DEL DEPÓSITO

Antes de cada cocción, es OBLIGATORIO llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando FIRMEMENTE hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.

## GESTIÓN DEL AGUA

Si durante la cocción surge un problema relacionado con el circuito de agua, aparecerá el Indicador de gestión del agua y se emitirá un pitido.

Este fallo se activa sobre todo en dos casos:

- el depósito de agua está vacío
- el depósito está mal encajado

Tras solucionar cualquiera de estos dos problemas, solo tiene que cerrar la puerta del horno para que la cocción continúe.



### Atención

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

# • 4 COCCIÓN



El horno tiene 5 modos de vapor:

**1 - Modo «Experto» manual**  :

Temperatura recomendada: mínima 55°C, máxima 100°C

Con este modo puede ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura y tiempo de cocción.

**3 - Modo «Descongelar»**  :

Temperatura recomendada: 65°C

Con este modo puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción. (Ver guía de descongelación)

**2 - Modo «Calentar»**  :

Temperatura recomendada: 95°C

Con este modo puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción.

## MANUAL DE DESCONGELACIÓN

VERDURAS	En porciones (espinacas...)	dispuestas en la bandeja	25 min
	En bloque	dispuestas en la bandeja	40/45 min
PESCADO	Truchas (enteras)	dispuestas en la bandeja	30 min
	Lomos de salmón	dispuestos en la bandeja, dar la vuelta a mitad de la cocción	25 min
	Filetes (protegidos por un film)	dispuestas en la bandeja	15/20 min según grosor
	Gambas	dispuestas en la bandeja	10/12 min
CARNES	Muslos de pollo	dispuestos en la bandeja, dar la vuelta a mitad de la cocción	40/45 min
	Pechugas de ave (protegidas por un film)		25 min
	Salchichas	dispuestas en la bandeja	25 min
	Costillas (cerdo, ternera...)	dispuestas en la bandeja, protegidas por un film, dar la vuelta a mitad de la cocción	25/30 min
	Dados de hígado (para brochetas)	separar a mitad de la cocción	55/60 min
FRUTA	Frutos rojos mezclados	dispuestos en la bandeja	15 min
	Compota (manzana...)	protegidas por un film	35/40 min
REPOSTERÍA	Buñuelos	conservados en el embalaje, dispuestos sobre la parrilla	15 min
	Napolitanas de chocolate	conservadas en el embalaje, dispuestas sobre la parrilla	15 min

# • 4 COCCIÓN



**4 - Un modo guía culinaria con 32 recetas:** la función «Recetas» selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

Alimentos	32 recetas
Coliflor	P 01
Brócolis	P 02
Judías verdes	P 03
Zanahorias	P 04
Patatas	P 05
Guisantes	P 06
Puerros	P 07
Espárragos	P 08
Espinacas	P 09
Pescado fresco entero	P 10
Filete de pescado fresco	P 11 (1)
Gambas y marisco	P 12
Muslos de pollo	P 13 (1)
lomo de cerdo	P 14 (1)
Escalopes de ave	P 15
Solomillo de cerdo entero	P 16

Alimentos	32 recetas
Salchichas	P 17
Huevo duro	P 18 (1)
Huevo de ternera	P 19 (1)
Casco de huevo	P 20 (1)
Arroz Basmati	P 21 (2)
Arroz negro	P 22 (2)
Cuscús	P 23 (2)
Arroz vapor	P 24 (2)
Arroz glutinoso	P 25 (2)
Raviolis congelados vapor	P 26 (1)(2)
Raviolis frescos vapor	P 27 (1)
Raviolis	P 28 (1)
Esterilización de biberones	P 29 (1)
Esterilización de verduras	P 30 (1)
Esterilización de fruta	P 31 (1)
Yogur	P 32 (1)(2)

(1) El ajuste de peso no está disponible para estas recetas

(2) Estas posiciones no permiten el inicio diferido

**5 - Un modo de memorización «MEMO»:** permite memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.



## Atención

Antes de cada cocción, es **OBLIGATORIO** llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando **FIRMEMENTE** hasta que sienta el **PASO DE UNA MUESCA**.

### COCCIÓN INMEDIATA (fig. A)

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El horno recomienda una temperatura y un tiempo variable dependiendo del modo de cocción.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

### PROGRAMAR LA TEMPERATURA (fig. B)

Solo en modo «EXPERTO».

Pulse .

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

### PROGRAMAR LA DURACIÓN (fig. C)

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción  parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST», la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. **La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**

### COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO (fig. D)

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

### MODO «GUÍA CULINARIA» (fig. E)

La función «GUÍA CULINARIA» selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo y el peso del alimento que vaya a preparar.

### COCCIÓN INMEDIATA

Seleccione «Guía culinaria» en la pantalla girando la rueda y después valide.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y «Guía».

32 recetas preprogramadas. Ver tabla en página 10.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección.

## • 4 COCCIÓN



En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.

El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente.

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla  $\odot$ , visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valídela pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.

### MEMORIZAR UNA COCCIÓN (fig. F)

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria:

En el modo Experto, seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca «MEM 1». Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

**Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.**

**No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.**

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas (fig. F):

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. La cocción se inicia, pero se puede efectuar la cocción con inicio diferido (2 pulsaciones en  $\odot$ , ajuste de la hora de fin de cocción y validación).



### Atención

**Después de cada cocción, vacíe el depósito INMEDIATAMENTE.**



## **Atención**

Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

Antes de desmontarlo, deje que el aparato se enfríe y asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica.



## **Advertencia**

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

## **SUPERFICIE EXTERIOR**

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

## **Mantenimiento de los accesorios**

Pueden lavarse en el lavavajillas o a mano, con un poco de detergente. Cuando estén muy sucios, déjelos en remojo.

## **Limpieza del interior del horno (tras cada cocción)**

Seque el interior del horno con un paño seco después de que el generador de vapor se haya enfriado o deje la puerta del horno entreabierta.

## **Limpieza del tubo de alimentación de agua (1 vez al mes)**

Retire el tubo de alimentación de agua desenroscándolo.

Elimine los depósitos de cal que puedan encontrarse en el interior (para ello, utilice un objeto fino y puntiagudo, como un pincho o una aguja de tejer).

## **Limpieza del generador de vapor (1 vez al mes)**

Vierta 1/2 vaso de vinagre blanco sobre el generador.

Deje actuar durante algunos minutos, limpie y enjuague con agua.

No utilice ningún tipo de esponjas, polvos abrasivos ni desincrustantes de cafeteras.

## **Limpieza de la bandeja recolectora**

Desmunte la bandeja tirando hacia arriba. Séquela y vuelva a ponerla en su lugar, utilizando las tres muescas previstas para ello.

---

## • 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

---



### **La pantalla no se enciende.**

Verifique la alimentación (fusible de su instalación).

### **Fuga de agua o vapor por la puerta del horno durante la cocción.**

Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.

### **La luz del horno no funciona.**

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

**El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

**Contacte con el SPV si alguno de estos fallos persisten.**

### **PIEZAS ORIGINALES**

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.



---

## • 7 MEDIO AMBIENTE

---



### **El horno se ha diseñado teniendo en cuenta el respeto del medio ambiente.**

Muchos materiales de este aparato, incluidos los del embalaje, son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Está marcado con este logotipo para indicar que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.



De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de

equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

# • 8 *SERVICIO POSVENTA*

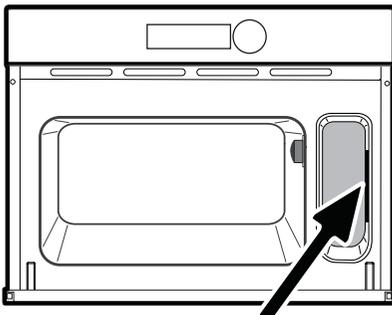


## INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas por un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.

## NOTA:

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente los datos del aparato, le aconsejamos que los anote aquí.



<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>	
Nr <b>H</b>	Made in France 	

B: Referencia comercial  
C: Referencia de servicio  
H: Número de serie

PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN PRUEBAS  
VAPOR: según IEC 60350-1 Art. 8

Brócolis	vapor 100 %	500 g	18 min bandeja 1 en bandeja 2
Guisantes congelados	vapor 100 %	1000 g	27 min bandeja 1 en bandeja 2