



TIROIR SOUS VIDE MULTIFONCTIONS MULTIFUNCTION VACUUM DRAWER

Notice d'installation et d'utilisation

User Manual



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.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES



FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
Consignes de sécurité	4
INSTALLATION	7
Avant l'installation	7
Installation	7
Branchement électrique.....	7
ENVIRONNEMENT	8
Élimination de l'emballage	8
Élimination des appareils hors d'usage	8
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
Composants principaux	9
Fonctionnement.....	9
Fonctions.....	10
Caractéristiques	10
Accessoires	10
UTILISATION DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE	11
Emballage Sous Vide	12
Scellage Manuel.....	13
Emballage Semi Sous-Vide.....	14
UTILISATION DE LA BALANCE DE CUISINE	16
Opération.....	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
Partie avant de l'appareil et tableau de commandes	18
Intérieur du tiroir multifonctions	18
DÉPANNAGE	19
SERVICE APRES-VENTE	20
Relations Consommateurs France	20
Interventions France.....	20

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

IMPORTANTES

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Consignes de sécurité

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables:

AVERTISSEMENT:

- Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale:

- Au cours de l'installation, suivez les instructions fournies séparément.
- Seul le personnel qualifié peut procéder à l'installation de l'appareil et au remplacement du câble.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour essuyer l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III. Le

- four doit être obligatoirement relié à la terre.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute tâche d'entretien.

Indications de Sécurité

1. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.
→ cela peut causer un choc électrique.
2. Débranchez avant le nettoyage, utilisez seulement des nettoyeurs inoffensifs pour les tissus.
→ N'utilisez pas benzène, alcool ou diluant.
3. Ne démontez et n'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
→ cela peut causer un dommage à l'appareil.
4. Ne placez pas l'appareil sur une surface mouillée, couverte de poussière ou humide. Conservez l'appareil sec.
→ cela peut causer un choc électrique.
5. Vérifiez le voltage.
6. Ne touchez pas le ruban chauffant.
→ cela peut provoquer des brûlures.

7. Avertissement! Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
→ cela peut provoquer des brûlures, choc électrique et accidents.
8. Ne laissez pas tomber l'appareil, ne l'agitez pas ou faites de mouvements brusques.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'une source de chaleur.
→ cela peut déformer l'appareil.
10. Débranchez l'appareil quand il n'est pas en fonctionnement pendant longtemps, afin de le protéger des foudres et des éclairs.
11. N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.
12. Attention aux doigts quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.
13. Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.

AVERTISSEMENT:

1. Attention aux aliments chauds: ils peuvent provoquer des brûlures, laissez refroidir.

2. Nous vous recommandons de réfrigérer ou congeler la nourriture, sauf la nourriture sèche.
3. Si vous utilisez le micro-ondes depuis l'emballage sous vide, faites un trou dans le sac.
4. Si l'appareil surchauffe, débranchez-le et démarrez-le à nouveau depuis quelques minutes.

1 INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.



Attention!

Le devant du Tiroir Multifonctions peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le Tiroir Multifonctions n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.



Attention:

La prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du Tiroir Multifonctions.

Le Tiroir Multifonctions ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct**

INSTALLATION

Pour encastrer le Tiroir Multifonctions et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser une étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

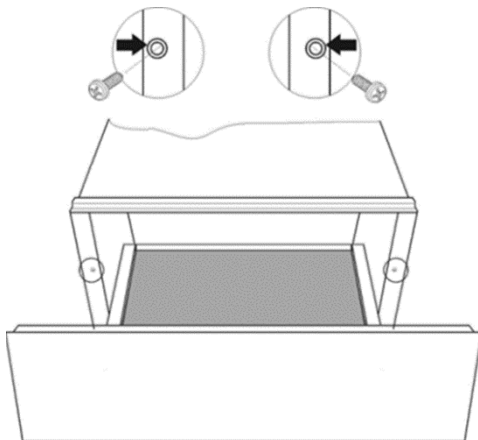
L'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions devra être placé directement sur le Tiroir Multifonctions. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le Tiroir Multifonctions, suivez les indications

figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres dans les croquis présentés dans les dernières pages. Procédez de la façon suivante:

1. Placez le Tiroir Multifonctions sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du Tiroir Multifonctions est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le Tiroir Multifonctions sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

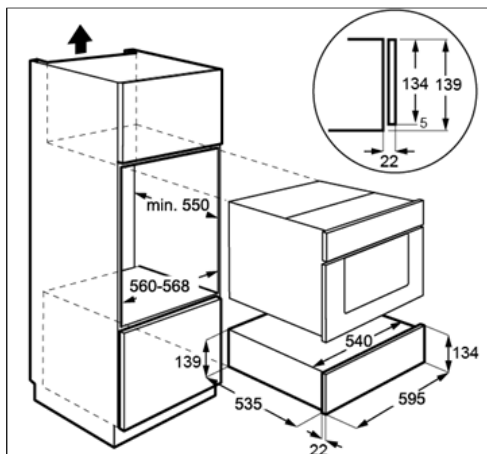
Le Tiroir Multifonctions est équipé avec un câble d'alimentation et une prise de contact... Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l'installation.

Le branchement électrique s'effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l'intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact.

Assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.

ATTENTION:
LE TIROIR MULTIFONCTIONS DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées.



2 ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage

ÉLIMINATION DES APPAREILS HORS D'USAGE



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

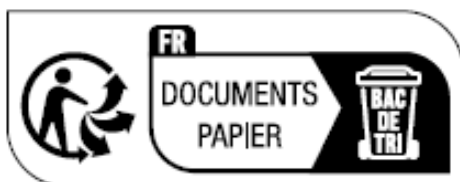
La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

COMPOSANTS PRINCIPAUX



Ce Tiroir Multifonctions est équipé de:

- Un dispositif de scellage sous vide qui emballe des sacs sous vide gaufrés par le vide et scelle des sacs en plastique normaux;
- Une Balance Numérique avec un couvercle de protection;
- Deux supports de rouleaux de cuisine avec lame intégrée (peut convenir au papier aluminium ou cuisson);
- Un voyant qui s'allume lorsque vous ouvrez le tiroir et s'éteint quand vous le fermez.
- Vous pouvez aussi utiliser ce tiroir afin de stocker des accessoires de cuisson tels que grilles ou plats de four.

FONCTIONNEMENT



- Pour ouvrir le tiroir, poussez la partie inférieure pour la dégager, puis tirez-la pour l'ouvrir complètement.
- Pour fermer le tiroir, poussez la partie inférieure jusqu'à ce qu'elle bloque, marquant la fermeture complète du tiroir.

FONCTIONS

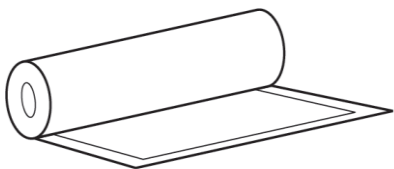
- Emballage sous vide en utilisant un sac sous vide gaufré: tous les légumes, viandes, poissons, assaisonnements, nourriture instantanée, casse-croûte, aliments communs, etc.;
- Scellage en utilisant des sacs en plastique normaux: la condition initiale se maintient en scellant un sac normal parfaitement;
- Scellage Automatique et Scellage Manuel disponibles;
- Pesage de produits alimentaires jusqu'à un maximum de 5kg.

CARACTÉRISTIQUES

- Faible bruit / faible vibration due à une petite pompe à moteur;
- Pression de vide – 340mmHg;
- Emballage sous vide et scellage normale disponible jusqu'à 295mm de largeur;
- Ruban chauffant de diamètre de 0,5mm pour un scellage complet ;
- Dimension compacte, forte durabilité, faible consommation d'énergie - 60 W.

ACCESSOIRES

• ROULEAU PLASTIQUE SOUS VIDE



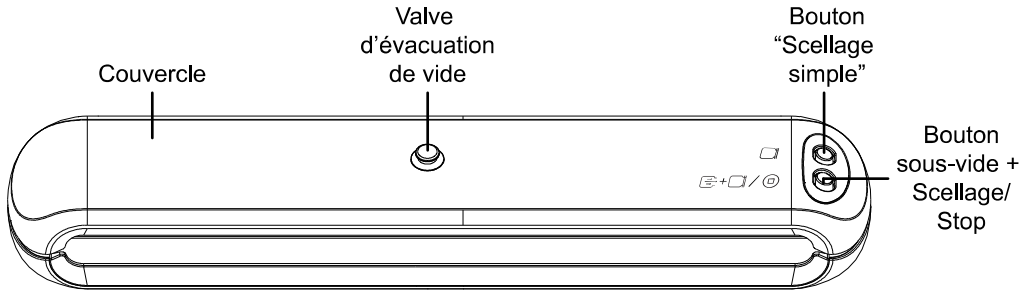
• SACS PLASTIQUES ANTI-BACTERIENS SOUS VIDE

Vous pouvez acheter ces accessoires dans un magasin qui vend des sacs pour le vide - jusqu'à 295mm de largeur.

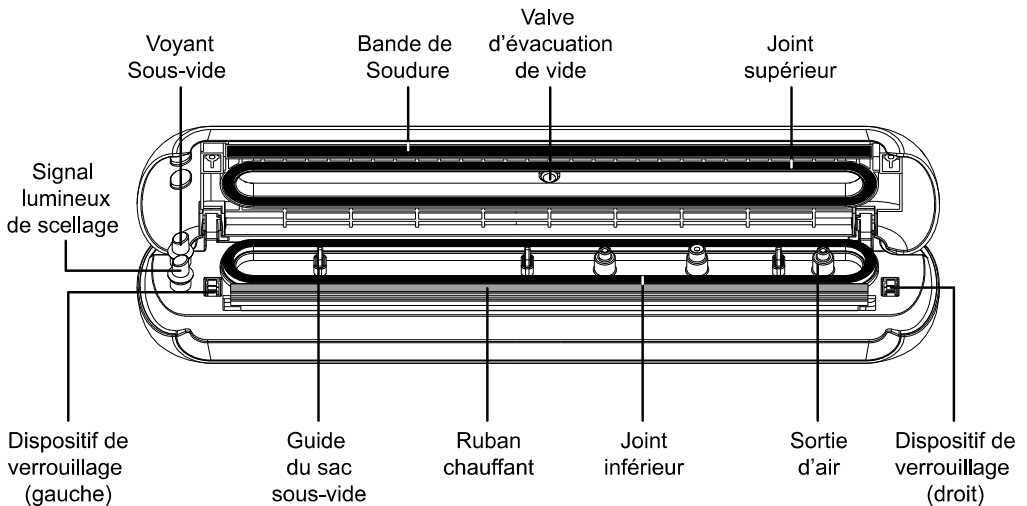


4 UTILISATION DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE

■ Extérieur



■ Intérieur



● PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

1. Nourriture humide (viande, poisson, etc.): avant le scellage sous vide, supprimez l'eau avec une serviette de cuisine ou enveloppez la nourriture dans un film transparent ou un sac jetable.
→ si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil peut être endommagé.
2. Aliments en poudre (blé, farine, etc.): utilisez le sous vide après les avoir enveloppé dans un sac jetable.

- l'entrée d'air pourrait être bouchée.
- 3. Légumes aérogènes type ail, gingembre, oignons, etc. : scellage uniquement.
 - le sac en plastique pourrait s'agrandir.
- 4. Légumes qui ne sont pas frais ou mous (concombre, citrouille, etc.): scellez uniquement.
 - de l'eau ou du gaz pourrait être créé dans le sac.
- 5. Soupes, ragoûts et eau, etc.: scellez seulement.
 - si l'eau est aspirée à l'intérieur, l'appareil pourrait être endommagé.
- 6. Nous vous recommandons d'utiliser les légumes emballés sous vide dans une période de 2 semaines. Ils peuvent ramollir.
- 7. La ligne de scellage qui se trouve à l'entrée du sac doit être régulière de gauche à droite sans coupure après l'emballage sous vide ou le scellage. Si la ligne est coupée, scellez une nouvelle fois (automatique / manuel).
- 8. Si vous ne placez pas correctement le sac en plastique, l'air peut fuir et la pompe peut continuer à fonctionner sans augmenter la pression de vide. Dans ce cas, éteignez l'appareil en appuyant le bouton Start/Stop ou l'appareil s'éteindra après 3 minutes automatiquement.



AVERTISSEMENT

Attention lors du scellage:

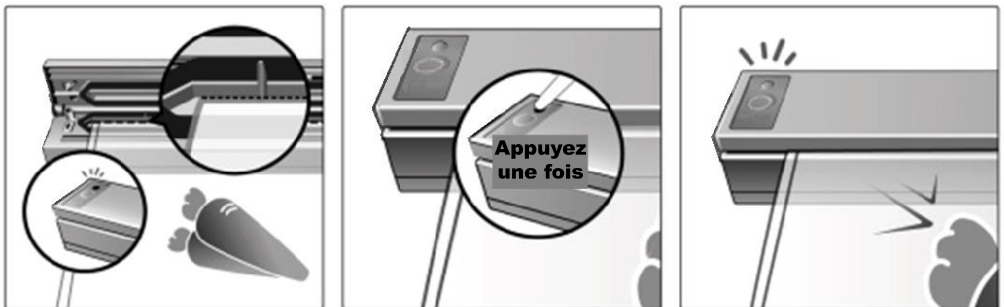
Quand le voyant rouge s'éteint, pressez sur le couvercle pour un scellage parfait.

Attention lors de l'emballage sous vide:



Appuyez sur le bouton Start/Stop lorsque le voyant vert s'éteint.

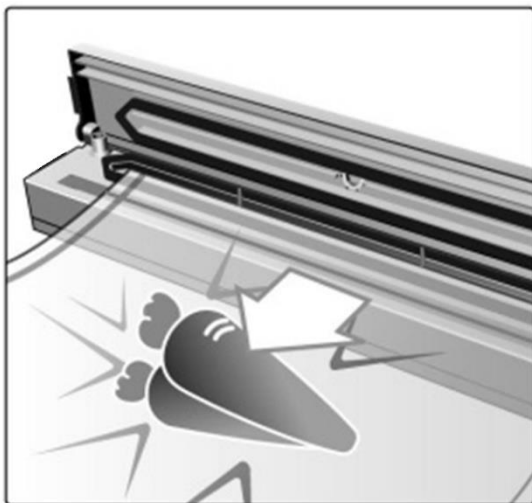
Quand l'opération est terminée, tirez la valve d'évacuation de vide pour ouvrir le couvercle.

EMBALLAGE SOUS VIDE



1. Branchez le câble d'alimentation et vérifiez si le voyant sous-vide est allumé.
2. Soulevez le couvercle.
3. Placez l'ouverture du sac devant le guide du sac sous vide qui se trouve au milieu du joint inférieur (l'ouverture du sac en plastique doit être dans l'espace du joint inférieur. Le contenu doit être moins de $\frac{3}{4}$).

4. Fermez le couvercle et verrouillez les loquets gauche et droit, appuyez sur le bouton  et vérifiez que le voyant vert s'allume.
5. La pompe sous vide commence à fonctionner en même temps que vous entendez le bruit du moteur. L'air à l'intérieur du sac est retiré (si vous désirez arrêter l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ).
6. Quand l'opération de vide est terminée, le voyant vert devient blanc et le scellage commence automatiquement. Le signal lumineux de scellage clignote en rouge.
7. Quand le voyant de scellage s'éteint et la machine s'arrête, l'opération de sous-vide automatique est terminée.

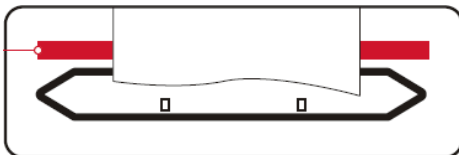
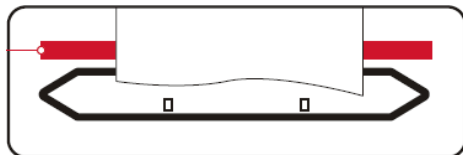


8. Tirez la valve d'évacuation de vide au milieu du couvercle.
9. Déverrouillez les loquets gauche et droit.
10. Ouvrez le couvercle et retirez le sac.


Note: Si les loquets se déverrouillent, il n'y a pas d'anomalie indiquée. Verrouillez les loquets à nouveau et utilisez l'appareil normalement.

SCELLAGE MANUEL

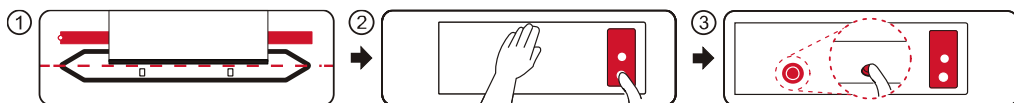
Rouleau sous vide gaufré, sac et sac en plastique normal.







1. Coupez le rouleau de la longueur souhaitée (6cm plus long que le contenu).
2. Vérifiez si le voyant sous-vide est allumé après avoir branché l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle et placez une extrémité du rouleau sur le ruban chauffant.

4. Après avoir fermé le couvercle et verrouillé les crochets, appuyez sur le bouton  et le voyant rouge commence à clignoter.
5. Lorsque le voyant rouge est allumé, pressez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
6. Quand le voyant devient vert, retirez les mains et déverrouillez les loquets. Retirez le sac.

EMBALLAGE SEMI SOUS-VIDE



1. Branchez le câble d'alimentation et vérifiez si le voyant sous-vide est allumé.
2. Soulevez le couvercle.
3. Placez l'ouverture du sac devant le guide du sac sous vide qui se trouve au milieu du joint inférieur (l'ouverture du sac en plastique doit être dans l'espace du joint inférieur. Le contenu doit être moins de $\frac{3}{4}$).
4. Fermez le couvercle et verrouillez les loquets gauche et droit, appuyez sur le bouton  +  /  et vérifiez que le voyant vert s'allume.
5. Lorsque le sachet atteint l'état de sous-vide désiré, appuyez sur le bouton . Lorsque le voyant s'allume, l'opération de scellage démarre.
6. Lorsque le voyant rouge est allumé, pressez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
7. Quand le voyant rouge s'éteint, tirez la valve de vide située au milieu de l'appareil vers vous, retirez les mains et déverrouillez les loquets. Retirez le sac.

• LES AVANTAGES DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide protège le contenu de l'air extérieur, organismes, champignons, poussières et d'autres éléments de contamination, et il évite la pourriture ou la détérioration du contenu et prolonge sa préservation 2 à 3 fois plus que les méthodes de stockage habituel.

En outre, l'afflux d'humidité ou de l'odeur est bloqué, donc le goût, couleur, arôme, nutrition et la fraîcheur originaux sont maintenus pendant longtemps.

L'oxydation liée au contact avec l'air et l'humidité est empêchée et l'électricité statique due à la friction et poussière est retenue, donc médicaments, documents importants, photos, films, bijoux et autres matériaux semi-conducteurs peuvent être conservés pendant longtemps sans altération de leur qualité.

• GUIDE DE STOCKAGE

TYPE	NOURRITURE	EMPLACEMENT DE STOCKAGE	TEMPS DE STOCKAGE
Viande	Bœuf, Porc, Agneau	Congélateur	2 - 3 ans
	Volaille	Congélateur	2 - 3 ans
	Poisson	Congélateur	2 ans
Fromage à pâte dure	Fromage Cheddar, Fromage Suisse	Réfrigérateur	4 - 8 mois
	Parmesan	Réfrigérateur	4 - 8 mois
Légumes	Asperge, Brocoli, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Maïs, Haricots verts, Pois mange-tout, Pois	Congélateur	2 - 3 ans
	Laitue, Épinards	Réfrigérateur	2 semaines
Fruits	Abricots, Prunes	Congélateur	1 - 3 ans
	Pêches, Nectarines	Congélateur	1 - 3 ans
Pâtisserie	Bagels, Pain, Gâteaux	Congélateur	1 - 3 ans
Fruits secs	Amande, Cacahuètes	Garde-manger	2 ans
	Graines de sésame	Garde-manger	2 ans
Café	Grains de Café	Congélateur	2 - 3 ans
	Grains de Café	Garde-manger	1 an
	Café moulu	Congélateur	2 ans
	Café moulu	Garde-manger	5 - 6 mois
Liquides préparés	Sauces, Soupes, Ragoût	Congélateur	1 - 2 ans
Nourriture sèche	Haricots, Grains	Garde-manger	1 - 2 ans
	Pâte, Riz	Garde-manger	1 - 2 ans
Nourriture en poudre	Lait en poudre, noix de coco séchée	Garde-manger	1 - 2 ans
	Farine, Sucre, Sucre roux	Garde-manger	1 - 2 ans
Snacks	Frites	Garde-manger	3 - 6 semaines
	Biscuits, Biscuits croquants	Garde-manger	3 - 6 semaines

5 UTILISATION DE LA BALANCE DE CUISINE




Note

La valeur affichée peut être affectée par des influences magnétiques, par exemple, quand une radio fonctionne près de l'appareil. La balance peut être utilisée à nouveau lorsque l'interférence est interrompue, mais il faut la redémarrer.

• INSTALLATION DES PILES

1. Tournez la balance à l'envers et placez-la sur une surface ferme et plane.
2. Retirez le couvercle des piles.
3. Introduisez 2 piles CR-2032 ou AAA (selon le cas) dans le compartiment des piles.
4. Fermez le couvercle des piles.

• ETAT DE CHARGE DES PILES

- Le symbole  affiché sur l'écran LCD signifie que les piles sont faibles. Ouvrez le compartiment respectif et remplacez les piles vieilles par des nouvelles piles.
- Ne jetez pas les piles usagées dans la poubelle et ne les mettez pas au feu, car elles peuvent exploser à des températures élevées. Contactez votre autorité locale pour obtenir des renseignements sur l'élimination des piles.
- Lorsque vous remplacez les piles, utilisez toujours des nouvelles piles du même type.

OPÉRATION

• MISE EN MARCHÉ DE LA BALANCE

1. Démarrez la balance en appuyant la touche « On/Off/Tare ».
2. Toutes les caractères s'afficheront sur l'écran LCD pendant quelques secondes et l'indication de 0g ou 0.oz sera visible sur l'affichage.
3. Si la balance est dans un état inactif pendant deux minutes, elle s'éteint automatiquement.

• PESER UN ARTICLE

1. Démarrez la balance.
2. Placez un article sur la plateforme de la balance et le poids exact est affiché.

• SÉLECTION DE L'UNITÉ DE PESAGE

Ouvrez la porte des piles derrière la balance et vous trouverez le bouton pour changer l'unité de pesage: g ---lb: oz.

• UTILISATION DU MODE TARE

1. Démarrez la balance.
2. « 0g/0.0oz » est affiché sur l'écran.
3. Placez un article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.
4. Appuyez sur la touche « On/Off/Tare » à nouveau. Le poids de l'article est éliminé et la valeur change à « 0g/0.0oz ».
5. Placez un autre article sur la plateforme de pesage et la valeur correcte sera affichée.



Note

La balance affichera une valeur négative lorsque vous retirez tous les articles. Appuyez sur la touche « On/Off/Tare » et la valeur négative disparaît.

• SURCHARGE

Quand la capacité de charge dépasse le maximum de capacité de la Balance Digitale, le mot « *U-Ld* » est affiché.

Retirez l'article(s) de la plateforme pour éviter des dommages à l'appareil.

• DÉBRANCHER LA BALANCE

1. La balance peut être débranchée manuellement en appuyant la touche « On/Off/Tare » lorsque la valeur de l'affichage est zéro.
2. La balance se débranchera automatiquement après un état inactif de deux minutes.

• ENTRETIEN

Nettoyez la balance avec un chiffon doux. Ne plongez pas la balance dans l'eau ou détergent, ne la frottez pas avec des matériaux abrasifs et n'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

 **Attention !**

Le nettoyage doit être effectué quand le Tiroir Multifonctions est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du Tiroir Multifonctions.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni grattoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

PARTIE AVANT DE L'APPAREIL ET TABLEAU DE COMMANDES

Il suffit de nettoyer le Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Le Tiroir Multifonctions peut être nettoyé avec des produits spéciaux pour surface en acier inoxydable. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

INTERIEUR DU TIROIR MULTIFONCTIONS

Nettoyez régulièrement l'intérieur du Tiroir Multifonctions avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Essayez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.


Attendez que votre Tiroir Multifonctions soit bien sec avant de le réutiliser.

7 DÉPANNAGE

EMBALLAGE SOUS VIDE

PROBLÈME	LISTE DE VERIFICATION
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si l'appareil est bien branché. 2. Vérifiez si le câble d'alimentation est endommagé. 3. Peut-être l'appareil est en utilisation continue.
L'appareil ne scelle pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si l'ouverture du sac sur le fil de ruban chauffant est replié et irrégulier, le scellage devient imparfaite. 2. Pressez uniformément avec les deux mains pendant le mode de scellage manuel. Pour obtenir un le scellage parfait, étirez le bout ouvert en position horizontale et pressez fermement. 3. Vérifiez si vous avez étiré le sac uniformément. 4. Vérifiez si le voyant rouge est allumé lorsque vous pressez le couvercle dans le mode manuel. 5. Vérifiez si le fil de ruban chauffant ou la bande de soudure est endommagé.
L'appareil ne fait pas le vide	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si le bout ouvert du sac est placé à l'intérieur du joint inférieur. 2. Vérifiez si le couvercle et les loquets sont bien fermés. 3. Vérifiez si le sac est placé uniformément et sans plis. 4. Si le contenu est pointu, vérifiez s'il y a des trous dans le sac. 5. Le sac ne doit pas être trop plein (le contenu ne doit dépasser $\frac{3}{4}$ du sac). 6. Vérifiez si l'entrée d'air est bloquée. 7. Vérifiez si vous utilisez un sac sous vide gaufré. 8. Vérifiez si 20 secondes sont écoulées après l'opération précédente. 9. Vérifiez si les joints supérieur et inférieur sont endommagés (dans ce cas, contactez le centre d'Assistance Technique). 10. Vérifiez si la valve d'évacuation de vide est soulevée.
Le vide est libéré.	<ol style="list-style-type: none"> 1. En présence d'arêtes tranchantes qui pourraient transpercer le sac, enveloppez d'abord les articles dans un sac normal et procédez à l'emballage sous vide à nouveau pour éviter des perforations. 2. Utilisez un sac sous vide gaufré. Si vous utilisez un sac normal pour le sous vide, l'air peut sortir dû à la condition de scellage du sac ou de l'épaisseur du sac. 3. Quelques aliments peuvent créer du gaz donc il semblera que l'air sort du sac.

BALANCE DE CUISINE

PROBLÈME	LISTE DE VERIFICATION
"0-Ld" (sur l'affichage)	1. La capacité maximum de la Balance Digitale est dépassée (5kg).
g / 0.0 oz (sur l'affichage)	1. Ouvrez la porte des piles derrière la balance pour changer l'unité de pesage: g --- lb: oz.
 (sur l'affichage)	1. Les piles sont faibles. Remplacez les piles usagées par des nouvelles piles.

8 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site:

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante:

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04

Service 0,50 €/min
+ prix appel

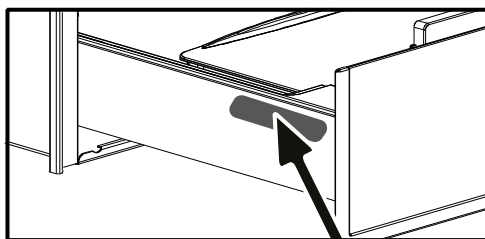
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.




NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
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

