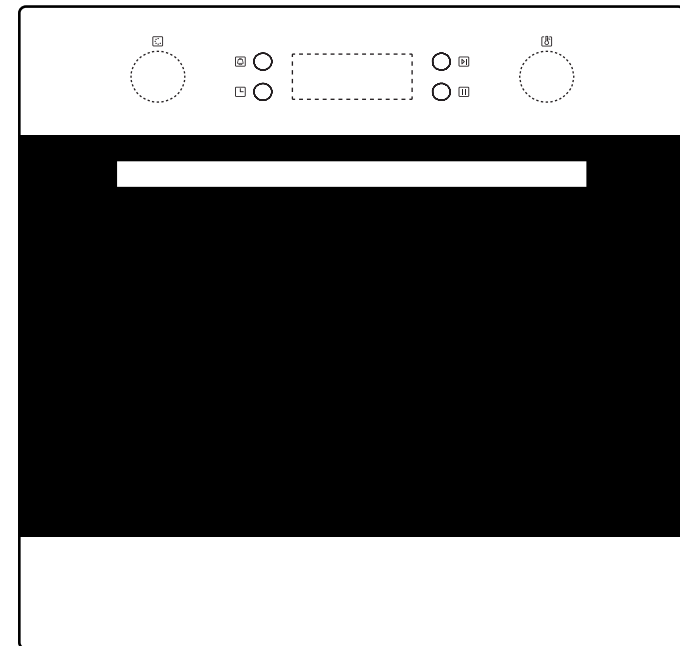


JEken

Four encastrable

MODELE: 65EAE40006



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four encastrable.
Conservez-la pour toute future référence.

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	2
CONSEILS UTILES	5
FOUR MULTIFONCTION	5
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	7
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	10
EXTERIEUR DU FOUR	11
ACCESSOIRES	12
AVERTISSEMENT : REMPLACEMENT DE LA GRILLE	12
SECURISER LE FOUR DANS L'ALCOVE	12
REMPLACEMENT DE LA LAMPE	13
INSTALLATION DE L'APPAREIL	13
BRANCHEMENT DU FOUR	14

CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit.
Nous vous recommandons de :

- Lire attentivement les remarques contenues dans ce manuel d'utilisation. Il comporte des instructions importantes relatives à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien de ce four.
- Conservez ce manuel en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Lors de la première mise en marche du four, une fumée peut s'évacuer, dégageant ainsi une odeur âcre. Ce phénomène tout à fait normal, se produit à la première utilisation du produit. Cela est dû au réchauffement des différents matériaux installés autour du four. Vous devez patienter jusqu'à ce que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments dans le four.
- Tenez les enfants à l'écart du four lorsque le grill est en marche, surtout lorsqu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint, avant de procéder au remplacement de la lampe, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- MISE EN GARDE : l'appareil, ainsi que les composants accessibles, peuvent devenir chauds en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques aiguisées pour

nettoyer la surface vitrée de la porte du four, car cela peut provoquer des rayures sur la surface et entraîner le bris du verre.

- **MISE EN GARDE** : évitez de toucher les éléments chauffants se trouvant dans le four.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le cordon d'alimentation doit être mis à la terre conformément aux règles relatives au câblage.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- Les conducteurs des cordons d'alimentation doivent présenter une superficie en coupe transversale d'au moins $3 \times 1.5\text{mm}^2$.
- Evitez d'utiliser un nettoyeur vapeur.

DECLARATION DE CONFORMITE



Après le déballage du four, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas : adressez-vous à un spécialiste. Gardez les matériaux d'emballage tels que les sachets plastiques, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants car ces éléments sont dangereux.

IMPORTANT

- Ce four a pour principale fonction la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation (exemple : chauffage) n'est pas recommandée. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne laissez ni des enfants, ni des personnes non qualifiées utiliser le four, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges est généralement déconseillée.
- Au cas où le four présenterait une panne ou un défaut, faites appel à un technicien qualifié.
- Assurez-vous toujours que les boutons soient en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

A PROPOS DU CABLE D'ALIMENTATION

- Au cas où le cordon présenterait un quelconque dommage, il doit être immédiatement remplacé. En procédant au remplacement du cordon, suivez les instructions suivantes. Retirez le cordon d'alimentation et remplacez-le par un cordon de type H05VV-F. Le cordon doit être en mesure de supporter le courant électrique que nécessite le fonctionnement du four. Le remplacement du cordon doit être effectué par un technicien qualifié. Le câble de masse (de couleur jaune et verte) doit être plus long que le cordon d'alimentation de 10 mm.
- La résistance à la température du cordon d'alimentation s'élève à plus de 70°C . Le cordon d'alimentation doit être branché à un interrupteur double, d'au moins 250V et 20A (le branchement avec une fiche n'est pas nécessaire).

En cas de non-respect des instructions ci-dessus, le fabricant ne garantit pas la sécurité du four. Le cordon d'alimentation doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles relatives au câblage.

L'acheteur doit se munir des cordons de type H05VV-F disponibles sur le marché. La responsabilité de l'installation relève du client. Le fabricant n'a aucune obligation d'effectuer l'installation. Dans le cas où l'assistance du fabricant s'avérerait nécessaire pour corriger des défauts survenant à la suite d'une installation incorrecte, ladite assistance ne sera pas couverte par la garantie. L'installation par une personne qualifiée doit être respectée.

Toute installation incorrecte peut provoquer des dommages corporels et matériels. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable de ces dommages.

ENCASTREMENT DU FOUR

Encastrez le four dans l'emplacement prévu à cet effet ; il peut être encastré sous un plan de travail ou une armoire verticale. Fixez le four en serrant les vis, au moyen des deux trous de fixation qui se trouvent dans le cadre.

Pour trouver les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour créer une aération adéquate, les mesures et la distance, indiquées sur le schéma page 14, doivent être respectées lors de la fixation du four.

IMPORTANT

Pour garantir le bon fonctionnement du four, l'encastrement de cuisine doit être approprié. Les contours de l'encastrement du four doivent être résistants à la chaleur. Assurez-vous que les colles des pièces qui composent le bois plaqué peuvent supporter des températures de 120°C minimum. Les matières plastiques et colles qui ne peuvent pas supporter ces températures risquent de fondre et d'être déformées. Une fois le four encastré, les composants électriques doivent être entièrement isolés. Il s'agit d'une exigence légale en matière de sécurité. Toutes les protections doivent être solidement fixées afin qu'il soit impossible de les retirer sans avoir recours à des outils spéciaux. Retirez le panneau arrière afin de créer une circulation adéquate de l'air autour du four. Un espace d'au moins 45 mm doit être laissé à l'arrière du plan de cuisson.

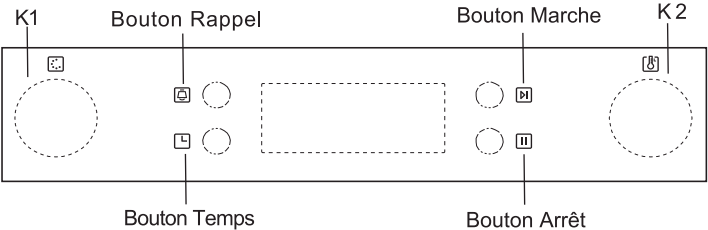
CONSEILS UTILES

FONCTION GRILL

Le grill permet de donner rapidement aux aliments une couleur dorée. Pour brunir les aliments, nous vous recommandons d'insérer la grille au quatrième niveau, selon le volume des aliments.

Une grande partie des aliments peuvent être cuits sous le grill sauf les rôtis. La viande et le poisson qui sont sur le point d'être grillés doivent être badigeonnés d'huile au préalable.

FOUR MULTIFONCTION



Symbole	Description de la fonction
	Lampe du four : permet à l'utilisateur de suivre le progrès de la cuisson sans ouvrir la porte.
	Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante à l'intérieur du four permet une décongélation rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur). La décongélation est un moyen rapide d'accélérer le temps de décongélation des aliments congelés et des plats préparés congelés.
	Chaleur inférieure : un élément chauffant masqué dans le bas du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments. Cette méthode de cuisson est idéale pour les cuissons lentes des plats suivants : cocotte, pot-au-feu, pâtisseries, pizzas (la base sera croustillante). La température peut être réglée de 60°C à 120°C. La température par défaut est 60°C.
	Cuisson conventionnelle : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson conventionnelle. Le four a besoin d'être préchauffé à la température requise. Cette cuisson est idéale pour les plats uniques comme les gâteaux. Pour obtenir un meilleur résultat, placez la nourriture au centre du four. La température peut être réglée de 50°C à 250°C. La température par défaut est 220°C.
	Cuisson conventionnelle avec ventilation : la combinaison de la cuisson conventionnelle avec les deux éléments chauffants et de la ventilation fournit une meilleure pénétration de la chaleur, et permet d'économiser 30 à 40% d'énergie. Les plats sont légèrement brunis à l'extérieur et toujours moelleux à l'intérieur. Remarque : cette fonction est adaptée pour griller ou rôtir les grandes pièces de viande à une température élevée. La température peut être réglée de 50°C à 250°C. La température par défaut est 220°C.
	Grill chauffant : l'élément interne de grill s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez la grille supérieure pour les petits aliments et la grille inférieure pour les aliments plus grands. La température peut être réglée ente 180°C et 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Double grill : l'élément de grill chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée ente 180°C et 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Double grill avec ventilation : l'élément de grill chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent ensemble avec la ventilation. La température peut être réglée ente 180°C et 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Chaleur tournante : un élément chauffant autour de la ventilation par chaleur tournante fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson par chaleur tournante. En mode chaleur tournante, la ventilation s'allume automatiquement afin d'améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et produit une meilleure chaleur pour la cuisson. La température peut être réglée de 50°C à 240°C. La température par défaut est 180°C.
Fonction Pyrolyse	Fonction Pyrolyse : lorsque cette fonction est activée, l'affichage LED indique « PYA ». La température par défaut est 450°C. La minuterie peut être réglée pour 1h30 minutes ou 2h00.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Réglage de l'horloge

- Après avoir branché l'appareil, « 00 : 00 » apparaît sur l'écran LED.
- Appuyez sur «  », l'heure clignote.
- Tournez « K2 » pour régler l'heure (entre 0 et 23).
- Appuyez sur «  », les minutes clignotent.
- Tournez « K2 » pour régler les minutes (entre 0 et 59).
- Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge. Le symbole « : » clignote et l'heure s'affiche.

Remarque : l'horloge affiche l'heure sur 24h. A chaque fois que vous débranchez et rebranchez l'appareil, l'horloge ne sera pas réglée.

2. Réglage des fonctions

- Tournez « K1 » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée. L'indicateur lumineux correspondant s'allume.
- Tournez « K2 » pour ajuster la température.
- Appuyez sur «  » pour commencer la cuisson. L'indicateur correspondant pour la température « °C » s'allume.
- Si vous n'effectuez pas l'étape 2, appuyez sur «  » pour commencer la cuisson, le temps de cuisson par défaut est de 9 heures, le température par défaut s'allume sur l'écran LED.

Remarque : lorsque vous sélectionnez le temps, veuillez noter les indications suivantes :

- De 0 à 00: 30 min, tournez d'un cran augmente le temps de minutes en minutes. De 00 : 30 min à 9 : 00, tournez d'un cran augmente le temps de 5 minutes.
- Lorsque vous sélectionnez la température, veuillez noter les indications suivantes : Tournez d'un cran augmente la température de 5°C. En fonction grill, elle augmente de 30°C en 30°C.
- Tournez « K1 » pour ajuster le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Appuyez ensuite sur «  » pour commencer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes qui suivent l'ajustement du temps de cuisson, le four reviendra au temps de cuisson précédent pour continuer la cuisson.
- Tournez « K2 » pour ajuster la température lorsque la cuisson commence. L'indicateur lumineux correspondant s'allume. Appuyez ensuite sur «  » pour commencer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes qui suivent l'ajustement du temps de cuisson, le four reviendra à la température de cuisson précédent pour continuer la cuisson.

3. Réglage de la lampe

- Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction souhaitée. L'indicateur lumineux correspondant s'allume.
- Appuyez sur «  » pour commencer la cuisson. L'indicateur de la lampe «  » et « : » clignotent.

4. Fonction Consultation

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la fonction consultation pour vérifier l'heure, après 3 secondes, l'affichage de l'écran reviendra à la cuisson actuelle.

- Si la fonction alarme a été réglée, appuyez sur «  » pour afficher l'heure durant la cuisson.

5. Fonction Verrouillage Enfant

Pour verrouiller : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes. Un bip retentira longtemps, indiquant que le verrouillage enfant est activé, l'indicateur «  » s'allume.

Pour désactiver le verrouillage enfant : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes. Un bip retentira longtemps, indiquant que le verrouillage enfant est désactivé, l'indicateur «  » s'éteindra.

Remarque : si vous voulez arrêter la cuisson lorsqu'elle est en marche, appuyez sur le bouton « Arrêt ». Appuyez longuement sur le bouton « Arrêt » ne fait rien.

6. Fonction Rappel

Le four dispose de 9 rappels. Si vous souhaitez démarrer une cuisson ultérieurement et que le four vous le rappelle, cette fonction vous aidera et vous rappellera quand commencer la cuisson. Vous pouvez choisir le temps du rappel dans une tranche allant de 1 minute à 9 heures. Le « Rappel » peut être réglé uniquement lorsque l'appareil est en veille :

- Appuyez sur le bouton de Rappel «  ».
- Tournez « K2 » pour régler l'heure du rappel (entre 0-9).
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de Rappel «  ».
- Tournez « K2 » pour régler les minutes du rappel (entre 0-59).
- Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage, « : » clignotera et l'indicateur du rappel «  » s'allumera. Le compte à rebours commence.

Remarque : l'alarme du four retentira pendant 10 secondes à la fin du compte à rebours. L'indicateur «  » s'éteindra. Vous pouvez annuler la fonction « Rappel » pendant le réglage en appuyant sur le bouton Arrêt. Une fois le réglage effectué, vous pouvez annuler la fonction « Rappel » en appuyant deux fois sur le bouton « Arrêt ».

7. Fonctions Marche/Pause/Annuler

Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, appuyez sur «  » pour commencer la cuisson.

Si la cuisson est arrêtée, appuyez sur «  » pour reprendre.

Pendant la cuisson, appuyez une fois sur «  » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez deux fois sur «  » pour annuler la cuisson.

8. Fonction Economie d'énergie

- Quand l'appareil est en mode attente ou en état de rappel, appuyez sur «  » pendant 3 secondes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode économie d'énergie.
- Si, en mode attente, aucune opération n'est faite pendant 10 minutes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode économie d'énergie.
- Pour quitter le mode économie d'énergie, appuyez sur ou tournez n'importe quel bouton.

9. Fonction Pyrolyse (seulement sur certains modèles)

Cette fonction vous permet de nettoyer parfaitement votre four.

- Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction Pyrolyse. L'écran LED affiche « PYA ».
- Appuyez sur «  » pour confirmer. Le temps par défaut est 2 heures.
- Tournez « K1 » pour changer le temps de la fonction pyrolyse. Deux réglages : « 1 : 30 » ou « 2 : 00 »

Remarque :

- Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appuyez sur le bouton Marche ne fonctionnera pas. L'écran LED affiche « DOOR », « PYA ».
- Lorsque la température centrale du four est supérieure à 200°C, vous pouvez, si vous le souhaitez, appuyer sur le bouton Annuler pour retourner directement au mode attente. Si la température centrale du four est supérieure à 300°C, le four a besoin d'être refroidi, appuyez sur le bouton Marche, l'écran LED affiche « COOL ».
- Si vous ouvrez la porte lorsque la cuisson est en marche, les éléments chauffant du four s'arrêteront, l'écran LED affiche « DOOR », l'alarme émettra un bip continue jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le bouton « Annuler ».
- Lorsque la fonction pyrolyse a fini de fonctionner et que la température du four est inférieure à 300°C, l'écran LED s'éteint.
- Avant d'activer la fonction nettoyante de pyrolyse, enlevez tout déversement et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur (plateau, grille de cuisson, lèchefrite, plateau coulissant, etc.), cela pourrait gravement les endommager.

10. Remarque

- La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions (excepté pour la fonction pyrolyse)
- Si, lorsque que la fonction de cuisson est réglée, le bouton «  » n'est pas pressé dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche et le four retourne en mode attente. La fonction sélectionnée sera alors annulée.
- L'alarme sonne lorsqu'un bouton est pressé efficacement, s'il n'est pas bien pressé, il n'y aura pas de réponse.
- L'alarme sonnera 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

Avertissement : n'ouvrez pas la porte du four lorsqu'il est en marche.

- Réglez les fonctions en tournant le bouton des fonctions au niveau désiré.
- Réglez la température en tournant le bouton de température.
- Il n'y a pas de durée de cuisson prédéfinie pour ce four.
- Le four est toujours en "MARCHE" à moins que les deux boutons soient en position « I ».
- Avant d'ouvrir la porte du four, mettez toujours les 2 boutons sur la position « I ». Prenez garde à la chaleur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- N'utilisez jamais de pulvérisateur à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais d'agents de nettoyage abrasifs, ni de laine de fer ou d'objets tranchants pour nettoyer la surface vitrée de la porte du four.
- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable et en émail avec de l'eau tiède savonneuse ou un produit de marque appropriée. Il est déconseillé d'utiliser des produits abrasifs pour le nettoyage car ils peuvent endommager les surfaces et abîmer l'aspect du four. Il est très important de nettoyer le four après chaque utilisation. De la graisse fondue se dépose sur les côtés du four pendant la cuisson. Lors de l'utilisation suivante du four, cette graisse peut produire des odeurs désagréables et pourraient même affecter le résultat de la cuisson. Utilisez de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer et rincer entièrement cette graisse.
- Utilisez des détergents et des pastilles métalliques abrasives comme des pastilles spéciales pour les grilles en acier inoxydable. Les surfaces en verre telles que le dessus et la porte du four doivent être nettoyées lorsqu'elles sont froides. Les dommages résultant du nonrespect des règles ci-dessus ne seront pas couverts par la garantie.

EXTERIEUR DU FOUR

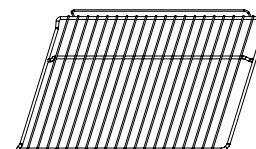
Essuyez le four avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.

Les substances caustiques ou abrasives ne sont pas appropriées. Dans le cas où l'une de ces substances entrerait en contact avec le panneau avant, rincez-la immédiatement avec de l'eau.

Remarque	De légères différences de couleurs sur l'avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de divers matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
Appareils avec des façades en acier inoxydable	Retirez toujours toute tache de calcaire, de graisse, de farine et de blanc d'oeuf immédiatement, car de la corrosion peut se développer sous ces taches. Utilisez des produits d'entretien pour acier inoxydable. Respectez les instructions données. Essayez le produit sur une petite surface, avant de l'utiliser sur l'ensemble de l'appareil.
Appareils avec des façades en aluminium	Utilisez un produit pour fenêtres. Essuyez la surface à l'aide d'un chiffon doux pour fenêtre ou un chiffon à microfibres non pelucheux, et effectuez un mouvement vertical sans exercer de pression. Les produits de nettoyage agressifs, les éponges et les chiffons de nettoyage rugueux ne sont pas appropriés.
Avertissement	Pour procéder au nettoyage, vous devez éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Pour le nettoyage de votre appareil et pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou de nettoyeur haute pression. Les produits de nettoyage agressifs, les éponges et les chiffons de nettoyage rugueux ne sont pas appropriés.

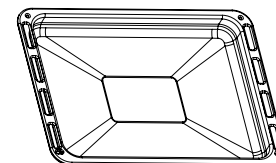
Important : n'utilisez pas d'agents ou d'éléments de nettoyage abrasifs, ni de spatules tranchantes.

ACCESSOIRES



Grille

Pour grill, plats, gâteaux, plateau avec éléments pour rôti et griller.

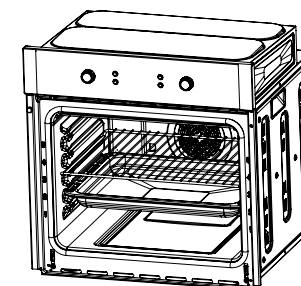


Plaque de cuisson

Pour cuire de grandes quantités de nourriture comme les gâteaux moelleux, pâtisseries, nourritures congelées, etc. Pour collecter les écoulements de graisses et de jus de viandes.

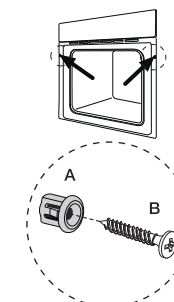
AVERTISSEMENT : REMPLACEMENT DE LA GRILLE

Pour assurer un bon fonctionnement de la grille dans le four, il est impératif de la placer correctement entre les rails. Cela évitera que la nourriture chaude ne glisse et tombe pendant le retrait de la grille ou de la plaque de cuisson.



SECURISER LE FOUR DANS L'ALCOVE

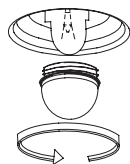
1. Installez le four dans l'alcôve.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Sécurisez le four dans l'alcôve avec les deux pièces « A » qui rentrent dans les cavités du cadre du four et avec les deux vis « B ».



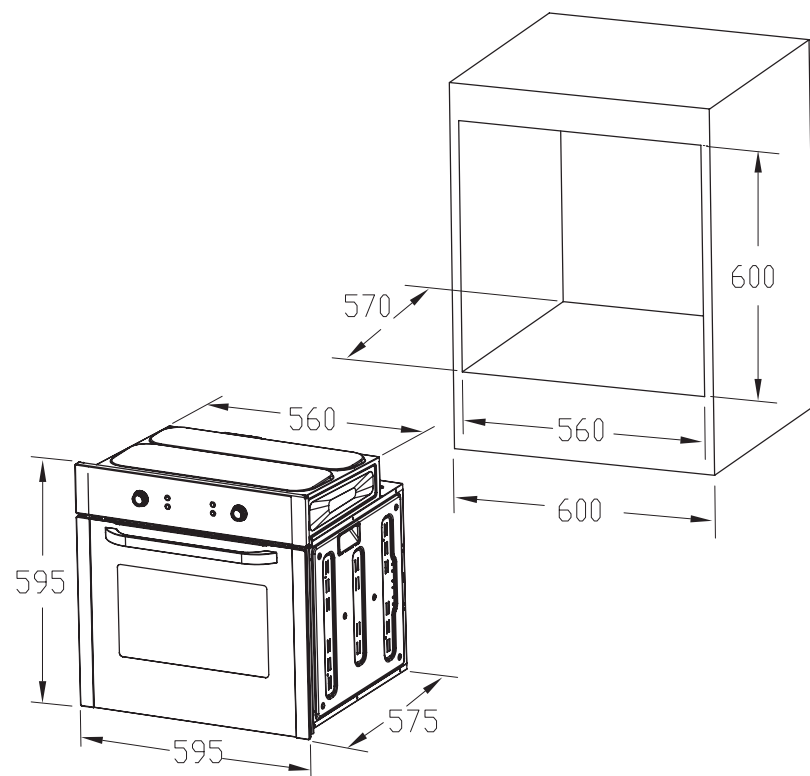
REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour remplacer la lampe, procédez comme suit :

1. Débranchez l'appareil ou coupez le courant de la prise.
2. Dévissez la protection en verre de la lampe et remplacez l'ampoule par une du même type : 220-240V, 25W.
3. Revissez la protection en verre de la lampe.



INSTALLATION DE L'APPAREIL



Remarques :

1. Seules des dimensions plus grandes que celles indiquées peuvent être utilisables.
2. L'alcôve n'inclut pas la prise ou la sortie de courant.

Remarque : le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

BRANCHEMENT DU FOUR

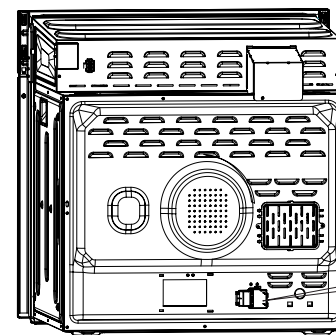
CONNEXION



Tension des éléments de chauffage : 220V ~ 240V.



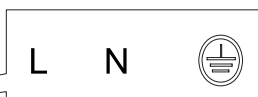
Ce produit doit être mis à la terre.



Le fil marron doit être relié à la borne de phase (L).

Le fil bleu doit être relié à la borne neutre (N).

Le fil de terre doit être connecté à la borne de terre (⏏).



Important : le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à la température ambiante de plus de 50°C.

FICHE TECHNIQUE POUR 65EAE40006

Fabricant	JEKEN
Modèle	65EAE40006
Type d'appareil	Four électrique encastrable
Classe énergétique	A
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Consommation d'énergie pour convection naturelle (kWh)	0.95
Consommation d'énergie pour chaleur tournante (kWh)	0.85
Volume utile (litres)	65L (Grand)
Taille (L x Ha x P)	595x595x575mm
Temps de cuisson pour poids standard (min)	42
Niveau sonore [dB(A) re1pW]	58 dB(A)
Consommation d'énergie lorsqu'aucune cuisson (W)	0.47
Surface du plateau de cuisson le plus grand (cm²)	3540

REPARATIONS

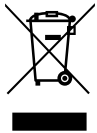
- En cas de panne, la réparation de cet appareil doit IMPERATIVEMENT être confiée à un réparateur professionnel.
- Ne jamais essayer de réparer soi-même cet appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Importé par **WESDER SAS**
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
www.fillony.com

© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés