

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

## Sommaire

---

Consignes de sécurité _____	2	Fonctions de l'horloge _____	10
Instructions de sécurité _____	3	Utilisation des accessoires _____	11
Description de l'appareil _____	6	Four - Conseils _____	12
Avant la première utilisation _____	7	Four - Entretien et nettoyage _____	18
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	7	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	20
Table de cuisson - Conseils _____	8	Installation _____	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	9	En matière de protection de l'environnement _____	22
Four - Utilisation quotidienne _____	9		


Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

---

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.

### 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 et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

### Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



## Instructions de sécurité

### Installation



**Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

### Branchement électrique




**Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.


## Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.


- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.


- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.


- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

 **Avertissement** Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à rincer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

### Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.


 **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

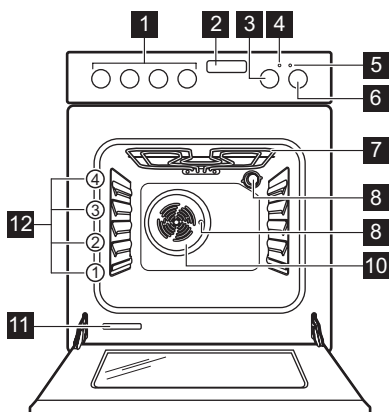
### Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

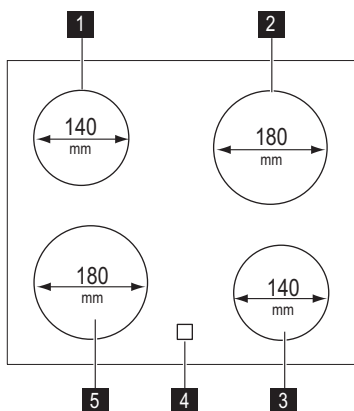
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Voyant de commande de la table de cuisson
- 6 Manette de sélection des fonctions du four
- 7 Résistance
- 8 Éclairage du four
- 9 Tournebroche
- 10 Ventilateur
- 11 Plaque signalétique
- 12 Gradins


## Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à 1 200 W
- 2 Zone de cuisson à 1 800 W
- 3 Zone de cuisson à 1 200 W
- 4 Voyant de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson à 1 800 W

## Accessoires

- **Grille du four**  
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**  
Pour gâteaux et biscuits.
- **Tiroir de rangement**  
Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

 **Avertissement** Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en marche.

- **Tournebroche**  
Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

## Avant la première utilisation

**⚠ Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**⚠ Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

### Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

**⚠ Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

### Réglage de l'heure

**i** Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

**i** Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée  $I \rightarrow$  ou Fin  $\rightarrow I$  en même temps.

### Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Réglez la fonction . La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

**⚠ Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
<b>0</b>	Position Arrêt

Manette de commande	Fonction
<b>1 - 9</b>	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position **0**. Si toutes les zones de

cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

-  Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

### Voyant de chaleur résiduelle


Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.




**Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## Table de cuisson - Conseils

### Plats de cuisson

-  Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

### Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

### Exemples de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Placez un couvercle sur le récipient.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuire à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.




Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		


Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de

non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**


## Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

### Thermostat de sécurité

 Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

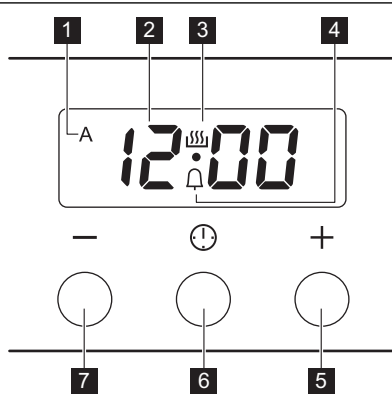
 **Avertissement** Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

## Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
Position ARRÊT	Le four est éteint.
	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Pour rôtir de la viande à la broche.
	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Permet de décongeler les aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

## Fonctions de l'horloge

### Programmateur électronique



- 1** Indicateur de durée et de fin
- 2** Affichage du temps
- 3** Indicateur actif du minuteur
- 4** Indicateur du minuteur
- 5** Touche « + »
- 6** Touche de sélection
- 7** Touche « - »


Fonction de l'horloge	Utilisation
Minuteur	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. <b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b>
<b>dur</b> Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (de 1 minute à 10 heures).
<b>End</b> Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (de 1 minute à 10 heures).


Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément, pour que le four se mette en mar-

che et s'arrête automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

## Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonction approprié clignote.
2. Pour régler les fonctions Minuteur , Durée **dur** ou Fin **End**, utilisez la touche « + » ou « - ». Le symbole de la fonction correspondante s'allume. Pour les fonctions Durée et Fin, **A** s'allume également. Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

 Avec les fonctions Durée et Fin, le four s'éteint automatiquement.

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

## Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de fonction approprié s'allume.
2. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

## Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez enfoncée la touche « - ».

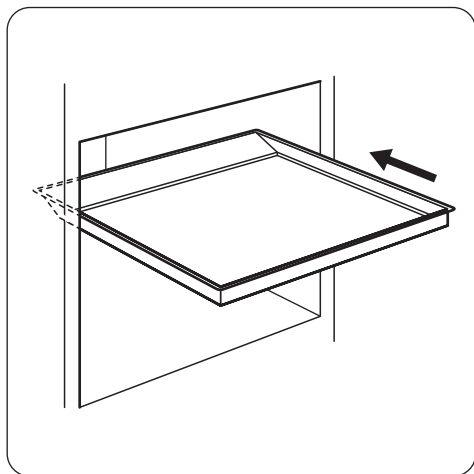
2. Appuyez sur « - » à plusieurs reprises pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche « - ». Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné. Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

## Utilisation des accessoires

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



**⚠ Avertissement** Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

### Tournebroche

**⚠ Avertissement** Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

**⚠ Avertissement** Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le grill sont chauds. Risque de brûlure !

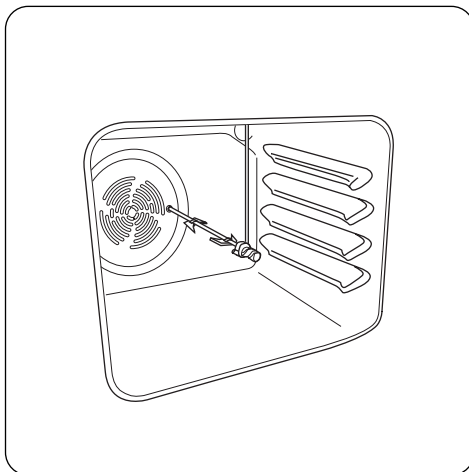
1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez le crochet de support dans l'encoche située dans la partie supérieure de l'encadrement avant du four.
3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche. Assurez-vous que la viande se trouve bien au centre du tournebroche.


## Four - Conseils

**⚠ Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèche-frite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.

4. Bloquez les fourchettes.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».



6. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
7. Retirez la poignée de la broche.
8. Placez la lèche-frite sur le niveau de gradin le plus bas.
9. Tournez la manette du grill et du tournebroche sur . Vérifiez que le tournebroche tourne.
10. Lorsque la viande est rôtie, mettez la manette en position Arrêt.
11. Installez la poignée du tournebroche.
12. Retirez avec précaution le tournebroche et la lèche-frite du four.

**i** Le poids maximal admis sur le tournebroche est de 4 à 5 kg.

- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ou-

vrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson
- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.

- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

### Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
- 3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

### Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	35 - 45
Gâteau plat (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 180	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	165 - 175	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Poulet, entier (1 300 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	40 - 50
Rôti de porc (800 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	45 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	190 - 200	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 1	-	160 - 170	40 - 50
Fan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	10 - 15



Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	15	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	15 - 25
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	160 - 170	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	25 - 35
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

## Gril étendu

Plat	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Toasts (500 g)	3	4	250	2 - 4
Poulet, entier (1 200 g)	tournebroche	-	230	50 - 60
Poulet, moitié (1 200 g)	2	-	230	30 + 30
Steaks de bœuf (1 000 g)	3	10	250	15 + 15
Côtelettes de porc (500 g)	3	-	230	25 + 25

## Four - Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

### Parois et voûte catalytiques

Les parois et la voûte équipées d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en marche.

### Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

1. Retirez les accessoires du four.
2. Sélectionnez une fonction du four.
3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.

**⚠ Attention** Ne tentez pas de nettoyer les surfaces catalytiques à l'aide de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage. Cela endommagerait la surface catalytique.

**i** Une décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

### Nettoyage de la porte du four

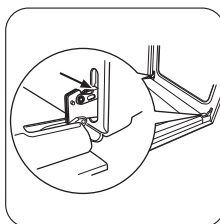
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

**⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

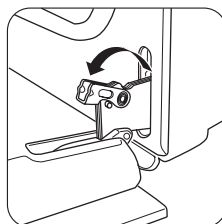
**⚠ Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

**⚠ Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

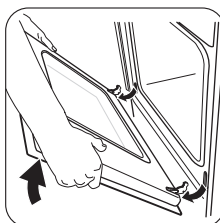
### Retrait de la porte du four et de la vitre



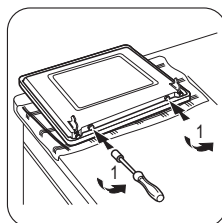
**1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



**2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

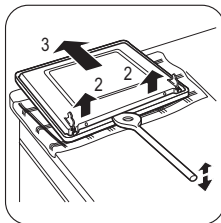


**3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



**4** Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

**Important** Ne perdez pas les vis.



**6** Soulevez la porte intérieure.

**7** Nettoyez le côté intérieur de la porte.

Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

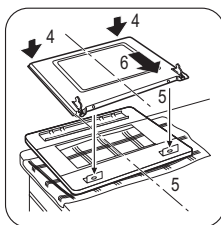
**5** Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure.

Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

**⚠ Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

### Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

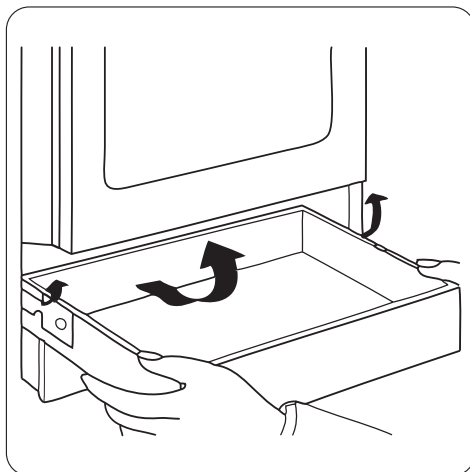


### Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

### Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.

3. Sortez complètement le tiroir.

### Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

**⚠ Avertissement** Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou produits de nettoyage en vaporisateurs) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir du four devient très chaud. Risque d'incendie.

### Éclairage du four

**⚠ Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

**⚠ Avertissement** Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

### Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.  
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.  
Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'est pas réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
L'affichage indique « 0.00 » et « LED ».	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

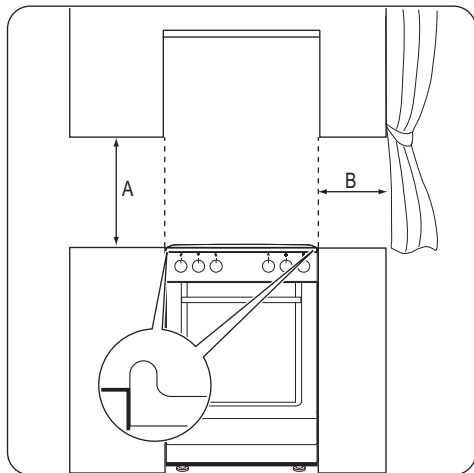
Modèle (MOD.) .....  
 Numéro du produit (PNC) .....  
 Numéro de série (S.N.) .....

## Installation

**⚠ Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil pose libre près d'un, ou entre deux meubles ou dans un angle.



### Distances minimum

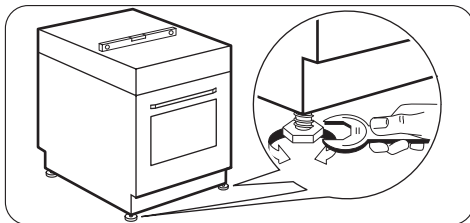
Dimensions	mm
A	690
B	150

### Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	868 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7835 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

### Mise à niveau

Utilisez le petit pied situé dans le bas de l'appareil pour mettre la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



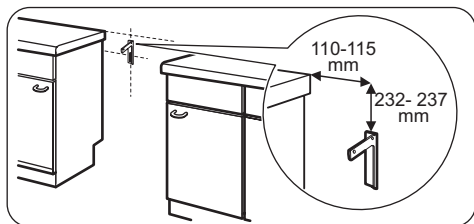
### Protection anti-bascule

**⚠ Avertissement** Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.

**⚠ Avertissement** Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



**Important** Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



### Installation de la protection anti-bascule


1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 232-237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110-115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

**Important** Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

### Installation électrique

**i** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

## En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

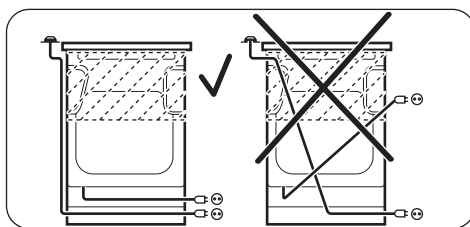
Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

**!** **Avertissement** Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique.

Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte.

Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

**i** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

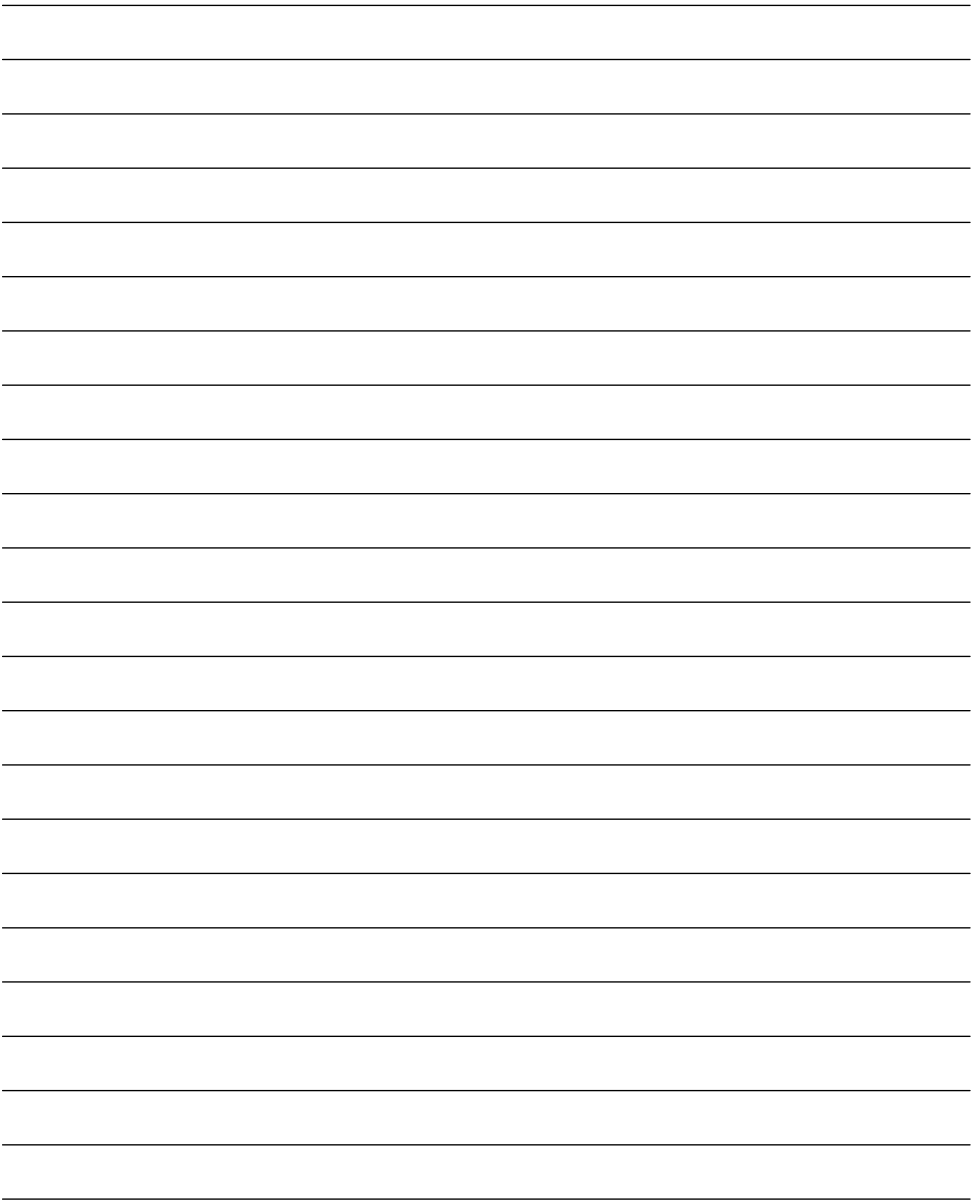


**♻️** **Emballage**

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

**!** **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

