

Four encastrable pyrolyse

949850 FM68PKVET

GUIDE D'UTILISATION .....02

**VALBERG**

# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par  
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque  
VALBERG sont synonymes d'utilisation  
simple, de performances fiables et de qualité  
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque  
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	19	Description de l'appareil 20 Spécifications techniques
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	21	Préparation pour l'installation et l'utilisation 24 Bandeau de commande 27 Programmateur du four 30 Accessoires du four
<b>D</b> Informations pratiques	31	Nettoyage et entretien de votre four 33 Service après-vente et transport 34 Recettes 36 Mise au rebut de votre ancien appareil

**Chère cliente, cher client,**

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, sont fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a été soigneusement testée. Le présent manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation, en toute confiance et efficacité, de cet appareil conçu avec une technologie de pointe. Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire le présent guide qui contient l'ensemble des renseignements de base pour une installation correcte et fiable, ainsi que pour l'entretien et l'utilisation du produit. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

## Consignes de sécurité

**Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la pour toute consultation ultérieure.**

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (ou l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les

pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur. Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

**Mise en garde:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.



### ATTENTION

Votre appareil de cuisson est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un cadre commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent une température élevée pendant un certain temps ; même lorsque l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**ATTENTION**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.



**ATTENTION**

**Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.**

**Ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).**

**Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.**

**Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.**

**Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.**

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.

**ATTENTION**

**Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil, et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive

ou de grattoir métallique pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage.

Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**ATTENTION**

**Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.**

**Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.**

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères, et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle pyrolyse. Les

éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas

les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre

appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz).

Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

### **Lors de l'utilisation**

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et

des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce, dans laquelle est installé votre appareil de cuisson, est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.
- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Pour les surfaces vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
  - Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).
  - Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
  - Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.
  - Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
  - Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).
  - Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.



- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



### ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais

le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



#### ATTENTION

**Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.**

**Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.**



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

## **Pendant le nettoyage et l'entretien**

- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

**Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.**

## Description de l'appareil

## Four encastrable

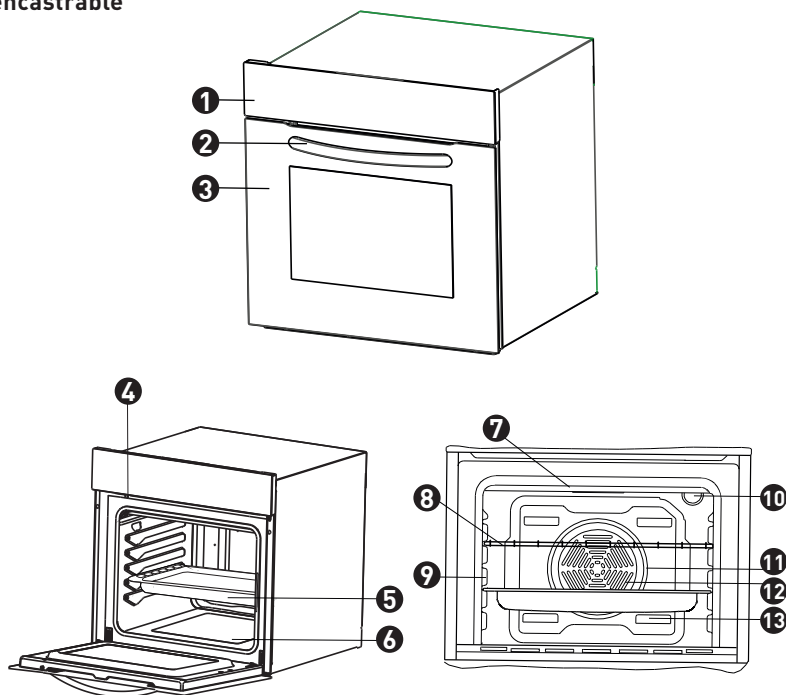



Figure 1

- |   |                          |   |                                |
|---|--------------------------|---|--------------------------------|
| ① | Panneau de commande      | ⑧ | Grille                         |
| ② | Poignée                  | ⑨ | Supports                       |
| ③ | Porte du four            | ⑩ | Lampe du four                  |
| ④ | Verrouillage de la porte | ⑪ | Élément de chauffage           |
| ⑤ | Lèche-frite              | ⑫ | Ventilateur (derrière la tôle) |
| ⑥ | Résistance inférieure    | ⑬ | Sortie air pulsé               |
| ⑦ | Résistance supérieure    |   |                                |

## Spécifications techniques

<b>Marque</b>		
Modèle	FM68PKVET	
Type de four	ÉLECTRIQUE	
Poids	kg	28,6
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel	117,3	
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	104,1	
Classe énergétique	A	
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel	kWh/cycle	0,98
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,87
Nombre de cavité(s)	1	
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE	
Volume	l	68

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

### Conseils en matière d'économie d'énergie

#### Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

## Préparation pour l'installation et l'utilisation

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez la présente notice ; vous y trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et éviter tout problème futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Le technicien en charge de l'installation de l'appareil doit également lire ces informations.

### **CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR.**

#### **Choix du lieu d'installation**

**Vous devez considérer certains facteurs lorsque vous choisissez l'endroit où vous allez installer votre four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse !**

Lors du choix de l'emplacement, vous devez veiller à ce qu'il n'y ait aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des vêtements imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.

Le meuble où sera inséré le four (ainsi que les meubles à proximité) doit être fabriqué avec des matériaux résistants à des températures supérieures à 90 °C.

Pour installer le four correctement, vous devez éviter tout contact entre le four et les parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée par la chaleur émanant du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser ; il vous faut immédiatement contacter le service après-vente.

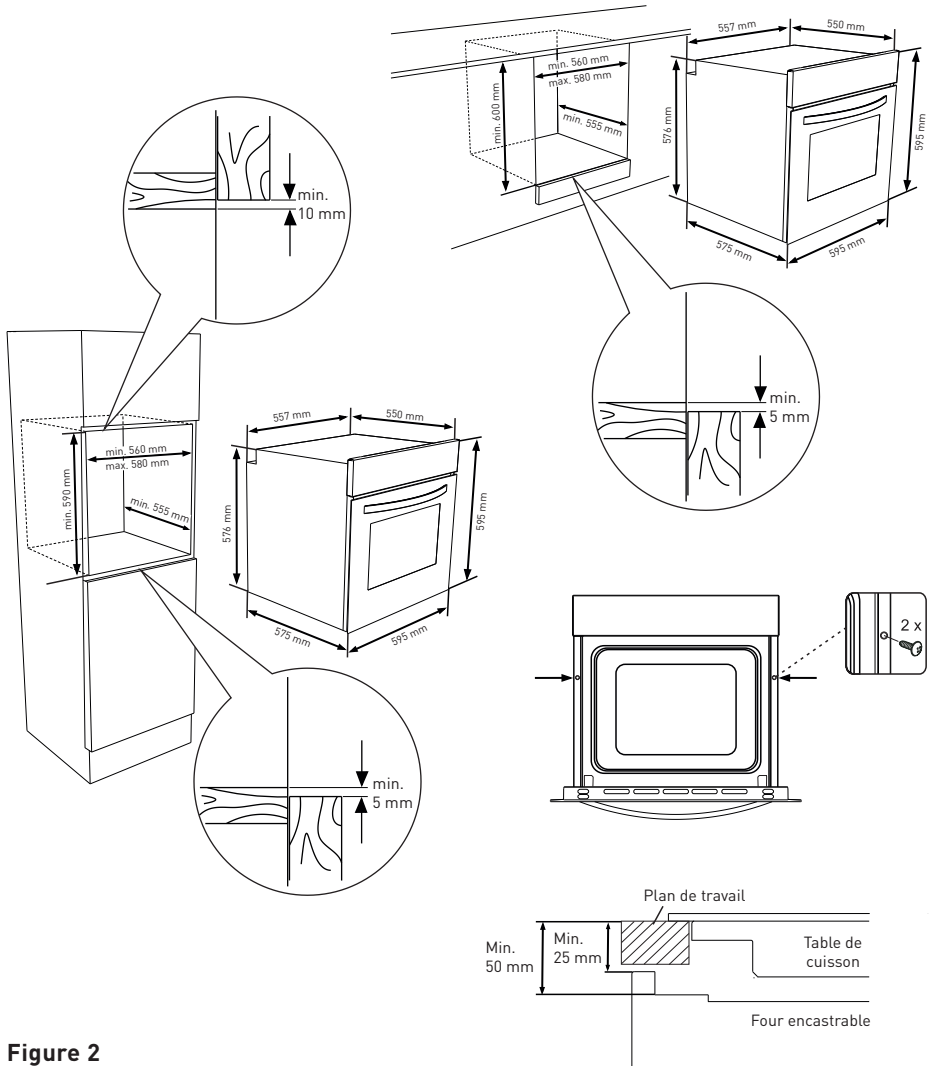


Figure 2

Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

### Branchement et sécurité du four encastrable

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis dotée du symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la figure n° 3. Si votre installation électrique existante ne dispose d'aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit être obligatoirement équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance de 20 A, type de fonctionnement à retardement).

- La prise de terre doit se trouver le plus proche possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.

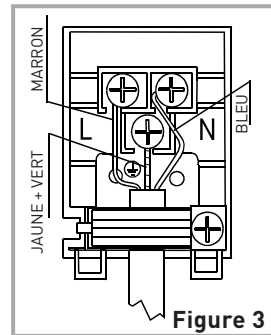
Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente, qui est le seul habilité à le remplacer.

Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H5W-F.

Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.

Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur, ni un système de commande à distance séparé.

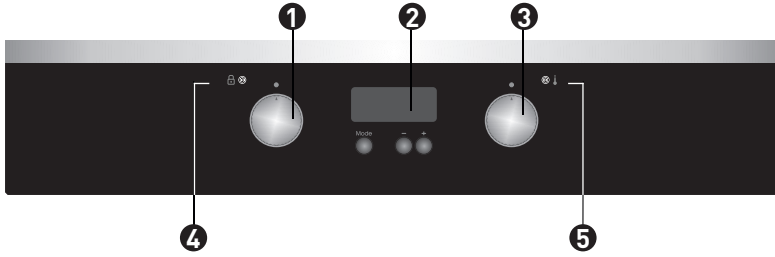
L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240 V. Si le courant que vous utilisez n'est pas le même, contactez immédiatement le service après-vente.





## Bandeau de commande

### Four encastrable



- |   |                               |   |                                    |
|---|-------------------------------|---|------------------------------------|
| ① | Manette des fonctions du four | ④ | Voyant de verrouillage de la porte |
| ② | Programmateur                 | ⑤ | Voyant du thermostat               |
| ③ | Manette du thermostat         |   |                                    |

### Utilisation du four

Manette de sélection des fonctions du four :  
 Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4) (explication en page suivante), vous devez positionner la manette de sélection des fonctions sur la position de votre choix. Sinon, la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

### Manette du thermostat du four :

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrête les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteint. Lorsque la température redescend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat connecte à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.



Figure 4

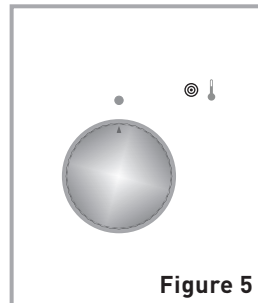


Figure 5

**Positions de la manette des fonctions du four**

Les fonctions disponibles, décrites ci-dessous, varient selon le modèle.

**Fonction de décongélation**

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.

**Fonction de cuisson statique**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.

**Fonction turbo**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément chauffant supérieur et le ventilateur fonctionnent.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction de ventilation**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four, réglée sur 190 °C.



### Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée, sur 190 °C.



### Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément chauffant supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four, réglée sur 190 °C.

## Programmeur du four

### Réglage et utilisation du programmeur/ minuterie du four

Symbole "Minutes restantes"



Symbole "Opération manuelle"

Symbole "Fonctionnement automatique"

Après avoir branché votre appareil à l'alimentation du secteur pour la première fois, des chiffres clignoteront à l'écran de la minuterie. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez régler l'appareil en mode « Opération manuelle ». Pour sélectionner le mode « Opération manuelle », appuyez sur les touches « moins » ou « plus » du panneau de commande alors que le commutateur de fonction du four est à la position « 0 ».

### Réglage de l'heure du jour

Après le réglage du four pour un fonctionnement manuel, vous devez aussi régler l'heure du jour. Utilisez les touches « moins » et « plus » pour ajuster l'heure qui apparaît à l'écran.

Après avoir réglé l'heure qu'il est, relâchez les touches « moins » et « plus ». Au bout de 5 secondes, l'heure réglée sera effective et vous pourrez utiliser votre four.

### Réglage de la fonction « Minutes restantes »

Vous avez la possibilité de régler la fonction « Minutes restantes » à tout moment, indépendamment du fait qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez régler une période de temps à

l'aide de la fonction « Minutes restantes » ; une alarme se fera entendre lorsque cette période de temps sera écoulée.

Appuyez une fois sur le bouton « Mode » ; la valeur 00:00 et le symbole des « Minutes restantes » s'affichent à l'écran. Indiquez la durée de la fonction « Minutes restantes » à l'aide des touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le symbole de minutes restantes apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentira à l'heure préalablement définie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur les touches « moins » ou « plus ».

### Réglage de la fonction « Durée »

Cette fonction vous permettra de régler une période de temps similaire à la fonction « Minutes restantes ». Cependant, le four ne continuera plus à chauffer dès que la période réglée sera écoulée.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection des fonctions du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Il est ensuite possible de régler la durée du temps de cuisson nécessaire. Appuyez deux fois sur la touche « Mode » [jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran] pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pour laquelle vous souhaitez que la fonction lance le compte à rebours, en utilisant les touches « moins » et « plus ». Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à

l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarrera immédiatement et la lettre A apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer une fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentit à la fin de la période réglée et le four s'arrête. La lettre A clignote et le symbole de cuisson disparaît. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après l'utilisation de la fonction « Durée », vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

**Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection des fonctions du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».**

### Réglage de la fonction « Fin de la cuisson »

Cette fonction est semblable à la fonction « Durée », car au lieu de se limiter à la sélection d'une période après laquelle le four s'arrêtera, cette fonction permet également de définir une heure du jour à laquelle vous souhaitez voir le four s'arrêter. Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Appuyez trois fois sur la touche « mode » [jusqu'à ce que « Fin de la cuisson » s'affiche à l'écran] pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure du jour à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson, en utilisant

les touches « moins » et « plus ». La minuterie calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous avez sélectionnée et l'affichera à l'écran. Une fois l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'arrête au cours de la journée enregistrée, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer deux fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après utilisation de la fonction « Fin de la cuisson », vous devez appuyer sur l'une des touches « Mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

**Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection des fonctions du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».**

### Ajustement du signal audible

Pour ajuster le niveau du signal audible qui retentit, appuyez trois fois sur le bouton « Mode » lorsque le bouton de sélection des fonctions du four est sur 0 ; L3 apparaîtra à l'écran. Appuyez sur les boutons « plus » ou « moins » pour définir le niveau sonore à votre guise. Relâchez la touche « moins » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

### Fonction de nettoyage par pyrolyse

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, enlevez toutes les denrées qui

seraient restées dans le four et veillez à ce que le four soit complètement vide.

- Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, gradins latéraux, etc.) car tout ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, n'utilisez pas la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart du four jusqu'à refroidissement.

À l'issue du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran affiche à nouveau l'heure.

### Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est revêtue d'un émail spécial, résistant aux fortes températures. Durant l'opération de nettoyage pyrolyse, la température du four peut monter jusqu'à 475 °C. Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant l'opération de nettoyage par pyrolyse et le voyant « verrou » s'allume.

**Pendant l'opération de nettoyage, la porte du four sera verrouillée (n'essayez pas de forcer l'ouverture). Lorsque le four aura complètement refroidi, le système se déverrouillera et permettra à nouveau l'ouverture de la porte.**

Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

Après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse, il est conseillé de nettoyer tous les résidus d'aliments brûlés avec une éponge mouillée imbibée d'eau chaude, à l'intérieur de la cavité.

La durée du cycle pyrolyse est de 1h30 (temps indiqué par le programmeur). Il est possible de programmer ce cycle (voir programmation ci-dessous).

## Accessoires du four

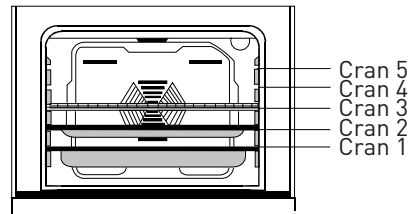
Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, centrez-les correctement sur la grille.

Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à la cuisson ne couvrent pas toute la surface de la plaque du four, si les aliments sortent du congélateur ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, il est possible que la plaque change de forme en raison des fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque reprendra sa forme initiale lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal, dû aux transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis et la plaque correspondante (si votre four est livré avec ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur

l'un des deux crans du bas afin de recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de trop chauffer et de se détériorer. Quand vous utilisez le gril, utilisez les crans 3 et 4 et badigeonnez la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de s'y coller.

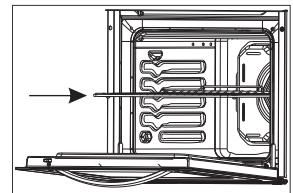


**Grille** : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à petit fond** : utilisée pour la cuisson de pâtisseries telle que les flans, etc.

**Lèchefrite à grand fond** : utilisée pour les cuissons lentes.

**AVERTISSEMENT**  
- Veillez à placer correctement la grille sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Nettoyage et entretien de votre four

### Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer tout nettoyage.

**Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer tout nettoyage.**

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crème caustique, de poudre nettoyante abrasive, d'éponge abrasive, de laine d'acier épaisse ou d'outil dur afin d'éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des crèmes ou des liquides qui ne contiennent pas ces particules. Si des résidus de liquides ayant coulé dans votre four brûlent,

cela pourrait endommager l'émail.

Ainsi, nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

### Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs secs ou en poudre. Pour effectuer un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir nettoyé au préalable tous les résidus alimentaires et retiré tous les accessoires (grille, lèchefrite, récipient, etc.).



## Entretien

### Remplacement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. Débranchez le four et vérifiez qu'il est bien froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe, puis l'ampoule. Installez la nouvelle ampoule, résistante à 300 °C (spécifique four 230 V, 25 Watts, type E14), à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

## Service après-vente et transport

### **Avant de contacter le service après vente**

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, vérifiez que celui-ci n'est pas réglé en position « Manuel ».
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, vérifiez que celui-ci est bien réglé.

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

**Si la lampe intérieure ne s'allume pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et le réglage du thermostat.

**Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente.**

### **Informations relatives au transport**

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four contre tout coup éventuel.

## Recettes

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2-3	35-45
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet			
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	1-4	30-40
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	1-4	35-45

RECETTES	SOLE-VOÛTE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	35-45
Gâteau	170-190	1-2	30-40
Biscuit	170-190	1-2	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES	SOLE-VOÛTE-CHALEUR BRASSÉE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	25-35
Gâteau	150-170	1-2-3	25-35
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille			
Gâteau			
Biscuit			
Boulettes de viande grillées	200	4	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelette	200	3-4	15-25
Bifteck	200	4	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

\* Utiliser le tournebroche...

## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau, pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat\*. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum\*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

\*op vertoon van kassabon.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum\* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

\*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

