



## Four électrique encastrable

MODELE : VAL 92X (AAE40016)



### Manuel d'utilisation

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

## TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	1
Avertissements généraux	1
Déclaration de conformité	1
Consignes de sécurité	2
A propos du câble d'alimentation	2
Encastrement du four	3
Important	3
Conseils utiles	4
Fonction grill	4
Four multifonction	5
Instructions d'utilisation	6
1. Réglage de l'horloge	6
2. Réglage des fonctions	6
3. Consultation de l'heure	7
4. Fonction verrouillage enfants	7
5. Minuterie	7
6. Fonction démarrage/pause/annulation	7
7. Fonction économie d'énergie	7
8. Spécifications	8
Entretien et nettoyage	8
Nettoyage et entretien	8
Extérieur du four	9
Nettoyage de la porte du four	10
Auto-nettoyage catalytique	10
(Tous les modèles ne disposent pas de cette fonction)	10
Remplacement de la lampe intérieure	11
Accessoires	11
Installation de l'appareil	12
Orifices d'aération	13
Branchements du four	13-14
Tableaux et conseils	14-15

## CONSIGNES DE SECURITE

### AVERTISSEMENTS GENERAUX :

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

- Lire attentivement les remarques contenues dans ce manuel d'utilisation. Il comporte des instructions importantes relatives à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien de ce four.
- Conservez ce manuel en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Lors de la première mise en du four, une fumée peut s'évacuer, dégageant ainsi une odeur âcre. Ce phénomène tout à fait normal, se produit à la première utilisation du produit. Cela est dû au réchauffement des différents matériaux installés autour du four vous devez patienter jusqu'à ce que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments dans le four.
- Tenez les enfants à l'écart du four lorsque le grill est en marche, surtout lorsqu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ainsi que les composants accessibles peuvent devenir chauds en cours d'utilisation. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants en bas âge.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques aiguisées pour nettoyer la surface vitrée de la porte du four, car cela peut provoquer des rayures sur la surface et entraîner les bris du verre.
- Eviter de toucher les éléments chauffants se trouvant dans le four.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le cordon d'alimentation doit être mis à la terre conformément aux règles relatives au câblage.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- Les conducteurs des cordons d'alimentation doivent présenter une superficie en coupe transversale d'au moins 3 x 1.5mm<sup>2</sup>.
- Evitez d'utiliser un nettoyeur vapeur.

### DECLARATION DE CONFORMITE

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

## CONSIGNES DE SECURITE

- Ce four a pour principale fonction la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation (exemple : chauffage) n'est pas recommandée. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés pas une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche de la prise murale.
- Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne laissez ni des enfants, ni des personne non qualifiées utiliser le four, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- L'utilisation d'adaptateurs, de multi-prises ou de rallonges est généralement déconseillée.
- Au cas où le four présenterait une panne ou un défaut, débranchez-le au niveau du secteur et faites appel à un technicien qualifié.

## A PROPOS DU CABLE D'ALIMENTATION

- Au cas où le cordon présenterait un quelconque dommage, il doit être immédiatement remplacé. En procédant au remplacement du cordon, suivez les instructions suivantes. Retirez le cordon d'alimentation et remplacez-le par un cordon de type H05VV-F et H05V2V2-F. Le cordon doit être en mesure de supporter le courant électrique que nécessite le fonctionnement du four. Le remplacement du cordon doit être effectué par un technicien qualifié. Le câble de masse (de couleur jaune et verte) doit être plus long que le cordon d'alimentation de 10 mm.
- La résistance à la température du cordon d'alimentation s'élève à plus de 70°C. Le cordon d'alimentation doit être branché à un interrupteur double, d'au moins 250V et 20A (le branchement avec une fiche n'est pas nécessaire).

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

L'acheteur doit se munir des cordons de types de H05VV-F et H05V2V2-F disponibles sur le marché. La responsabilité de l'installation relève du client. Le fabricant n'a aucune obligation d'effectuer l'installation. Dans le cas où l'assistance du fabricant s'avèrerait nécessaire pour corriger des défauts survenant à la suite d'une installation incorrecte, la dite assistance ne sera pas couverte par la garantie. L'installation par une personne qualifiée doit être respectée.

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

2

## ENCASTREMENT DU FOUR

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

Pour trouver les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour créer une aération adéquate, les mesures et la distance indiquées dans le schéma page 12 doivent être respectées lors de la fixation du four.

## IMPORTANT

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

Retirez le panneau arrière afin de créer une circulation adéquate de l'air autour du four. Un espace d'au moins 45 mm doit être laissé à l'arrière du plan de cuisson.

3

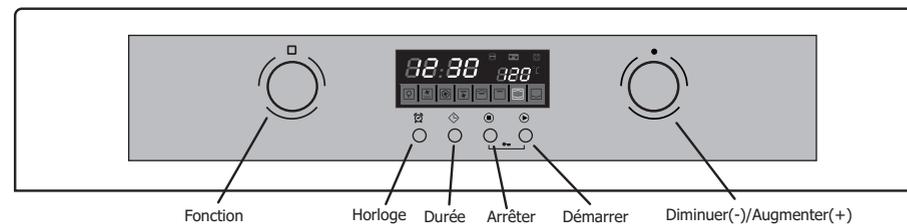
## CONSEILS UTILES

### FONCTION GRILL

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

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

## FOUR MULTIFONCTION



	Lampe : Ce modèle dispose d'une lampe supplémentaire afin d'éclairer l'intérieur du four.		
	Dégivrage : Un ventilateur puissant fait circuler l'air à température ambiante uniformément autour des aliments. Il s'agit d'un moyen de réduire en douceur le temps de dégivrage des aliments, notamment le poisson et la volaille.	Température par défaut : non disponible	
	Chaleur tournante : L'élément chauffant qui entoure le ventilateur libère en continu de l'air chaud, qui est ensuite réparti dans l'ensemble du four pour une température uniforme. Il s'agit d'une méthode efficace et économique, notamment pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs étages du four.	Température par défaut : 180°C	Rayon d'utilisation : entre 50 et 240°C
	Turbogrill : La chaleur produite par le grill est directement répartie sur la surface des aliments, pendant que le ventilateur fait circuler la chaleur dans le four. Cette méthode permet d'économiser de 30 à 40% d'énergie et d'obtenir un bon résultat lors de la cuisson de viande et de volaille.	Température par défaut : 190°C	Rayon d'utilisation : entre 50 et 200°C
	Grill + voûte : L'élément infrarouge et l'élément chauffant situés en haut fonctionnent simultanément pour griller toute la surface. La température est contrôlée avec précision.	Température par défaut : 210°C	3 choix de température : 180, 210 ou 240°C
	Grill : Seule la grille intérieure effectue des cycles de marche et d'arrêt pour maintenir la température. Idéal pour les petites quantités d'aliments ou juste pour la surface centrale des aliments.	Température par défaut : 210°C	3 choix de température : 180, 210 ou 240°C
	Convection naturelle : Les éléments inférieurs et supérieurs fonctionnent ensemble pour offrir un mode de cuisson conventionnel. La chaleur est transmise au centre du four par conduction naturelle.	Température par défaut : 220°C	Rayon d'utilisation : entre 50 et 250°C
	Sole seul : Un élément chauffant caché dans le bas du four fournit une chaleur plus concentrée pour la base des aliments. Idéal pour que la base des pizzas soit croustillante.	Température par défaut : 60°C	Aucun changement de température possible

\* Testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

\*\* Testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 utilisée pour la définition de la classe d'énergie

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 1. REGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, « 00:00 » s'affiche, un bip retentit une fois et se met en veille.

- 1) Appuyez sur le bouton «  », les heures clignoteront.
- 2) Tournez le bouton de droite «  » pour régler les heures. La valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 23.
- 3) Appuyez sur le bouton «  », les minutes clignoteront.
- 4) Tournez le bouton de droite «  » pour régler les minutes. La valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de l'horloge, « : » clignotera et l'heure s'allumera.

Remarque : L'horloge est au format 24 heures.

### 2. REGLAGE DES FONCTIONS

- 1) Tournez le bouton de gauche «  » pour choisir la fonction dont vous avez besoin. Le témoin correspondant s'allumera.
- 2) Tournez le bouton de droite «  » pour régler la température.
- 3) Appuyez sur le bouton «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson.
- 4) Si vous passez outre l'étape 2), appuyez sur le bouton «  » pour régler le temps de cuisson. L'écran affichera « 00:00 ». Tournez le bouton de droite «  » afin de régler le temps désiré. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer et démarrer la cuisson. Veuillez noter que le temps par défaut est de 9 heures, faites attention quant à la cuisson de vos aliments.

REMARQUE :

- 1) les quantités par palier pour l'ajustement du temps de l'interrupteur de codage se présentent comme suit :  
0 ---- 0:30 min : 1 minute  
0:30 ---- 9:00 heures : 5 minutes
- 2) les quantités par palier pour le réglage de la température sont de 5 degrés.
- 3) tournez le bouton de gauche «  » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson démarre. Appuyez ensuite sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson. Si le bouton «  » n'est pas enfoncé dans les 3 secondes qui suivent, le temps précédent sera automatiquement sélectionné pour poursuivre la cuisson.
- 4) tournez le bouton de droite «  » pour régler la température lorsque la cuisson commence. Le témoin correspondant s'allumera. Appuyez ensuite sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur le bouton «  » les 3 secondes qui suivent, le temps précédent sera automatiquement sélectionné pour poursuivre la cuisson.

### 3. CONSULTATION DE L'HEURE

Interrogation de l'horloge

- a. En mode de cuisson, appuyez sur le bouton «  » pour demander quel est l'heure actuel.
- b. Après le réglage de l'horloge, appuyez sur le bouton «  » pour demander quel est le temps de cuisson excédentaire.

### 4. FONCTION VERROUILLAGE ENFANTS

Verrouillage : Appuyez simultanément sur les boutons «  » et «  » pendant 3 secondes.

Un long signal sonore retentira, le témoin «  » s'allumera indiquant que le verrouillage enfant est activé.

Annulation du verrouillage : En mode verrouillage, appuyez simultanément sur les boutons «  » et «  » pendant 3 secondes, un long signal sonore retentira indiquant le déverrouillage de l'appareil.

### 5. MINUTERIE

- 1) Appuyez sur le bouton «  », l'heure clignotera.
- 2) Tournez le bouton de droite «  » pour régler les heures. La valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 9.
- 3) Appuyez sur le bouton «  », les minutes clignoteront.
- 4) Tournez le bouton de droite «  » pour régler les minutes, la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur le bouton «  » pour sauvegarder le réglage. « : » clignotera et le temps s'allumera. La sonnerie retentira 10 fois lorsque temps sera atteint.

### 6. FONCTION DEMARRAGE/PAUSE/ANNULATION

- 1) Après le réglage du temps de cuisson, appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est mise en pause, appuyez sur le bouton «  » pour reprendre la cuisson.
- 2) Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur le bouton «  » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez deux fois sur le bouton «  » pour annuler la cuisson.

### 7. FONCTION ECONOMIE D'ENERGIE

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pendant 3 secondes, le témoin LED s'éteindra et l'appareil passera en mode économie d'énergie.
- 2) Si aucune opération n'est effectuée pendant 20 minutes, le témoin LED s'éteindra et l'appareil passera en mode économie d'énergie.
- 3) En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez un bouton pour quitter le mode économie d'énergie.

## 8. SPECIFICATIONS

- (1) Un bip sera audible lorsque les boutons sont tournés
- (2) Une fois que le programme de cuisson est sélectionné, vous disposez de 5 minutes pour appuyer sur le bouton «  ». Le temps préalablement enregistré s'affichera. En cas de dépassement, la sélection sera annulée.
- (3) A chaque pression exercée sur les touches un bip retentit.
- (4) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentira à 5 reprises.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

## EXTERIEUR DU FOUR

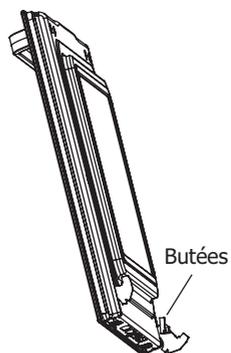
Essayez le four avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.

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

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

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

## NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR



### Retrait de la porte du four

1. Tirez la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontal.
2. Mettez les butées des charnières sur les deux côtés en position d'ouverture totale.
3. Maintenez la porte soulevée à 60 degrés. Tenez la porte des deux mains et retirez-la des charnières vers vous.

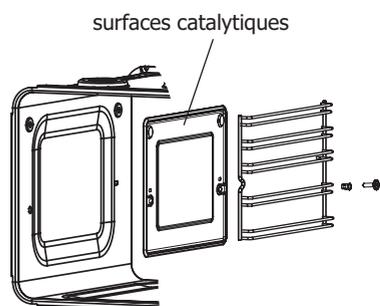
Veillez à ne pas mettre les doigts dans la charnière lorsque vous tirez la porte, vous risqueriez de vous blesser.

### Installation de la porte du four

1. Placez les charnières dans leurs orifices respectifs des deux côtés, puis faites basculer la porte du four vers le bas. Les pas de la charnière apparaîtront si la porte du four est dans la position adéquate.
2. Fermez les butées des charnières.
3. Fermez la porte du four.

## AUTO-NETTOYAGE CATALYTIQUE (Tous les modèles ne disposent pas de cette fonction)

Les parois latérales du four sont recouvertes d'émail auto-nettoyant. La surface se nettoie toute seule lorsque le four est en marche. Nous recommandons de chauffer le four sans aliments à des intervalles réguliers pour achever le processus d'auto-nettoyage.

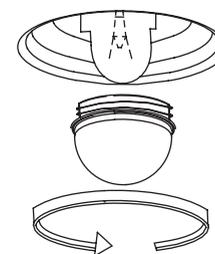


1. Retirez tous les éléments de la paroi latérale du four.
2. Utilisez de l'eau tiède et du liquide vaisselle pour nettoyer le fond du four et séchez-le.
3. Utilisez la fonction de convection naturelle «  ». Réglez la température du four sur 250°C. Éteignez le four au bout de 45 minutes.
4. Essuyez toute saleté restante à l'aide d'une éponge douce et humide lorsque le four aura refroidi.

**IMPORTANT :** N'utilisez pas d'agents de nettoyage de four sur les surfaces catalytiques du four. Cela peut les endommager. Veuillez noter qu'une légère décoloration de l'émail n'affecte pas les propriétés des surfaces.

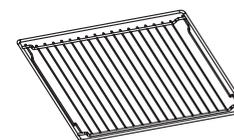
10

## REPLACEMENT DE LA LAMPE INTERIEURE



Coupez l'alimentation secteur pour remplacer la lampe intérieure et dévissez l'ampoule. Remplacez-la par une ampoule identique (230-240V~25W) résistante aux températures très élevées.

## ACCESSOIRES (Tous les modèles ne disposent pas de ces accessoires)



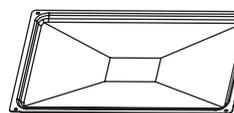
### Grille de cuisson

Permet de poser les poêles à fond cannelé, les plats, les moules à gâteau ou et grillade.



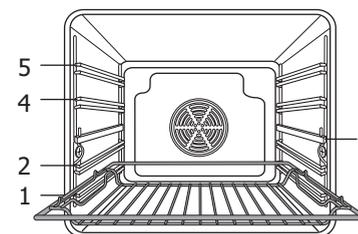
### Support glissière

Les rails de support des grilles de cuisson se trouvant sur les côtés gauche et droit du four peuvent être retirés pour procéder au nettoyage des parois latérales.



### Lèche-fritte

Permet la cuisson de grandes quantités d'aliments tels que les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments congelés, etc. ou de recueillir la graisse/le jus de viande.

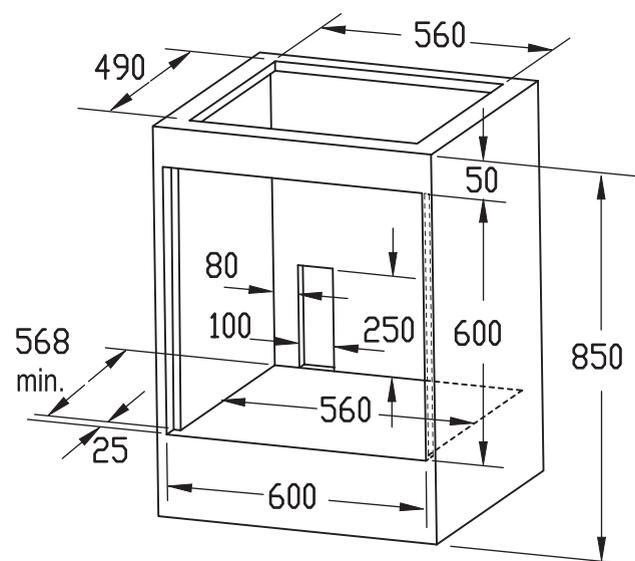
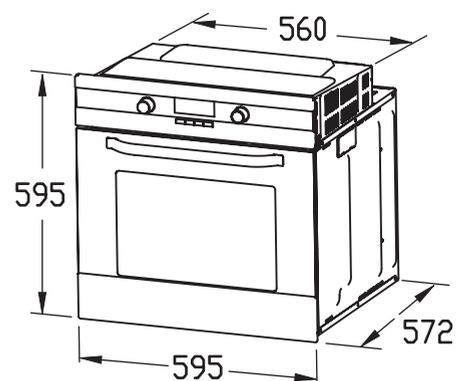


### Position des glissières

3  
(Rails télescopiques)

11

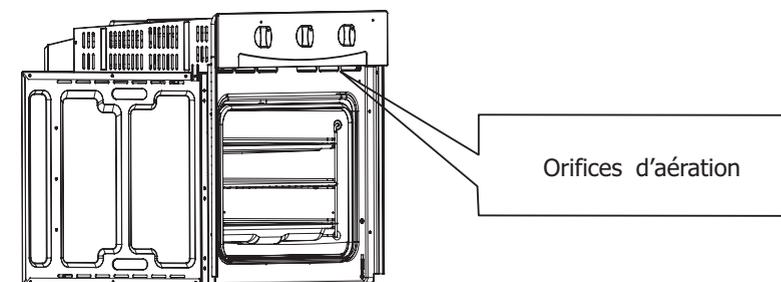
## INSTALLATION D'APPAREIL



Vous pouvez retirer le panneau arrière du meuble afin de créer une meilleure circulation du courant de l'air autour du four.  
Le plan de cuisson doit disposer d'un espace arrière d'au moins 45 mm.

12

## ORIFICES D'AERATION



Remarque : Au terme de la cuisson, la température à l'intérieur du four dépasse 70 degrés. Le ventilateur d'aération continuera de fonctionner pendant 15 minutes.

## BRANCHEMENTS DU FOUR

L'interrupteur ON/OFF comporte une séparation des contacts au niveau de tous les pôles avec une distance minimum de 3 mm entre les contacts et peut également être branché à l'alimentation. Ces branchements doivent tenir compte du courant fourni et être conformes aux exigences légales en vigueur.

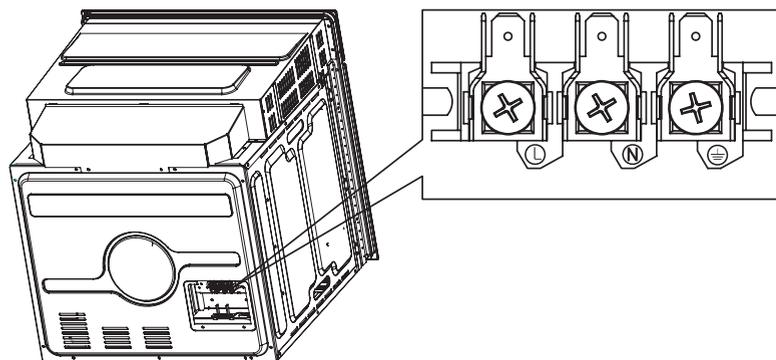
Le câble de masse de couleur jaune et vert ne doit pas être commandé par l'interrupteur ON/OFF. La prise ou l'interrupteur ON/OFF utilisé pour brancher l'alimentation doit être facilement accessible après l'installation du four.

Important : Pendant l'installation, la position du cordon d'alimentation doit être prise en compte. Evitez que la température ne dépasse 50°C en tout point du cordon d'alimentation. Le four est conforme aux normes de sécurité fixées par les organismes de réglementation. Le four ne présente aucun danger d'utilisation à condition qu'il ait été mis à la terre convenablement conformément aux exigences légales en vigueur concernant la sécurité des câblages électriques. Vous devez vous assurer que le four a été mis à la terre convenablement.

Les fabricants ne pourront en aucun cas être tenus responsables des dommages corporels et matériels causés par toute mise à la terre inappropriée du four.

13

AVERTISSEMENT : La tension ainsi que la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique. Le système de câblage doit être capable de supporter le courant électrique nécessaire à l'alimentation du four. Ces informations sont également indiquées sur la plaque signalétique. En cas de doute, contactez le Service Après-Vente utilisez les services d'un spécialiste.



### TABLEAUX ET CONSEILS (pour référence)

Catégories d'aliments	Position de la glissière	Méthode de cuisson	Temp.en °C	Temps (min.)
Petits gâteaux	3		160	20 -30
Gâteau moelleux	2		160	25 - 35
Tarte aux pommes	2		190	50 -70
Petits gâteaux	3		160	20 - 30
Pain (morceaux)*	4		240	1 - 3
Hamburgers**	4		240	10 - 20 7 - 17

\* Préchauffer 10 min. \*\* Préchauffer 5 min., 1er côté : 10-20 min., 2e côté : 7-17 min.

Référence à EN60350

### TABLEAUX ET CONSEILS (pour référence)

Catégories d'aliments	Poids / Quantités	Position de la glissière	Méthode de cuisson	Temp. en °C	Temps	
					1 <sup>er</sup> côté (min.)	2 <sup>e</sup> côté (min.)
Saucisses	400g	4		240	5 - 10	3 - 6
Toast	4 pièces	4		240	4 - 7	----
Toast	9 pièces	4		240	4 - 7	----
Bœuf	1000g	2		210	10 - 20	5 - 15
Porc	1000g	2		190	19 - 29	11 - 21
Poulet	1300g	2		180	35 - 45	15 - 25
Hamburger	1000g	4		240	10 - 20	5 - 10
Filet de porc	1000g	4		240	15 - 25	10 - 20
Saucisses	400g	4		240	4 - 8	3 - 5
Filet de bœuf	1000g	4		240	10 - 20	5 - 15

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

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

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

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



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