

HUDSON

**INSTRUCTIONS POUR L' USAGE ET LA MAINTENANCE
DES FOURS A ENCASTREMENT**

HFE 210 I

HFE 260 I

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions:

Hauteur:	591mm
Largeur:	597mm
Profondeur:	525mm

Tension d'alimentation: 220-230V~ 50Hz

Raccordement électrique

Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette fixée dans la socle du four et visible en démontant la porte.

Le four doit être branché au moyen d'un câble de section minimum de 1,5mm à l'arrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE : Normes Générales

2006/95/CE : Basse tension

89/336/CEE : Compatibilité électromagnétique

Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.

Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

L'appareil est prévu pour n'être utilisé que par des adultes ayant bien lu le présent manuel d'emploi.

Les enfants ne sont souvent pas à même de discerner les risques liés à l'utilisation de l'appareil.

Nous vous prions donc de bien surveiller les enfants et de ne pas les faire jouer avec l'appareil.

Les personnes handicapées doivent être assistées par des adultes.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

Les appareils réparés par les centres d'assistance doivent être soumis aux essais de routine, en particulier à l'essai de continuité du circuit à la terre.

Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.

Attention:

En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil nous recommandons d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats (gants, etc.) .

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyeurs, des sprays pour le four, etc.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

De la vapeur ou des gouttes d'eau pourraient sortir du four lors de l'ouverture de la porte.

Si le four contient de la vapeur, nous vous conseillons de ne pas y introduire les mains.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure.

Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèche-frites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce.

Rincer les lèche-frites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à la fig. 1a, 1b.

Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 80/90cm à l'arrière et au-dessus (fig. 1a et 1b).

La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis A placées aux angles de l'encadrement de la porte du four (fig. 1a et 1b).

Ne pas s'aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble.

Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

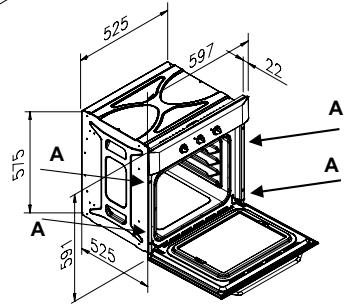
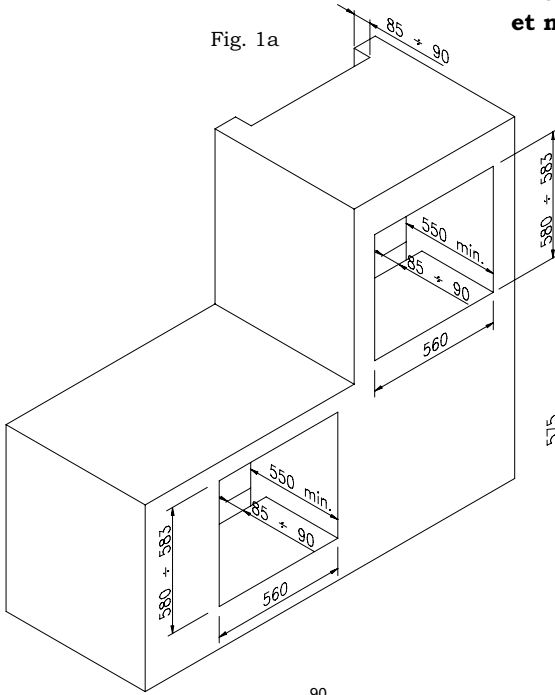
Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

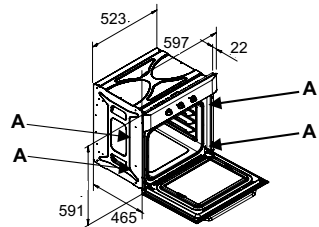
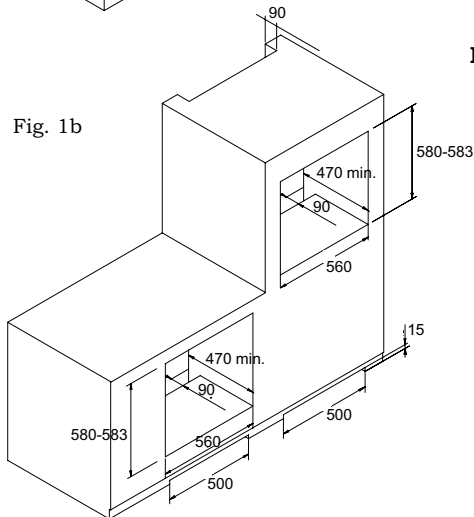
Encastrement pour le four ventilé et multifonction

Fig. 1a



Encastrement pour le four statique

Fig. 1b



Fonctions du four - HFE 260 I



Lampe du four

La lampe du four s'allume.



Chaleur inferieur

Sélectionner la température désirée.

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



Cuisson traditionnelle

Sélectionner la température désirée; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.

On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Gril + tournebroche

Ce type de cuisson permet de dorer les aliments.

Pour ce type de cuisson, il faut tenir la porte du four ouverte et utiliser la protection pour les boutons.

Dans cette position, le sélecteur permet l'insertion automatique du grill plus tournebroche.

Fonctions du four - HFE 210 I



Lampe du four



Sole ventilée

Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente. On déconseille de préchauffer le four.



Cuisson traditionnelle

Sélectionner la température désirée; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.

On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Cuisson traditionnelle avec ventilation

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée. Cuisson infiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc. On conseille de préchauffer le four.



Gril central

Ce type de cuisson est particulièrement indiquée pour le gratinage rapide des aliments. Pour ce type de cuisson également, il faut tenir la porte ouverte et utiliser la protection pour les boutons.



Double grill

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur.

Ce type de cuisson est indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du gril sur toute la surface.



Double grill avec ventilation

Sélectionner la température désirée. L'action du ventilateur combinée avec l'action du gril, permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers.

On conseille de préchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les plats.



Cuisson ventilée

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four.

Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.



Décongelation

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.

La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

Table de cuisson

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
			Conseillé	Personelle
Gâteaux dans moule à pâte battue				
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée				
Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée				
Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à choux à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	à peu près 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes				
Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de légumes	220	2	30 - 40	
Poisson				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50 - 60	
Poulet à la broche			60 - 70	
* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)				
LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUISSON				

Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.

Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.

Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill.

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif :

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Comment utiliser le tournebroche (où prévu) - fig. 2

Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante :

Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four.

Placer le support pour la broche. Dévisser la poignée de la broche.

Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

Placer le bouton de commande sur la position du tournebroche.

A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et retirer le tout du four.

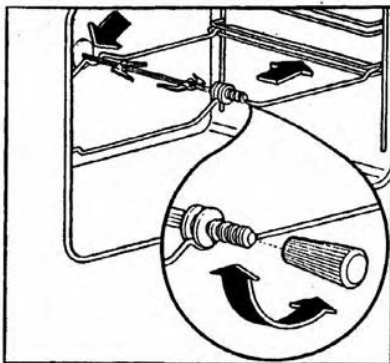


Fig. 2

Minuterie à alarme sonore

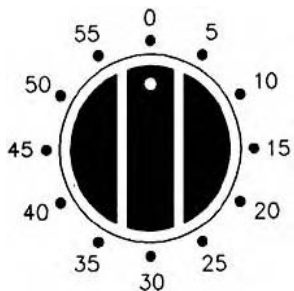
Elle peut être réglée pour une période maximale d'une heure.

Le retentissement du signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Pour régler la minuterie, tourner le bouton (Fig. 3) à droite jusqu'à 60 minutes.

Ramener le bouton en le tournant à gauche sur le temps désiré.

Le signal sonore retentira une fois la durée choisie écoulée.



Programmateur électronique - Fig. 7

Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

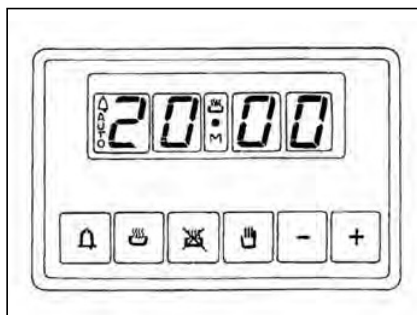


Fig. 7

Description des fonctions des boutons



“ TIMER ” AVERTISSEUR SONORE



“ TEMPS DE CUISSON (DURÉE) ”



“ FIN DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”



“ DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

Description des symboles lumineux

« AUTO » - (clignotant) - Programmeur en mode automatique mais non programmé.

«AUTO» - (allumé en permanence) - Programmeur en mode automatique et programmé.



Cuisson en mode programmé en cours



Avertisseur sonore programmé





et «AUTO» (tous les deux clignotants) - erreur de programmation.

Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge:
Programmeur en mode manuel.


Horloge digitale


Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) e les minutes.

A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.



Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons  et  EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte. La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

Cuisson manuelle (sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .



Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant  jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)


- 1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
- 2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.


Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer  jusqu'à fixer 0.45.
- Enfoncer  jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.


A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement. Pendant la cuisson les symboles  et «AUTO» s'allumeront.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .


Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson


B. Programmation de l'heure de fin cuisson


A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement.



Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.


B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .


Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.


À l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.



La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton  et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton  le four peut être utilisé en mode manuel.

Timer = signal sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton  et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparait et le symbole  s'allume.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .

À la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four - Fig. 22

Le four est équipé d'une lampe avec les caractéristiques suivantes:

25W

Fixation à vis E-14

T 300° C

ATTENTION: Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique.

Dévisser le couvercle de protection « A » en , sens contraire aux aiguilles d'une montre. Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe.

Remonter le couvercle de protection « A » (Fig. 22).

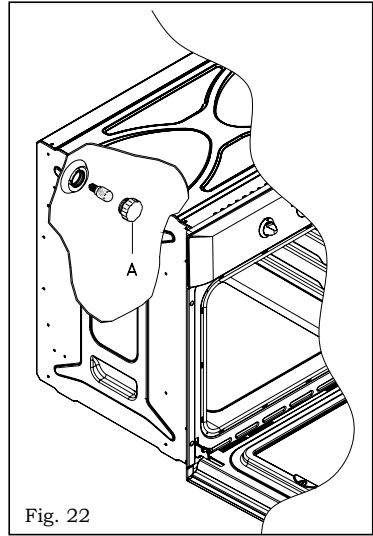


Fig. 22

Démontage de la porte - Fig. 23

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières comme il suit:

Charnières à cavaliers mobiles

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.

En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfilez avant tout les charnières dans leur coulisses.

Enfin, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B** qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

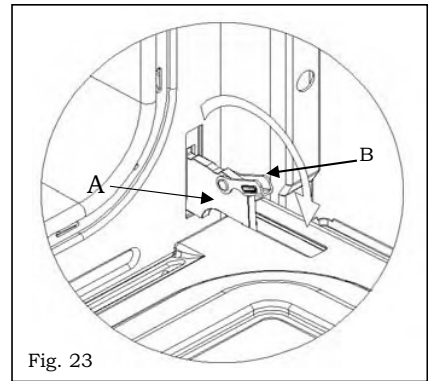


Fig. 23

**Installation des panneaux autonettoyants
(optionnel) - Fig. 24**

- 1) Fixer avec les vis la paroi arrière (A).
- 2) Les côtés (C) se fixent en détachant les grilles latérales.
- 3) Ensuite remettre le tout en place.

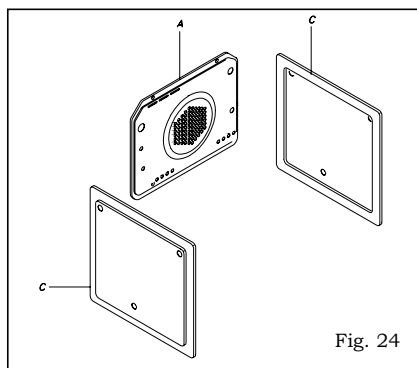


Fig. 24

Accessoires en dotation - Fig. 25

L'appareil peut être équipé de guides latérales qui doivent être accrochées aux parois du four. Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latérales en dotation.

Les guides latérales peuvent être enlevées en exerçant une légère pression en bas sur le détail A.

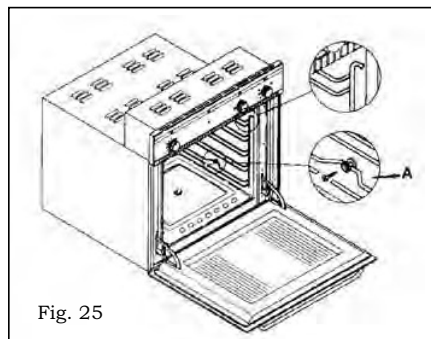


Fig. 25

Nettoyage et entretien du four

Important: avant de procéder au nettoyage du four, débrancher l'appareil ou couper le courant de la ligne d'alimentation en actionnant l'interrupteur général.

Après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées à chaque fois.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, de laines d'acier, de nettoyeurs électriques à vapeur et de produits inflammables.

Ne pas utiliser de matériaux ou de substances abrasifs pour nettoyer les vitres pour ne pas les endommager.

En ce qui concerne la partie inférieure, il est conseillé d'enlever les taches éventuelles quand le four est encore tiède. Plus on attend et plus on a du mal à enlever ces taches.

Quand le four est encore tiède, il est conseillé également de mettre un chiffon imprégné d'ammoniaque au fond (quelques gouttes suffisent). Refermer la porte du four, attendre environ 10 minutes et bien essuyer.

Nettoyer l'extérieur avec une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.

Si nécessaire, on peut démonter la vitre interne de la porte en dévissant les deux vis de fixation latérales.


S'assurer que la vitre soit complètement sèche avant de la réinstaller.

Faire attention de ne pas serrer trop fort les vis de fixation pendant le montage.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

