

*Signature*

K60CLB



   
Four Electrique | Mini Oven

INSTRUCTIONS  
D'UTILISATION

INSTRUCTIONS  
FOR USE

## TABLE DES MATIERES

1. CONSIGNES DE SECURITES	- 1 -
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	- 5 -
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	-12-
4. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS    USAGES	-15-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN  
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À  
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE  
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE  
DE VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE  
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

Veuillez lire attentivement toutes les  
instructions avant la première utilisation  
et conservez-les pour une référence ultérieure.

## **1. CONSIGNES DE SECURITE**

Lors de l'utilisation d'un four électrique (à chaleur tournante), respectez toujours un certain nombre de précautions élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune pièce du four dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercez une étroite surveillance lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans supervision par des enfants ou des handicapés.
6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

7. Débranchez l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si l'appareil a connu un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour obtenir une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer des dangers et des blessures.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord de la table ou du comptoir ou toucher la surface chaude.
12. Ne pas placer sur ou à côté d'un réchaud à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
13. Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes.
14. Pour le déconnecter, retirez la fiche de la prise murale.
15. N'utilisez pas l'appareil avec un usage autre que celui prévu.
16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
17. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
18. Cet appareil est destiné uniquement à l'usage intérieur.
19. Cet appareil ne contient aucun composant susceptible d'être réparé par l'utilisateur. Pour toute réparation, veuillez-vous adresser au personnel qualifié.

20. Un cordon d'alimentation court vous est fourni pour réduire le risque de blessure personnelle en vous empêchant ou en trébuchant dans un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec précaution. La puissance nominale marquée du dispositif du câble ou de la rallonge doit être au moins conforme à la puissance nominale de l'appareil et la rallonge ne doit pas être déposée sur le comptoir ou sur la table car elle peut être tirée par des enfants ou ces derniers peuvent trébucher.

21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers impliqués. 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, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

22. Mise en garde : N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, sans service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

24. Ne mettez pas les matériaux suivants dans ou sur le four : carton, plastique, papier, bougie ou d'autres matériaux inflammables.

25. Afin de permettre une bonne circulation d'air autour du four, laissez au moins un espace libre de 10cm autour du four et un espace libre de 30cm sur le dessus du four. N'utilisez pas le four à l'extérieur.

26. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans:

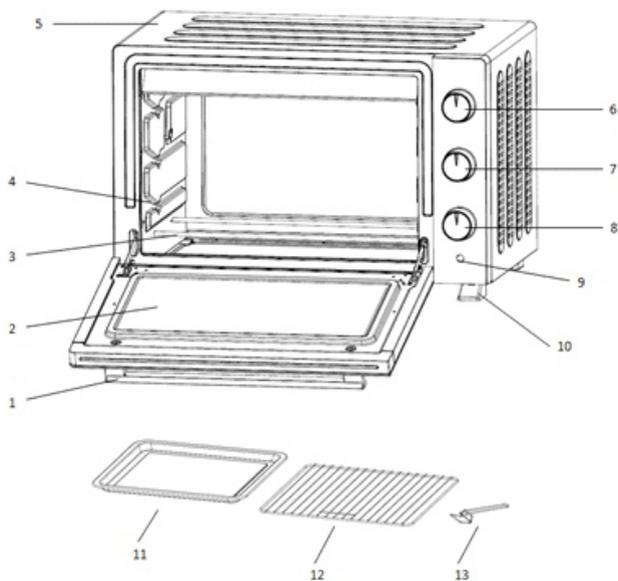
- Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels;
- Les habitations de fermes;
- Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels;
- Les restaurations et autres utilisations similaires.

27.



Attention ! Surface chaude ! Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1. Poignée de la porte
- 2. Porte en verre
- 3. Élément chauffant
- 4. Cavité
- 5. Boîtier
- 6. Bouton du thermostat

- 7. Sélecteur de fonction
- 8. Minuteur
- 9. Voyant lumineux
- 10. Pied
- 11. Lèchefrite
- 12. Grille de cuisson
- 13. Poignée de la lèchefrite

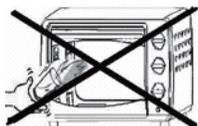
## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	K60CLB
Capacité:	60L
Tension :	230V ~
Fréquence :	50-60 Hz
Puissance :	2200W

## ATTENTIONS



Utilisez toujours la poignée de la lèchefrite lors de l'insertion et du retrait de la lèchefrite. Toucher la lèchefrite provoquera de graves brûlures.



Ne pas appliquer de l'eau sur la vitre lorsque l'appareil est chaud. Cela pourrait briser le verre.



Lorsque vous débranchez le cordon, tenez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils à l'intérieur du cordon.



Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou de toute autre source de température élevée. Ne dirigez pas un ventilateur électrique sur l'appareil pendant l'utilisation. Cela pourrait empêcher un contrôle correct de la température.



Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation, ou chaque fois que l'appareil doit être laissé sans surveillance. Un dysfonctionnement pendant que la fiche est insérée dans la prise pourrait provoquer un incendie.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'huile, tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 papiers aluminiums sur la lèchefrite afin de réduire les éclaboussures d'huile.

Mettez-en un sur une lèchefrite.

Ensuite, l'huile goutte entre les papiers.



## Lèche-frite et grille de cuisson

	Aliments (Pour Réf. seulement)	Comment utiliser la poignée de la lèche-frite
 Lèche-frite	Ailes de poulet rôties, steak, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments cuits au four.	
 Grille de cuisson	Pommes de terre au four, aliments secs	
 Lèche-frite et grille de cuisson	Pour les aliments qui s'égouttent, par exemple les poissons bouillis, etc.	

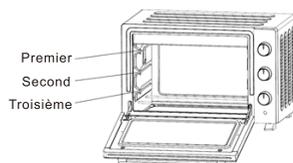
Les lèche-frites ne sont pas parfaitement carrées.

Remarque:

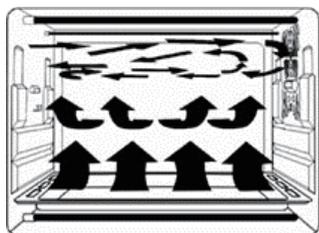
Soyez prudent lorsque vous enlevez le pudding et d'autres liquides chauds.

## Support de la grille

Vous pouvez ajuster la lèche-frite à différentes positions en fonction des plats que vous voulez cuisiner. Par exemple, lorsque vous faites un gratin et que vous voulez que la partie supérieure soit bien cuite, utilisez le premier ou le deuxième support de grille. Pour rôtir un poulet, utilisez le troisième support de grille.

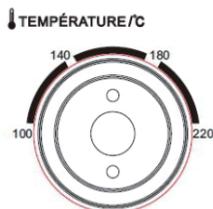


## Fonction de convection



Équipé de la fonction de convection spéciale, le débit d'air circulant puissant et absolu rend le chauffage plus complet. Le goût original peut être conservé.

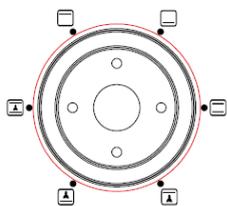
## Contrôle fonctionnel



Régulation de température

Réglez le «Régulation de température» en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction des plats que vous allez cuisiner. (la Régulation de température variant de 100°C à 220°C)

SÉLECTEUR



Sélecteur de fonction



Chauffage supérieur



Chauffage inférieur



Chauffage supérieur & inférieur



Cuisson supérieur & inférieur  
+ Chaleur Tournante

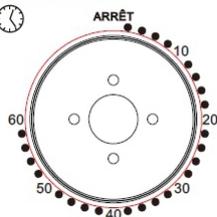


Chauffage supérieur  
+ Chaleur Tournante



Chauffage inférieur  
+ Chaleur Tournante

MINUTERIE/min



Minuteur

1. Réglez le « Minuteur » sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes). Le four se met en fonctionnement.

2. Réglez le « Minuteur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée sélectionnée et une sonnerie retentira.

Lorsque vous réglez le minuteur à moins de 5 minutes, tournez-le à plus de 6 minutes. Et puis revenez à l'heure sélectionnée.

3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le « Minuteur » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position « Arrêt ».

## Méthode de nettoyage

Retirez la fiche et laissez-la refroidir avant le nettoyage.



Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, la lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée de lèchefrite avec du coton doux (ou une éponge) avec un nettoyant neutre. Lavez-les ensuite avec de l'eau propre. Ne pas utiliser de brosse dure ou d'autres pour le nettoyage, afin de ne pas racler la surface intérieure du four et de protéger la lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée de lèchefrite.



Ne pas utiliser de nettoyants toxiques et abrasifs tels que l'essence, la poudre de polissage ou des solvants.



Type d'aliment	Nombre ou épaisseur	Température (°C)	Minuteur (min.)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Pain grillé	2-4 pièces	220	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4 pièces	200 à 220	8-10
Gâteau	/	150	20-30
Bifteck	1-2 cm	220	10-15
Poulet	Demi-poulet	175 à 200	30-40

### 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :  
 Chauffez le four à vide.

- (1) Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson.
- (2) Réglez le sélecteur de fonction sur « SUPÉRIEUR & INFÉRIEUR », régler le thermostat sur « 220°C » et chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Remarque:

Il peut y avoir de la fumée et une odeur de brûlé au début, mais ce n'est pas un dysfonctionnement.

Thermostat:

Réglez le Thermostat pour les plats que vous allez cuisiner.

Sélecteur de fonction:

Sélectionnez «Chauffage Supérieur», «Chauffage Inférieur» ou «Chauffage Supérieur et Inférieur» en fonction des plats que vous allez cuisiner. Vous pouvez observer si le four fonctionne ou pas en observant le voyant lumineux.

1. Réglez le « Minuteur » sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.

2. Régler le minuteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une sonnerie retentira.

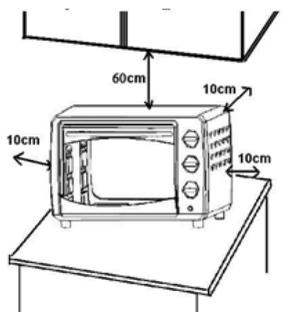
- Lorsque vous réglez le minuteur sur moins de 5 minutes, réglez-le sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le « minuteur » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « Arrêt ».

Remarque:

Si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.

## ATTENTIONS



Si le four est placé à proximité d'un mur, le mur sera brûlé ou taché. Assurez-vous que le rideau, etc. ne soient pas en contact avec l'appareil. Ne placez rien entre le bas de l'appareil et la surface du meuble afin que les objets placés puissent ne soient pas brûlés.



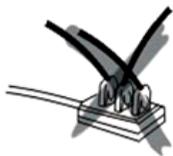
Ne mettez aucun objet sur le four pendant le fonctionnement, la chaleur pourrait entraîner une déformation, ou une fissure, etc.



Tout aliment en bouteille ou en conserve ne peut pas être chauffé directement pour éviter que la bouteille ou l'étain ne soit brisé et brûlé.



Attention! Ne pas vous brûler pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation. Les parties métalliques et la porte en verre deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Faites attention de ne pas les toucher lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte



Vérifiez que le cordon d'alimentation soit branché fermement dans une prise de courant murale appropriée. Insérez la fiche complètement dans la prise. Sinon, elle pourrait devenir anormalement chaude. N'utilisez pas une prise lumière électrique.

Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise.

#### 4. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

## TABLE OF CONTANT

1.IMPORTANT SAFEGUARDS	- 1 -
2.PARTS IDENTIFICATION	- 4 -
3.OPERATING INSTRUCTIONS	- 9 -
4. SPECIAL WARNING	-11-



**THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!**

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

## 1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
6. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliances to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
9. The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.
10. Do not use outdoors.
11. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.

- 14.To disconnect, remove plug from wall outlet.
- 15.Do not use appliance other than for its intended use.
- 16.If the external flexible cable or cord of this appliance is damaged, it shall be exclusively replaced by the manufacture or his service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- 17.This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 18.This appliance is for household use only.
- 19.No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
- 20.A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care, however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
21. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 22.Warning: Do not immerse in water or any liquid.
- 23.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its serviceagent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

24. Do not put any of the following materials in or on the top of the unit: cardboard, plastic, paper, candle or flammable materials.

25. The oven needs at least 10 cm clearance space on all sides and at least 30 cm above. This is to allow adequate air circulation.

26. The appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

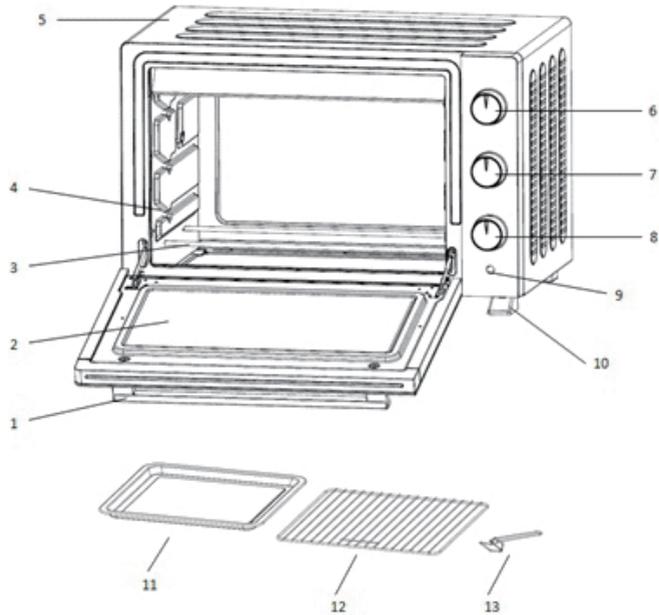
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses, motels and other residential type environments;
- by clients in hotels;
- bed and breakfast type environments

27.



Caution! Hot surface! The surfaces are liable to get hot during use.

## 2. PARTS IDENTIFICATION



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Door handle     | 9. Indicator light |
| 2. Glass door      | 10. Oven feet      |
| 3. Heating element | 11. Bake tray      |
| 4. Cavity          | 12. Wire rack      |
| 5. Housing         | 13. Tray handle    |
| 6. Thermostat knob |                    |
| 7. Select knob     |                    |
| 8. Time knob       |                    |

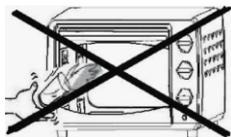
## PARAMETER DATA

MODEL NO.	K60CLB
CAPACITY	60L
RATED VOLTAGE	230V ~
FREQUENCY	50-60 Hz
INPUT POWER	2200W

## CAUTIONS



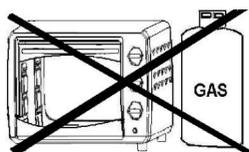
Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc., at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



## Bake tray and Wire rack

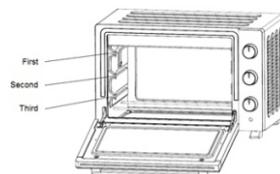
		How to use tray handle
 <p>Food tray</p>	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven cooked foods	
 <p>Wire rack</p>	Baked potatoes, Dry food	
 <p>Food tray and wire rack</p>	For food which will drip/boiled fish, etc.	

Note:

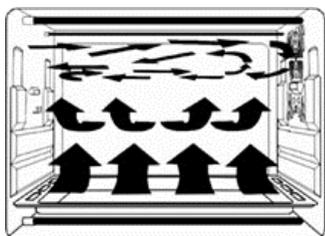
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

### Rack Support

You can adjust the Tray at different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

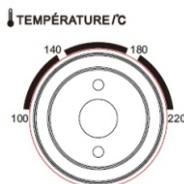


### Convection Function



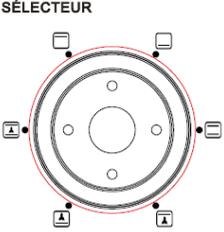
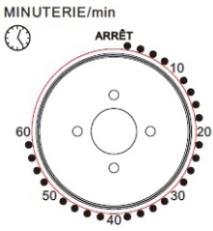
Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

### Functional Control



Temperature Control

Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100°C to 220°C)

 <p>SÉLECTEUR</p> <p>Function Control</p>		Upper Heating
		Lower Heating
		Upper & Lower Heating
		Upper & Lower Heating + Convection Function
		Upper Heating + Convection Function
		Upper Heating + Convection Function
 <p>MINUTERIE/min</p> <p>ARRÊT</p> <p>Time Control</p>	<p>1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook</p>	
	<p>2. Set the “Timer” by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 mins. And then back to the selected time.</p>	
	<p>3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.</p>	

## METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others

to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

## BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Timer«(min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	220	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-220	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	220	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

## 3. OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:Heat the empty oven.

(1) Insert the bake tray and wire rack.

(2) Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "220°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note: There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

### Temperature control dial

Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

### Heat Operating Switch

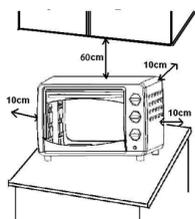
Select "upper" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the oven are working or not by observing the front Indicator light.

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

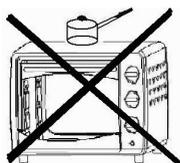
2. Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring

- When setting the Timer to less than 5 mins, turn it to more than 6 mins. and then back to the selected time

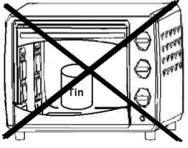
### CAUTIONS



If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, as an object so placed could be burned.



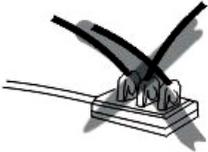
Do not put anything on the oven while using it, as the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as prevent the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

#### 4. SPECIAL WARNING:

### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other house hold wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustatinable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purch - ased, They can take this product for envir - onmental safe recycling.

BUT INTERNATIONAL  
1, AVENUE SPINOZA  
77184 EMERAINVILLE, FRANCE