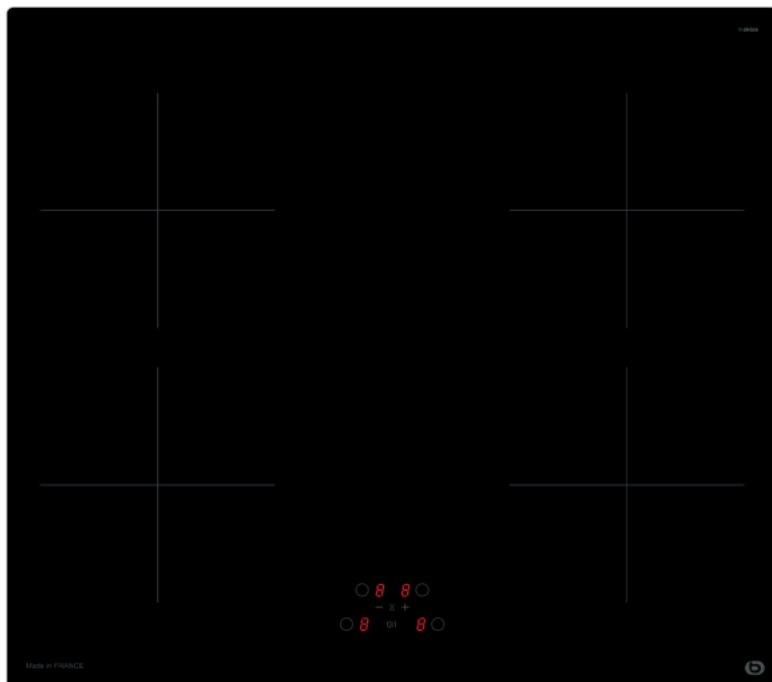




Table induction

Notice d'utilisation

ETI41



Informations techniques de votre appareil:

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



description de l'appareil

Caractéristiques fonctionnelles

	ETI41
Foyers induction	4 foyers sensitifs
Alimentation	230V AC, 50Hz / 60Hz
Câble d'alimentation	Sans prise
Puissance totale	5 600 W
Commandes	Centrales - 9 niveaux de cuisson
Minuteries	4 + 1 indépendante
Verrouillage des touches	Oui
Affichage de chaleur résiduelle	Oui
Détection des casseroles	Oui
Arrêt automatique en cas de surchauffe	Oui
Arrêt automatique en cas de longue absence	Oui
Sécurité anti-débordement	Oui
Dimensions du verre (L x P x H)	59 x 52 x 0,4 cm
Dimensions d'encastrement (L x P x H)	56 x 49 x 5 cm

Fiche produit

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013.

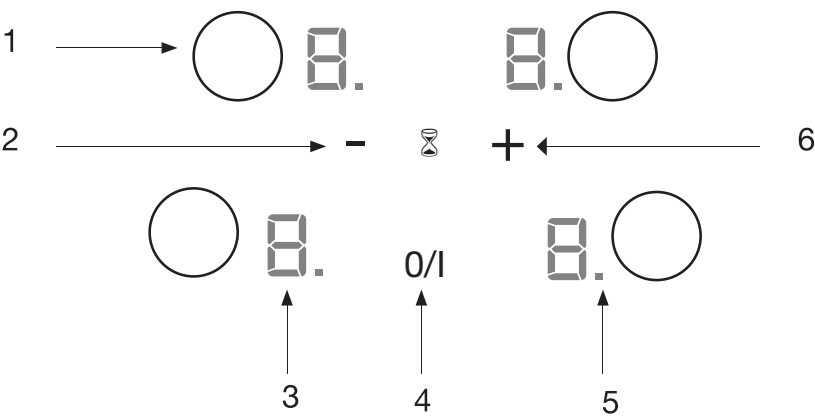
Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ETI41	
Code produit	8009439	
Type de plaque	Électrique	
Technologie	Induction	
Nombre de foyers	4	

Désignation		Valeur	Unité
Foyer avant gauche	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	B	
	Diamètre de détection minimum**	10 ⁽¹⁾	cm
Foyer arrière gauche	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	B	
	Diamètre de détection minimum**	10 ⁽¹⁾	cm
Foyer avant droit	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	168,9 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	A	
	Diamètre de détection minimum**	10	cm
Foyer arrière droit	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	173,1 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	C	
	Diamètre de détection minimum**	10	cm
Total	Puissance totale plan de cuisson*	5600	W
	Consommation d'énergie totale	165,5	Wh/kg
Tension d'alimentation		230~	V CA
Fréquence		50/60	Hz
Dimension du verre		590 x 520 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		560 x 490 x 50	mm

* En induction, la puissance peut varier en fonction des dimensions et matériaux des casseroles.

** Pour une qualité de casserole et une surface de contact optimum, reportez-vous à la section « Qualité des casseroles et récipients ».

Description du bandeau de commande



1	Touche de sélection du foyer
2	Touche - (minuterie et niveau de puissance)
3	Affichage du niveau de puissance
4	Touche marche/arrêt
5	Voyant de sélection de la minuterie
6	Touche + (minuterie et niveau de puissance)

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES AFFICHAGES

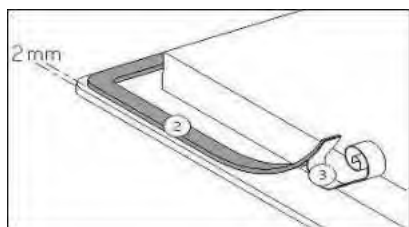
0	Zéro	Foyer activé
1...9	Niveau de puissance	Niveau de cuisson sélectionné
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou approprié
E	Message d'erreur	Défaillance (reportez-vous à la section « Codes erreurs »)
H	Chaleur résiduelle	Zone de cuisson encore chaude
L	Verrouillage	Table sécurisée

installation

- Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
- L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **560 x 490 mm**.
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson **50 mm** + verre **4 mm**.
- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de **50 mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistants à la chaleur (**100 °C**).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser un dégagement de 20 mm sous le fond du caisson de l'appareil, pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et toute hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- MISE EN GARDE : utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

branchement électrique

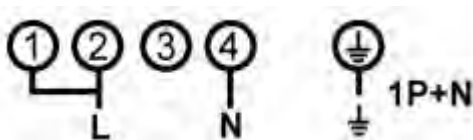
Précautions

- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en monophasé 230 V~ et biphasé 400 V~. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 230 V~. Si besoin, reportez-vous au paragraphe « Branchement spécifique ».
- Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+1N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion.

- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.
- Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Raccordement en monophasé 230 V~ 50/60 Hz :

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50/60 Hz.



Monophasé 230 V~ 1P+1N :

- Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
- Visser la terre (fil jaune/vert) au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4.
- Visser la phase L aux plots 1 ou 2.
- Raccorder le fil jaune/vert à la terre.

Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

Branchement spécifique

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 230 V~, suivez les instructions qui suivent :

Biphasé 400V~2P+N :

- Mettre un pontet entre les plots N1 et N2.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
- Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

En cas de changement de câble

En cas de changement du câble d'alimentation, votre nouveau câble doit comporter les mêmes caractéristiques que celles indiquées ci-dessous. Ce changement ne peut être effectué que par un électricien qualifié.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

informations sur votre table de cuisson

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour, produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- **Sont recommandés** tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- **Sont exclus** les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole « U » reste affiché.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur le détecteur de casseroles pour éteindre la table de cuisson, mais éteignez-la au moyen du dispositif de commande afin d'assurer une sécurité parfaite.

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté ou mal positionné. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole « U » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Si le récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson sélectionnée ou si un objet métallique est posé sur la zone (couteau, fourchette, clé), la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout **d'une minute**.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole « U » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au

préalable.

- Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole « U » active.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que la chaleur dégagée par l'électronique dépasse un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole « H ».

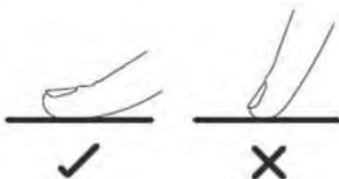
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Le symbole « H » s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

IMPORTANT : n'appuyez que sur une seule touche à la fois.



utilisation

Avant la première utilisation

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Mise en route

- **Allumer/éteindre la table de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche 0/I	« 0 »
Éteindre la table	Appuyez sur la touche 0/I	Aucun affichage ou « H »

- **Sélection du foyer de cuisson et du niveau de puissance**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection du foyer	« 0 »
Augmenter	Appuyez sur +	« 1 » jusqu'à « 9 »
Diminuer	Appuyez sur -	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter	Appuyez sur -	« 0 » ou « H »

Si aucun réglage n'intervient dans un délai de 20 secondes, la table revient en position d'attente.

Fonction minuterie de cuisson

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson (3 ou 4, selon modèle) avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Régler ou modifier la durée de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	L'afficheur s'allume.
Régler la puissance	Appuyez sur + ou -	« 1 » jusqu'à « 9 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 »
Diminuer la durée de cuisson	Appuyez sur -	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée de cuisson	Appuyez sur +	« 30 » passe à « 31 », « 32 », « 33 », etc.

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe d'un état « clignotant » à « fixe ». La durée est alors sélectionnée et le décompte démarre.

• **Arrêter la minuterie de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	Le voyant du foyer s'allume.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	Le temps restant s'affiche.
Désactiver la minuterie	Appuyez sur -	« 00 » puis s'éteint.

Lorsque plusieurs minuteriers sont activées, répétez l'opération pour chaque foyer.

• **Arrêt automatique en fin de cuisson**

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche « 00 » et un signal sonore retentit. La cuisson de la zone concernée s'arrête automatiquement. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Minuterie indépendante (hors cuisson)

La minuterie indépendante fonctionne tel un compte à rebours sans effet sur les différents foyers.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche 0/I	Les voyants des foyers s'allument.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 » clignote.
Augmenter la durée de la minuterie	Appuyez sur +	« 00 » passe à « 01 », « 02 », « 03 », etc.
Diminuer la durée de la minuterie	Appuyez sur -	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Désactiver la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 » puis s'éteint.

20 secondes après la sélection de la durée, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, « 00 » clignote et un signal sonore

retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface en verre, et pour la sécurité des enfants, le bandeau de commande (à l'exception de la touche 0/l) peut être verrouillé.

• **Verrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 0/l	« 0 » ou « H »
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur « - » et la touche de sélection de la zone avant droite, puis réappuyez sur la touche de sélection de la zone avant droite	« 0 » ou « H », puis « L »

• **Déverrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 0/l	« L »
Déverrouiller la table	Dans les 5 secondes après la mise en route, appuyez <u>simultanément</u> sur « - » et la touche de sélection de la zone avant droite, puis réappuyez sur la touche « - »	« L », puis afficheurs éteints

conseils de cuisson

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés	Matériaux non adaptés
Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	Aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

Versez un peu d'eau dans une casserole. Allumez la table de cuisson. Placez la casserole sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance « 9 ». L'eau doit chauffer en quelques secondes.

Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

ATTENTION : nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risque de brûlure et de détérioration de la table !

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante (reportez-vous au paragraphe « Caractéristiques fonctionnelles »).

Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif.

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongeler	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Faire cuire à la vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Cuire à l'eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau

Conseils d'économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants :

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, réduisez le réglage de puissance lorsque l'eau commence à bouillir.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et de taille appropriée.

FR

nettoyage et entretien

Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

guide de dépannage

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas.	La table est mal connectée au réseau électrique. Le fusible de protection a sauté. Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé. Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse. Un objet est posé sur les touches sensibles.
Le récipient ne chauffe pas.	La zone de cuisson ne détecte pas le récipient. Vérifiez que le récipient est adapté à la cuisson par induction et/ou à la taille de la zone de cuisson.
Les récipients émettent des craquements ou des vibrations pendant la cuisson.	Ceci est normal. Les craquements et vibrations sont provoqués par les différentes couches de métal présentes dans vos récipients.
La table de cuisson émet un « ronronnement » lorsque le niveau de puissance est réglé au maximum.	Ceci est normal et est lié à la technologie de chauffe par induction. Le bruit devrait s'atténuer et/ou disparaître en baissant le niveau de puissance.
La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table.	Ceci n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil. La soufflerie s'arrête automatiquement.
L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête.	Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes. Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé. La table dispose d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

codes erreurs

U	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction. Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
L	Le bandeau de commande est verrouillé. Reportez-vous au paragraphe « Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande ».
 ou E03	Un objet ou un liquide recouvre les touches du bandeau de commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.
E2 ou EH	La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.
E3	La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.
E5	Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la tension du réseau électrique.
E6	Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.
E8	L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.
U400	La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

essentiel

SERVICE RELATION CLIENTS
/ Customer Relations
Department / Servicio de
Atención al Cliente

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex



Art. 8009439
Ref. ETI41

FABRIQUÉ EN FRANCE/
Made in France / Fabricado en Francia /

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards
the environment. Recycle this product
at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este
producto al final de su vida útil.