



PLAQUE INDUCTION 60 cm

INSTALLATION ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

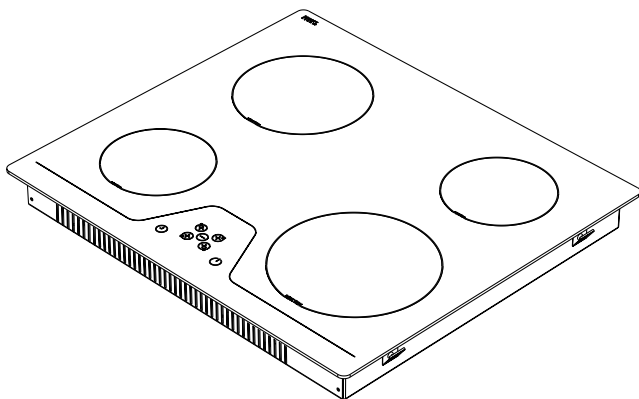


TABLE DES MATIÈRES :

Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil	5
Surface de cuisson et bandeau de commande pour plaque induction 4 zones.....	5
Surface de cuisson et panneau de commande pour plaque induction 3 zones.....	7
Fonctionnement de l'appareil	9
Allumer et éteindre l'appareil.....	9
Allumer et éteindre les zones de cuisson.....	9
Fonction de mise en marche automatique	10
Indicateur de chaleur résiduelle	10
Coupure automatique du courant.....	11
Sécurité enfants	11
Fonction minuterie (*en option)	12
Compte-minutes	12
Minuterie de la zone de cuisson.....	12
Sonnerie	13
Astuces et conseils	14
Précautions d'installation	16
Précautions d'installation.....	16
Installation d'une table de cuisson sur une surface de travail	16
Branchement électrique	18
Schéma de branchement électrique	20
Caractéristiques	21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons prévu la présente section pour votre sécurité. Veuillez lire ces informations attentivement avant toute utilisation de votre table de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Il est dangereux pour toute personne autre qu'un personnel du service agréé, d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui impliquent l'ouverture de la plaque.
- Afin d'éviter le risque de décharge électrique, évitez d'effectuer les réparations par vous-même.
- En cas de dommages intervenus à la suite d'un branchement ou d'une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

Utilisation appropriée :

- Assurez-vous que l'emballage a été entièrement enlevé avant d'utiliser votre table de cuisson.
- Conservez l'emballage jusqu'à ce que vous soyez sûr que la table de cuisson fonctionne correctement.
- La sécurité de cette table de cuisson en matière d'électricité n'est garantie que si la table est branchée à un système correctement mis à la terre et répondant aux normes de sécurité en vigueur en matière d'électricité. Si vous êtes dans l'impossibilité de vérifier que cette consigne de sécurité est en place, consultez un électricien qualifié.
- N'exercez pas de traction sur le câble d'alimentation électrique pendant l'installation de la table de cuisson.
- Ne remplacez jamais le câble d'alimentation par vous-même. Tout travail d'entretien doit être effectué par un électricien qualifié qui prendra soin de débrancher le réseau d'alimentation.
- Les adaptateurs, les prises multiples et/ou les câbles de raccord ne doivent pas être utilisés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être utilisés qu'après qu'ils se soient intégrés à des unités et à des surfaces de travail appropriées qui respectent les normes établies.
- La présente table de cuisson doit être utilisée uniquement pour réchauffer ou cuire les aliments. Toute autre utilisation, comme le chauffage de la pièce, est dangereuse. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation inadaptée, incorrecte, ou négligente.
- Ne coupez pas de pain sur la vitre de la table de cuisson. Les panneaux vitrés ne doivent pas être utilisés comme surfaces de travail.
- Si des vaisselles au bout pointu sont abandonnées à la surface de la table de cuisson, ils peuvent entraîner des dommages au niveau de la surface.
- Si vous remarquez une quelconque fissure à la surface de votre table de cuisson, débranchez-la de la source d'alimentation afin d'éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- Il est recommandé d'avoir un détecteur de fumée installé à la maison, et une couverture antifeu ou un extincteur tout près de la table de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sécurité publique :

- Pendant son fonctionnement, la surface de la table de cuisson peut chauffer. C'est pourquoi il est conseillé d'éloigner les enfants de l'appareil.
- Les utilisateurs qui ont un stimulateur cardiaque implantable doivent prévoir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et les zones de cuisson à induction qui sont allumées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation :

- Ne pas mettre d'objets en métaux comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles de casseroles sur les zones de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- N'utilisez pas les zones de cuisson sans ustensile ou avec des ustensiles vides.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Elles peuvent rapidement prendre feu en cas de surchauffe.
- Faites attention lors de l'utilisation des appareils ménagers comme les fers à repasser qui pourraient se retrouver tout près des éléments, et assurez-vous que le câble d'alimentation est bien éloigné des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que toutes les commandes se trouvent à la position Off (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- Utilisez uniquement des ustensiles à induction convenables avec un fond plat stable. L'ustensile pour cuisson à induction est qualifié de stable par le fabricant.
- N'utilisez pas de liquides inflammables (alcool, pétrole,) tout près de la table de cuisson lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- Lorsqu'un élément est allumé, un petit bruit peut se faire entendre. Ceci est tout à fait normal.
- L'appareil court le risque d'être brûlé s'il est utilisé négligemment.
- Pour éviter d'abimer le plan de travail, essuyer toujours le dessous de vos casseroles avec un chiffon avant de les poser.

Sécurité lors du nettoyage :

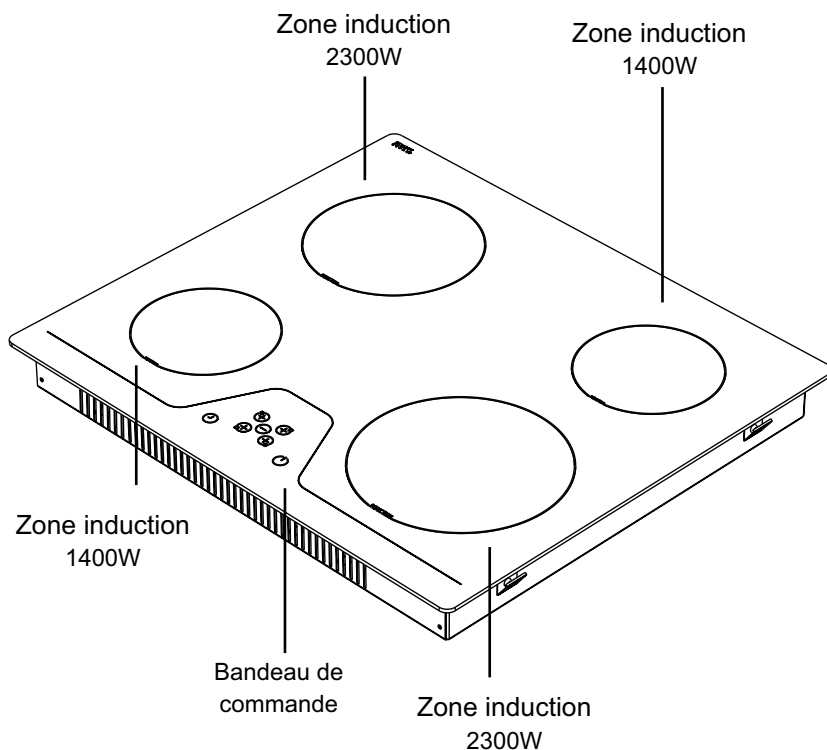
- Pour le nettoyage, l'appareil doit être éteint et refroidi.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour laver votre table à cuisson.
- Des produits nettoyants fortement corrosifs ou chimiques ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil car ils peuvent rayer la surface.
- Pour éviter un mauvais fonctionnement de la table de cuisson, conservez la propreté des touches de commande sensitive.

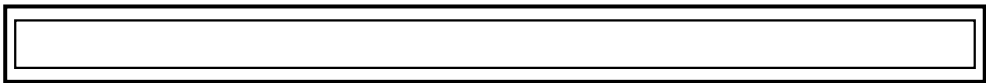
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Chère cliente, cher client,

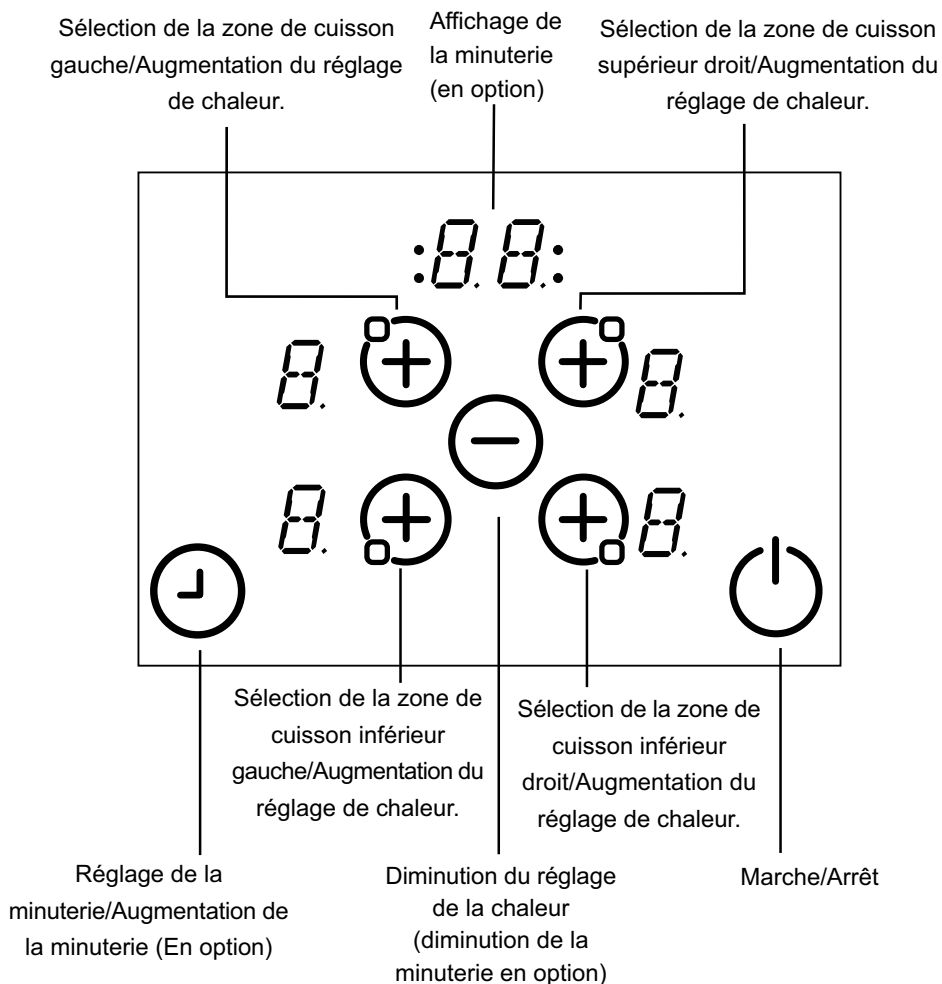
Veuillez lire les instructions contenues dans ce guide avant toute utilisation de la table de cuisson et conservez-le à titre de référence.

Plaque induction 4 zones

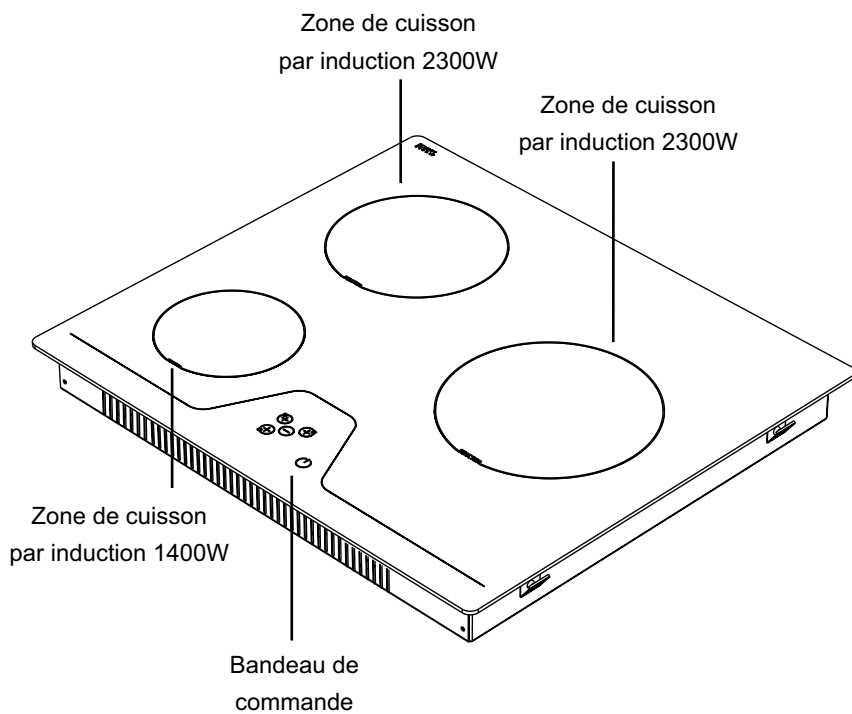




Bandeau de commande pour plaque induction 4 zones



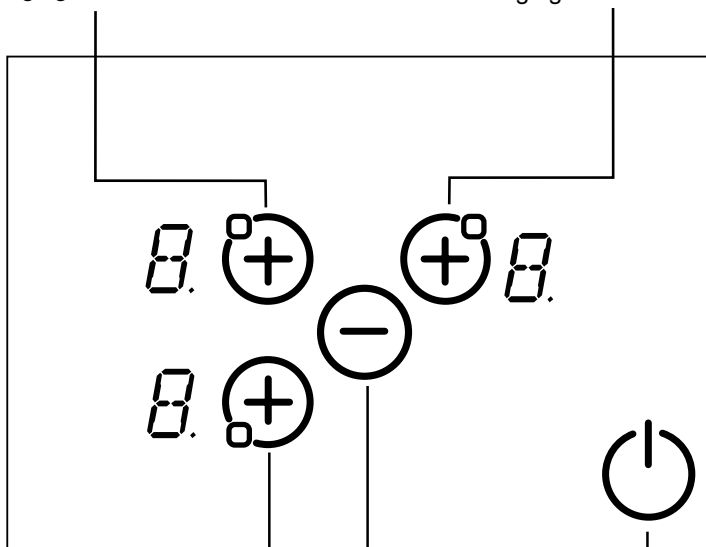
Plaque induction 3 foyers



Bandeau de commande plaque induction 3 foyers

Sélection de l'élément chauffant
supérieur gauche/Augmentation du
réglage de chaleur.

Sélection de l'élément chauffant
supérieur droit/Augmentation du
réglage de chaleur.



Sélection de l'élément chauffant
inférieur gauche/Augmentation du
réglage de chaleur.

Diminution du réglage
de chaleur

Marche/Arrêt

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après la mise en marche du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages apparaissent pendant un moment. A la fin de cette période, la table de cuisson est *en mode de veille* et est prêt à fonctionner.

La table de cuisson est commandée par des touches sensibles. Elles réagissent à l'effleurement du doigt sur le verre. Chaque action sur une touche est validé par un bip sonore.

A/ Mise en marche de l'appareil :

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRET** . Chaque zone d'affichage présente un "0" statique et un point clignotera dans le coin inférieur droit de chaque zone d'affichage. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

B/ Allumer les zones de cuisson :

Appuyez sur la touche de sélection de la zone avec laquelle vous voulez cuisiner. Un point statique s'affichera sur la zone sélectionnée, et les points clignotant s'éteindront sur tous les autres zones d'affichage.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de sélection de l'élément chauffant ou la touche de diminution du réglage de chaleur . L'élément est à présent prêt pour être utilisé pour la cuisson. Pour les durées de cuisson les plus rapides, sélectionnez "9", puis diminuez le réglage à un niveau inférieur tel que requis.

C/ Eteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. A l'aide de la touche , diminuez la température à "0". (Par ailleurs, à l'aide des touches  et , réglez simultanément la température à "0". Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affiche au lieu de "0".

D/ Mise à l'arrêt de l'appareil :

Eteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .

La touche **MARCHE/ARRET**  est toujours prioritaire dans la fonction de mise à l'arrêt.

E/Eteindre toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche .

En mode de veille, une lettre " H " apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Accélérateur de chauffe :

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'un accélérateur de chauffe. Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé pendant une certaine période. Ensuite, elle revient au réglage de la cuisson défini précédemment.

Allumez l'appareil et sélectionnez une zone de cuisson. Réglez le niveau de température à " 9 " et appuyez, de nouveau, sur la touche *de sélection de l'élément chauffant* de la zone correspondante. L'accélérateur de chauffe sera alors activée. Le symbole " A " apparaît dans l'affichage, alternativement avec le réglage choisi.

Si le niveau de température est changé, la durée de l'accélérateur de chauffe change également. A l'issue de la durée de chauffage, seul le réglage sélectionné sera indiqué sur l'affichage.

L'accélérateur de chauffe peut être activée à tout moment en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant de la zone correspondante au niveau de température de " 9 ".

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la zone vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, la chaleur résiduelle est visualisée par la lettre " H " Le H s'éteint lorsque la température de la zone de cuisson soit à un niveau non critique.

Tant que le H est visible, il faut veiller à ne poser aucun objet en plastique ou en aluminium. Il faut également éviter de toucher le verre : RISQUE DE BRULURE.

Coupure automatique :

Toutes les zones de cuisson seront éteintes après une certaine durée de fonctionnement sans intervention (voir tableau ci-dessous). La durée de fonctionnement maximale dépend du niveau de température sélectionné.

Dès qu'une modification est apportée, la durée de fonctionnement reprend à sa valeur initiale, et la coupure de courant interviendra à la fin de cette durée de fonctionnement.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1 - 2	6 Heures
3 - 4	5 Heures
5	4 Heures
6 - 9	1,5 Heures

Verrouillage Enfants

La fonction Verrouillage enfants peut être activée après avoir activé la commande de verrouillage. Pour procéder à l'activation de la fonction verrouillage Enfants, faites fonctionner simultanément la touche de *sélection de l'élément chauffant Avant droite* ⊕ et la touche de *diminution de chaleur* ⊖, puis faites fonctionner à nouveau la touche de *sélection de l'élément chauffant Avant droite* ⊕. La lettre " L " signifiant VERROUILLÉ apparaîtra sur tous les affichages de l'élément chauffant et la commande ne peut être changée. (Si une zone de cuisson est chaude, " L " et " H " s'afficheront successivement. En ce qui concerne table induction 3 feux, pour procéder à l'activation de la fonction Verrouillage Enfants, faites fonctionner simultanément la touche de *sélection de l'élément chauffant Avant gauche* ⊕ et *diminuez la touche de réglage de chaleur* ⊖, puis faites fonctionner à nouveau la touche de *sélection de l'élément chauffant Avant gauche* ⊕.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à que vous la déverrouilliez, même si la commande a été éteinte, puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson. Faites fonctionner simultanément la touche de *sélection de l'élément chauffant Avant droite* ⊕ et la touche de *diminution de chaleur* ⊖, puis faites fonctionner à nouveau la touche de *diminution du réglage de chaleur* ⊕. La lettre " L " disparaîtra dans l'affichage et la table de cuisson sera éteinte.

En ce qui concerne la table cuisson à induction 3 feux, pour procéder à la désactivation de la fonction Verrouillage Enfants, faites fonctionner simultanément la touche *de sélection de l'élément chauffant Avant gauche* ⊖ et la touche *de diminution de la chaleur* ⊖ et diminuez la touche *de réglage de chaleur* ⊕, puis faites fonctionner à nouveau la touche *de sélection de l'élément chauffant Avant gauche* ⊖.

Fonction minuterie (en option) :

La fonction minuterie comporte deux versions :

La minuterie simple (de 1 mn a 99 mn)

La minuterie peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie indique « 00. » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche ⊕ pour augmenter la durée de la minuterie ou appuyez sur la touche ⊖ pour réduire le temps. Vous pouvez régler la durée entre 1 minute et 99 minutes. Si vous n'effectuez aucune opération, la minuterie se met en route et le point clignotant disparaît.

Lorsque le temps est écoulé, la minuterie sonne et l'affichage du temps clignote. Le signal sonore s'éteint automatiquement au bout de 2 mn ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

La minuterie peut être modifiée ou éteinte, à tout moment, en appuyant sur la touche ⊕ pour augmenter la durée de la minuterie ou appuyant sur la touche ⊖ pour réduire le temps.

Lorsque vous appuyez sur la touche ⊕, la plaque et la minuterie s'éteignent.

La minuterie d'une zone de cuisson (de 1 mn a 99 mn)

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez activer une minuterie pour chacune des zones de cuisson. La minuterie de la zone de cuisson permet la mise à l'arrêt de la zone de cuisson sélectionnée à la fin de la durée programmée.

Pour régler la minuterie de la zone de cuisson, sélectionnez une zone de cuisson, réglez la température puis activez la minuterie en appuyant sur la touche ⊕. Un point clignotant s'affichera sur la zone de cuisson pour laquelle une minuterie a été programmée.

Lorsque le temps est écoulé un signal retentit, et l'affichage de la minuterie indique " 00 " de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson sélectionnée clignote. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre " H " s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie seront arrêtés automatiquement après 2 minutes et/ ou en faisant fonctionner n'importe quelle touche.

Sonnerie :

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les fonctions ci-après seront signalées au moyen d'un signal sonore :

- L'activation normale d'une touche = un bref signal sonore
- Fonctionnement continu des touches pendant une période de temps plus longue (³ 10 secondes) = un signal sonore intermittent, plus long.

ASTUCES ET CONSEILS

Ustensiles

- Seuls les récipients de cuisine dont le fond est magnétique sont adaptés à la table induction.
- Récipients inadaptés :
 - Récipients en verre, en terre cuite, en céramique,
 - Récipients en aluminium, en cuivre ou en inox dont le fond n'est pas magnétique

Récipients adaptés :

- Les ustensiles en acier, en acier émaillé, en fonte et en acier inoxydable (s'ils sont correctement étiquetés par le fabricant) vous donneront de meilleurs résultats

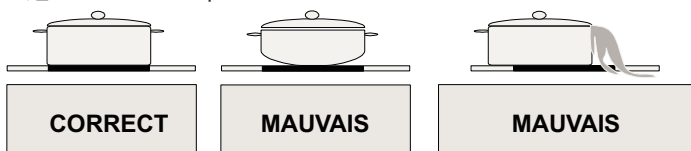
L'ustensile convient à l'induction si un aimant colle au fond de l'ustensile.

Utilisez des ustensiles de cuisine épais, lisses, à fond plat, ayant le même diamètre que l'élément en question. Ceci apportera un bon contact avec la vitre et aidera à réduire les durées de cuisson.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

La plaque induction ne détecte pas les casseroles dont le fond est inférieur au diamètre dessiné sur le verre.

- L'ustensile doit être disposé au centre de la zone de cuisson. S'il n'est pas positionné correctement, L il ne s'affiche pas.



Economie d'énergie

- Les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille de l'ustensile jusqu'à un certain niveau. Toutefois, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisine doit avoir un diamètre minimum selon la taille de la zone de cuisson.
- Positionnez l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.
- Lorsque le liquide parvient à ébullition, réduisez le réglage de température.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les durées de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les usages culinaires.

Exemples d'usages culinaires

Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
1 - 2	Sauces ou préparations délicates, mijotage doux
3 - 4	Mijotage doux
5	Mijotage 'frémissant' pour des plats en sauce par exemple
6	Pâtes, riz, aliments risolés
7	Viandes poêlés, cépes, cuisson vives
8	Saisir une viande
9	Porter à ébullition d l'eau, huile, frites

Astuces de nettoyage

- N'utilisez pas les produits suivants pour nettoyer les surfaces de la table de cuisson : tampons abrasifs, produits nettoyants corrosifs, produits nettoyants pour aérosol, objets pointus.
- Pour enlever les aliments brûlés, trempez-les avec un tissu imbibé d'eau et du liquide vaisselle.
- Vous pouvez utiliser un grattoir special vitrocéramique pour nettoyer les aliments ou les résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils débordent, avant le refroidissement de la vitre.
- Veillez à ne pas rayer le silicium adhésif qui se trouve sur les bords de la vitre pendant l'utilisation d'un grattoir.
- Le grattoir a une lame, raison pour laquelle il doit être tenu à l'écart des enfants.
- Utilisez un nettoyant spécial pour table de cuisson en céramique. Rincez et essuyez à sec avec un tissu propre ou avec un essuie-main en papier. N'utilisez pas d'éponge imbibé d'eau.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

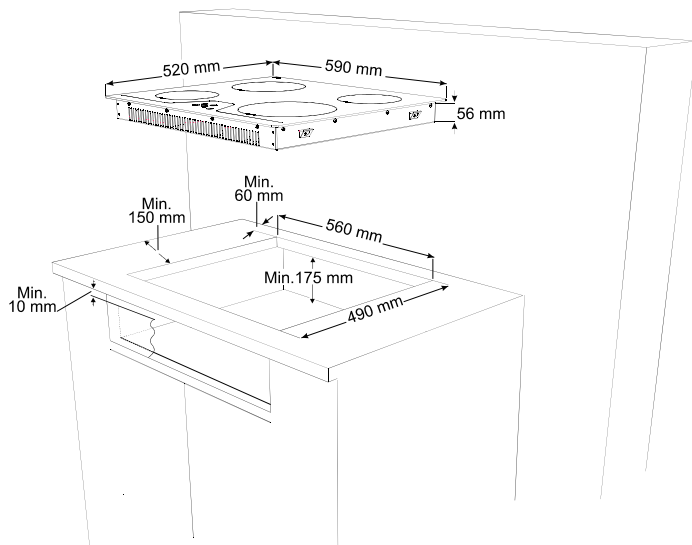
Le branchement électrique de cette table à cuisson doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur. En cas de dommages intervenus à la suite d'un branchement ou d'une installation non conforme, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.

Précautions d'installation

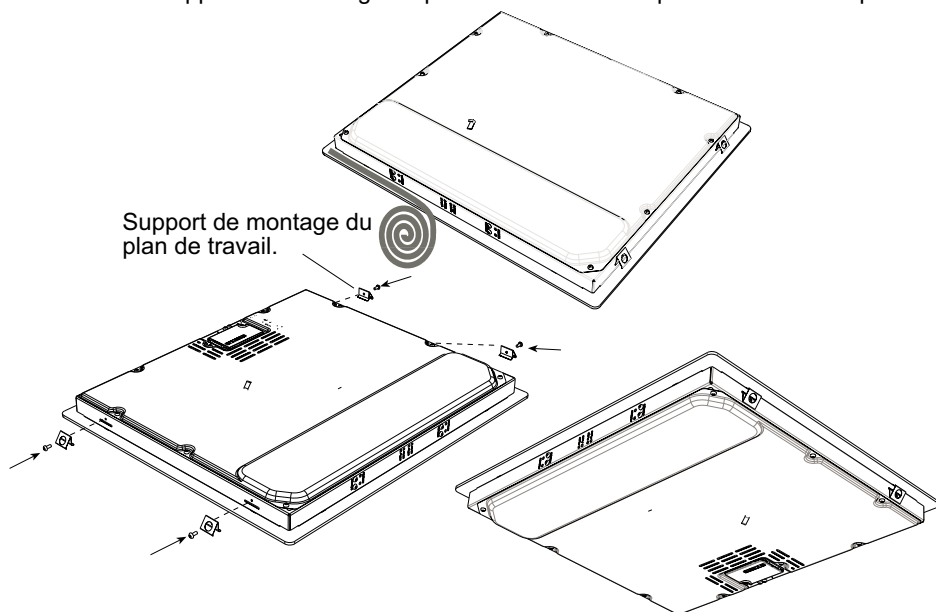
- Il faut respecter une distance d'au moins 65 cm entre la table de cuisson et la hotte.
- Une hotte doit être installée au dessus de la plaque conformément aux instructions du fabricant.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être fait en matériel ininflammable.
- La longueur du câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

Installation d'une table de cuisson sur une surface de travail

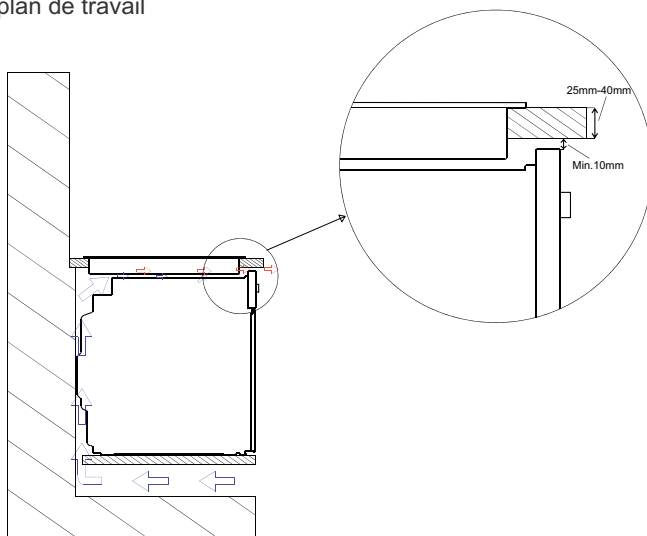
- La table de cuisson peut être insérée dans toute plan de travail pourvu que cette dernière soit résistante à une chaleur allant jusqu'à 90°C minimum.
- Créez une ouverture avec les dimensions présentées dans le schéma ci-dessous. Veillez à ce qu'il y ait une distance d'au moins 6 cm entre l'arrière de la table de cuisson et un éventuel mur arrière.
- Le meuble de cuisine ne doit pas avoir de tiroir. Il doit être protégé par une plaque horizontale située à 175 mm sous la surface inférieure de la surface de travail. L'espace compris entre la plaque et la table de cuisson doit être vide et aucun objet stocké ou conservé à cet endroit.
- La table de cuisson à induction peut être installée sur des surfaces de travail comprises entre 25mm et 40 mm d'épaisseur.
- Le plan de travail doit être parfaitement droit et plat.



- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant unilatéral fourni, sous la plaque, comme indiqué sur le dessin. Il faut le coller le coté inférieur du verre, sur tout le pourtour. Ne l'étirez pas.
- Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.



- Sécurisez la table de cuisson en place en la mettant dans l'encastrement de la surface de travail.
 - Si vous installez un four en dessous de la plaque, il sera nécessaire d'enlever le panneau arrière du meuble pour assurer une bonne ventilation, comme indiquée sur le dessin ci-dessous.
- De plus, vous devrez laisser une ouverture d'au moins 10 mm entre le haut du four et le dessous du plan de travail



Branchement électrique

Avant tout branchement, vérifiez que :

- Les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous la plaque.
- L'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué avec une prise de courant (avec prise de terre) ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure bi-polaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles. Les conducteurs électriques doivent être parfaitement isolés par l'encastrement. Attention à ne pas mettre la surlongueur de câble d'alimentation dans l'espace réservé à l'encastrement de la table de cuisson.

S'il n'y a pas de circuit pour table de cuisson et d'interrupteur à fusibles spécialisés, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié avant tout branchement de la table de cuisson.

Un câble approprié et agréé doit être branché à partir du tableau électrique général et protégé par son propre fusible de 30 amp ou son micro-disjoncteur.

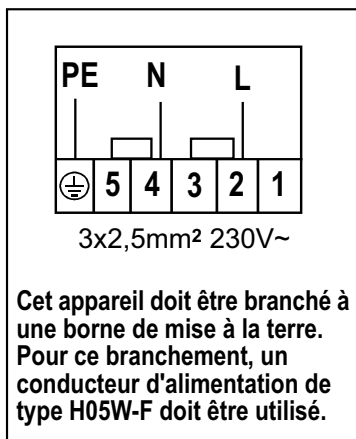
L'interrupteur à fusibles doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail, et sur le côté de la table de cuisson, non au-dessus, conformément aux réglementations IEE. Branchez l'interrupteur à fusibles à un boîtier de raccordement qui doit être installé au mur, à une distance d'environ 61 cm au-dessus du niveau du sol et derrière la table de cuisson. Le câble d'alimentation de la table de cuisson peut alors être branché. Branchez une extrémité au boîtier de raccordement et l'autre extrémité au boîtier électrique de la table de cuisson situé à l'arrière de la table de cuisson. Enlevez le couvercle du boîtier électrique et installez le câble, suivant le schéma de branchement.

Le câble d'alimentation doit être éloigné des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une élévation de température de plus de 50 C au-dessus de la température ambiante.

L'appareil est conforme aux directives suivantes, prescrites par l'UE :

- Directive 73/23/CEE du 19.02.1973 portant sur la basse tension
- Directive EMC 89/336/CEE du 03.05.1989 EMC comprenant l'amendement de la directive 92/31/CEE
- Directive 93/68/CEE du 22.07.1993 portant sur le marquage CE
- CEE/89/109 relatif au contact avec les aliments

Schéma de branchement électrique



Pour la table de cuisson à induction, le câble doit être de H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Le schéma de branchement figure à l'arrière de votre appareil.

Caractéristiques

Tension nominale de	230 V
Fréquence nominale de	50 Hz
Puissance totale de	7,4 kW (Pour 4 élément chauffant) 6,0 kW (Pour 3 élément chauffant)
Consommation électrique en mode de veille	0,8 W
Emission de bruit	<70dB(A)
Dimensions du produit	
Largeur externe:	59
Profondeur externe:	52
Dimensions du produit (cm)	
Largeur interne :	56
Profondeur interne	49



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Au contraire, il sera remis au point de collecte approprié pour une utilisation dans le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique ; ces conséquences pourraient dans le cas contraire être provoquées par une gestion inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut de déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE

52028161 10/09 R000

52021860 03/09 R000