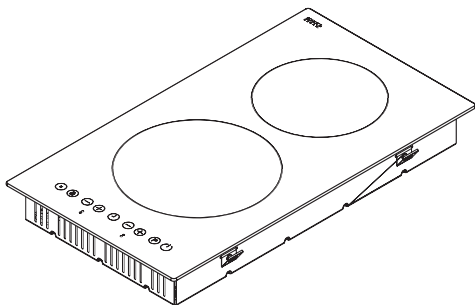




IND13

PLAQUE À INDUCTION MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



Instructions de sécurité	2
Description de l'appareil	4
Superficie de cuisson et panneau de commande de 2 éléments chauffants	4
Fonctionnement de l'appareil	6
Allumer et éteindre l'appareil	6
Allumer et éteindre les zones de cuisson7	6
Indicateur de chaleur résiduelle	7
Verrouillage	8
Fonction d'arrêt de sécurité	8
Verrouillage enfants	8
Fonction Minuterie (*en option)	9
Avertisseur sonore	10
Fonction d'amplification	10
Conseils et astuces	11
Installation de l'appareil	13
Sécurité pendant l'installation	13
Fixation de la plaque dans un plan de travail	13
Procéder à un branchement électrique	15
Diagramme de branchement électrique	16

LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODÈLE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHES COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.

Avertissements en matière de sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.
- AVERTISSEMENT: Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peut s'échauffer au cours de

l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- En ce qui concerne les tables de cuisson à induction, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.- S'agissant des tables de cuisson à induction, éteignez l'élément de la table de cuisson après utilisation en utilisant sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

- Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement

au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.

- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

- ATTENTION : Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments. Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, faites attention lors du nettoyage afin d'éviter toutes rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation.

Avertissements pour l'installation

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Attention, les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent être dangereux pour les enfants, ils doivent être jetés immédiatement.

- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

- Les matériels adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Au cours de l'utilisation

- Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides

ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

- Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton principal de contrôle éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand il n'est pas utilisé.

Au cours du nettoyage et de l'entretien

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.
- N'enlevez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

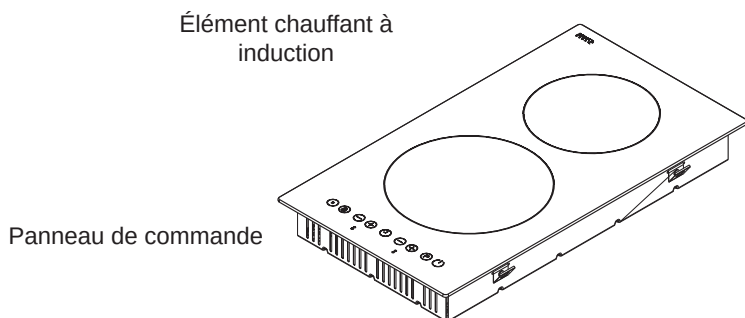
POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

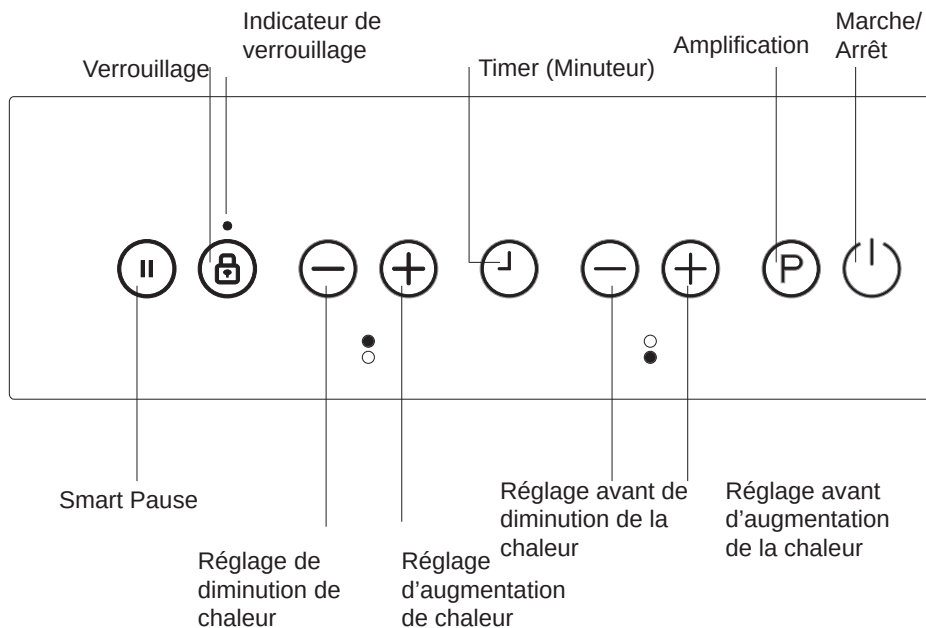
Chère cliente, cher client,

Veuillez lire les consignes du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

Plaque de cuisson 2 zones :



Panneau de commande pour plaque de cuisson 2 zones :



Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois la tension de secteur appliquée, tous les affichages deviennent actifs pendant un moment. À la fin de cette période, la plaque passe en *mode de veille* et est désormais prête à fonctionner.

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs y relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

Mettre en marche l'appareil :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche  MARCHE/ARRÊT. Tous les affichages présentent un « 0 » statique et les points inférieurs droits clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

Arrêter le fonctionnement de l'appareil :

Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur .
La touche MARCHE/ARRÊT  est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer les zones de cuisson :

Pressez la touche de réglage d'augmentation de chaleur connexe  pour votre cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le niveau de température via la touche de réglage d'augmentation de chaleur  ou de diminution de chaleur . L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour bouillir le plus rapidement possible, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité ; appuyez ensuite sur la touche P pour activer la fonction d'amplification.

Éteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez l'élément que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche d'augmentation de chaleur y afférente.

Utilisez la touche , réduisez la température à « 0 ». (Pour régler la température sur « 0 », vous pouvez aussi utiliser les touches  et  de manière simultanée)
Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affichera en lieu et place de « 0 ».

Éteindre toutes les zones de cuisson :

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

En mode de veille, un « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'Indicateur de chaleur résiduelle signale que la table de cuisson vitrocéramique a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche « H » jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage thermique n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Thermo réglage	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Verrouillage parental:

Après la mise en marche de la commande, la fonction Verrouillage enfants peut être activée. Pour activer la fonction Verrouillage enfants, utilisez simultanément la touche $\oplus$ de réglage avant d'augmentation de la chaleur et la touche $\ominus$ de réglage avant d'augmentation de la chaleur. Faites ensuite fonctionner à nouveau la touche $\oplus$ de réglage avant d'augmentation de la chaleur. Tous les éléments chauffants afficheront la lettre "L" (verrouillée, ou LOCKED en anglais). Par conséquent, la commande ne pourra plus être modifiée. (Si une zone de cuisson chauffe, les lettres « L » et « H » s'afficheront, l'une après l'autre.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce que le prochain utilisateur le déverrouille, même si la commande a été éteinte et rallumée.

Pour désactiver le verrouillage enfants, mettez d'abord la plaque en marche. Utilisez simultanément la touche $\oplus$ de réglage avant d'augmentation de la chaleur et la touche de diminution de chaleur $\ominus$ puis activez la touche de diminution de chaleur $\ominus$ une fois de plus. « L » disparaîtra de l'écran et la plaque s'éteindra.

Verrouillage

La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touché comme par exemple l'augmentation de la température et les autres ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction de verrouillage est active si le bouton Indicateur de verrouillage $\textcircled{B}$ est appuyé au moins pendant 2 sec. Ce fonctionnement est signalé par un avertissement sonore. Après une opération de plus de 2 sec., l'indicateur de verrouillage clignote et le brûleur est bloqué.

Fonction Minuterie (*en option) :

La fonction Minuterie est disponible en deux versions :

Le rappel minute (1..99 min) :

Le rappel minute peut continuer à fonctionner même lorsque les zones de cuisson sont éteintes. L'écran de minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche de réglage de la minuterie $\oplus$ pour prolonger la durée ou sur la touche $\ominus$ pour la réduire. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. Si aucune opération n'est enregistrée en 10 secondes, le rappel minutes sera configuré et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours est lancé en fonction du réglage effectué.

Lorsque l'heure préalablement définie arrive, un signal se fait entendre et la minuterie affiche des clignotements. L'interruption du signal sonore se fera automatiquement après 30 minutes et/ou manuellement par pression d'une touche quelconque.

L'utilisateur peut choisir de modifier ou de désactiver le rappel minute à tout moment en appuyant sur la touche d'augmentation de la minuterie $\oplus$ et/ou sur la touche de réduction de la minuterie $\ominus$. En appuyant sur la touche $\odot$ à tout moment pour éteindre la plaque, vous désactivez aussi le rappel minutes.

Le rappel minute (1..99 min) :

Lorsque la plaque est allumée, il est possible de programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Choisissez le réglage de température, puis activez la touche de *réglage de la minuterie* $\odot$; il est possible de faire de la minuterie une fonction de désactivation des zones de cuisson. Quatre DEL sont disposées autour de la minuterie. Ces voyants renseignent sur la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'écran de la minuterie change en affichant la prochaine minuterie (dans le cas de la programmation de plus d'une zone de cuisson)

Au terme de la minuterie, un signal se fait entendre et l'écran de la minuterie affiche « 00 » de manière statique: Le voyant correspondant à la minuterie de la zone de cuisson clignote. La zone de cuisson programmée se désactivera et la lettre « **H** » s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

L'interruption du signal sonore et du clignotement du voyant de la minuterie se fera automatiquement après 30 secondes et/ou manuellement par pression d'une touche quelconque.

Avertisseur sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore:

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore
- Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

Fonction d'amplification :

Une zone de cuisson doit être sélectionnée, le niveau de cuisson réglé sur le niveau de cuisson souhaité et la touche P (Amplification) appuyée à nouveau.

La fonction d'amplification peut être activée si le module d'induction accepte le réglage sur cette zone de cuisson. Si la fonction d'amplification est active, a „P“ s'affiche sur l'écran correspondant.

L'activation de l'amplificateur peut excéder la puissance maximale et la gestion de l'alimentation intégrée sera activée.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

Smart Pause

Lorsque la fonction Smart Pause est activée, la puissance de tous les brûleurs activés est réduite.

Si vous désactivez cette fonction, les éléments chauffants retourneront alors à leur réglage précédent.

Si la fonction n'est pas désactivée, la table de cuisson se désactive après 30 minutes.

Pressez la touche (⏸) pour désactiver la fonction Smart Pause. La puissance des éléments chauffants activés est réduite au niveau 1 et l'indicatif « II » apparaît alors sur tous les écrans.

Pressez la touche (⏸) une fois de plus pour désactiver la fonction Smart Pause. « II » disparaît et les éléments chauffants fonctionnent au niveau de réglage précédent.

Ustensiles

Utilisez des ustensiles à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de l'élément. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

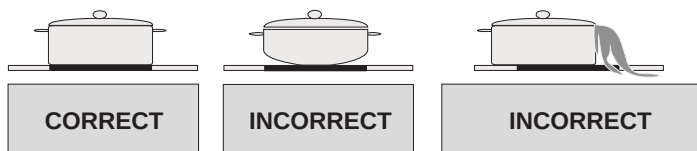
· Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, émaillés, en fer forgé, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

Les ustensiles avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

· Pour vérifier si un ustensile convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les ustensiles au centre de la zone de cuisson. Si l'ustensile est mal placé, s'affiche.

Pendant l'utilisation de certaines poêles, vous pouvez entendre différents bruits : ces bruits proviennent des poêles en question et n'affectent nullement les performances de la plaque.



Économie d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.

· Mettez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser l'ustensile de cuisine, la première ne fonctionnera.

· L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.

· Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.

· Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.

· Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Paramètres	Utilisation
0	Élément hors-service
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter, et saisir
9	Chaleur maximale
P	Fonction d'amplification :

Conseils relatifs au nettoyage

- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyants en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
- Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.

Vous pouvez choisir d'utiliser un grattoir pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.

- Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez le grattoir.
- Le grattoir est doté d'un rasoir. Par conséquent, il doit être conservé loin de la vue et de la portée des enfants.

Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique particulier sur la plaque lorsque celle-ci chauffe encore. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

AVERTISSEMENT :

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. · En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

Sécurité pendant l'installation

- Toute surface d'étanchéité doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.
- Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.
- Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.
- La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

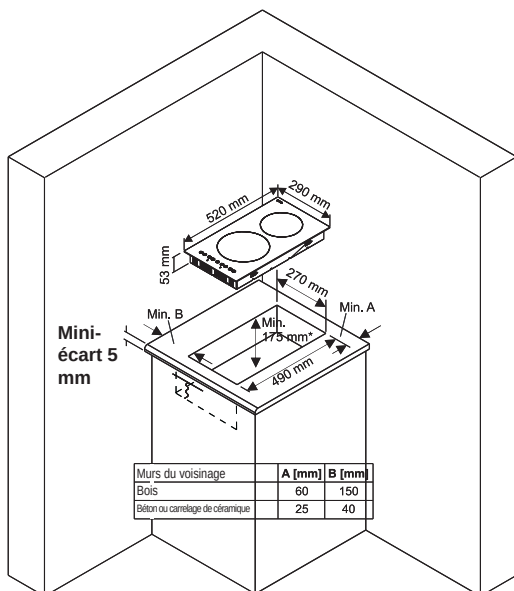
Fixation de la plaque dans un plan de travail

- La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 100°C.

Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et sur la page suivante.

La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

Plaque à induction de 30cm

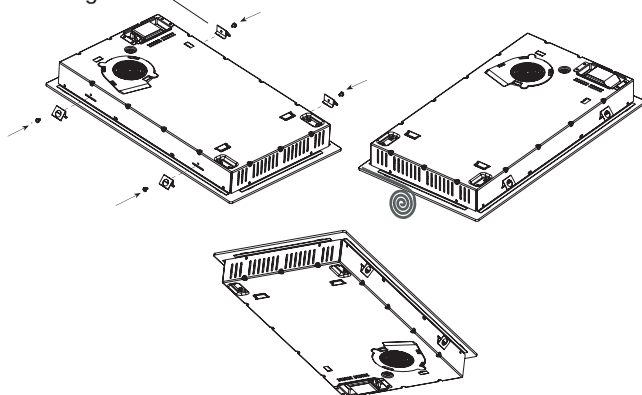


Dans le cas d'une installation insérée dans le four, la distance doit être au minimum de 10 mm.

· Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande.

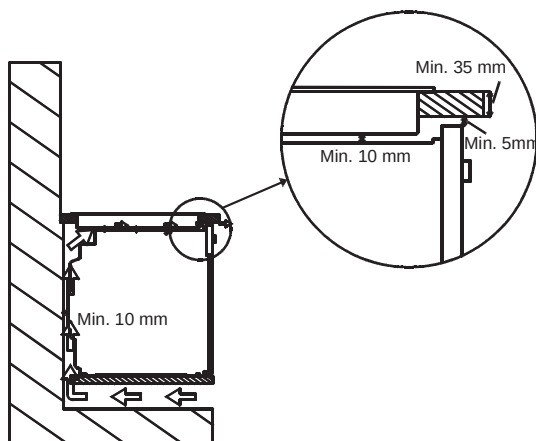
· Vissez les 4 segments de montage de la table de cuisson sur les murs latéraux du produit.

Segments de montage de la table de cuisson



· Sécurisez la plaque bien en place en la mettant dans la découpe de la surface de travail.

Avant de procéder à l'insertion du four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la zone de l'ouverture du four, pour favoriser le refroidissement. De même, la partie avant de l'élément de cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5mm.



Procéder à un branchement électrique

Avant d'effectuer un branchement, assurez-vous que :

- La tension de secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.
- Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation a une prise terre, qui respecte les dispositions de la réglementation en cours et fonctionne normalement.
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

Un câble adapté doit être branché à partir de l'unité de consommation (boîte à fusible principal) et protégé par son propre fusible de 32 Amp ou microrupteur. L'électricien doit prévoir un interrupteur avec fusible à pôle complet, qui débranche les deux lignes (active) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500C au-delà de la température ambiante.

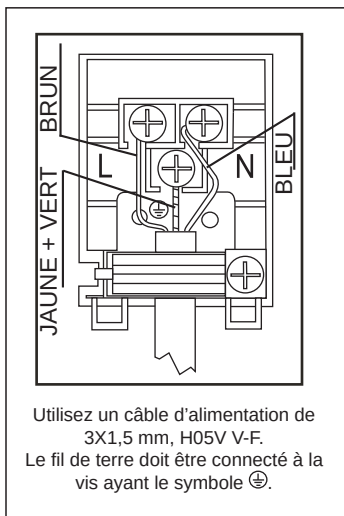
L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

Directive 2006/95/CE relative à la basse tension

Directive EMC 2004 /108/CE

Directive sur la marque CE 93/68/CEE

Diagramme de branchement électrique



Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F 3X1,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Vous trouverez le schéma de raccordement indiqué sur le bas de l'appareil.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles de résulter d'une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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