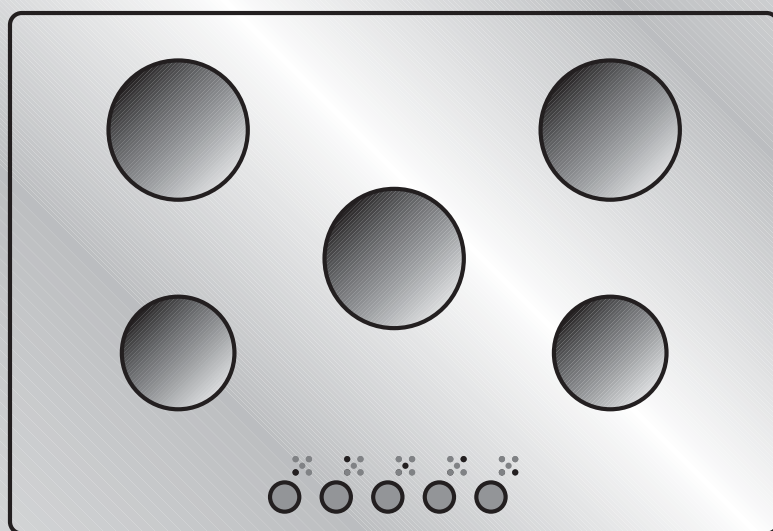
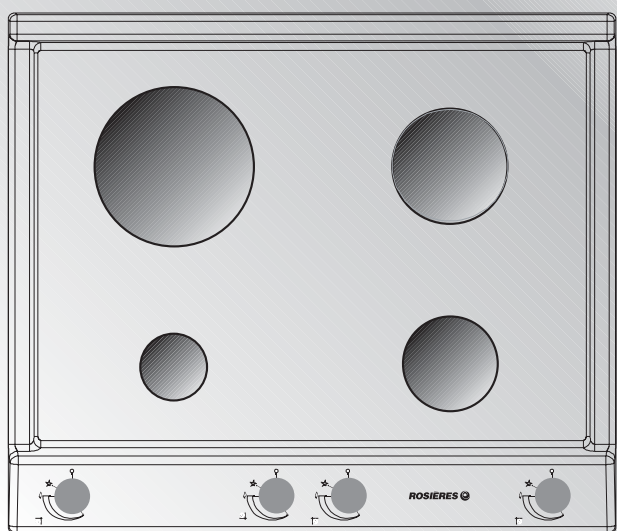


# ROSIÈRES

## TABLES DE CUISSON NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

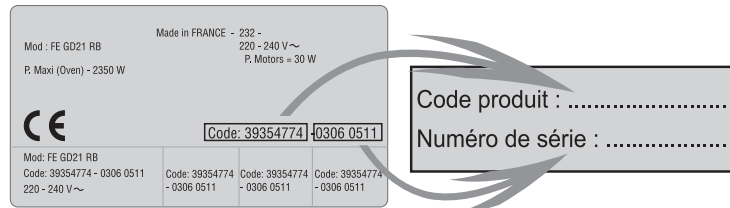
FR



# INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous recommandons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

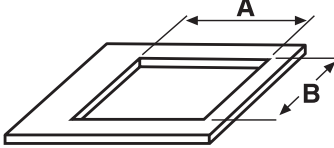
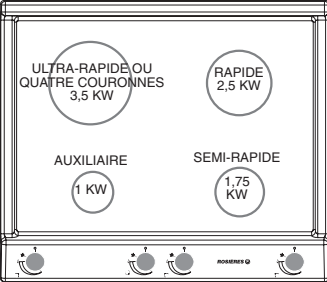
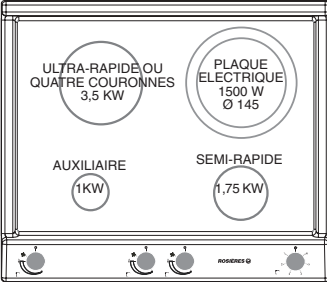
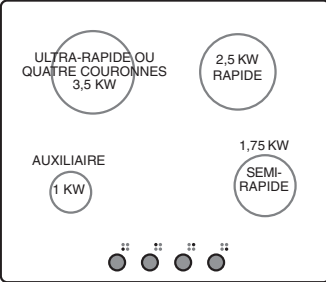
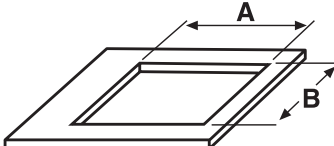
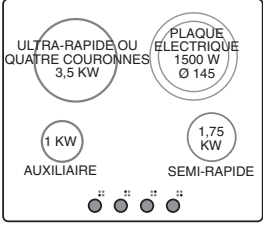
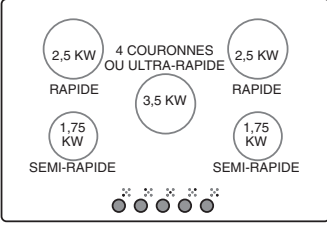
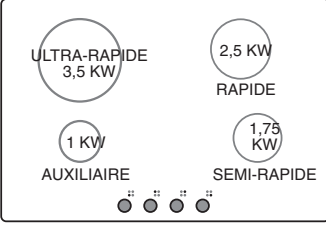
Plaque signalétique  
(située sous le caisson inférieur de la table)



- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégagant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

**CE** Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

TABLE DE CUISSON	MODELES 60cm	MODELES 60cm	MODELES 60cm
Foyers	4 à gaz	3 à gaz	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	-	1 électr.	-
Puissance électr. (W)	230/50	230/50	230/50
Puissance gaz installée:		1500	
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	8,75	6,25	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	636	454	636
• air propané G130/8 mbar (kW)***	8,75	6,25	8,75
Dimensions appareil (l x p) mm.	595x530	595x530	595x510
Dimensions d'encastrement (Ax B)	560x480	560x480	560x480
			
TABLE DE CUISSON	MODELES 60cm	MODELES 75cm	MODELES 70cm
Foyers	3 à gaz	5 à gaz	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	1 électr.	-	-
Puissance électr. (W)	230/50	230/50	230/50
Puissance gaz installée:	1500		
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	6,25	12,0	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	454	873	636
• air propané G130/8 mbar (kW)***	6,25	12,0	8,75
Dimensions appareil (l x p) mm.	595x510	745x510	705x510
Dimensions d'encastrement (Ax B)	560x480	560x480	560x480
			

\*\* Prédiposition de l'usine : FR cat. III<sub>1</sub>C2E+3+

\*\*\* Injecteurs disponibles sur demande auprès de votre distributeur

# INSTALLATION

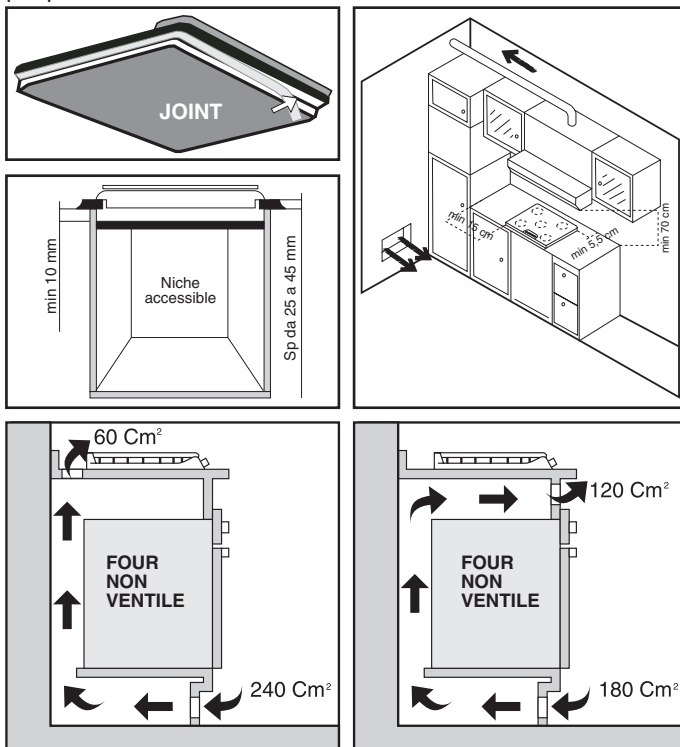
La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

## ENCASTREMENT

**MISE EN PLACE :** le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollage.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration. Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

**Attention :** lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion. Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.



## LE RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -  
Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -  
Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -  
(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

## 2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

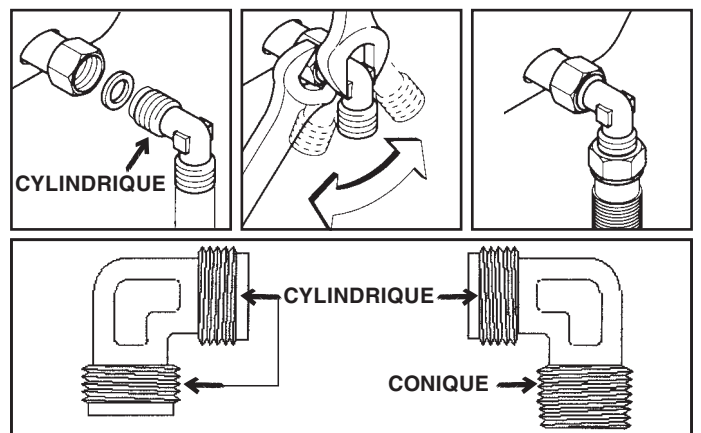
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE (Nous conseillons ce type de raccordement.)

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX\*\*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

\*\* Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

**Important :** à l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit. S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas en contact avec une partie mobile du meuble d'encastrement (ex : tiroir) et qu'il soit disposé de manière à ne pas être endommagé.



## LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**Attention :** vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation\* avec prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

**Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :**

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- le calibre du fusible et,
- la continuité de la terre.

**Remarque :** la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

\* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

- table tout gaz : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>).
- table mixte : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

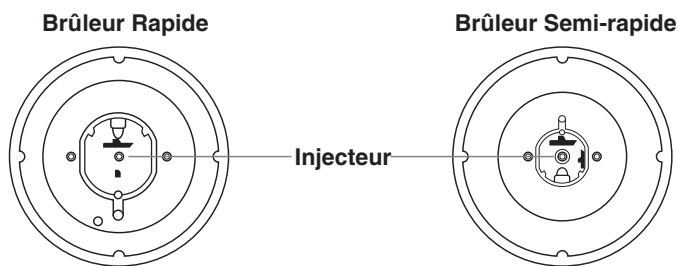
## LE CHANGEMENT GAZ

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

### • CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.  
Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de:

- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre une clé à pipe et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



# 1


BRÛLEURS DE TABLE		auxiliaire		semi-rapide		rapide		ultra-rapide	Quatre couronnes	
Débit réduit		250 W		400 W		600 W		700 W	1750 W	
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	Inj.	kW
* G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
* G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
G 130	8	140	1,00	185	1,75	230	2,50	330	340	3,50
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur										
* Réglage d'origine: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

### • REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.  
Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

# 2

#### a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse  jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

#### b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.



En aucun cas ne desserrer les autres vis!

Vis bipasse du brûleur de table



# UTILISATION

## LES BRÛLEURS GAZ


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- \* une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- \* une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- \* aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

### ALLUMAGE


**ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.**

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole (☆), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, tourner la manette jusqu'au repère  allumer la flamme avec une allumette.

**ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme. La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.**

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum () et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, attendre une minute avant de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

### RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre correspondant à ceux indiqués ci-dessous :

TYPE DE BRULEUR	DIAMETRE CASSEROLE
-----------------	--------------------

QUATRE COURONNES	24 - 26 cm
ULTRA RAPIDE	24 - 26 cm
RAPIDE	18 - 24 cm
SEMI-RAPIDE	12 - 18 cm
AUXILIAIRE	10 - 18 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

### QUELQUES CONSEILS ....

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

## LA PLAQUE ELECTRIQUE

**LA PLAQUE ELECTRIQUE:** la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous). La plaque électrique est du type rapide et auto-protégée, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex : fonctionnement à vide).



### AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

### UTILISATION :

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

### LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Positions		Quelques conseils
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	Vif	Steaks, escalopes....

### Conseils

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque** sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide :** elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

### Attention :

**Durant le fonctionnement de la plaque électrique la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.**



## UTILISATION : ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- d'attendre le refroidissement complet de la table.

Ne jamais utiliser :

de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

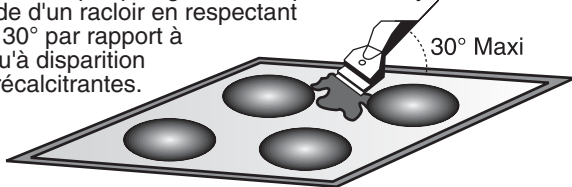
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

### • VERRE:

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.
- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.



- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

### • ACIER ÉMAILLÉ :

lorsque l'appareil est froid nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

### • INOX :

nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

**LES MANETTES** - Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut. Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

- Ne pas essayer de retirer les bagues d'étanchéité. Elles sont fixées d'origine, et ne doivent en aucun cas être retirées.

### LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

- Le chapeau de brûleur : il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer

avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Le chapeau de brûleur émaillé : ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Le chapeau de brûleur en laiton : à l'usage la matière du chapeau se ternit. Pour retrouver l'éclat du laiton, utiliser un produit spécifique pour

l'entretien des "cuivres, laiton et bronze" disponible dans le commerce. Ne pas utiliser un tel produit pour l'entretien des manettes.

- Le corps de brûleur : un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine.

Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

Avant le montage, s'assurer que le chapeau de brûleur et le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon positionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.

### LES GRILLES

Selon le modèle de table de cuisson, les grilles sont en acier émaillé ou en fonte émaillée.

Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer. Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

### LA PLAQUE ELECTRIQUE

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

### CADRE DE TABLE

- Pour le nettoyer sans l'endommager, le laver avec une éponge et du produit lessiviel, le rincer, puis le sécher avec un chiffon doux.

## ASSISTANCE TECHNIQUE

### Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée :

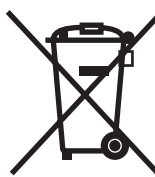
- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

### Grilles et brûleurs chromés

Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage. C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson. Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

