



**HOBS**  
*INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION*

**GB**

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

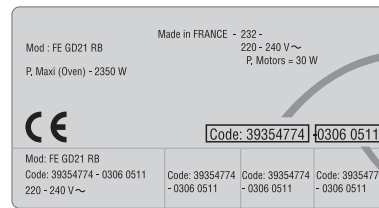
**FR**

## GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate  
(located under the hob's bottom casing)



Product code : .....  
Serial N° : .....

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Do not left metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction zone, because if they are too large or too heavy, they could become hot.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



**Warning:** this appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless, people with a pacemaker should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort

COOKING HOB	RVI 468/1 - RVI 469	RVI 369	RVI 470
Cooking zones	4 INDUCTION (4 Booster)	3 INDUCTION (3 Booster)	4 INDUCTION (4 Booster)
Supply voltage	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Installed electric power (W)	6800 W	6200 W	7000 W
Product size (D x W x H) mm	572,5 X 502,5 X 55	572,5 X 502,5 X 55	572,5 X 502,5 X 55
Building-in dimensions (A x B)	560 x 490	560 x 490	560 x 490

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

**CE** Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

# INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

## BUILT-IN

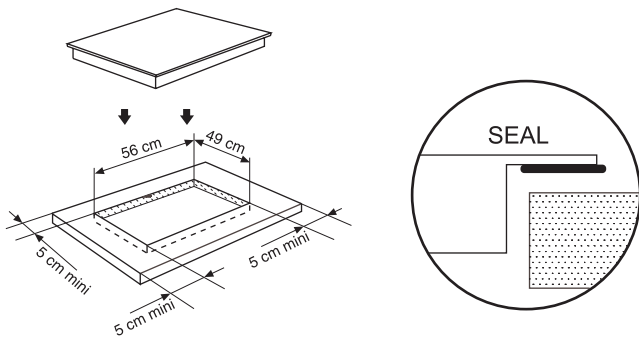
The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

### Installation:

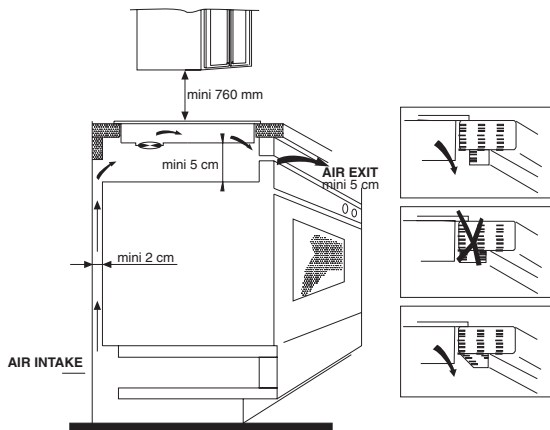
- A watertight seal is supplied with the hob.

### Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.
- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole.
- The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in the Figure (1)



- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.
- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure (2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

## ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

### Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable (**25 A**).
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.*
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by sale agent with dedicated tools to avoid any accident. Connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	- NEUTRAL (N)
BROWN	- LIVE (L)
YELLOW-GREEN	- EARTH (⊕)

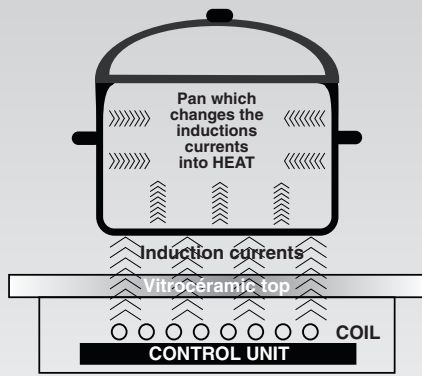
### Connection to power supply

The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure (3)

Voltage & Frequency	Wire connection				
400 V 2-N 50/60 HZ	1 • L1	2 • L2	3 • Grey & Blue	4 • N	5 • Yellow/Green ⊕
220 - 240 V 50/60 HZ	1 • Brown & Black	2 • L	3 • Grey & Blue	4 • N	5 • Yellow/Green ⊕

The cable must not be bent or compressed.

## INDUCTION



### USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance. This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents. These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

**This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.**

**Put simply, induction technology has two main advantages:**

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

### HIGH SAFETY APPLIANCE

#### - Protection from over-Temperature

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

#### - Detection of Small non-magnetic items

When the pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

#### - Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

#### - Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below.

Power level	The heating zone shut down automatically after
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer sounded for one minute.

REMINDE: The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

## HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.

- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.

- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

### INDUCTION ZONE

#### MARK ON KITCHEN UTENSILS

On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction.



Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick)

#### STAINLESS STEEL

Non detectable - Excepted stainless steel ferromagnetic.

#### ALUMINIUM

Non detectable

#### CAST-IRON

Good performance

#### ENAMELLED STEEL

Good performance

#### GLASS

Non detectable

#### PORCELAIN

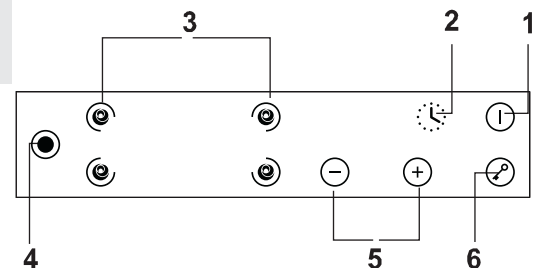
Non detectable

#### COPPER BOTTOM

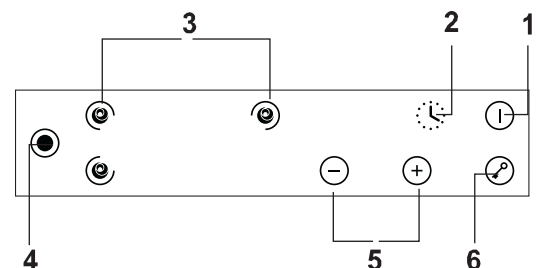
Non detectable

## SCHEMATIC DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL

RVI 468/1  
RVI 470  
RVI 469



RVI 369



- 1 ON/OFF
- 2 TIMER KEY
- 3 HEATING ZONE SELECTION KEY
- 4 BOOST
- 5 POWER / TIMER REGULATING KEY
- 6 CHILD LOCK

## THE DIFFERENT POSITIONS

The different positions correspond to the following power ratings :

### INDUCTION

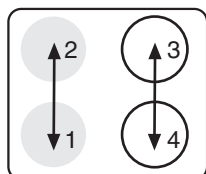
Positions	Power released (%)	Maximum operation time before automatic cut off
1	5	8 hours
2	10	8 hours
3	15	8 hours
4	20	4 hours
5	30	4 hours
6	40	4 hours
7	50	2 hours
8	65	2 hours
9	100	2 hours

For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

### MODEL 4 ZONES

#### NOTE :

The induction hob works with a generator which supplies simultaneously 2 zones per area, according to model :



Each area take in charge a maximum power of 3400 W. Consequently, in the same area, when the Booster function is on and the second plate has reached a power level above 2, the latest is automatically decreased to the level 2.

**Warning :** the Booster works during 5 minutes, after this time, it stops and the plate starts heating again at the previous setting, the power of the generator being decreased, the power level of the second plate keeps its setting.

### MODEL 3 ZONES


#### Booster mode

To heat up more quickly, press "BOOST" after selecting the cooking zone with the power level indicator showing "P". This function can reach up to 2800 W.

#### NB:

1. The Booster function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone returns to its original settings.
2. The Booster function works on the all cooking zones.
3. As the Booster function of first is activated, the second cooking zone is limited under level 2 automatically Vice versa.

## THE USE

- Press the button ON/OFF . Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level " - " is displayed.

- After a 2 minutes without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

### • STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the LEVEL "0" blinks. It shows that the zone is live.



- Press the " + " or " - " button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the " + " or " - " button and the heat level increases or decreases gradually.


*The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.*

0	Off
1 )	Simmering to 65°C
2 ) .....	Melting heat
3	Keeping hot
4	Heating up
5	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	Cooking without lid
7	Frying, meat browning and roasting
8	High temperature cooking and roasting, seizing
9	Frying, seizing
Booster	Boiling large quantities of liquids...

### • PAN DETECTOR

When the hob is operating, the pan detector provides the advantage of automatically stopping or starting the heat of the cooking zone in contact with or on removal of the pan. It therefore offers energy savings.

**If the cooking zone is used with a suitable pan\* :** the display shows the heat level or "P" when the booster is operating. \*The induction needs pans compatibles so fitted with magnetic-bottomed, see table page 3 and pans big enough to fully cover the zone.

**If the cooking zone is used without a pan or with an unsuitable pan :** the display shows . The zone does not start. If no pan is detected after 1 minute, the starting operation is cancelled.

#### IMPORTANT :

**To stop the cooking zone, you must stop the hob normally, you cannot just remove the pan. The pan detector does not work as the hob on/off button.**

### • STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.

- Press the " - " button to display heat level " 0 ". Now the zone goes off, the indicator "0" goes off after 10 seconds.

- To stop rapidly, press the " - " and " + " buttons at the same time. The heat level automatically goes down to " 0 ". The cooking zone goes off.

### • GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing On-Off button.



## • RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: " H ". When the temperature goes back below 60°C, the " H " display goes off.

*For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.*

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

## • ACTIVATION OF THE BOOSTER FUNCTION

The booster function allows to get by a simple pressure the cooking zone working with a high power according to the zone for 5 minutes period. Ideal to bring to the boil large quantities of liquids ...

INDUCTION				
	RVI 468/1 RVI 469	RVI 470	RVI 369	
1. Power	2000 W	2000 W	2000 W	
Power with booster	2600 W	2600 W	2600 W	
2. Power	1400 W	1500 W	1400 W	
Power with booster	2000 W	2000 W	2000 W	
3. Power	2000 W	2000 W	2200 W	
Power with booster	2600 W	2600 W	2800 W	
4. Power	1400 W	1500 W		
Power with booster	2000 W	2000 W		

The above may vary according to the size of the pan and the material.

### Activation of the BOOSTER function :

- Press the selection button of the required cooking zone.  
*The control led is displayed.*




- Press the booster key to start the Booster. The Booster is active for 5 minutes. *The P mark (power) appears.*

When the time is over, the power level decreases to its previous setting.

## • PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

- Start the required zone by following the previous instructions.

- Press the Timer button .

The control LED under the heat level is displayed, it shows that the zone is programmed.

- Press the " + " button to select the time in minutes.

*This is saved automatically after five seconds.*

➔ The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically.


➔ The programmed time can be reset to "00" holding on the " - " button or pressing the " + " and " - " buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone independently.

## • LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.


### To lock :

- Press the on/off button .
- Start the required cooking zones.
- Select a heat level for each of them;

- Press the  button to set the data ; in this way no other button works, except the on/off button.

The Timer indicator shows " LO ".

### To unlock :

To release the locking function just press the  button for 2 seconds, all the controls work again.

If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

### MAINTENANCE:

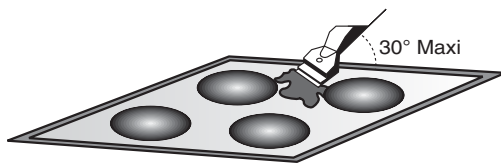
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

### If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS: Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

### NB:



- Do not use a sponge which is too wet.
- Never use a knife or a screwdriver.
- A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
- Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
- Never use abrasive products or scouring powders.

## AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following: that the plug is correctly inserted and fused ; If the fault cannot be identified:  
switch off the appliance - do not tamper with it - call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

## PROBLEM SOLVING

### The induction hob gives shorings out.

- Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

### The induction hob gives a light whistling out.

- Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

### Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.

- You must use pans which are absolutely flat.
- Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

### Foods cook slowly.

- Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

### Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.

- Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob. Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

### Metal markings (may appear as scratches).

- Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
- Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

### Dark streaks or specks.

- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

### Areas of discoloration on cooktop.

- Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

### Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.

- See the Glass Hob Cleaning section.

### The hob is out of order, or some heat zones do not work.

- The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

### The hob does not operate.

- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release.

### The hob does not cut off

- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release. Refer to the section, page 5.

### The hob stops automatically

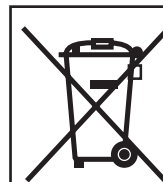
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 4.

### Frequency of on/off operations for cooking zones

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
  - low level: short operating time,
  - high level: long operating time.

### "H" display, residual heat indicator, blinking

- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 2.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

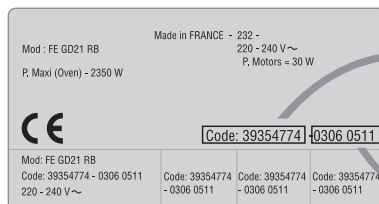
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons 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)



Code produit : .....  
Numéro de série : .....

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- 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.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recraieraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle sur la table car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**Attention:** cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

MODELE	RVI 468/1 - RVI 469	RVI 369	RVI 470
Foyers de cuisson	4 INDUCTIONS (4 Boosters)	3 INDUCTIONS (3 Boosters)	4 INDUCTIONS (4 Boosters)
Alimentation électrique	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Puissance totale électrique (W)	6800 W	6200 W	7000 W
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	572,5 X 502,5 X 55	572,5 X 502,5 X 55	572,5 X 502,5 X 55
Dimensions d'encastrement (A x B)	560 x 490	560 x 490	560 x 490

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** Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.



# 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

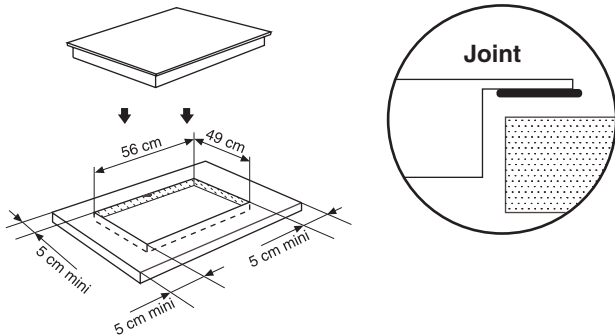
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle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

### Installation:

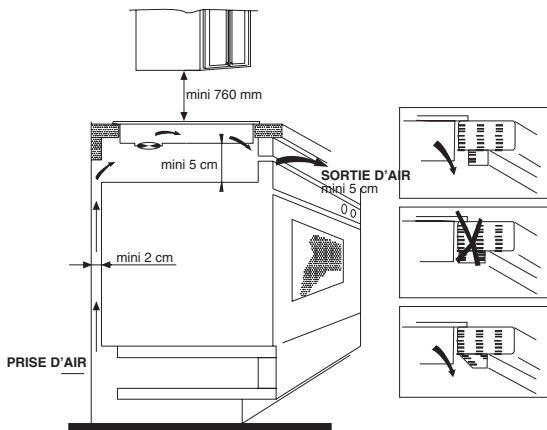
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

### Avant encastrement:

- retourner la table face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
- Placer le joint tout autour de la table.
- Veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.
- Découper une ouverture sur le plan de travail, aux dimensions spécifiées sur le schéma ci-dessous.
- Pour pouvoir installer correctement la table à induction, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles.
- S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures. Voir dessin (Fig. 1).



- L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.
- Toujours s'assurer que la table à induction est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant (Fig. 2).



**Attention:** pour des raisons de sécurité, prévoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles situés au-dessus.

## LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation." Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

### Attention :

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible (**25 A**) et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique 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.
- Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

### ATTENTION:

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, les codes couleurs dans le branchement de chacun des fils doivent être respectées comme ci-dessous :

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
JAUNE-VERT	- TERRE (⊕)

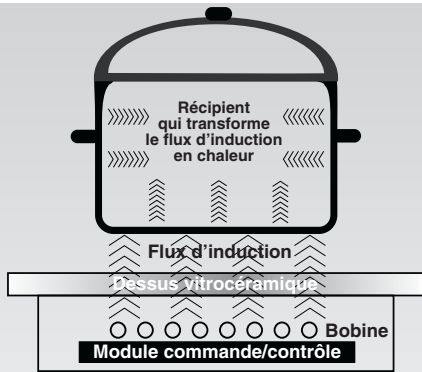
## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Suivre la procédure comme indiqué ci-dessous (Fig. 3) :

Voltage & Frequence	Connexion électrique				
	1	2	3	4	5
400 V 2-N 50/60 HZ	• L1	• L2	• — • N	• N	⊕
	Marron Noir		Gris et Bleu		Jaune/Vert
220 - 240 V 50/60 HZ	• — • L		• — • N	• N	⊕
	Marron & Noir		Gris et Bleu		Jaune/Vert

- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

## INDUCTION



### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".

Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

**Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.**

**Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :**

- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.

- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

### UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ....

• **Protection anti-surchauffe :** un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

• **Détection d'objets non-magnétiques :** si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

• **Indication de chaleur :** lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi que la surface du foyer est encore chaude.

• **Sécurité coupure automatique :** une autre sécurité de la plaque induction est la coupure automatique. Elle fonctionne lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson. La coupure automatique dépend du niveau de puissance et du temps de fonctionnement, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

Lorsqu'une casserole est retirée du foyer de cuisson, il s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

**Rappel :** le patient porteur d'un pacemaker peut utiliser la table de cuisson seulement sous les recommandations du médecin.

## LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.



• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais :** 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 :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

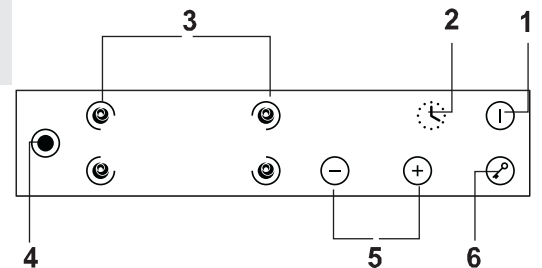
• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

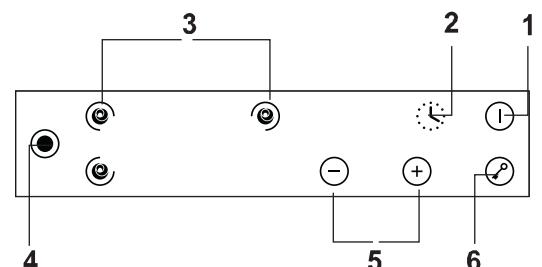
	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction. 
	Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Non détectable Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

## PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

RVI 468/1  
RVI 470  
RVI 469



RVI 369



1 - TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT

2 - TOUCHE DE SELECTION DU "MINUTEUR"

3 - TOUCHES DE SELECTION DU FOYER DE CUISSON

4 - TOUCHE DE SELECTION DU BOOSTER

5 - TOUCHES DE REGULATION PUISSANCE / REGLAGE MINUTEUR

6 - TOUCHE DE VERROUILLAGE

## LES DIFFERENTES POSITIONS

Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

### INDUCTION

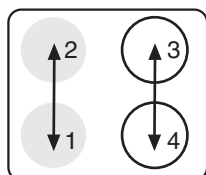
Positions	Puissance (%)	Durée de fonctionnement avant coupure automatique
1	5	8 heures
2	10	8 heures
3	15	8 heures
4	20	4 heures
5	30	4 heures
6	40	4 heures
7	50	2 heures
8	65	2 heures
9	100	2 heures

Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

### MODÈLE 4 ZONES

NOTA:

La table à induction fonctionne avec un générateur qui alimente simultanément deux foyers par zone.



Chaque zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3400 W.

En conséquence, lorsque dans une même zone, la fonction Booster est opérationnelle, le deuxième foyer est automatiquement réduit au niveau 2.

**Attention :** le booster est actif pour une durée de 5 minutes, après ce laps de temps, le booster disparaît, et le foyer reprend la chauffe au réglage précédent, la puissance du générateur étant réduite, le niveau de puissance du deuxième foyer revient à sa position.

### MODÈLE 3 ZONES

Mode Booster

Pour une chauffe plus rapide, appuyer sur la touche Booster après avoir sélectionné le foyer de cuisson, l'afficheur indique "P". Cette fonction peut atteindre 2800 W.

NB:

1. La fonction Booster est active pendant 5 minutes, et de suite le foyer de cuisson reprend son réglage d'origine.
2. La fonction Booster fonctionne sur tous les foyers de cuisson.
3. Comme la fonction Booster du premier est activée, le deuxième foyer de cuisson est réduit automatiquement au niveau 2.

## UTILISATION DE LA TABLE

- Presser la touche ①.

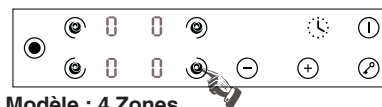
La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage l'indication " - " s'affiche.

- Sans intervention dans les 2 minutes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

### • ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré.

Dans la zone d'affichage, le niveau "0" clignote ; il indique que la zone est active.



Modèle : 4 Zones

- Presser la touche " + " ou " - " pour un niveau de puissance entre 1 et 9. En maintenant la pression sur la touche " + " ou " - ", le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:	) Mijotage (65°C)
2	:	) ..... Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, saisie de viandes ...
Booster	:	Ebullition de large quantités de liquides...

### • DETECTEUR DE RECIPIENT

Lorsque le foyer est en fonctionnement, le détecteur de récipient offre l'avantage d'arrêter ou de démarrer automatiquement la chauffe du foyer de cuisson au contact ou au retrait du récipient. Il permet de ce fait une économie d'énergie.

**Si la zone de cuisson est utilisée avec un récipient adapté\*:** l'afficheur indique le niveau de puissance ou "P" si le Booster est actif.

\* l'induction nécessite des ustensiles compatibles donc magnétiques, voir page 9, et de diamètre adapté au foyer utilisé.

**Si la zone de cuisson est utilisée sans récipient ou avec un récipient non adapté:**

l'afficheur indique [0]. Le foyer ne s'enclenche pas. En l'absence de détection de récipient au bout d'1 minute, l'opération de mise en route est annulée.

**IMPORTANT:**

**Pour arrêter le fonctionnement d'un foyer, vous devez procéder normalement, il ne suffit pas de retirer le récipient. Le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.**

### • ARRÊT D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche " - " jusqu'à afficher le niveau de puissance "0". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.

- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche " - " et " + ". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0".

Le foyer s'éteint.

### • ARRÊT GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression sur la touche marche/arrêt.



## • INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant: "H". Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "H" s'efface.

*Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.*

N.B. après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

## • ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER

La fonction Booster permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec puissance élevée, selon le foyer, pendant 5 minutes. Idéal pour porter à ébullition de grandes quantités de liquides ....

INDUCTION			
	RVI 468/1 RVI 469	RVI 470	RVI 369
1. Puissance	2000 W	2000 W	2000 W
Puissance avec booster	2600 W	2600 W	2600 W
2. Puissance	1400 W	1500 W	1400 W
Puissance avec booster	2000 W	2000 W	2000 W
3. Puissance	2000 W	2000 W	2200 W
Puissance avec booster	2600 W	2600 W	2800 W
4. Puissance	1400 W	1500 W	
Puissance avec booster	2000 W	2000 W	

Les indications ci-dessus varient en fonction de la taille et de la matière du récipient.

### Activation de la fonction BOOSTER :

- Mettre en route le foyer désiré.



- Presser la touche de mise en fonction du BOOSTER.  
Le BOOSTER est actif pour une période de 5 minutes.  
*L'indication "P" s'affiche.*

Une fois ce temps écoulé, le niveau de puissance redescend au réglage précédent.

## • PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.

- Mettre en route le foyer nécessaire à la cuisson.

- Appuyer sur la touche "Minuteur" .

*La diode de commande sous le niveau de puissance du foyer rappelle le foyer programmé.*

- Appuyer sur la touche "+" pour choisir une durée en minutes.  
*L'enregistrement est automatique après trois secondes.*

➔ Le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée. Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute.

➔ Le temps programmé peut être ramené à "00" avec la touche "-" ou avec un appui simultanée sur les touches "+" et "-", le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer indépendamment.

## • FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite quiconque ne mette en route la table. Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que la table soit en fonctionnement.

### Pour verrouiller :

- Appuyer sur la touche Marche/arrêt (1).
- Mettre en route le foyer ou les foyers désirés.
- Choisir une niveau de puissance pour chacun d'entre eux.

- Appuyer sur la touche Verrouillage (2) pour figer les données ; de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/arrêt.

Le programmeur affiche "Lo".

### Pour déverrouiller :

Pour stopper la fonction Verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche (2) pendant deux secondes ; toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.

## ENTRETIEN DE LA SURFACE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- 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.

### ENTRETIEN:

- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier 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 spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

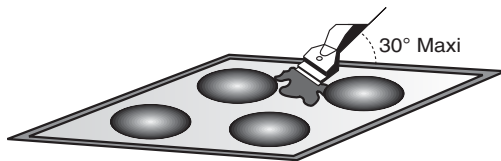
### CONSEILS:

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, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Éviter d'employer une éponge trop humide.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser le raclage avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

## 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;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée, - éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

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

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

### La table à induction émet un ronflement.

• Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

### La table à induction émet un léger sifflement.

• Normal. Étant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

### Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

### Cuissons trop lentes.

• Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

### Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

• Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

### Marques de métal.

• Ne pas faire glisser de récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.

• Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

### Taches sombres.

• Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

### Surfaces claires sur la table.

• Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

### Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

• Se reporter au chapitre "Entretien".

### La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

• Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

### La table ne fonctionne pas.

• Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

### La table ne se coupe pas

• Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

### La table s'arrête automatiquement

• Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

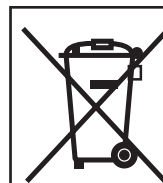
### Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.

• Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :

- niveau faible : temps de fonctionnement court,
- niveau élevé : temps de fonctionnement long.

### Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle clignote

• La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.



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 pourrait être causé 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.

**GB** The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR** Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.