



TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

CONTENU

FR

1. Installation	5
1.1 Encastrement	5
2. Raccordement Electrique	5
2.1 Raccordement au réseau électrique	5
3. Avertissements généraux	6
4. Induction	6
5. Le choix des ustensiles	6
6. Utilisation de la Table	6
7. Maintenance et Entretien	8
8. Assistance Technique	9
9. Problèmes et solutions	9
10. Protection de L'environnement	9
11. Déclaration de conformité	9

CONTENT

GB - IE

1. Instructions for the Installer	10
1.1. Bulding In.....	10
2. Electrical Connection.....	10
2.1. Connection to power supply.....	10
3. General warnings.....	11
4. Induction.....	11
5. Hob cookware advice.....	11
6. Instuctions for use	11
7. Maintenance and cleaning.....	13
8. Aftercare.....	14
9. Problem solving.....	14
10. Protection Of The Environment.....	14
11. Declaration of compliance.....	14

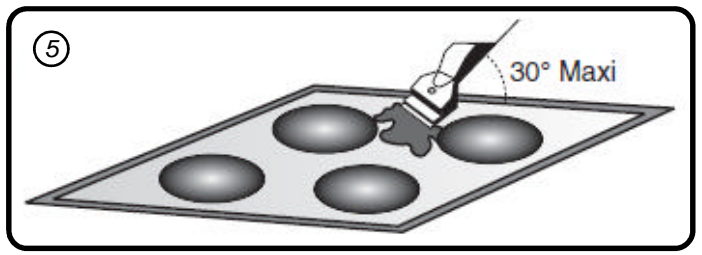
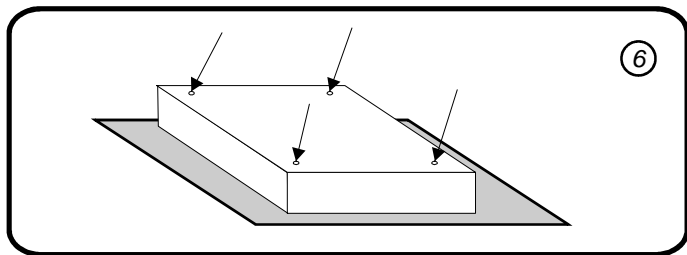
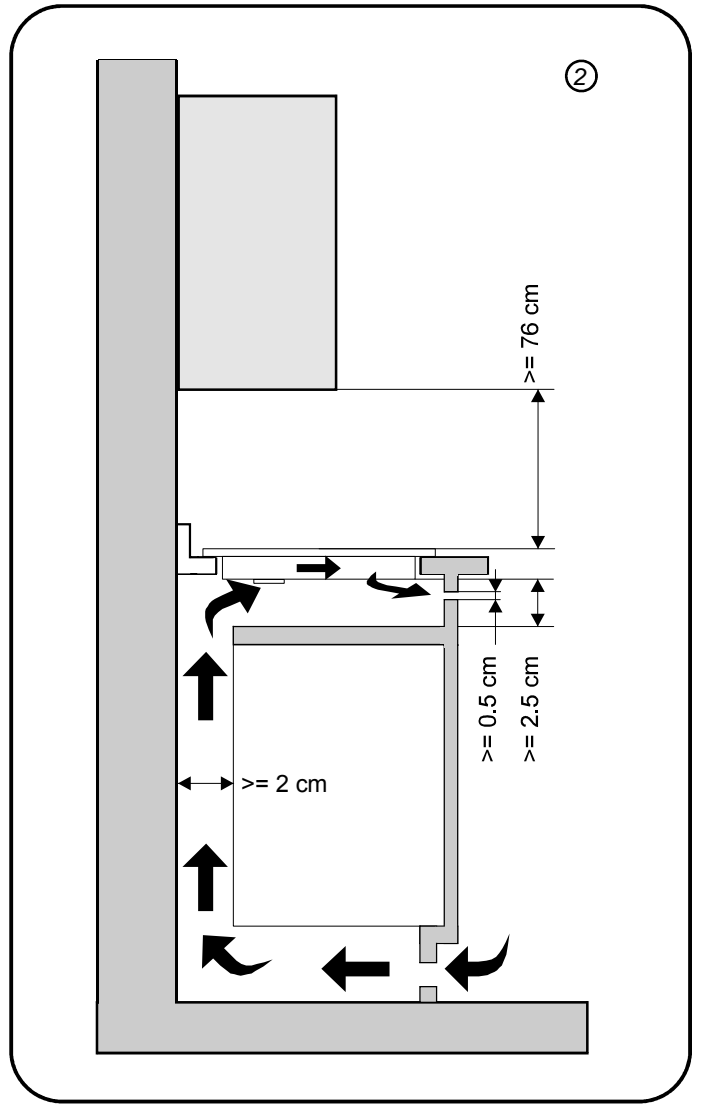
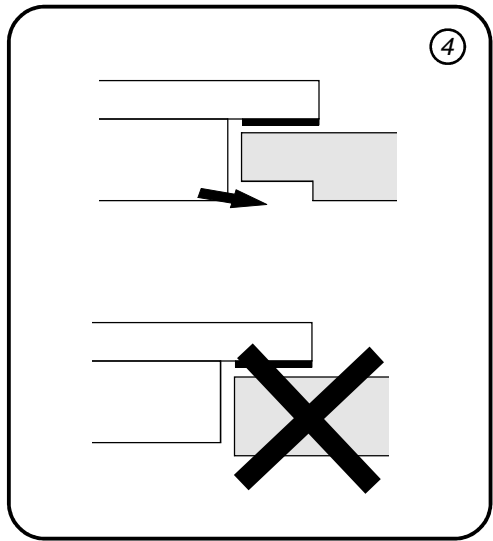
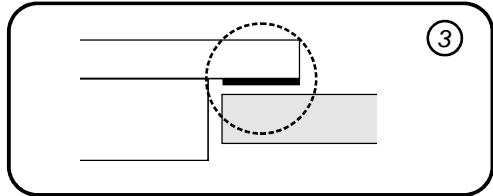
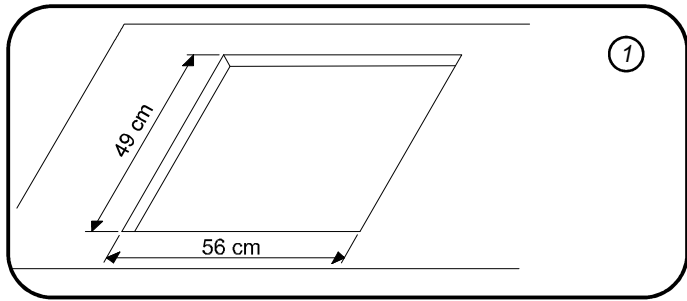
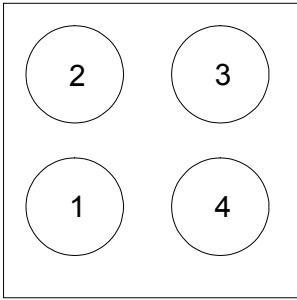
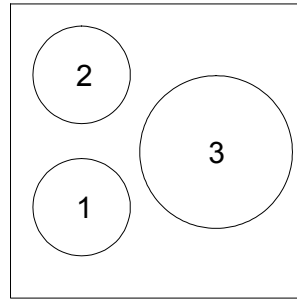


Table A

Cooking Hob / Plaques chauffantes	4 zone models / Modèle 4 zones	3 zone models / Modèle 3 zones
Cooking zones / Zones de cuisson	4 INDUCTION	3 INDUCTION
Installed electric power / Puissance électrique installée	7300 W	7300 W
Product size (D x W x H) mm / Dimensions appareil (P x L x H) mm/	590 x 520 x 55	

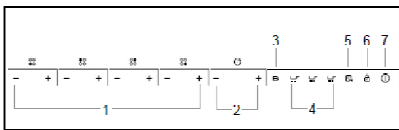


4 zone models
Modèle 4 zones

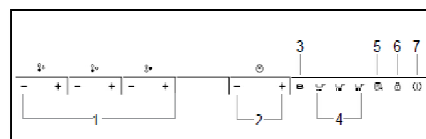


3 zone models
Modèle 3 zones

Schematic diagram of the control panel / Schéma de la zone de commande /



4 zone models
Modèle 4 zones



3 zone models
Modèle 3 zones

- 1. Power regulating key / Touche puissance
- 2. Timer regulating key / Touche minuterie /
- 3. Booster / Booster .
- 4. Special function / Fonction spéciale
- 5. Memory / Mémoire /
- 6. Lock / Verrouillage
- 7. On-Off / Marche-arrêt .

Table / B

The maximum power of cooking zones is as follows / La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante /

Heating Zone Zone cuisson	4 zone models Modèle 4 zones		3 zone models Modèle 3 zones		3 zone, 5Kw models	
	Normal	Boost	Normal	Boost	Normal	Boost
1	2100	3000	2200	3000	1500	2200
2	1500	2000	1500	2000	2100	2600
3	2100	3000	2400	4000	3700	5000
4	1500	2000				

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from / Ceci peut varier en fonction de la taille et du matériau de la casserole

Table / C

Power level / Zone de chauffe	1 ~ 5	6 ~ 10	11 ~ 14	15
The heating zone shut down automatically after / La zone de chaleur s'éteint automatiquement après	8 h	4 h	2 h	1 h

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

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 UN NON DES DOMMAGES AUX BIENS ET/OU AUX PERSONNES.

1.1. ENCASTREMENT

Le mobilier dans lequel votre table sera installée et tous les meubles adjacents, doivent être faits dans des matériaux résistant à des températures élevées. En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Installation:

- Un joint étanche est fourni avec la plaque de cuisson.

Avant le montage :

Retournez la table vers le bas, avec la surface du verre vers le bas.

Assurez-vous que le verre est protégé.

- Monter le joint tout autour de la table de cuisson comme indiqué dans la figure 3.

- Assurez-vous qu'il est correctement mis en place pour éviter toute fuite dans le meuble support.

• Il est important de poser la table sur une surface qui le permet.

• Les déformations causées par une erreur de montage peuvent modifier les spécifications du plan de travail et la performance de la table.

• Laissez un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil et toutes les surfaces verticales voisines.

• Il est absolument essentiel que l'encastrement soit conforme aux dimensions indiquées.

• Découper une ouverture dans le plan de travail de la dimension de la fig. 1. Un mini. de 50 mm d'espace doit être laissé autour de ce trou.

• Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et doit être en matériaux résistants à la chaleur.

• La table de cuisson doit être fixée au plan de travail au moyen d'équerres de fixation (Fig. 6).

• Ne pas poser la table de cuisson au dessus d'un four sans ventilateur, d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur ou d'une machine à laver.

• Il est essentiel que la table à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées comme montré dans la figure 4.

• Assurez-vous que la table de cuisson soit correctement installée comme indiqué dans la figure (2).

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation doit être conforme aux directives standards". Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant être causé par une utilisation inappropriée ou déraisonnable.

Avertissement:

• Avant toute opération électrique, vérifier toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, le disjoncteur, la continuité de la connexion à la terre de l'installation et que le fusible est approprié.

• Le raccordement électrique à l'installation doit être effectué via une prise avec une fiche de terre, ou via un coupe-circuit omnipolaire avec une fente d'ouverture d'au moins 3 mm.

Si l'appareil a une prise de courant, il doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

• Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être relié à la fois à la terre de l'alimentation et à celle des terminaux de l'appareil.

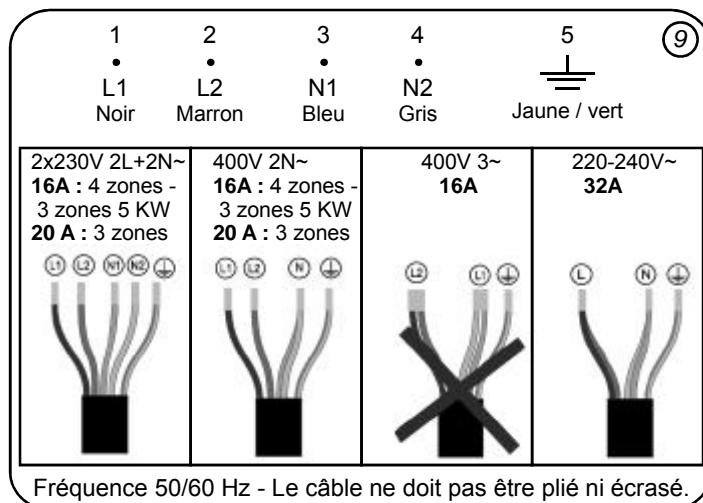
• Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents résultants de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas relié à la terre, ou avec une continuité à la terre défectueuse.

• Toute question relative au cordon d'alimentation doit être soumise au Service Après Vente ou à un technicien qualifié.

• Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par l'agent de vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.

2.1. RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

La prise doit être connectée à un disjoncteur unipolaire en conformité avec la norme. La méthode de raccordement est illustrée sur le schéma (9):



3. AVERTISSEMENTS GENERAUX

• Il est fortement recommandé de garder les enfants loin des zones de cuisson pendant qu'elles sont en service ou quand elles sont éteintes aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, afin de prévenir les risques de brûlures graves.

• Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre soin de toujours surveiller le processus de cuisson car les graisses et huiles chauffées peuvent s'enflammer rapidement.

• La zone de commande de la table est sensible, ne placer pas de récipients chauds à cet endroit.

• Les feuilles d'aluminium et de plastique ne doivent pas être placées sur les zones de chauffage.

• Après chaque utilisation, un nettoyage de la plaque de cuisson est nécessaire pour prévenir l'accumulation de saleté et de graisse. Sinon, ces salissures sont chauffées à la prochaine cuisson et elles dégagent de la fumée et des odeurs désagréables, et présentent des risques de propagation du feu.

• Ne pas laisser des objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la zone d'induction ; s'ils sont larges ou lourds, ils peuvent devenir chauds.

• Ne pas faire cuire les aliments directement sur la table de cuisson. Utiliser toujours un récipient approprié.

• Placer toujours la casserole au centre de la zone que vous faites chauffer.

• Ne pas utiliser la surface de la table comme une planche à découper.

• Ne pas faire glisser les casseroles sur la table de cuisson.

• Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table, ils peuvent causer des dommages.

• Ne pas utiliser la table comme une surface de travail.

• Ne pas utiliser la table pour le stockage de ces produits.

• Dans le cas improbable où une fissure apparaît sur la table, ne plus utiliser la table. Débranchez immédiatement l'alimentation électrique de la table et appelez le Service Après Vente.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou par des personnes inexpérimentées, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

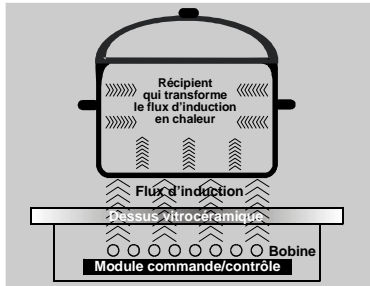
• Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.



Avertissement: cet appareil est conforme aux normes de sécurité et aux règlements en vigueur sur la compatibilité électromagnétique. Néanmoins, les personnes portant un stimulateur cardiaque ne devraient pas utiliser cet appareil. Il est impossible de garantir que tous ces dispositifs disponibles sur le marché sont conformes aux normes de sécurité et règlements en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et que toute perturbation dangereuse ne se produira pas. Il est également possible que les personnes portant d'autres types d'appareil, comme une prothèse auditive, puissent ressentir un certain inconfort.

4. INDUCTION



10

Procédure d'utilisation :

Un générateur électronique fournit en puissance une bobine située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique, de sorte que lorsque le récipient est posé sur la table, il est traversé par les courants d'induction.

Ces courants transforment la casserole en un émetteur de chaleur réelle, tandis que la plaque vitrocéramique reste froide.

Ce système est conçu pour être utilisé avec des casseroles à fond magnétique.

En d'autres termes, la technologie d'induction a deux avantages principaux:

- sa chaleur est émise uniquement par la poêle, la chaleur est maintenue à son niveau maximale et la cuisson se fait sans perte de chaleur.
- Il n'y a pas d'inertie thermique, la cuisson démarre automatiquement lorsque le récipient est placé sur la table et s'arrête quand il est retiré.

UN APPAREIL DE SÉCURITÉ

• Protection contre la surchauffe :

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un seuil de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

• L'avertissement de chaleur résiduelle :

Quand la table a été utilisée pendant un certain temps, de la chaleur résiduelle est présente. La lettre "H" apparaît pour vous avertir de rester éloigné de cette zone de chaleur.

• L'arrêt automatique :

Une autre sécurité de la table à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau C.

Quand le récipient est retiré de la zone de cuisson, immédiatement, celle-ci ne chauffe plus et elle s'éteint après que le buzzer retentit pendant une minute.

RAPPEL: Le patient avec un stimulateur cardiaque doit utiliser ce produit avec l'accord de son médecin.

5. LE CHOIX DES USTENSILES


L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir les meilleurs performances de votre table de cuisson.



11

- **Utiliser toujours des ustensiles de cuisine de bonne qualité avec des bases parfaitement plates et épaisses** : ceci permettra d'éviter les points chauds qui font coller les aliments. Des casseroles en métal épais fourniront une répartition uniforme de la chaleur.
- **S'assurer que la base du récipient est sèche avant de le placer sur la table de cuisson** : lorsque vous le remplissez avec du liquide ou le sortez du réfrigérateur. Ceci permettra d'éviter de tacher la table de cuisson.
- **Utilisez des récipients dont le diamètre est plus grand que le dessin de la zone sélectionnée**. Lorsque vous utilisez un récipient légèrement plus large, la puissance de la zone sera utilisée à son maximum d'efficacité. Si vous utilisez un récipient plus petit, l'efficacité pourra être moindre. La puissance est variable en fonction de la taille et de la qualité du récipient utilisé. Un récipient inférieur à 140 mm de diamètre peut ne pas être détecté par la table de cuisson.

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

	Zone Induction
Sigle repère sur les ustensiles de cuisine	Sur l'étiquette, vérifier la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction 
	Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, acier inoxydable ferritique), faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit rester collé).
Inox	Non détectable Sauf acier inoxydable ferromagnétique
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

6. UTILISATION DE LA TABLE

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Mode d'emploi

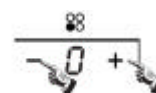
1. Appuyer sur la touche "I", tous les voyants affichent "-".



Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche "+" ou "-" de la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord "8" ou "!" lorsque vous appuyez sur la touche "+" ou "-". Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche "+" ou "-".



Si vous appuyez simultanément sur les touches "+" et "-", le niveau de puissance revient à "0" et la zone de cuisson s'éteint.



NB: Si vous appuyez sur la touche "I", la plaque à induction se remet en mode veille si aucune autre opération n'est effectuée dans les deux minutes.

Fonction Booster

- Appuyez sur la touche "B", l'indicateur de niveau de puissance affiche "b".

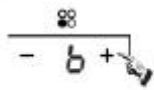


Avertissement:

1. La fonction booster ne fonctionne que pendant 5 minutes ; après ce temps, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.
2. La fonction booster fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction booster de la 1ère zone de cuisson est activée, la zone de cuisson 2 est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa. Lorsque la fonction booster de la 3ème zone de cuisson est activée, la zone de cuisson 4 est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa. Avec le modèle 5 kW, si la fonction Booster est activée pour un des foyers, les autres foyers de cuisson seront limités sous le niveau 3, automatiquement.

Annulation du mode booster.

Annulez le mode booster en appuyant sur la touche "+" ou le "-" de la zone correspondante.



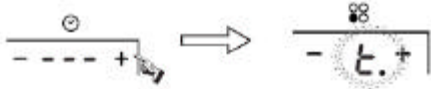
Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées :

- Activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche "+" ou "-" de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- Appuyez alors sur la touche du minuteur "+" ou "-", l'indicateur du niveau de puissance clignote et affiche "b" et l'indicateur du minuteur clignote.



- L'indicateur affiche tout d'abord "0:00", appuyez sur la touche "+" ou le "-" pour régler le temps. Une fois le temps réglé, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur le "+" ou le "-".

- Si vous appuyez une fois sur la touche "+", le temps augmente d'une minute; si vous enfoncez la touche "+", le temps augmente par intervalles de 10 minutes. Lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche "+" enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.

- Si vous appuyez une fois sur la touche "-", le temps diminue d'une minute; si vous maintenez la touche "-" enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes. Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche "-" enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.

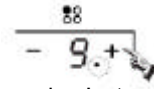
- Vous pouvez régler le niveau de puissance pendant le mode minuteur.

Si la laminerie est activée sur plusieurs zones :

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez le temps de plusieurs zones de cuisson en même temps, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.



- Le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si la minuteur est réglé, mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.

Note:

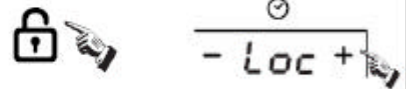
1. Lorsque le minuteur est sur 0 minutes, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches "+" ou "-", le réglage de la puissance revient à "0" et le temps est annulé.

Mode de sécurité

Pour garantir la sécurité des enfants, la table à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage :

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche "lock", la table de cuisson entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche "Loc" et les autres touches sont désactivées à l'exception de la touche "⌚".



En mode de veille, appuyez sur la touche "lock" clés, la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche "Loc" et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche "Loc" pendant un moment, puis s'éteint. Si vous appuyez sur la touche "⌚", "Loc" s'affiche pendant un moment.

- Déverrouillage:

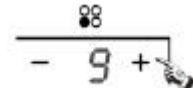
Maintenez la touche "Lock" enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage.

Fonction spéciale

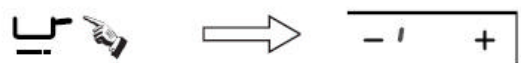


MIJOTAGE (niveau 1)	MOYEN (niveau 8)	ELEVE (niveau 15)
------------------------	---------------------	----------------------

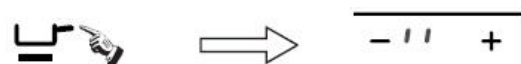
- Activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche "+" ou "-".



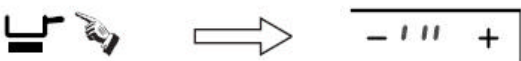
appuyer sur la touche MIJOTAGE, l'indicateur affiche "I"



appuyer sur la touche MOYEN, l'indicateur affiche "II"



appuyer sur la touche ELEVE, l'indicateur affiche "III"



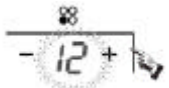
Fonction mémoire

Vous pouvez utiliser la fonction de mémoire pour stocker les réglages de puissance et les durées pour une zone.

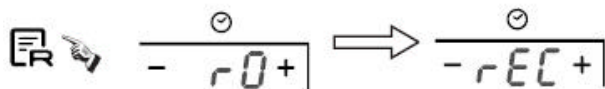


Enregistrement

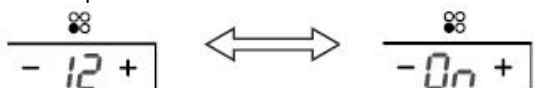
- Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche "+" ou "-", l'indicateur de niveau de puissance de cette zone clignote.



- Appuyez sur la touche "M", l'indicateur du minuteur affiche "r0", "r0" signifie "aucun cycle en mémoire". Maintenez la touche de mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur du minuteur affiche "rEC" et l'enregistrement commence.



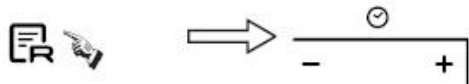
L'indicateur de niveau de puissance affiche alternativement "On" et le niveau de puissance.



-Le nombre maximal d'opérations est de 10 variations du niveau de puissance en 8 heures. Aucune variation du niveau de puissance d'une durée de moins de 15 secondes ne sera enregistrée.

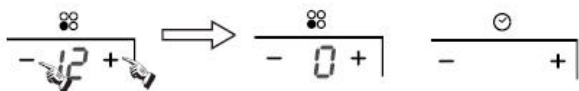
Arrêt de l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche mémoire, "rEC" disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-" ou en réglant le niveau de puissance sur "0"; "rEC" ne s'affiche plus sur l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Retirez la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte l'absence de casserole, "rEC" disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage du niveau de puissance, "rEC" disparaît de l'afficheur du minuteur.

OU

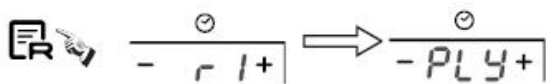
Eteignez l'interrupteur, dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson sera automatiquement annulée.

OU

Éteignez la zone de cuisson enregistrée dans les 15 secondes après le début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement annulé.

Exécution d'un cycle de cuisson enregistré

- Appuyez sur la touche de mémoire, l'indicateur du minuteur affiche "PLY" pendant 5 secondes, puis affiche "r!". La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et démarre le cycle.

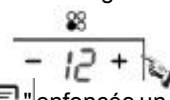


La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et démarre le cycle.

- Si la touche "+" ou "-" est manipulée au cours de l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la zone correspondante, le cycle de cuisson enregistré est abandonné et une gestion normale est restaurée. Néanmoins le cycle de cuisson enregistré est conservé en mémoire.

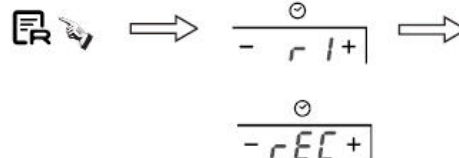
Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si vous en avez déjà enregistré un :

- Activez la zone de cuisson à enregistrer en appuyant sur "+" ou "-"



- Maintenez la touche "M" enfoncée un moment ; "r!" s'affiche. "r!" signifie "zone de cuisson mémorisée".

- Ensuite, le "rEC" s'affiche et l'enregistrement du cycle de la zone sélectionnée démarre.



7. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer tout travail d'entretien sur la table de cuisson, laissez-la refroidir.
- Seuls les produits (crèmes et grattoirs) spécialement conçus pour les surfaces vitrocéramiques doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur la surface de cuisson se carbonisent rapidement et rendent le nettoyage plus difficile.
- Il est conseillé 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 de produit à base de sucre.

ENTRETIEN:

- Verser quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table.
- Frotter les taches tenaces avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches tenaces persistent :

- Verser quelques gouttes d'un liquide de nettoyage spécialisé sur la surface.
- Gratter avec un grattoir, le tenant à un angle de 30° à la table de cuisson, jusqu'à ce que les taches disparaissent.
- Essuyer avec un chiffon doux ou un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- 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 de 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:

- Eviter d'employer une éponge trop humide.**
- Ne jamais utiliser un outil en acier tel qu'un couteau ou un tournevis.**
- L'utilisation d'un grattoir avec une lame de rasoir ne peut pas endommager la surface si un angle de 30° est respecté. (Voir Figure 5).**
- Ne pas laisser le grattoir avec une lame de rasoir à la portée des enfants.**
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudres à récurer.**
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de la table de cuisson.**

5. 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 ne peut être identifiée:
- éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique. L'appareil est livré avec un certificat de garantie qui assure que celui-ci sera réparé gratuitement par l'Assistance Technique.

9. 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. Selon 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 fritures peu vives.

- 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 l'utilisation de récipients à fonds rugueux, ou des grosses particules (sable ou sel) sont prises au piège entre le fond du récipient et la surface de la table.

Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients à fond lisse.

Marques demétal(peuvent apparaître comme des rayures):

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches de graisse ou de déversement 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".

Des zones de décoloration sur la table de cuisson.

- Marques de casseroles en aluminium ou en cuivre, mais aussi de dépôts minéraux de l'eau ou de nourriture peut être enlevée avec la crème de nettoyage.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Voir la section Nettoyage de verre vitrocéramique.

La table est en panne, ou certaines zones de chaleur ne fonctionnent pas.

- Les barres de shunt ne sont pas correctement montés sur le bornier. Vérifiez que la connexion est faite en conformité avec les instructions figure 9 de l'article 2.1.

La table ne fonctionne pas.

- Le panneau de commande est verrouillé. Appuyez sur la touche "verrouillage" pour la libération.

La table ne se coupe pas.

- Le panneau de commande est verrouillé. Appuyez sur la touche "verrouillage" pour la libération. Reportez-vous au chapitre 6 "MODE DE SECURITE".

La table s'arrête automatiquement

- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement si on les laisse allumées pendant trop longtemps. Reportez-vous à la table C.

Fréquence des opérations de marche / arrêt pour la cuisson des zones

- Les cycles marche-arrêt 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, le clignotement

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit vérifier l'installation en conformité avec les recommandations, section 1.1.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.



L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.

1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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.

1.1. BUILDING 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 as show in Figure 3.
- 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 Figure 1. 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.
- Hob must be fixed to the worktop with the specific bracket (Figure 6)
- 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 as show in Figure 4.

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.

2. ELECTRICAL CONNECTION

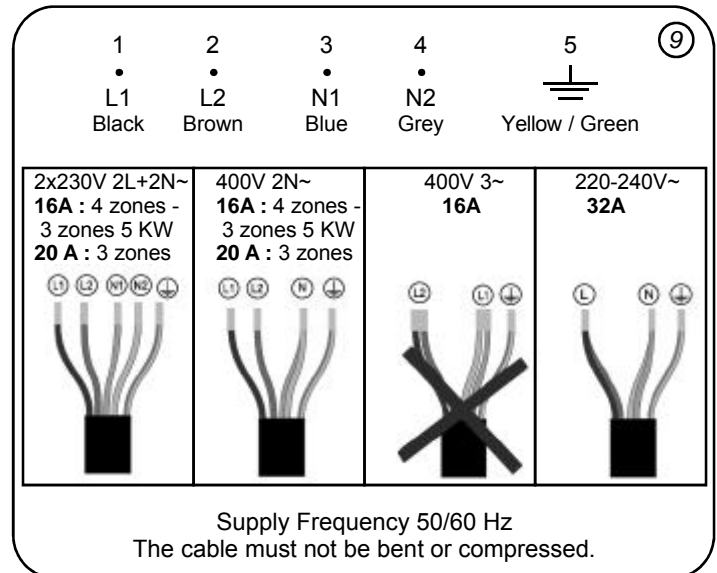
"The installation must conform to the standard directives". The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuitbreaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- 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 by the sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

2.1. 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 9:



3. GENERAL WARNINGS

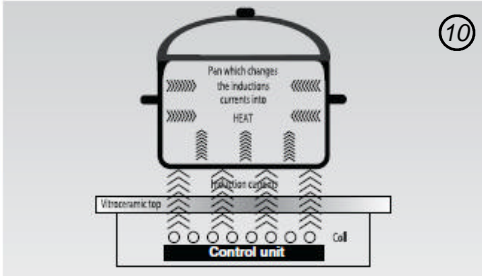
- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process 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.
- After use switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.



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.

4. 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 twomainadvantages :

- 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.

A 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.

• 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 C*.

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

REMIND:

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

5. 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 as large as the graphic of the selected zone.** When using a pot slightly wider, the power of the zone will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot, the efficiency could be less than expected. The power output changes depending on size and quality of the pot; it could be less than declared. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

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

6. INSTRUCTIONS FOR USE

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

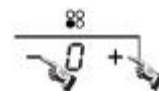
1. Press the "ⓘ" key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "8" or "!" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



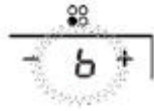
If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.



NB : When the "ⓘ" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within two minutes.

Boost function

Press the "B" key, the power level indicator showing "b"

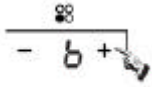


Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on the all cooking zone.
3. As the boost function of the 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa. As the boost function of the 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa. In the 5Kw model as the boost function of one cooking zone is activated, the other cooking zones are limited under level 3 automatically, and vice versa.

Cancelling the "BOOST" mode

Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.



Timer function

If more than 1 zone is switched on:

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone, the corresponding digits will be flashing.



- Then press the "+" or "-" timer key. Power level indicator will be flashing and showing "t"; the timer indicator will be flashing.



- To begin with the indicator shows "0:00", set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.

- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.

- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .

- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .

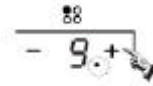
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.



- on the timer display will be shown the timer than will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing. Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.



- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

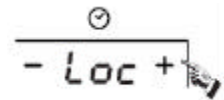
1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to "0", time is cancelled.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

- Lock:

In working mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the "ⓘ" key.



In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "Loc" and the rest of the keys are disabled. The timer shows "Loc" for a while and then goes out. If you press the ⓘ key, "Loc" will be displayed for a while.

- Unlock:

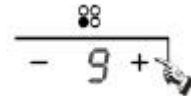
Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

Special function

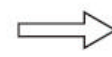


SIMMERING key (level 1)	MEDIUM key (level 8)	HIGH key (level 15)
-------------------------------	-------------------------	------------------------

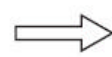
- Activate the selected zone by pushing "+" or "-".



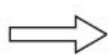
press the SIMMERING key, the indicator will be show "I"



press the MEDIUM key, the indicator will be show "II"



press the HIGH key, the indicator will be show "III"



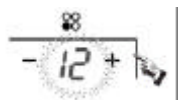
Memory function

You can use the memory function to store the power level settings and duration for one zone.

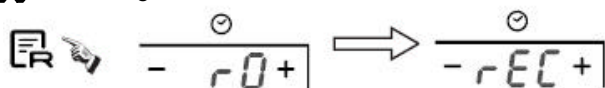


Recording

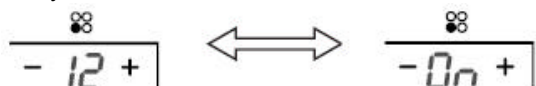
- Select the desired cooking zone by pressing the "+" or "-" key, with the power level indicator of that zone flashing,



- press the "R" key, with the timer indicator showing "r0", "r0" means "no cooking cycle in memory". Hold down the memory key for 3 seconds, with the timer indicator shows "rEC", recording is started.



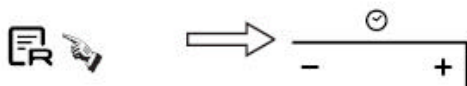
the power level indicator showing "On" and power level Alternately.



-The maximum number of operations is 10 power level variations in 8 hours. Any power level variation lasting less than 15 seconds will not be recorded.

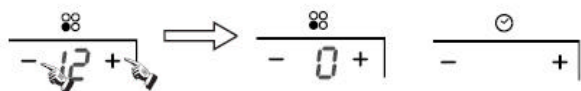
Stop recording

Press again the memory key, "rEC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.



OR

Switch off the corresponding cooking zone by pressing "+" and "-" simultaneously or by setting the power level to 0, "rEC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.



OR

Remove the pan from the corresponding cooking zone. When the zone detects missing pan, then "rEC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.

OR

Do more than 10 power level setting variations, "rEC" will be no more display on.

OR

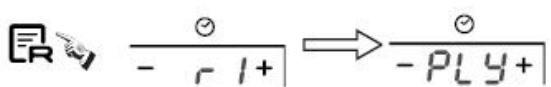
Switch off the hob, in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

OR

Switch off the a recorded cooking zone before 15 second since the starting of the recording in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

Execute a recorded cooking cycle

- Press the memory key, the timer indicator displays "r!", key for 5 seconds, then displays "PLY". The zone corresponding at the recorded cooking cycle will switch on and starts performing the cycle.

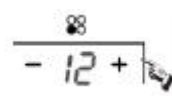


- If the corresponding zone was already on, the recorded cooking cycle will take the priority and be performed.

- If during the execution of a recorded cooking cycle on the corresponding zone "+" or "-" key, the recorded cooking cycle is aborted and normal managing is restored. Anyway the stored cooking cycle is kept in memory.

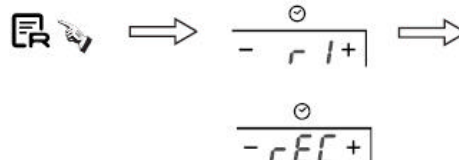
How to record one new cooking cycle if we have already recorded one:

- Activate the cooking zone we want to record by pressing "+" or "-"



- Hold down the "R" key for a while, and the "r!" will appear. "r!" means "cooking zone stored in memory".

- Then the "rEC" will be displayed, the recording of the cycle on the selected zone starts.



7. MAINTENANCE AND CLEANING

- 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°. (See Figure 5)

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

Steam cleaner is not be used.

8. 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.

9. 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 figure 9 section 2.1.

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 6 SAFETY MODE paragraph.

The hob stops automatically

- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to Table C.

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, section 1.1.

10. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



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.

11. DECLARATION OF COMPLIANCE

This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

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.

GB - IE

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.