



Notice d'utilisation

Table de cuisson
vitrocéramique
TVH L41

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL	8
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	9
MISE AU REBUT	10
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
INSTALLATION	11
PRÉPARATION DE L'ENCASTREMENT	12
ENCASTREMENT	13
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	14
PRÉCAUTIONS	14
BRANCHEMENT DE LA TABLE	15
BRANCHEMENTS SPÉCIFIQUES	16
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	17
UTILISATION	18
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	18
MISE EN ROUTE	18
CONSEILS DE CUISSON	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes sur l'installation de l'appareil, son usage et son entretien. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

POUR ÉVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS D'OUVRIR NI DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne transformez ou ne modifiez pas les caractéristiques de l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les récipients utilisés deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Faites attention aux poignées des récipients. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- **ATTENTION:** N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.

PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL

- Afin d'éviter tout court-circuit et détérioration des composants électriques, veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infilte sous les manettes. Il est d'ailleurs déconseillé de retirer les manettes.
- Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone

de cuisson.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage vapeur.

PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans la partie « BRANCHEMENT ELECTRIQUE »).

MISE AU REBUT

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance nominale*	Diamètre du foyer
4 foyers Hi-light	6000 W	Avant gauche	1800 W	180 mm
		Arrière gauche	1200 W	145 mm
		Avant droit	1200 W	145 mm
		Arrière droit	1800 W	180 mm

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Alimentation : 220 - 240 V 2/3~ 380 - 415 V 2N/3N~ 50/60 Hz

Calibre de protection : 32 A

Dimensions (L x l x P) : 580 x 510 x 48 mm

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Commandes latérales par boutons

Témoin de chaleur résiduelle

Témoin de mise sous tension

ACCESSOIRES FOURNIS

Joint périphérique d'installation

Câble d'alimentation (sans prise secteur)

INSTALLATION



Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

PRÉPARATION DE L'ENCASTREMENT

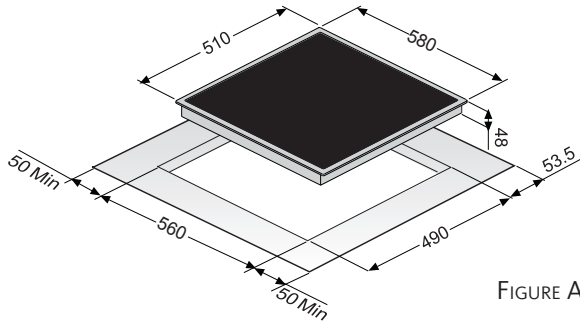
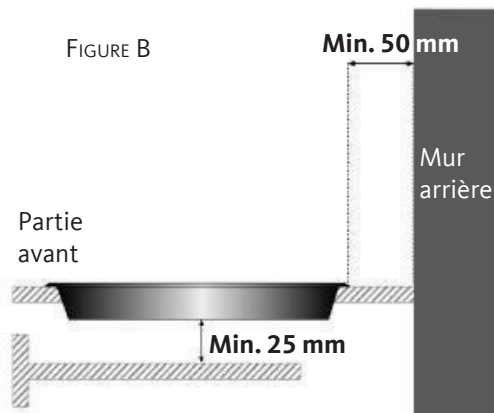


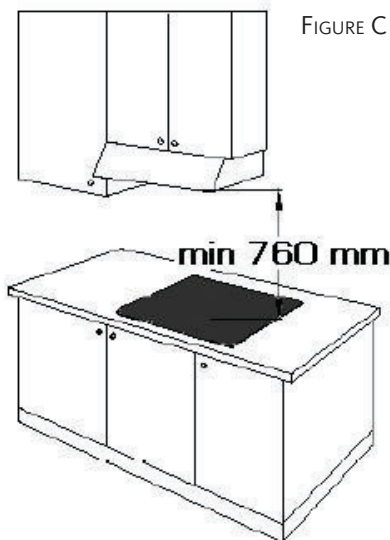
FIGURE A

- La découpe dans le plan de travail sera de : **560 x 490 mm** (FIGURE A).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 48 mm.
- La distance entre le caisson de la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 53,5 mm.
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson (FIGURE B).



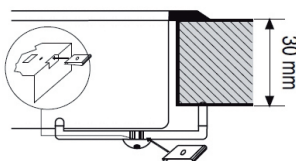
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle. Veillez à laisser un espace de **25 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (FIGURE B).
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (FIGURE C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).



ENCASTREMENT

1. Préparer la colle pour sceller le périmètre tout le long de l'appareil.



2. Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, en fonction de l'épaisseur du plan de travail (FIGURE D).

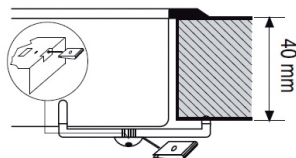
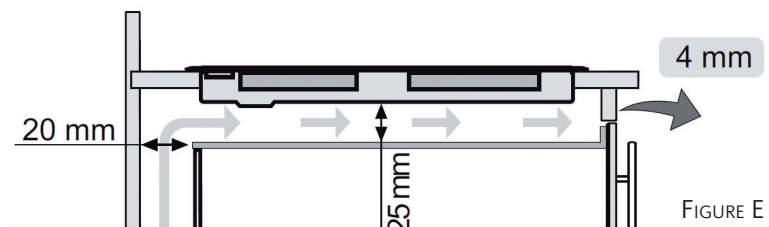


FIGURE D

3. Après installation, si la partie inférieure de l'appareil est accessible depuis la partie inférieure du meuble, montez un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (FIGURE E). Ceci n'est pas nécessaire si un four est installé sous la table de cuisson.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

PRÉCAUTIONS



Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.


En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en plusieurs configurations électriques. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 220 - 240 V~. Pour les autres branchements, reportez-vous au paragraphe « Branchements spécifiques ».

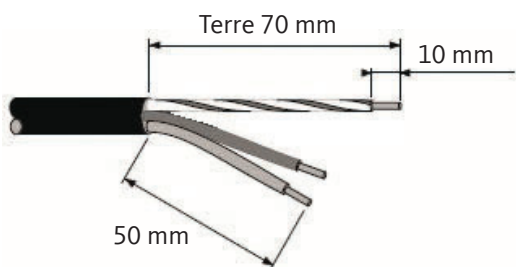
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

BRANCHEMENT DE LA TABLE

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

Remarque : le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :

Monophasé 230 V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1, 2 et 3.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au plot 4, la phase L aux plots 1, 2 ou 3.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
220-240 V~ 50 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 V2V2

3 - Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.

4 - Refermez le couvercle du bornier.



Attention !

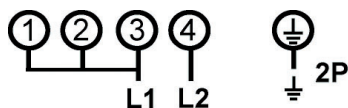
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

BRANCHEMENTS SPÉCIFIQUES

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 220-240 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent « Branchement de la table » avec les schémas de câblage et caractéristiques du câble ci-dessous :

Biphasé 220-240 V 2N~ 2P :

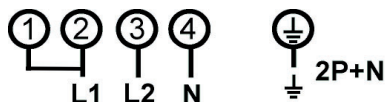
Mettre un pontet entre les plots 1, 2 et 3. Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, la phase L1 au plot 1, 2 ou 3, et la phase L2 au plot 4.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
220-240 V~ 50 Hz	2 Phases	3 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F 3G

Biphasé 380-415 V 2~ 2P+N :

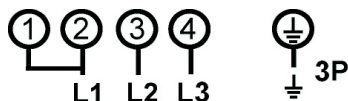
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2. Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au plot 4, la phase L1 au plot 1 ou 2, et la phase L2 au plot 3.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
380-415 V~ 50 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F 4G

Triphasé 220-240 V 3N~ 3P :

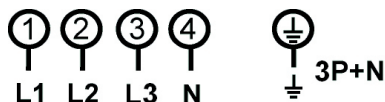
Mettre un pontet entre les plots 1, 2. Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, la phase L1 au plot 1 ou 2, la phase L2 au plot 3 et la phase L3 au plot 4.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
220-240 V~ 50 Hz	3 Phases	4 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F 4G

Triphasé 380-415 V 3~ 3P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au plot 4, la phase L1 au plot 1, la phase L2 au plot 2, et la phase L3 au plot 3.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
380-415 V~ 50 Hz	3 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F 5G

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

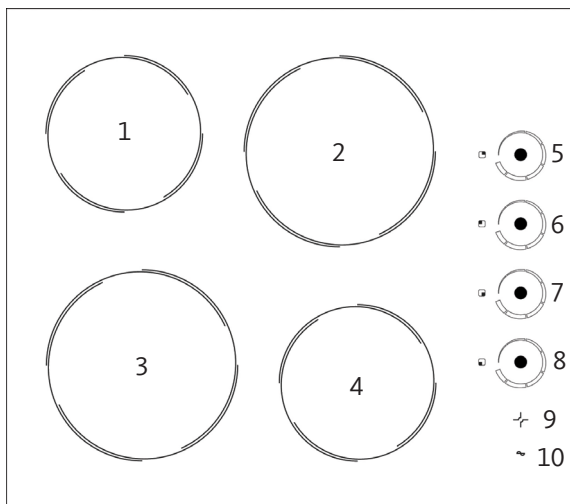


FIGURE F

1. Élément chauffant électrique rayonnant \varnothing 145 mm 1200 W
2. Élément chauffant électrique rayonnant \varnothing 180 mm 1800 W
3. Élément chauffant électrique rayonnant \varnothing 180 mm de 1800 W
4. Élément chauffant électrique rayonnant \varnothing 145 mm 1200 W
5. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 2
6. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 1
7. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 4
8. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 3
9. Témoin de chaleur résiduelle
10. Témoin de mise sous tension

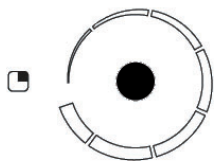
UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

MISE EN ROUTE

Les zones de cuisson sont équipées de 4 éléments chauffants de différentes puissances et de différents diamètres.



Sur le panneau frontal, à côté de chaque bouton, un pictogramme indique la zone de cuisson correspondant au bouton de commande (FIGURE G).

FIGURE G



Attention !

Évitez toute infiltration de liquide à travers des boutons de commandes de l'appareil.

Les éléments chauffants sont commandés par des régulateurs à 7 positions (FIGURE G) qui offrent un large éventail de températures différentes. Dans les étapes ci-après, nous vous expliquons comment atteindre différents niveaux de cuisson.

Pour mettre sous tension les éléments chauffants, tournez le bouton correspondant vers la gauche ou vers la droite.

Le témoin lumineux [9] s'allume et indique la mise sous tension d'un ou plusieurs éléments chauffants.

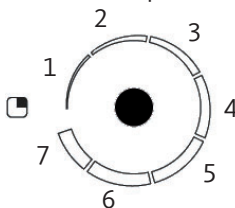
Note : lors de la première utilisation, il est possible qu'un léger dégagement de fumée et une odeur particulière se produisent. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

Pour éteindre les éléments chauffants, tournez complètement le bouton correspondant vers la gauche jusqu'à la position minimum.

Le témoin lumineux [9] s'éteint lorsque la température de la zone de chauffe est descendue au-dessous de 50°C. C'est pour cette raison qu'il est qualifié de témoin de chaleur résiduelle.

CONSEILS DE CUISSON

La chaleur n'est dégagée qu'à l'intérieur des cercles dessinés sur la table de cuisson. Ceux-ci doivent être entièrement recouverts par les casseroles.



Position des boutons	Types de cuisson
1	Faire fondre du beurre, du chocolat, etc.
2	Chauffer de petites quantités de liquide et garder des plats au chaud.
3-4	Chauffer des aliments, décongeler des aliments surgelés, cuire des fruits et légumes secs.
5	Cuire de la viande, du poisson, des légumes secs en sauce.
6	Cuire de la viande rôtie, du poisson, des steaks et des œufs.
7	Frir à l'huile et chauffer de grandes quantités d'eau.

Pour une utilisation correcte, reportez-vous à la FIGURE H ci-après :

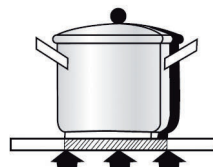
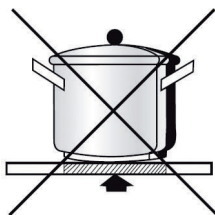
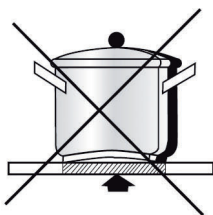


FIGURE H

- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre sous tension.
- Utilisez des récipients au fond plat et plein.
- Utilisez des récipients de même diamètre que les zones de cuisson.
- Séchez le dessous du récipient avant de le déposer sur la zone de cuisson.
- Ne frottez pas le récipient sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager.
- Eloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson. Assurez-vous que les poignées des récipients sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.

- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. N'abandonnez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le témoin n'est pas éteint.
- Débranchez la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de récipients en plastique.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement supplémentaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention !

Avant toute opération d'entretien, attendez que la table de cuisson soit complètement froide.

Afin de faciliter son entretien, nettoyez votre table de cuisson après chaque utilisation.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique (FIGURE I).
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- **Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infilte sous les manettes. Il est d'ailleurs déconseillé de retirer les manettes.**

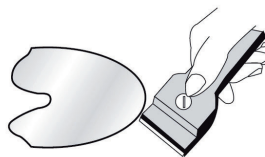


FIGURE I

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Attention :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création
21 avenue de l'Harmonie
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Fabriqué en Italie