

Notice
d'utilisation

Table de cuis-
son à induction

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Conseils utiles	9
Instructions d'installation	3	Entretien et nettoyage	10
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	11
Notice d'utilisation	7	En matière de protection de l'environnement	12

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

 Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

 **Avertissement** Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des cou-

verts de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.

- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.

 **Avertissement Risque d'incendie !** Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.

⚠ Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions d'installation

i Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique. **La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**

Modell FEI6640FBA		Prod.Nr. 949 595 532 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
FAURE		  	

Les consignes de sécurité

⚠ Avertissement Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs

doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.

⚠ Avertissement Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

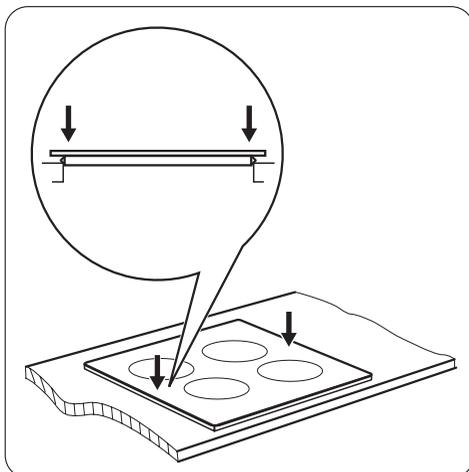
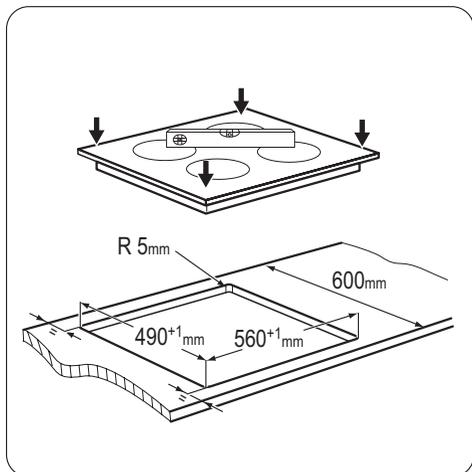
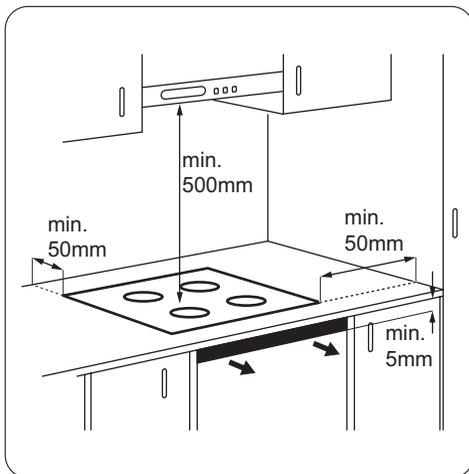
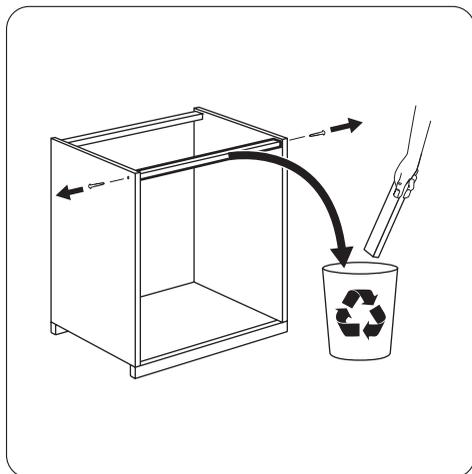
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

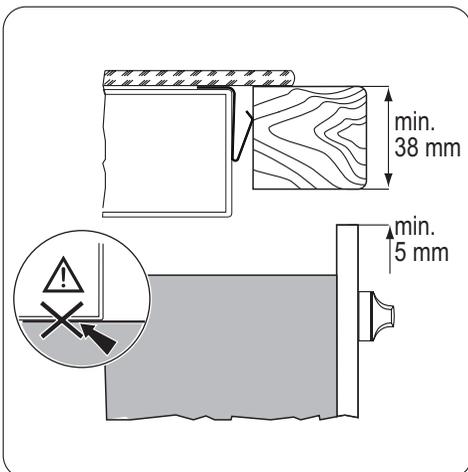
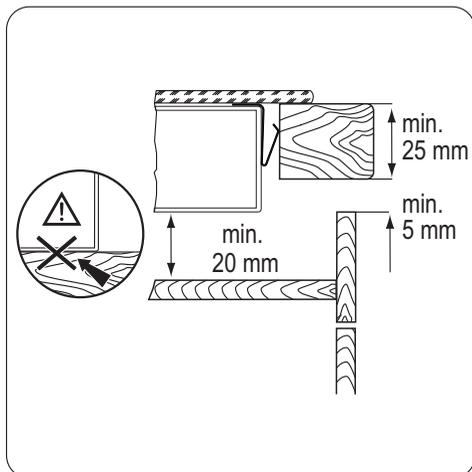
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être

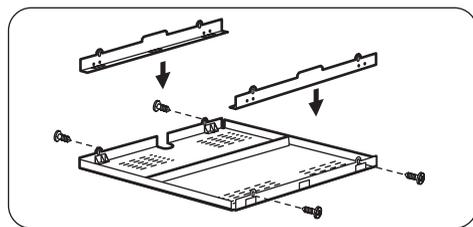
retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Montage



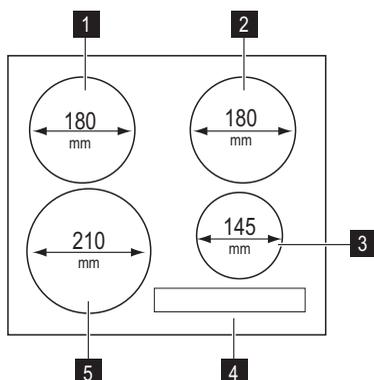


- i** Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



Description de l'appareil

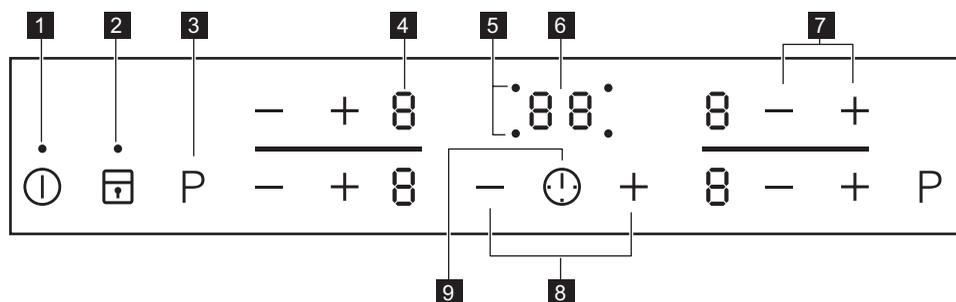
Vue d'ensemble



- 1** Zone de cuisson à induction 1800 W (diamètre minimum du récipient = 145 mm).
- 2** Zone de cuisson à induction 1800 W (diamètre minimum du récipient = 145 mm).
- 3** Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W (diamètre minimum du récipient = 125 mm).
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W (diamètre minimum du récipient = 180 mm).

1) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	Touche sensible	Fonction
1	ⓘ	Active et désactive l'appareil.
2	🔒	Verrouille ou déverrouille le bandeau de commande.
3	P	Active la fonction Booster.
4	Indicateur du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
5	Voyants du minuteur pour les zones de cuisson	Affiche la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
7	+ / -	Augmente ou réduit le niveau de cuisson.
8	+ / -	Augmente ou réduit la durée de cuisson.
9	Ⓢ	Sélectionne la zone de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Écran	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
u	La fonction Maintien au chaud/ est active.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
A	La fonction Chauffage Automatique est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou il n'y a pas de récipient dans la zone de cuisson.
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).

Écran	Description
	Le Verrouillage/la Sécurité enfants fonctionne.
	La fonction Booster est activée.
	La fonction Arrêt Automatique est activée.

Voyant de chaleur résiduelle

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

Notice d'utilisation

Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

Cette fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un si-

gnal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous n'utilisez pas un plat de cuisson approprié. Le symbole s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, s'affiche et l'appareil est désactivé. Voir tableau.

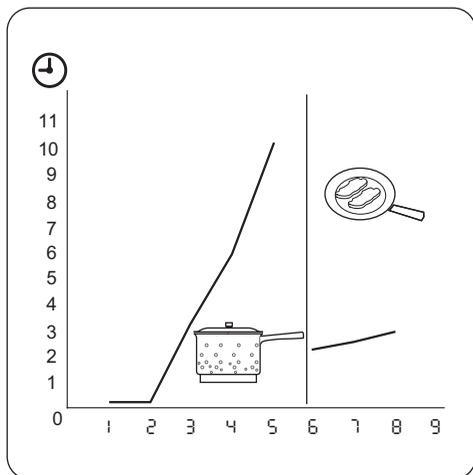
Temporisation de la fonction Arrêt automatique

Niveau de cuisson	1 -	-		-
La zone de cuisson se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

Appuyez sur pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur et en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

Démarrage automatique de la cuisson



La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson :

1. Appuyez sur **—** ; le symbole **[9]** s'affiche à l'écran.
2. Appuyez de nouveau sur **+** jusqu'à ce que le symbole **[R]** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez immédiatement sur **—** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, le symbole **[R]** s'affiche à l'écran.

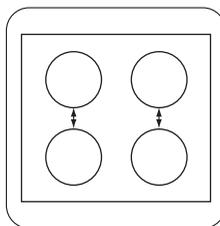
Pour désactiver cette fonction, appuyez sur **—** .

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P** , **[P]** s'affiche.

Pour la désactiver, appuyez sur **P** ou **—** .

Gestionnaire de puissance



Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne entre deux niveaux.

Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson**: appuyez sur **[1]** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- **Pour activer ou changer le minuteur** : appuyez sur la touche **+** ou **—** du minuteur pour régler la durée (**00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour désactiver le minuteur** : réglez la zone de cuisson avec **[1]** et appuyez sur **—** pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00** . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Vérification du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche **[1]** . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.
- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur **[1]**

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur .

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le

symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.

Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

Conseils utiles

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Sur les zones de cuisson, un champ électromagnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
 1	Pour conserver au chaud les plats que l'on vient de cuire	selon les besoins.	Mettre un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragôts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Avertissement Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

i Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Te-

nez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
 3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go fonctionne. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert la Ⓛ . Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a encore de la chaleur résiduelle sur la zone de cuisson. Laissez refroidir la zone de cuisson. • Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
Les touches sensibles commencent à chauffer.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Ⓛ s'allume	L'arrêt de sécurité fonctionne. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.

Problème	Cause possible et solution
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun récipient sur la zone de cuisson Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
 s'allume	L'appareil présente une anomalie, parce qu'un récipient brûle sur le feu. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson fonctionne. L'arrêt de sécurité fonctionne. Mettez à l'arrêt l'appareil. Retirez le récipient chaud. Après environ 30 secondes, remettez en fonctionnement la zone de cuisson.  doit disparaître, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction ».

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.



www.electrolux.com/shop

