



Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

Table Induction Mesa inducción

TVI L31

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| Sécurité | 4 |
| Précautions avant utilisation en cuisson | 4 |
| Utilisation de l'appareil | 4 |
| Nettoyage | 5 |
| Précautions pour ne pas détériorer l'appareil | 5 |
| Précautions en cas de défaillance de l'appareil | 5 |
| Autres protections | 6 |
| Description de l'appareil | 6 |
| Caractéristiques techniques : 230V~ 50Hz | 6 |
| Bandeau de commande | 6 |
| Utilisation de l'appareil | 7 |
| Touches sensitives | 7 |
| Affichage | 7 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 7 |
| Ventilation | 7 |
| Mise en route et gestion de l'appareil | 7 |
| Avant la première utilisation | 7 |
| Principe de l'induction | 8 |
| Mise en route | 8 |
| Détection de récipient | 9 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 9 |
| Fonction minuterie | 9 |
| Verrouillage du bandeau de commande | 10 |
| Conseils de cuisson | 11 |
| Qualité des casseroles | 11 |
| Dimension des casseroles | 11 |
| Exemples de réglage des puissances de cuisson | 12 |
| Entretien et nettoyage | 12 |
| Que faire en cas de problème | 12 |
| Instructions d'installation | 13 |
| Connexion électrique | 14 |

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- 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.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier 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.
- 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.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- 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.

Nettoyage

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Il faut laisser refroidir les parties chaudes.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique. Nettoyez systématiquement le dessous des ustensiles avant de les poser sur le plan vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter 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: déclenchez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- 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.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper le ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.

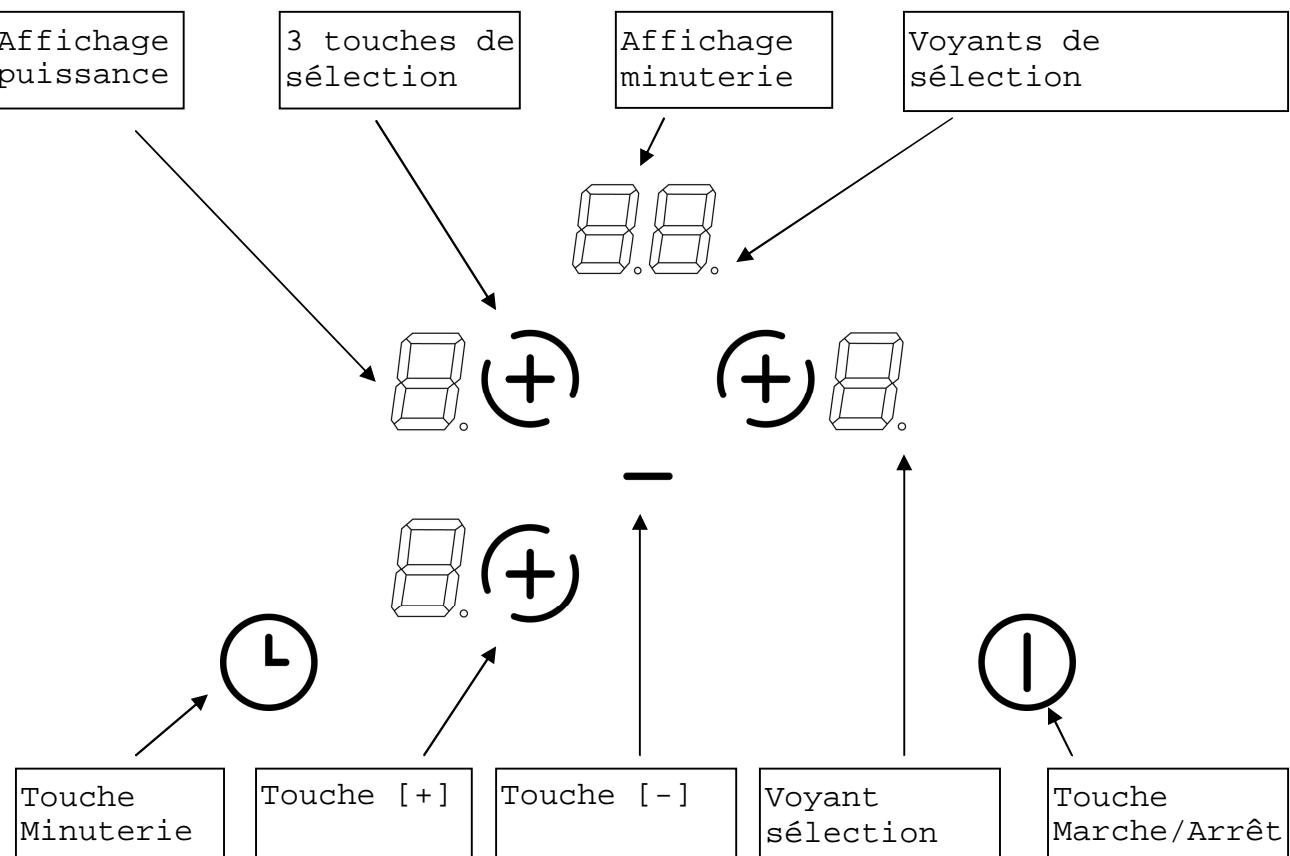
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques : 230V~ 50Hz

| Type | Puissance totale | Position du foyer | Puissance Nominale * | Diamètre |
|----------------|------------------|---|-------------------------|----------------------------|
| TVI L31 | 6000W | Avant gauche Arrière gauche Droit | 2300W 1400W 2300W | 190 mm 150 mm 250 mm |

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u> | <u>Fonction</u> |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée |
| 1...9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson |
| <u>U</u> | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié |
| E | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude |
| L | Verrouillage | La table est sécurisée |

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque le voyant « H » s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuissons sont chauffées par le fond des casseroles).

Dans ce cas il y a danger de brûlures.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson , puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur | Voyant |
|------------|---------------------|--------------|------------|
| Enclencher | Appuyer sur [0/I] | 3 x [0.] | clignotent |
| Arrêter | Appuyer sur [0/I] | aucun ou [H] | s'éteint |

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|--------------|---|--------------------------|
| Sélectionner | Appuyer sur la touche de la zone[+] | [0.] |
| Augmenter | Ré-appuyer sur [+] | de [1] à [9] |
| Diminuer | Appuyer sur [-] | de [9] à [1] |
| Arrêter | Appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-] | [0] ou [H] [0] ou [H] |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissous sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|--|---|-------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyer sur la touche de la zone[+] | [0.] |
| Sélectionner puissance | Appuyer sur [+] ou [-] | [1] à [9] |
| Sélectionner «  » | Appuyer sur [] | Minuterie[00] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [-] | Durée diminue |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [] | Durée augmente... |

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|--|--|----------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyer sur la touche de la zone[+] | [0.] |
| Sélectionner « ⊖ » | Appuyer sur [⊖] | Temps restant |
| Désactiver « ⊖ » | Appuyer simultanément sur [-] et [⊖] | Passe à [00] puis s'éteint |
| Lorsque plusieurs minuteries sont activées il l'opération. | | suffit de répéter |

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

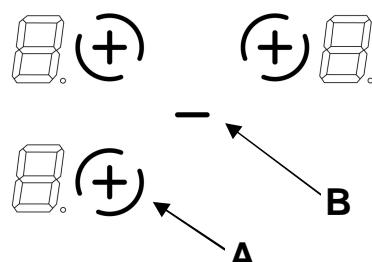
Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche [⊖]

- Minuterie utilisée hors cuisson :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---------------------|------------------|
| Activer la table de cuisson | Appuyer sur [0/I] | Voyants de zone |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [⊖] | Minuterie [00] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [-] | La durée diminue |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [⊕] | Durée augmente |
| Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes. | | |
| Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. | | |
| Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche [⊖] | | |

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.



- Verrouillage :

| Action | Bandeau de commande | Afficheurs |
|---------------|--|-------------------|
| Mise en route | Appuyer sur [0/I] | [0] ou [H] |
| Verrouiller | Appuyer simultanément sur [+] de la zone de gauche (A) et sur le [-] central (B) Puis appuyer sur [+] (A) seul | [0] ou [H] [L] |

- Déverrouillage :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---------------|--|----------------------------------|
| Mise en route | Appuyer sur [0/I] | [L] |
| Déverrouiller | Appuyer simultanément sur [+] de la zone de gauche (A) et sur le [-] central (B) Puis appuyer sur [-] (B) seul | [0] ou [H] afficheurs éteints |

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Vérifier que le fond des ustensiles soit parfaitement plat. Ne pas utiliser d'ustensiles à fond concave ou convexe (facile à vérifier avec une règle plate).

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium et inox à fond ferro-magnétique,

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

| | | |
|-------|--------------------------------|---|
| 1 à 2 | Faire fondre Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélantine Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler Décongélation | Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire Frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 | Frire, Porter ébullition | à Steaks, omelettes eau |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [U] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [C] ou [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-Ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- la zone de cuisson est encore chaude [H]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-]

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

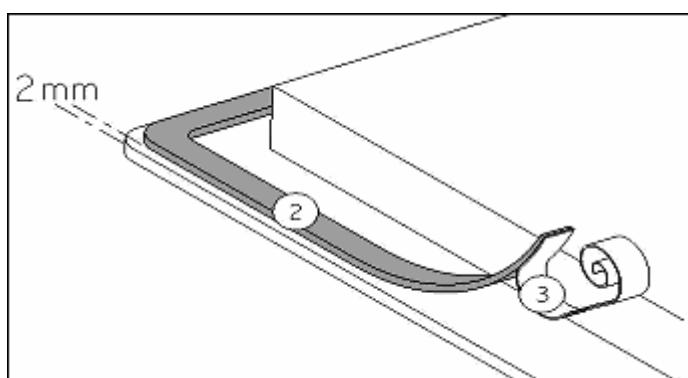
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :
560 x 490 mm
- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». 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**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux 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, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe 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.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|--------------|--------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| 230V~1N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 RR | 25 A * |
| 400V~2N 50Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 RR | 16 A * |

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

Branchemet de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N) , veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion.

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
Visser la phase L sur un des plots 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
Visser la phase L1 sur un le plot 2 et la phase L2 sur le plot 3.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Querida , querido cliente,

Le agredecemos la confianza que nos otorgo al elegir nuestra mesa de cocción vitro cerámica a inducción.

Para un manejo eficiente de su aparato, le recomendamos leer attentamente las instrucciones de uso siguientes, y conservar el manual para una futura consulta.

SUMEN

| | |
|--|-----------|
| Seguridad | 19 |
| Precauciones antes de utilizarla para cocinar | 19 |
| Utilización del aparato | 19 |
| Limpieza | 20 |
| Precauciones para no deteriorar el aparato | 20 |
| Precauciones en caso de fallo del aparato | 20 |
| Otras precauciones | 21 |
| Descripción del aparato | 21 |
| Características técnicas | 21 |
| Zona de mandos | 22 |
| Utilización del aparato | 22 |
| Teclas táctiles | 22 |
| Indicaciones | 23 |
| Indicador de calor residual | 23 |
| Ventilación | 23 |
| Puesta en marcha y gestión del aparato | 23 |
| Antes de la primera utilización | 23 |
| Principio de la inducción | 23 |
| Puesta en marcha | 24 |
| Detección del recipiente | 24 |
| Indicador de calor residual | 25 |
| Función minutero | 25 |
| Bloqueo de la zona de mandos | 26 |
| Consejos de cocción | 27 |
| Calidad de las cacerolas | 27 |
| Dimensión de las cacerolas | 27 |
| Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción | 28 |
| Conservación y limpieza | 28 |
| Qué hacer en caso de problema | 28 |
| Instrucciones de instalación | 29 |
| Conexión eléctrica | 31 |

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, discuetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.

Limpieza

- Es necesario poner el aparato fuera de servicio para limpiarlo.
- Es necesario dejar enfriar las partes calientes.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo ...). Siempre limpie el bajo de las cazuelas antes de poner les encima de la mesa vitro cerámica.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas substancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- Los aparatos usados contienen metales preciosos. Consulte con la administración de recuperación sobre las posibilidades de reciclaje.

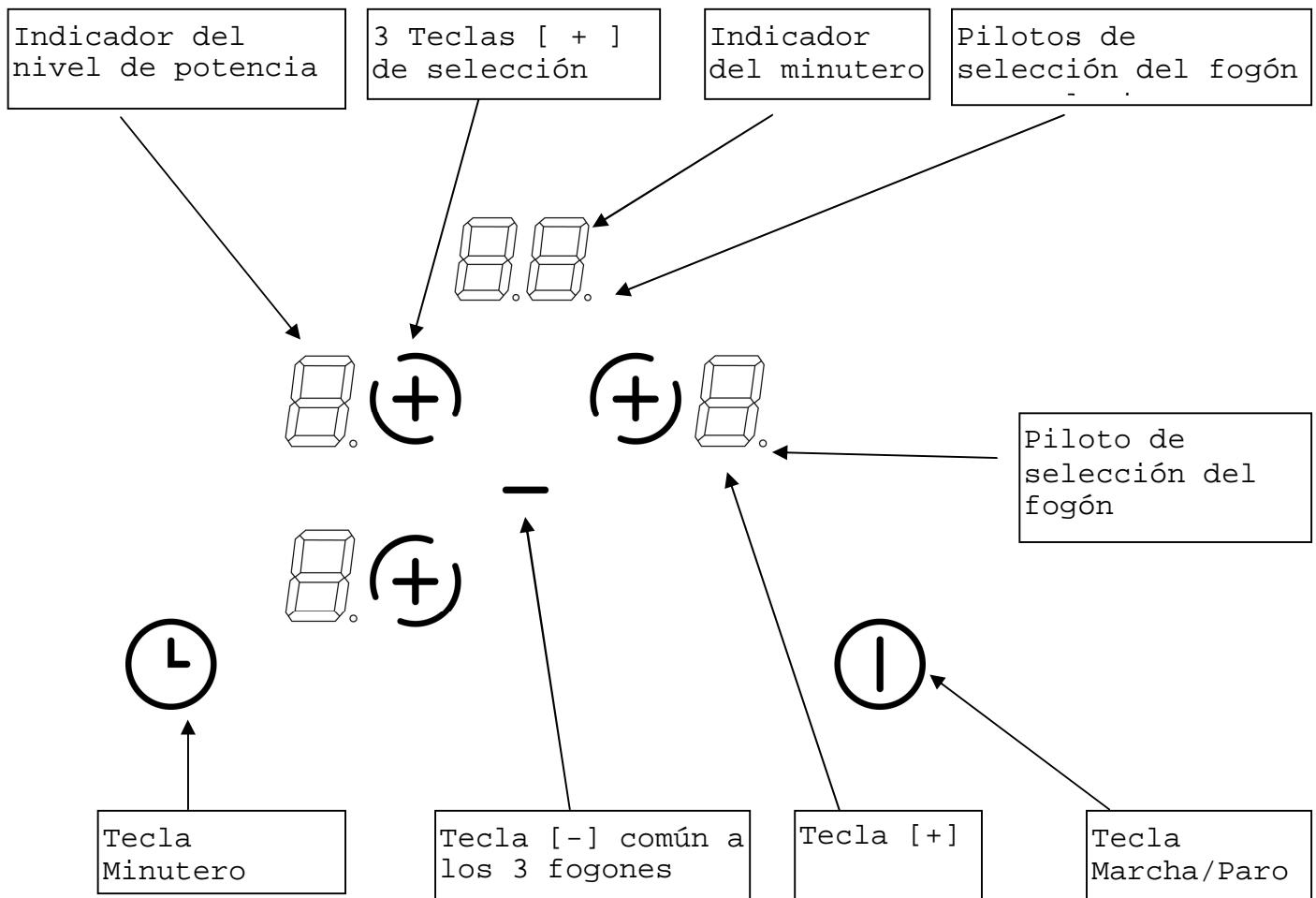
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

| Tipo | Potencia total | Posición del fogón | Potencia nominal * | Diámetro |
|---------|----------------|--|-------------------------|----------------------------|
| TVI L31 | 6000W | Delante Izquierdo Detrás Izquierdo Derecha | 2300W 1400W 2300W | 190 mm 150 mm 250 mm |

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

| <u>Indicación</u> | <u>Designación</u> | <u>Función</u> |
|-------------------|--------------------|----------------------------------|
| 0 | Cero | Zona de calefacción activada |
| 1...9 | Nivel de potencia | Elección nivel de cocción |
| <u>U</u> | Detección | Falta recipiente o es inadecuado |
| E | Mensaje de error | Defecto del circuito electrónico |
| H | Calor residual | La zona de cocción está caliente |
| L | Bloqueo | La placa está protegida |

Indicador de calor residual

Cuando el piloto "H" se enciende, esto significa que la zona de cocción correspondiente está caliente (las zonas de cocción están calentadas por el fondo de las cacerolas).

En este caso, hay peligro de quemaduras.

El calor residual puede utilizarse para mantener calientes los platos.

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que las calorías desprendidas por la electrónica sobrepasan un cierto umbral. La ventilación conecta su velocidad alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidos en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con suela ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

- Conecitar / Apagar a placa de cocción:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> | <u>Piloto</u> |
|---------------|-----------------------|------------------|---------------|
| Conectar | pulsar [0/I] | 3 x [0] | centellea |
| Apagar | pulsar [0/I] | ninguno o [H] | se apaga |

- Conecitar / Apagar una zona de calentamiento:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|---------------|---|------------------------|
| Seleccionar | pulsar [+] de la zona | [0.] |
| Aumentar | pulsar [+] de la zona | [1] hasta [9] |
| Disminuir | pulsar [-] | [9] hasta [1] |
| Apagar | pulsar simultáneamente [+] y [-] o pulsar [-] | [0] o [H] [0] o [H] |

Si no se hace ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.

- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor.

Peligro de quemadura y de incendio!

Función minutero

El minutero puede asignarse simultáneamente a las 3 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

Ajuste o modificación de la duración de la cocción:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Seleccionar la zona | Pulsar [+] | [0.] |
| Seleccionar la potencia | Pulsar [+] o [-] | [1]...[9] [P] |
| Seleccionar «①» | Pulsar [①] | Minutero [00] minutos |
| Disminuir la duración | Pulsar [-] | [60] pasa a 59,58... |
| Aumentar la duración | Pulsar [①] | El tiempo aumenta... |

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

Detener la función minutero de cocción:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Seleccionar la zona | Pulsar [+] | [0.] |
| Seleccionar "①" | Pulsar [①] | Tiempo restante |
| Desactivar "①" | Pulsar [-] y [①] | Pasa a [00] y después se apaga |

Cuando hay varios minuteros activados, basta repetir la operación.

Paro automático al final de la cocción:

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [①].

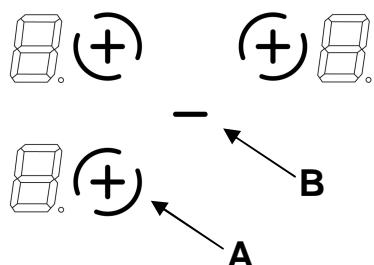
Minutero utilizado sin cocción:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|--|-----------------------|----------------------|
| Activar la placa de cocción | Pulsar [0/I] | Pilotos de zona |
| Seleccionar "0" | Pulsar [0] | Minutero [00] min |
| Disminuir la duración | Pulsar [-] | [60] pasa a 59,58... |
| Aumentar la duración | Pulsar [0] | El tiempo aumenta... |
| El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga. | | |
| Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora. | | |

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [0].

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).



Bloqueo:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|-------------------|---|------------------|
| Puesta en marcha | Pulsar [0/I] | [0] o [H] |
| Bloquear la placa | Pulsar a la vez [-] (B) y [+](A) delante Izq. | [0] o [H] |
| | Pulsar de nuevo [+](A) | [L] |

Desbloqueo:

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------|---|---------------------------|
| Desbloquear la placa | Pulsar a la vez [-] (B) y [+](A) delante Izq. | [L] indicadores |
| | Pulsar de nuevo [-] (B) | Los indicadores se apagan |

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 a 2 | Hacer fundir Recalentar | Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados |
| 2 a 3 | Hinchar Descongelación | Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados |
| 3 a 4 | Vapor | Legumbres, pescados, carne |
| 4 a 5 | Agua | Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas |
| 6 a 7 | Cocer a fuego suave | Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos |
| 7 a 8 | Cocer Freír | Patatas, buñuelos, tortas |
| 9 | Freír, Llevar a ebullición | Filetes, tortillas agua |
| P | Freír, Llevar a ebullición | Llevar a ebullición cantidades importantes de agua |

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Deje enfriar el aparato, **ya que hay riesgo de quemaduras.**

Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.

No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.

Seque el aparato con un trapo limpio.

Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [F] se enciende:

- No puede utilizar esta zona de cocción
- Llame al Servicio Posventa

El símbolo [E] se enciende:

- El sistema electrónico es defectuoso
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha funcionado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La soplante de ventilación continúa girando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La soplante se para automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

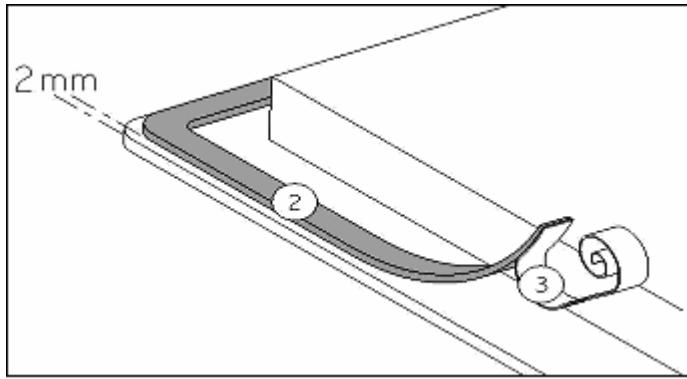
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble.

Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:
560 x 490 mm
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los junquillos de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Garantice **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnípolo. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.

Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50 Hz
Conecte siempre el cable de tierra de protección.

Respete el esquema de conexiones.

La caja de conexiones está situada bajo la placa de cocción. Para abrir la envolvente, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

| Red | Conexión | Diámetro cable | Cable | Calibre de protección |
|--------------|-------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| 230V~1N 50Hz | 1 Fase + N | 3 x 2,5 mm ² | H 05 RR | 25 A * |
| 400V~2N 50Hz | 2 Fases + N | 4 x 1,5 mm ² | H 05 RR | 16 A * |

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma TN 60 335-2-6/1990

Conexión de la placa:

Para las distintas conexiones, utilice los puentes de latón que se encuentran en la caja de conexiones.

Monofásico 230V~1P+N :

Ponga un puente entre 2 y 3 y entre 4 y 5.

Atornille la tierra al borne "tierra", el neutro N al borne 4 ó 5, la fase L al borne 2 ó 3.

Bifásico 400V~2P+N :

Ponga un puente entre 4 y 5.

Atornille la tierra al borne "tierra", el neutro N al borne 4 ó 5, la fase L1 al borne 2 y la fase L2 al borne 3.

Atención! Coloquie bien los hilos y apriete bien los tornillos.

Nuestra responsabilidad no sería exigible por cualquier incidente resultante de una mala conexión, o que pudiera surgir por el uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una toma de tierra defectuosa.

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

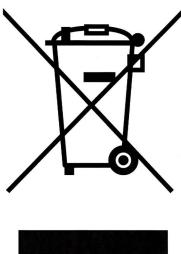
Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, 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.

(* : sur présentation du ticket de caisse dans tous les magasins boulanger)

Atención:



Este logotipo que aparece en el producto indica que se trata de un equipo cuyo tratamiento como residuo debe realizarse de acuerdo con la directiva 2002/96/CE de 27 de enero de 2003, relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos puede provocar efectos en el medio ambiente y en la salud de las personas en el ciclo de tratamiento de dicho producto.

Por consiguiente, al final de la vida de este producto, no debe desecharse con los residuos urbanos no seleccionados.

Como consumidor final, su papel es fundamental en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de valorización de este equipo eléctrico y electrónico. Los organismos locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores ponen a su disposición sistemas de recogida y recuperación.

Tiene la obligación de utilizar los sistemas de recogida selectiva que están a su disposición.

Condiciones de garantía:

Vease condiciones en su tienda *.

(* presentar la factura de compra en cualquier tienda Boulanger)



BOULANGER S.A
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en France
Fabricado en Francia