

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle d'autrui est particulièrement importante.

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.



Ceci est le symbole d'avertissement relatif à la sécurité, qui rappelle l'attention des utilisateurs sur les dangers potentiels que lui-même ou d'autres personnes peuvent encourir. Tous les messages de sécurité sont suivis de ce symbole et des termes :

! DANGER

Indique une situation de danger pouvant entraîner des blessures graves si celle-ci n'est pas évitée.

! AVERTISSEMENT

Indique une situation de danger pouvant entraîner des blessures graves si celle-ci n'est pas évitée.

Tous les messages de sécurité vous informent sur le danger potentiel, sur la façon de limiter le risque de blessures et sur les conséquences d'une non-observation des instructions.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité. Ne tentez jamais de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf indication contraire du fabricant.

! AVERTISSEMENT

Le non-respect des informations contenues dans le présent manuel peut être source d'incendie ou d'explosion et engendrer des dommages corporels ou matériels.

- Ne rangez pas ou ne manipulez pas de l'essence ou des vapeurs et des liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ :**
- Ne tentez pas d'allumer un autre appareil.
 - Ne touchez pas les interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas de téléphone à l'intérieur de l'habitation.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions que celui-ci vous fournira.
 - Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
 - L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, une agence d'entretien et de réparation ou par le fournisseur de gaz.

- Installez un panneau de séparation au-dessous de l'appareil.
 - Utilisez l'appareil dans une pièce bien ventilée.
- Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
 - Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois celui-ci installé dans son logement.
 - Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un tuyau flexible ou d'un tuyau métallique rigide.
 - Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillers, etc.), couvercles ou autres sur les foyers, car ils pourraient chauffer.
 - Au moment de l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.
 - Cet appareil est conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. L'utilisation est toutefois proscrite à toute personne porteuse d'un pacemaker. Il est impossible de garantir que tous les appareils (pacemaker) présents sur le marché sont conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique, ce qui empêche d'assurer l'absence totale d'interférences dangereuses. Il se peut également que des personnes porteuses d'autres types d'appareils, tels que appareils auditifs, éprouvent quelque désagrément.
 - N'utilisez pas d'adaptateurs ni de rallonges pour prises multiples.
 - Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
 - Lorsque l'appareil est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles.
 - Évitez de toucher la table de cuisson avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
 - Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce. Il en résulterait un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Ne conservez aucun produit inflammable dans ou à proximité de l'appareil : un incendie pourrait se déclencher si l'appareil était mis en service par inadvertance !
- Ne chauffez ni ne cuisinez jamais des aliments contenus dans des récipients hermétiques ou des boîtes de conserves. Sous l'effet de la pression, ils pourraient exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en matériau synthétique.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Nous recommandons de surveiller constamment la cuisson des aliments pour lesquels on utilise une quantité importante d'huile ou de graisse.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à de hautes températures. Il se peut, dès lors, que les vapeurs dégagées par l'alcool provoquent un début d'incendie en entrant en contact avec l'élément chauffant.
- Les emballages doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, laissez-le d'abord refroidir.

REMARQUES :

- Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est équipée d'un revêtement vitrocéramique, n'utilisez en aucun cas :
 - des plaques en fonte ou des casseroles et poêles en terre cuite ;
 - des diffuseurs de chaleur (grillage, par exemple) ;
 - deux brûleurs pour un même ustensile de cuisson.
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci est en service et empêchez-les de jouer avec les commandes ou toute autre pièce de l'appareil.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des normes fournies dans ce chapitre.

Branchement électrique

- Les connexions électriques entre la prise d'alimentation et la plaque doivent être vérifiées et adaptées au type de tension électrique avant de brancher la plaque au secteur (voir chapitre connexions au bornier).
- Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.
- Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F, comme indiqué dans le tableau "Tension d'alimentation".

Connexions au bornier

Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole . Le fil susmentionné doit être plus long que les autres.

- Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
- Dénudez environ 10 mm de la gaine des fils. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur les borniers et les shunts en fonction du type d'alimentation électrique, en suivant les indications données sur le schéma.
- Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).








La table de cuisson effectue un contrôle automatique de quelques secondes à chaque branchement au secteur.

AVERTISSEMENT

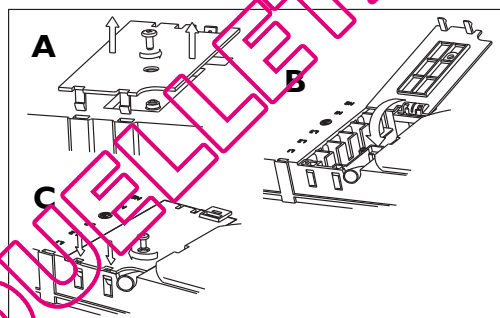
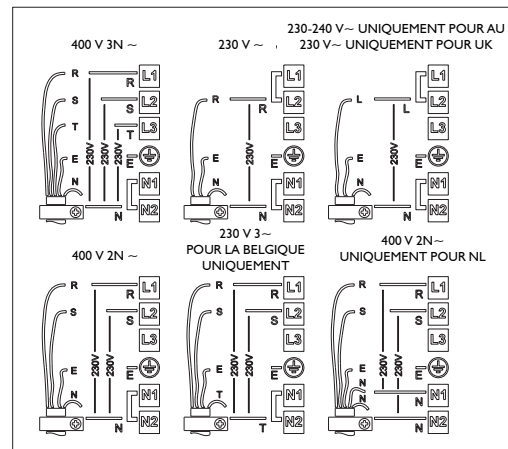
Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail, et doit être positionné de façon à éviter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base de l'appareil. N'utilisez pas de rallonges.

Tension d'alimentation

| Fils | Nombre x section |
|---|-------------------------|
| 230V ~ +  | 3 X 2,5 mm ² |
| 230-240V ~ +  | 3 X 2,5 mm ² |
| 230V 3 ~ +  | 4 X 1,5 mm ² |
| 400V 3N ~ +  | 5 X 1,5 mm ² |
| 400V 2N ~ +  | 4 X 1,5 mm ² |



Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de la plaquette présente sur le cordon d'alimentation. Effectuez le branchement au secteur au moyen d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.



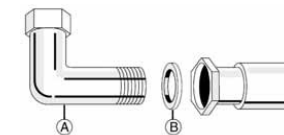
RACCORDEMENT AU GAZ

- Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
- Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays au paragraphe "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation". Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.
- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir une longueur maximale de 2 mètres linéaires.
- Avant de raccorder le tuyau au raccord coudé (A), installez la rondelle (B) fournie, conformément à la norme EN 549.

REMARQUE : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles.

Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

- Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.



INSTALLATION ET FIXATION

AVERTISSEMENT

Le personnel chargé de l'installation sera considéré comme responsable des dommages éventuels provoqués par une installation incorrecte.

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plane.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur comprise entre 38 et 60 mm. Si nécessaire, avant

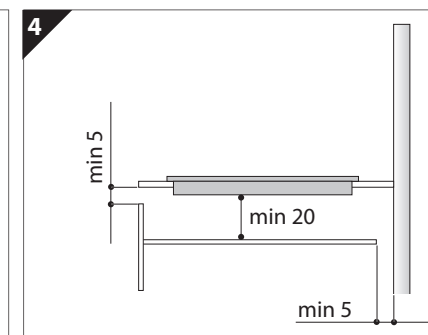
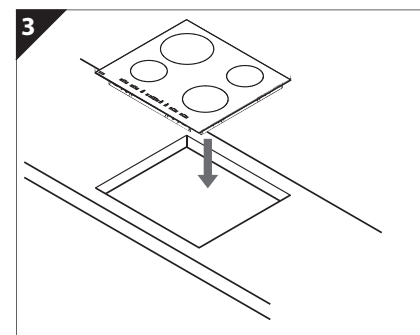
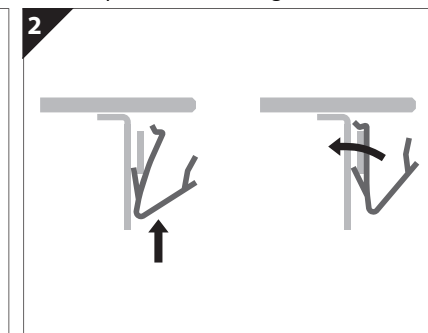
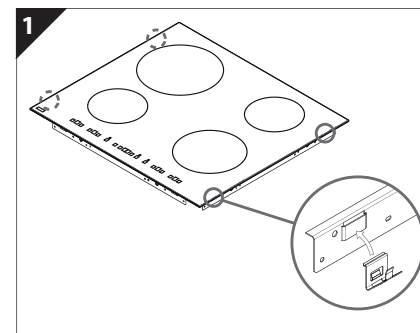
d'installer l'appareil, réalisez les opérations de coupe du plan de travail et du meuble qui s'imposent. Éliminez soigneusement tous les fragments et résidus susceptibles d'entraver le fonctionnement correct de l'appareil.

Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson (celui-ci n'est pas nécessaire si vous installez un four au-dessous de la table de cuisson).

- Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que :
 - les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit et dans le tableau des injecteurs.
 - les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.
 - les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.
 - la circulation naturelle et continue de l'air est garantie par une ouverture d'au moins 100 cm² pratiquée dans un mur. Cette ouverture doit être :
 - permanente et pratiquée dans un mur donnant sur l'extérieur de la pièce à ventiler ;
 - conçue de manière à ce qu'elle ne puisse être obstruée (même accidentellement) tant de l'intérieur que de l'extérieur ;
 - protégée par une grille en plastique ou un grillage métallique, etc., de façon à ne pas réduire la surface effective de ventilation mentionnée ci-dessus ;
 - située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées.

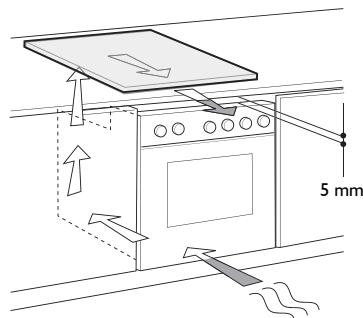
Assemblage proffit

- Ouvrez le sachet contenant les 4 ressorts qui se trouve dans l'emballage de l'appareil.
- Montez les ressorts dans leurs sièges, sur les côtés de la table de cuisson, puis assurez-vous qu'ils sont correctement fixés (vous devez entendre "CLICK" fig. 2).
- Installez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble spécialement aménagée.



MONTAGE DU FOUR SOUS LE PLAN :

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (de notre production), vérifiez qu'elle est équipée d'un système de refroidissement et respectez les distances mentionnées sur la figure ci-contre.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).



ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

AVERTISSEMENT Cette opération doit être réalisée par le Service Après-vente ou par un électricien qualifié.

Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque des caractéristiques, ainsi que sur l'autocollant orange appliqué à l'arrière de la table de cuisson, il convient de remplacer les injecteurs.

Détachez l'autocollant orange et conservez-le avec la notice d'emploi.

Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée sur la fiche produit.

- Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.
- Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.
- Réglez les ralenti des robinets.

Remarque : si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du ralenti du gaz doit être serrée à fond.

Si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites remplacer le robinet du brûleur par le Service Après-vente si celui-ci est défectueux.

REPLACEMENT DES INJECTEURS (voir le tableau des injecteurs dans la fiche produit)

- Retirez les grilles (A)
- Retirez les brûleurs (B)
- Utilisez une clef à douille de dimension appropriée pour dévisser l'injecteur (C)
- Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette fournie avec les injecteurs contenant les informations correspondant au gaz utilisé.

RÉGLAGE DES RALENTIS DES ROBINETS

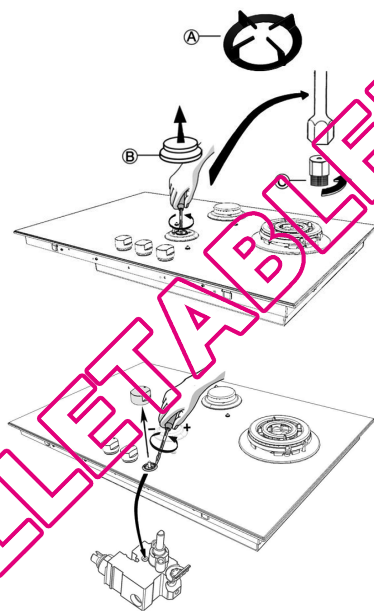
Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton et procédez comme suit :

- serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (-)
- desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+)

Le réglage doit être réalisé avec le robinet en position de ralenti (petite flamme).

- L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
- Allumez maintenant les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum vers la position minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.



ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage de la table après chaque emploi pour éviter d'en endommager la surface et la formation d'incrustations de saleté difficiles à éliminer. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.

AVERTISSEMENT • Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.
• Ne nettoyez JAMAIS la table de cuisson à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.

REMARQUE : Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.

Pour procéder au nettoyage, il est conseillé :

1. d'utiliser un chiffon doux propre, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour tables de cuisson vitrocéramiques. Éviter l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer.
2. Éliminez les résidus d'aliments, ne les laissez pas s'incruster sur la surface vitrocéramique. Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement avec un racloir pour verre. Le racloir pour verre a une lame affûtée et il doit être manipulé avec soin.
3. Enlevez les éventuelles incrustations avec un racloir ou des produits spécifiques.
4. Le sel, le sucre et le sable rayent la surface de la table de cuisson : enlevez-les immédiatement !

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.
 - Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous que les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées.
 - Rincez et séchez.
 - Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
 - Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que celles-ci sont alignées par rapport aux brûleurs et que les pieds en caoutchouc sont correctement installés dans les orifices prévus à cet effet sur la surface de la table de cuisson.
 - Sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de thermocouples de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour en garantir le bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces composants et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire.
- Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

REMARQUE : Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

DIAGNOSTIC DES PANNES (BRÛLEURS À GAZ)

Si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement. Avant de vous adresser au Service Après-vente, consultez le chapitre "Diagnostic des pannes" pour identifier le problème.

1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière

Vérifiez que :

- l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert ;
- la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide ;
- les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées ;
- l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée ;
- tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement ;
- il n'y a pas de courant d'air à proximité de la table de cuisson.

2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que :

- lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher ;
- les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple ;
- l'extrémité du thermocouple de sécurité n'est pas encrassée ;
- le réglage du ralenti est correct (voir paragraphe correspondant).

3. Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables

Vérifiez que :

- le fond des ustensiles de cuisson est parfaitement plat ;
- l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur ;
- les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

DIAGNOSTIC DES PANNES (FOYER À INDUCTION)

- Avant de contacter le Service Après-vente :
- lisez et suivez les instructions fournies au chapitre "Mode d'emploi".
- Raccordez la table au secteur et contrôlez l'absence d'interruptions dans la fourniture.
- Essayez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si, en allumant la table de cuisson, l'afficheur visualise des codes alphanumériques, procédez comme indiqué dans le tableau suivant.

| CODE ERREUR | DESCRIPTION | CAUSES POSSIBLES | ÉLIMINATION ERREUR | |
|--|--|---|--|--|
| | La table de cuisson s'éteint et, au bout de 30 secondes, un signal sonore retentit toutes les 4 secondes | Pression permanente sur le bandeau de commandes | Eau ou ustensiles de cuisine sur le bandeau de commandes | Nettoyez le bandeau de commandes. |
| C81, C82 | Le bandeau de commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée | La température interne des pièces électroniques est trop élevée | | Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau. |
| F42 ou F43 | Le voltage pour le branchement de la table n'est pas correct | Le capteur détecte une tension différente de celle de branchement | | Déconnectez la table du secteur et contrôlez le branchement. |
| F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60 | Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur. | | | |

AVERTISSEMENT

Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir le chapitre "Diagnostic des pannes (foyer à induction)").
- Éteignez l'appareil, attendez 30 secondes, puis remettez-le en marche. Vérifiez si l'anomalie a été éliminée.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Veillez toujours communiquer :

- une brève description de la panne ;
- le type exact et le modèle de l'appareil ;
- le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique. "Voir figure à la page suivante") située sur la partie inférieure de la table de cuisson ou dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé, comme indiqué dans la garantie.

AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE



CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.


Conseils pour la protection de l'environnement

Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage ♻️

Infos sur les produits.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent local ou à la déchetterie du lieu.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cette table de cuisson est conçue pour entrer en contact avec des aliments et est conforme au Règlement (CE) n°. 1935/2004. Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
 - les objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) ;
 - les exigences de protection de la Directive CEM 2004/108/CE "Compatibilité électromagnétique" ;
 - les exigences de la Directive 93/68/CEE ;
 - les normes de sécurité de la Directive CEE "Gaz" 30/396/CEE.