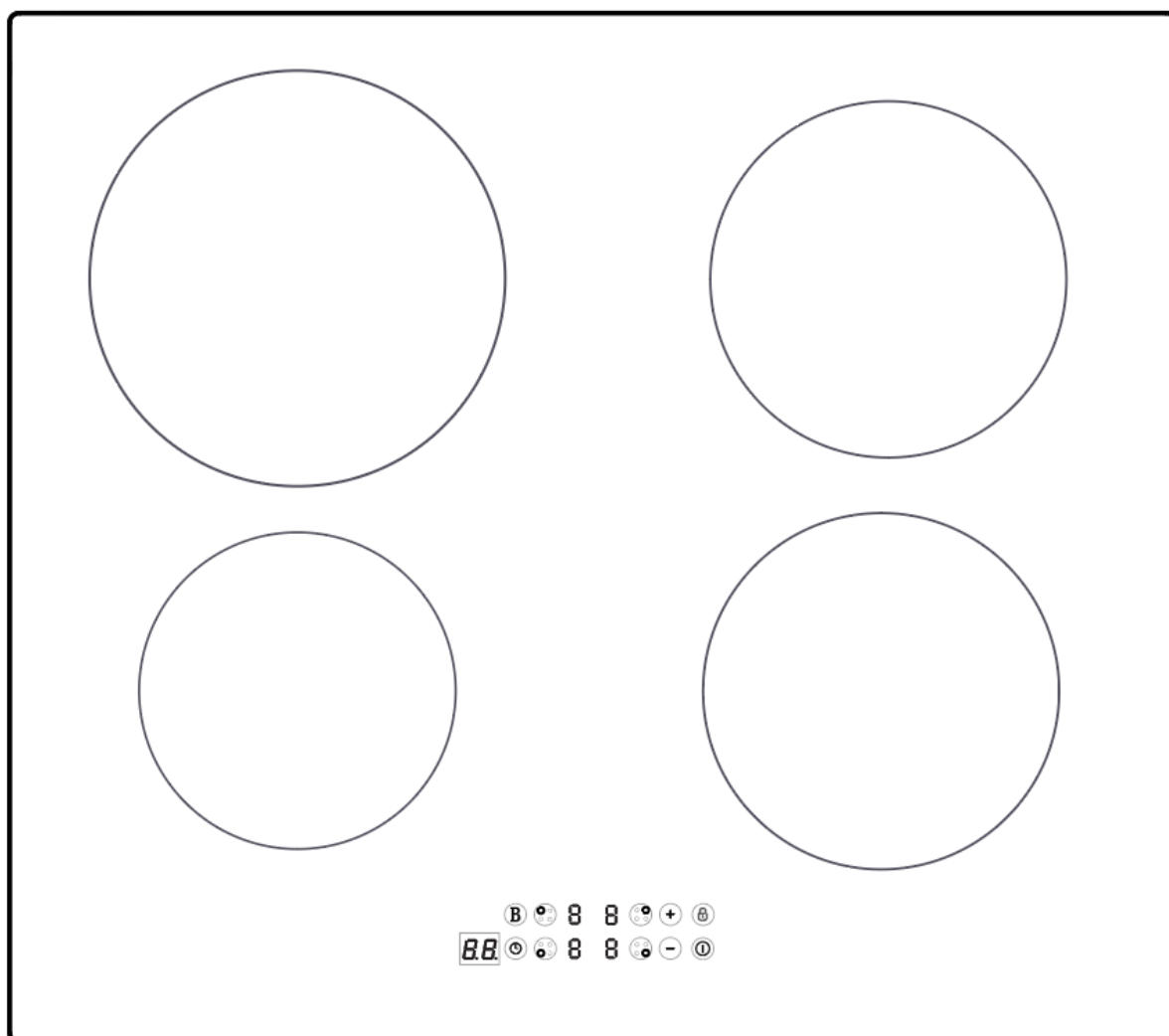


BUY SMART

PURELECT

HPBH09

**PLAQUE DE CUISSON À
INDUCTION ENCASTRABLE
4 FOYERS**



Notice d'utilisation

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	5
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR.....	11
L'INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	13
CONFORMITÉ NORMATIVE	14
INFORMATION TECHNIQUE	14
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	16
1. Descriptif de l'appareil	16
2. Descriptif des panneaux de contrôle	17
3. Fonction Verrouillage de sécurité des touches tactiles	17
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	18
INSTALLATION DE L'APPAREIL	19
Emplacement.....	20
Mise en place du joint d'étanchéité	21
Encastrement.....	21
Assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil	22
Installer les crochets de fixation	22
BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL	23
UTILISATION DE L'APPAREIL	25
Significations des indicateurs sur les écrans d'affichage	25
Allumer et sélectionner le niveau de puissance	25
Mise à l'arrêt de l'appareil : 2 options	26

Programmer la minuterie pour rappel de cuisson	28
Utiliser la minuterie pour programmer la fin de cuisson	28
Utiliser la fonction Booster	29
Ustensiles adaptés à la plaque à induction	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	32
GARANTIE	34

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.



Le symbole de l'éclair dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence, dans le boîtier de l'appareil, d'une tension élevée, non isolée, dont l'amplitude pourrait être suffisante pour constituer un risque de décharge électrique sur les personnes.



Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence de consignes de sécurité importantes de fonctionnement ou de maintenance (entretien courant) dans la notice accompagnant l'appareil.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que :
 - les coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- les environnements de type chambre d'hôtes.
- Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait la marque de toute responsabilité et entraînerait la perte de la garantie.
- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abimé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser la plaque pour la cuisson si elle est cassée. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient s'infiltrer par les fissures et provoquer des chocs électriques. Contactez immédiatement une personne qualifiée lorsque vous constatez des fissures.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **Avertissement :** risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !
- **AVERTISSEMENT :** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.



Attention surface chaude ! La plaque devient très chaude durant son utilisation. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas cet appareil, le cordon d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.

- N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une flamme nue ou de lieux humides.
- Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne chauffez pas ou ne surchauffez pas une casserole vide. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes de conserve et des feuilles de papier d'aluminium sur la surface supérieure ou sous le fond de la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sur des matériaux à faible résistance à la chaleur (moquette, vinyle).
- Ne placez pas de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier peut brûler.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air ni l'orifice d'évacuation.
- Attention ! La surface reste chaude pendant une certaine durée après utilisation en raison de la tête radiante.
- Cet appareil génère des champs magnétiques dans une proximité immédiate.
- L'appareil peut affecter les objets comportant ou attirant des champs magnétiques, tels que les radios, les télévisions, les cartes d'opérations bancaires automatiques et les bandes magnétiques de cassettes. Pour les porteurs de régulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement, veuillez vous renseigner auprès de votre médecin.
- Cet appareil génère des champs magnétiques de courte portée, par conséquent, les personnes portant d'autres types d'appareils médicaux électriques, tels que les aides auditives, doivent s'assurer que ceux-ci soient conformes aux normes régissant les interférences électromagnétiques.
- Ne placez aucun objet métallique tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil évitez de

faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la plaque de cuisson car ils peuvent occasionner des fissures sur la surface vitrocéramique. N'utilisez jamais l'appareil sous la pluie ou dans un milieu humide.

- Le cordon et la fiche male doivent être secs.
- Ne heurtez pas la plaque de cuisson avec le récipient de chauffe. Si vous constatez un défaut, arrêtez la plaque de cuisson et coupez l'alimentation électrique. Assurez-vous que les entrées et sorties d'air de l'appareil ne soient jamais couvertes ou obstruées afin d'assurer son bon fonctionnement. Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Après utilisation, mettez la plaque hors tension à l'aide du dispositif de commande et n'utilisez pas uniquement le détecteur d'ustensile de cuisson.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement. Une extrême prudence est recommandée lorsque vous déplacez un récipient contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casserole vide sur la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT**: Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Pour éviter tout risque de brûlures pendant l'utilisation de l'appareil :
 - ne touchez pas les parties métalliques et les surfaces chaudes,

- ne déplacez pas l'appareil,
- veuillez porter des gants de cuisson en cours d'utilisation et lorsque vous manipulez le récipient de chauffe.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains et les pieds mouillés.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide (risque de blessure, d'incendie et d'électrocution).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- En ce qui concerne l'installation, les durées de fonctionnement et les réglages de l'appareil, référez-vous au paragraphe « **Utilisation de l'appareil** » ci-après dans la présente notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces de l'appareil, référez-vous au paragraphe « **Nettoyage et entretien** » ci-après dans la présente notice.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement :
 - après chaque utilisation,
 - en cas de dysfonctionnement,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
- Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil est de type encastrable, référez-vous aux schémas du paragraphe « **Installation de l'appareil** » ci-après dans la présente notice pour respecter les points suivants :
 - Dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil.
 - Dimensions et position des moyens pour supporter et fixer l'appareil dans cet espace.
 - Distances minimales entre les différentes parties de l'appareil et la structure environnante.
 - Dimensions minimales des ouvertures de ventilation et leur disposition correcte.
 - Connexion de l'appareil au réseau d'alimentation.
- L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation sans prise d'alimentation.
- Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
- L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 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.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (> 20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Cette plaque induction est fournie avec un ventilateur produisant un débit d'air sous le plan de travail. En cas de présence de tiroir sous le plan de travail, ne pas y placer des papiers ou des objets servant à

l'allumage car ils pourraient être aspirés par le ventilateur, en endommageant ou en compromettant sa fonction.

- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.

- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.

- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

- Pour éviter un court-circuit, ne branchez pas un autre appareil sur la même prise électrique.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise sur laquelle plusieurs autres appareils sont branchés.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.

- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.

- **AVERTISSEMENT** : Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- Le câblage fixe de l'appareil doit être muni d'un dispositif de débranchement multipolaire.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, référez-vous au paragraphe « **Installation de l'appareil** » ci-après dans la présente notice.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

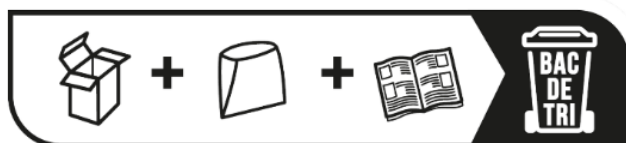


La directive européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.




Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Séparez les éléments avant de trier

situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables : >PE<= polyéthylène ; >PP<= polypropylène. Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

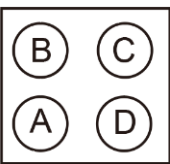
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

CONFORMITÉ NORMATIVE

L'appareil répond aux principales exigences des Directives Européennes : 2014/35/UE (Basse tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques).

Cette notice est aussi présente sur les sites suivants : www.purelect.fr

INFORMATION TECHNIQUE

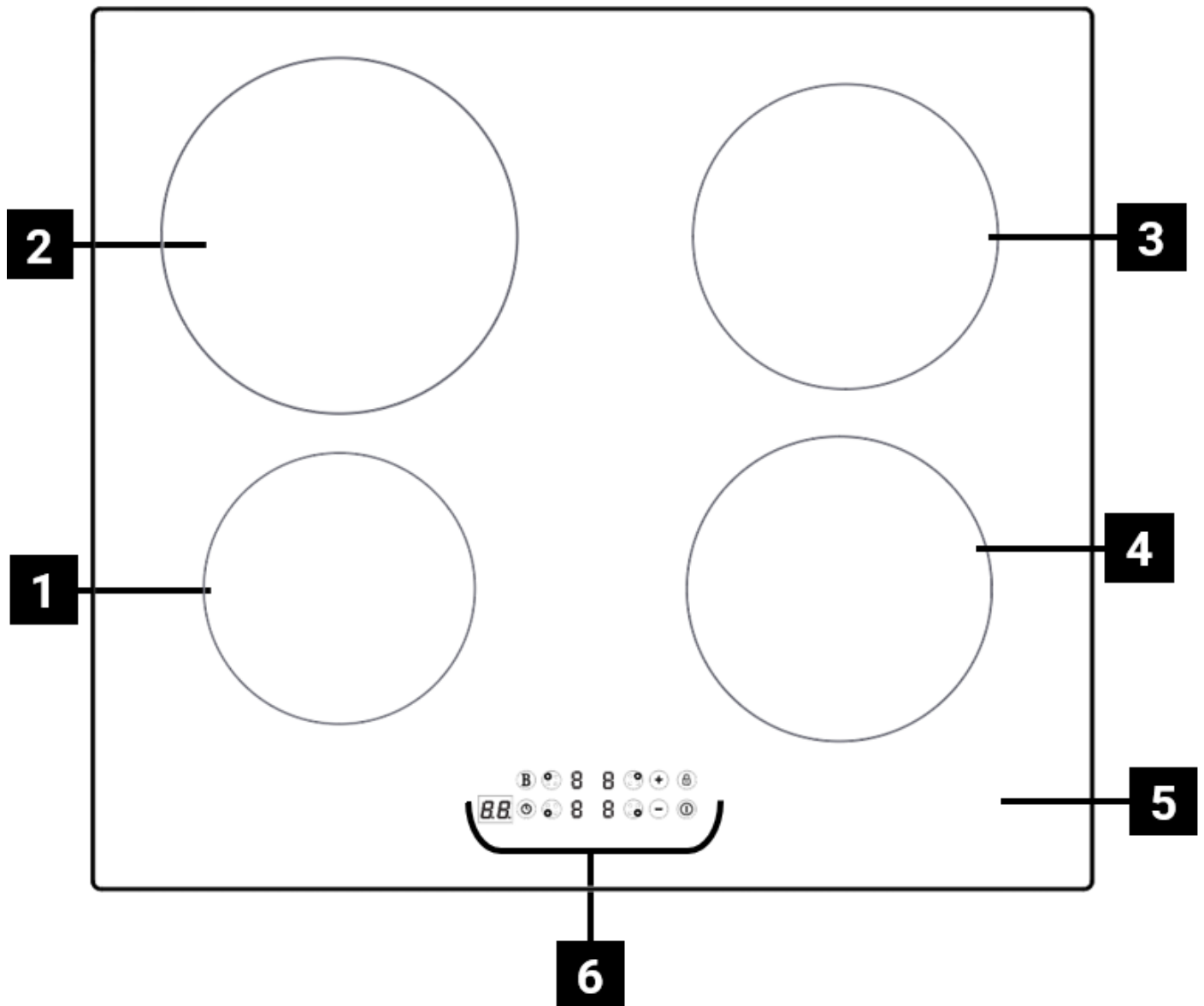
Produit	Plaque de cuisson à induction encastrable 4 foyers	
Référence	HPBH09	
Foyer	4 foyers	
Tension nominale	220-240 V ~ 380-415 V 3N ~	
Fréquence nominale	50 Hz ou 60 Hz	
Fonction booster	Oui	
Puissance totale	7200 W	
Puissance par zone		Foyer A Ø 16 cm : 1300 W / 1500 W (B) Foyer B Ø 21 cm : 2300 W / 2600 W (B) Foyer C Ø 18 cm : 1800 W / 2000 W (B) Foyer D Ø 18 cm : 1800 W / 2000 W (B)
Niveaux de puissance	9 niveaux de puissance réglables + Boost 5 minutes	
Dimensions produit (L x H x P)	59 x 6. 2 x 52 cm	
Dimension encastrement	56 x 49 cm	
Fonctions additionnelles	Détection des récipients, Arrêt automatique, Commandes tactiles verrouillables, Indicateur de chaleur résiduelle	
Surface	Verre	
Consommation d'électricité en mode veille : 0,50 W Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié : 1 minute		

Les méthodes de calcul utilisées pour établir les valeurs ci-dessous sont conformes au Règlement Européen 66/2014/UE.

Désignation	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	HPBH09	
Type de plaque	-	Plaque à induction encastrable	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	4 zones	
Technologie de chauffage (zone et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Zones et aires de cuisson à induction	cm
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 1 : 16,0 Zone 2 : 21,0 Zone 3 : 18,0 Zone 4 : 18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{FOYER ELECTRIQUE}	Zone1 : 198,2 Zone 2 : 182,0 Zone 3 : 186,6 Zone 4 : 188,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	EC _{PLAQUE ELECTRIQUE}	188,9	Wh/kg

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

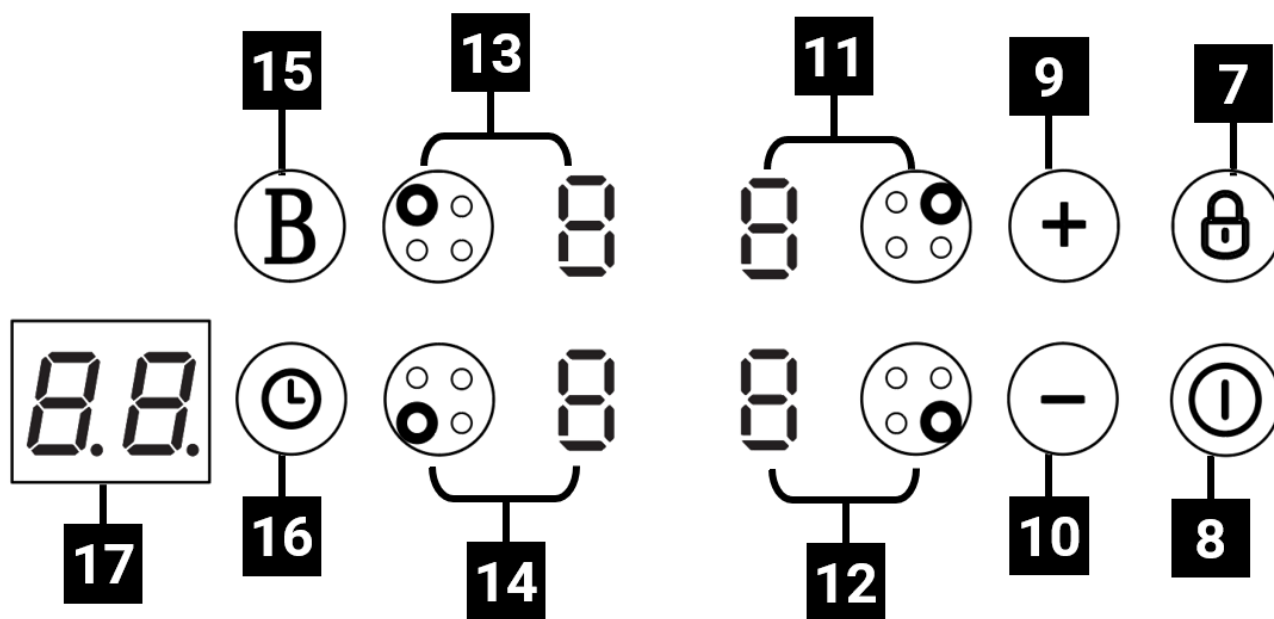
1. Descriptif de l'appareil



1.	Foyer A Ø 16 cm : 1300 W / 1500 W (B)	4.	Foyer D Ø 18 cm : 1800 W / 2000 W (B)
2.	Foyer B Ø 21 cm : 2300 W / 2600 W (B)	5.	Plaque verre vitrocéramique
3.	Foyer C Ø 18 cm : 1800 W / 2000 W (B)	6.	Bandeau de commande tactile

2. Descriptif des panneaux de contrôle

Les touches de commandes des deux zones de cuisson sont identiques pour les fonctions.



7.	Touche de verrouillage des commandes tactiles
8.	Touche Marche/Arrêt)
9.	Touche + ascendant
10.	Touche - descendant
11.	Touche de sélection du foyer C et affichage de son niveau de puissance
12.	Touche de sélection du foyer D et affichage de son niveau de puissance





13.	Touche de sélection du foyer B et affichage de son niveau de puissance
14.	Touche de sélection du foyer A et affichage de son niveau de puissance
15.	Touche sélection fonction Booster (B)
16.	Touche sélection Minuterie
17.	Ecran LED affichage de la minuterie

3. Fonction Verrouillage de sécurité des touches tactiles





La fonction Verrouillage de sécurité vous permet de verrouiller les touches de commande pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt), sont désactivées.

Verrouiller le bandeau de commande

1		 ou H	2				
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.		Appuyez sur la touche Verrouillage.		Affichage de l'écran LED.	

Déverrouiller le bandeau de commande

1		 ou H	2				
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.		Appuyez sur la touche Verrouillage pendant 5 secondes.		Affichage de l'écran LED.	

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil et son cordon d'alimentation soient en bon état. Ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, les calages ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.
2. Retirez le film protecteur (si présent) de la surface verre vitrocéramique de la plaque.
3. Essuyez la plaque avec un chiffon doux légèrement humidifié puis séchez avec un chiffon sec.
4. Procédez à l'installation de l'appareil.

Remarques :

- Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- La table de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence. Ne le faites jamais vous-mêmes.
- Le plan de travail est à angle droit et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espacement.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isole.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un appareil de réfrigération, lave-vaisselle, ou sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Un sectionneur approprié permettant la déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règlements et normes de câblage locaux.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences.
- Le sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée.
- Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- **MISE EN GARDE** : utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

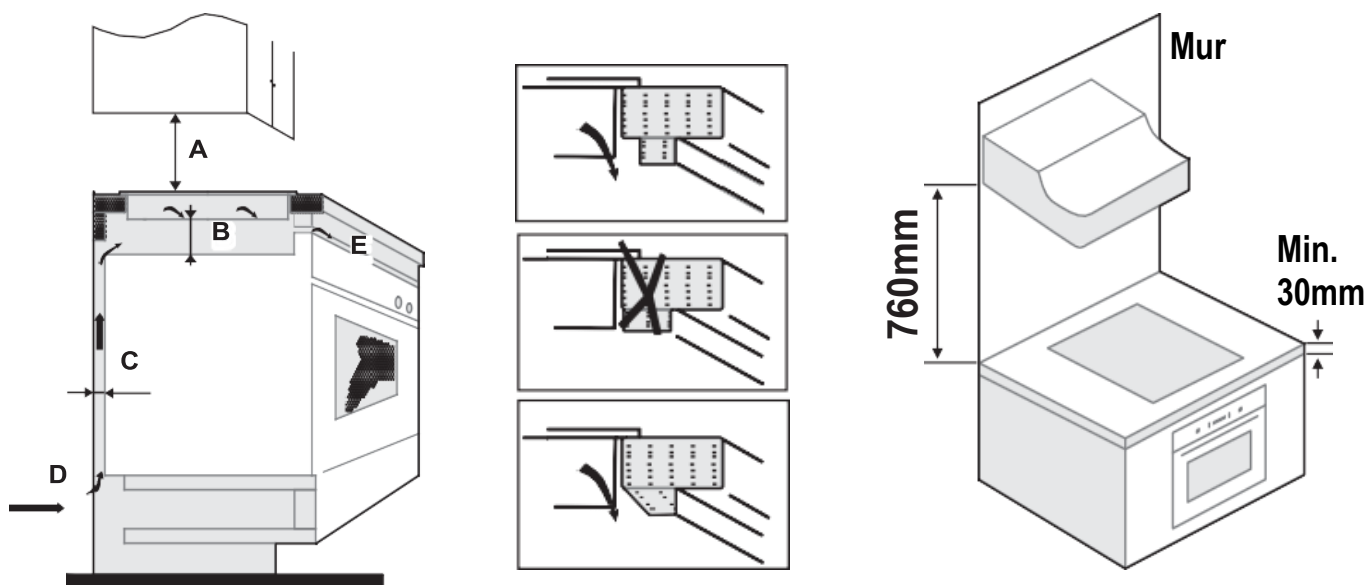
Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique devra être installée sous le fond de la table de cuisson.
- Le coupe-circuit et le disjoncteur doivent rester facilement accessibles au client.

Emplacement

Pour assurer une utilisation optimale de votre appareil, veuillez respecter les consignes d'emplacement indiqués ci-dessous.

La distance de sécurité entre l'appareil et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Mise en place du joint d'étanchéité

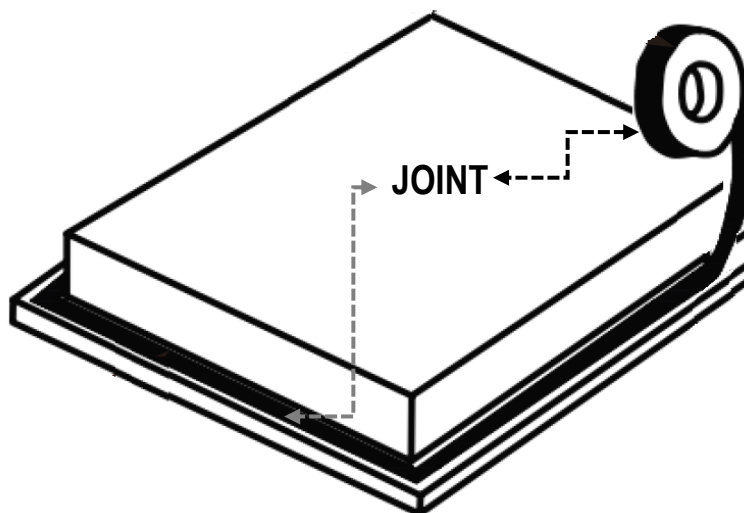
Le joint auto-adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin.

Placez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail ou sur le sol.

Retournez la plaque et placez-la sur la serviette (face vitrée de la plaque touchant la serviette).

Après avoir ôté la feuille de protection, placez le joint sur le rebord de la table à 3 mm du bord externe du verre.

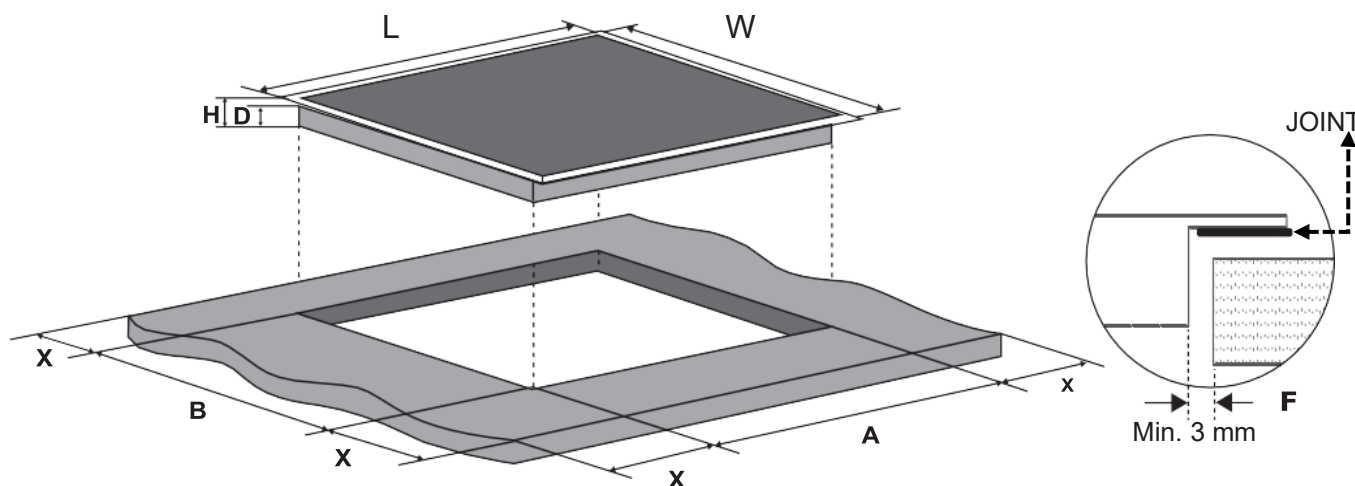
Collez le joint tout autour. Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint.



Encastrement

Découpez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous et respectez les consignes comme suit :

- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.
- Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm.
- La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 Max. 564 Min. 561	490 Max. 494 Min. 491	Min. 50	Min. 3

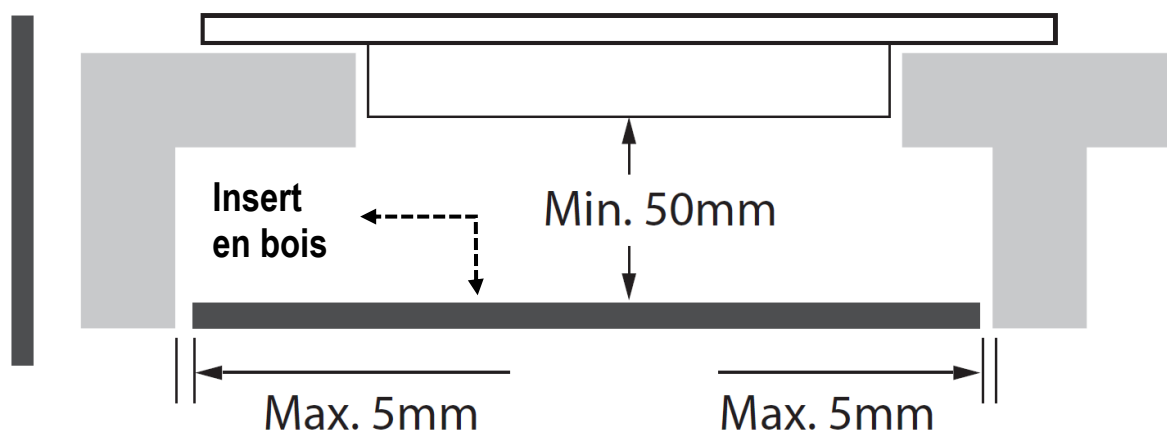
IMPORTANT : Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux similaires ou hygroscopiques ne doivent pas être utilisés à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson.

Assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil

Assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas obstruées.

Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la plaque ou tout risque de choc électrique pendant son utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la plaque.

Respectez les consignes ci-dessous.

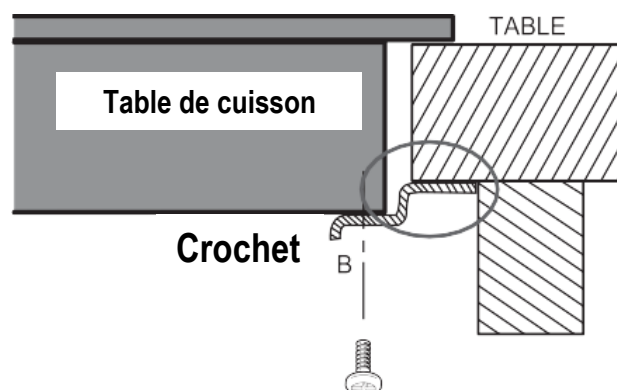
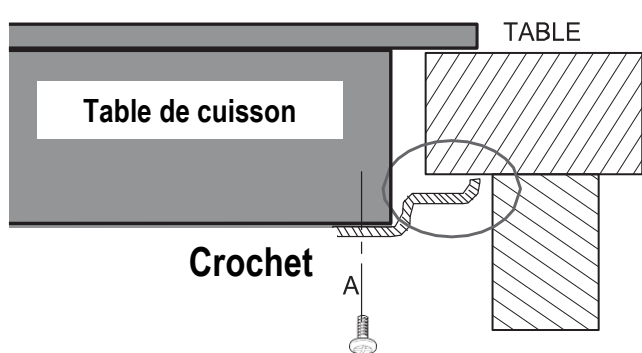
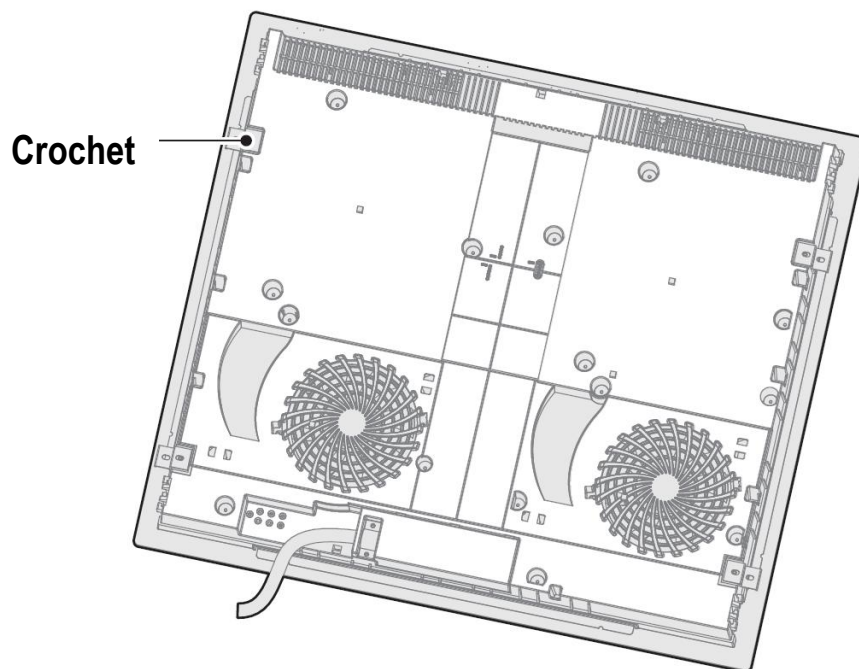


Attention :

- Des trous d'aération sont présents à l'extérieur de la table de cuisson. Assurez-vous que ces trous ne soient pas obstrués par le plan de travail lorsque vous installez la table de cuisson.
- Il est important de noter que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température minimum de 150 °C afin d'éviter le décollement des panneaux.
- Le mur arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Installer les crochets de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les 4 crochets sous la table de cuisson (voir photo) après l'installation.
- Ajustez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



IMPORTANT : En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

MISES EN GARDE :

- La table de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur. Ne le faites jamais vous-mêmes.
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Vérifiez avec un électricien que le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 220-240 V ~ 50 Hz ou 60 Hz.
- Cet appareil est aussi conçu pour une alimentation en 380-415 V 3N ~ 50 Hz ou 60 Hz.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.
- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.

Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.

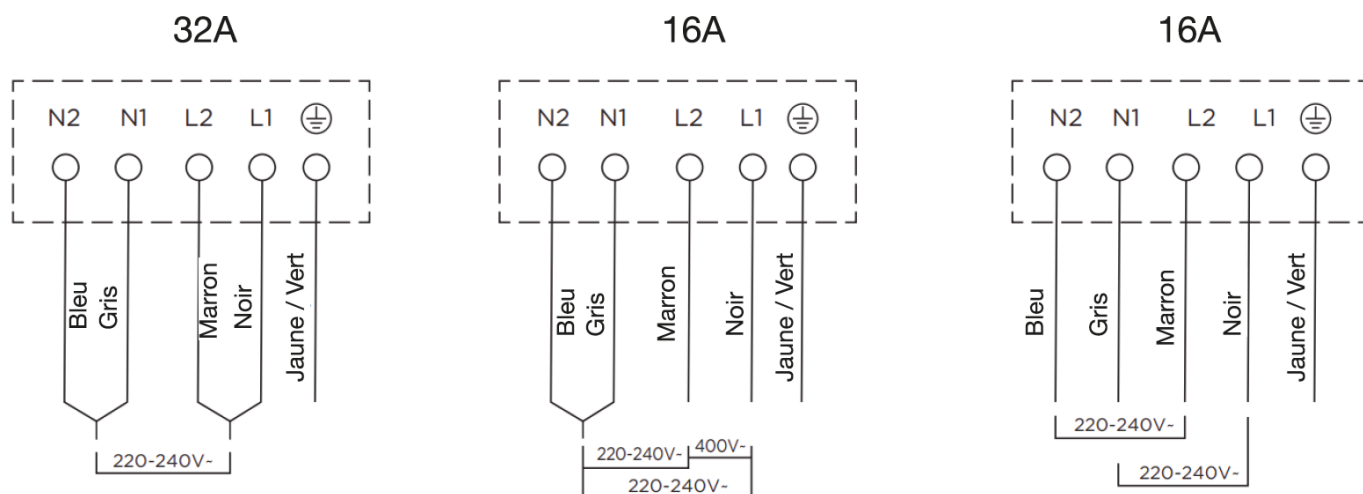
Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Attention : ne pas utiliser de visseuse électrique pour réaliser le branchement au bornier.

L'installateur doit veiller ce que le branchement électrique correct soit effectué et à ce qu'il soit conforme aux règlements de sécurité.

Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni comprimé.

Le câble d'alimentation doit être inspecté régulièrement et remplacé exclusivement par des techniciens agréés.


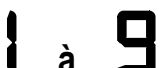







UTILISATION DE L'APPAREIL

Important





- **ATTENTION SURFACE CHAUDE !** La température des surfaces est élevée pendant le fonctionnement de l'appareil, ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.


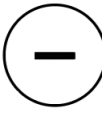
Significations des indicateurs sur les écrans d'affichage

Affichage	Signification
	La zone de chauffe est activée.
	Niveau de puissance à sélectionner.
	Absence de récipient. Récipient non approprié.
	Message d'erreur.
	Indication de chaleur résiduelle.
	Fonction Booster (puissance turbo) est activée.
	Verrouillage des commandes tactiles activé.

- Placez le récipient rempli de sa préparation sur la zone de cuisson désirée.
- Le fonctionnement de chaque zone de cuisson est indépendant, chaque zone de cuisson dispose de son propre bandeau de commande. .
- Procédez comme suit pour cuisiner avec votre appareil :

Allumer et sélectionner le niveau de puissance

1			2		
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.	Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée.		Affichage de l'écran LED.

3		1 à 9	4		9 à 1
Appuyez sur la touche + ascendante pour augmenter le niveau de puissance.		Affichage de l'écran LED.	Appuyez sur la touche - descendante pour baisser le niveau de puissance.		Affichage de l'écran LED.

Remarques :



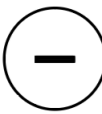

Lorsque vous allumez la table de cuisson, un signal sonore retentit.



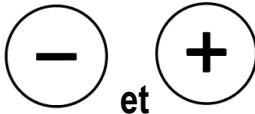

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 1 minute, l'affichage revient en position d'attente.

Vous pouvez modifier le réglage du niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

Après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt, si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque de cuisson, l'écran affiche « U », la plaque à induction ne chauffe pas et une alarme retentit pour indiquer qu'une casserole est nécessaire. Une minute plus tard, elle s'éteint automatiquement.

Mise à l'arrêt de l'appareil : 2 options

1			2		
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée.		Affichage de l'écran LED.	Appuyez sur la touche - descendante jusqu'à 0.		Affichage de l'écran LED.

1			2		
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée.		Affichage de l'écran LED.	Appuyez en même temps sur les touches + et - pendant 2 secondes.		Affichage de l'écran LED.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt d'une zone de cuisson ou l'arrêt complet de la table, la zone de cuisson encore chaude est signalée par la lettre « H ».

Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas la zone de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. Risque de brûlure et d'incendie !

Conseils de préparation en fonction des niveaux de puissance :

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif et le niveau de puissance dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.



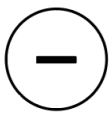
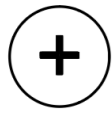
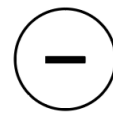
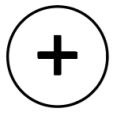
Niveau de puissance	Préparations
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliments• Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Mijotage doux• Réchauffage lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté à feu moyen viandes ou légumes• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sauté à feu vif viandes ou légumes• Saisir de la viande• Bouillir de l'eau

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :


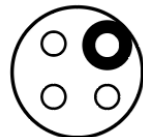

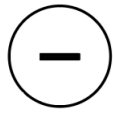

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Programmer la minuterie pour rappel de cuisson

1		0 ou H	2		10
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.		Appuyez sur la touche « Minuterie », le voyant lumineux correspondant à la touche s'illumine. L'écran affiche « 10 ».	
3	 ou 	1 à 99	4	 et 	00
Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour diminuer/augmenter par paliers de 1 minute. Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » pour augmenter ou diminuer la durée par paliers de 10 minutes.				Pour annuler la minuterie, appuyez en même temps sur les touches « - » et « + » ; l'écran affiche « 00 ».	

Utiliser la minuterie pour programmer la fin de cuisson

1		0 ou H	2		0
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.		Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée. L'écran affiche « 0 ».	
3		10	4	 ou 	1 à 99
Appuyez sur la touche « Minuterie », le voyant lumineux correspondant à la touche s'illumine. L'écran affiche « 10 ».				Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour diminuer/augmenter par paliers de 1 minute. Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » pour augmenter ou diminuer la durée par paliers de 10 minutes.	

Remarques :

- Une fois le réglage terminé, le chiffre affiché à l'écran clignote pendant quelques secondes. L'écran LED correspondant à la zone de cuisson sélectionnée commence le compte à rebours.

- À la fin du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et l'écran affiche « -- » .
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la fonction Booster

La fonction "Booster" octroie un renforcement de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée. Elle est conçue par exemple pour faire chauffer rapidement une grande quantité d'eau, comme

Cette fonction est compatible avec n'importe quelle zone de cuisson.

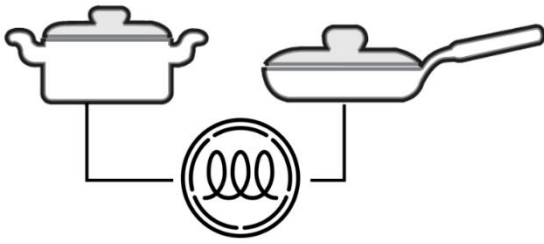
La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.

1		ou	2		
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.		Affichage de l'écran LED.		Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée. L'écran affiche « 0 ».	
3			4	et	
Appuyez sur la touche « Booster », le voyant lumineux correspondant à la touche s'illumine. L'écran affiche « P ».			Pour annuler la fonction Booster, appuyez en même temps sur les touches « - » et « + » ; l'écran affiche « 0 ».		

Mise à l'arrêt de la fonction Booster : 2 options

A			B	et	
Appuyez sur la touche « Booster » ou sur la « - » pour annuler la fonction Boost. La zone de cuisson reviendra alors à son réglage initial.			Pour annuler la fonction Booster, appuyez en même temps sur les touches « - » et « + » ; l'écran affiche « 0 ».		

Ustensiles adaptés à la plaque à induction

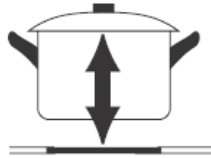


La surface du fond externe des récipients doit être plat, et non en forme arrondie ou avec des aspérités. Les récipients de chauffe doivent être compatibles avec l'induction.

14 cm < diamètre du fond externe : La zone de cuisson s'adapte automatiquement à la dimension du fond du récipient de chauffe jusqu'à une certaine limite : le fond du récipient de chauffe doit avoir un diamètre minimum de 14 cm. Afin d'obtenir un rendement maximum, placez le récipient de chauffe au centre de la zone de cuisson.

Matériaux adaptés des récipients de chauffe : Acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non adaptés des récipients de chauffe : Inox et aluminium avec fond non ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique, verre, cuivre, laiton, céramique, porcelaine.



Soulevez toujours le récipient de chauffe de la plaque à induction – ne le faites pas glisser, car il pourrait rayer la surface verre.

Remarques :

- En cas de doute si vos récipients de chauffe sont compatibles avec la plaque à induction, procédez comme suit :
 - Vérifiez le fond externe du récipient en y plaçant un aimant, ce dernier doit rester collé au fond.
 - Placez le récipient rempli d'eau sur la plaque, appuyez sur la touche Marche/Arrêt et faites bouillir l'eau. Si l'appareil ne chauffe pas, le récipient est incompatible avec l'induction.
- Certains récipients de chauffe peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, mettez votre appareil à l'arrêt. Puis débranchez le câble d'alimentation de la fiche murale. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de démarrer l'opération de nettoyage.

Veillez nettoyer la surface de l'appareil après chaque cuisson, procédez comme suit :

- Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié de produit liquide vaisselle ou d'un nettoyant pour surface vitrée plaque de cuisson.
- Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon légèrement humidifié d'eau propre.
- Séchez les surfaces complètement avec un chiffon doux et sec.

Une fois par semaine, utilisez un aspirateur pour retirer la saleté de l'entrée d'air et de la sortie d'air de l'appareil.

Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrée. Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.

Mises en garde : L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer vos appareils car ces derniers risquent de les endommager. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes et solutions
Après avoir branché le cordon d'alimentation et appuyé sur la touche « Marche/Arrêt », le voyant et l'écran ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche d'alimentation est-elle correctement branchée ? L'interrupteur, la prise de courant, le fusible ou le cordon d'alimentation sont-ils endommagés ? • Pour toute autre cause, veuillez contacter le service après-vente.
Le voyant « Marche/Arrêt » s'allume et l'écran fonctionne normalement, mais la chauffe ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériau du récipient est-il approprié ? • Pour toute autre cause, veuillez contacter le service après-vente.
Les touches commandes tactiles ne répond.	Le verrouillage de sécurité est enclenché ; procédez à désactiver cette fonction.
Les touches commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour les toucher. Nettoyez la surface de la plaque avec un chiffon doux et propre.
La plaque arrête de chauffer soudainement pendant le processus de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • La température de l'huile est-elle trop élevée lors de la friture ? • La température ambiante est-elle très élevée ? • L'entrée ou la sortie d'air de la plaque à induction est-elle obstruée ? • Le temps de chauffe par défaut de la plaque à induction est-il écoulé ? • La protection de sécurité de la plaque à induction se déclenche. <p>Attendez quelques minutes, puis débranchez l'alimentation électrique pour l'utiliser.</p>
Certaines casseroles font des bruits de crépitement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment). Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La cuisson s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et j'entends un bip toutes les secondes.	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériau du récipient est-il approprié ? • Pour toute autre cause, veuillez contacter le service après-vente.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction lorsque le ventilateur tourne. Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque à induction.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran du minuteur).	Défaut technique. Veuillez noter les lettres et les chiffres d'erreur, mettez votre appareil à l'arrêt. Puis débranchez le câble d'alimentation de la fiche murale. et contacter un technicien qualifié.
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le panneau d'affichage est endommagé, veuillez contacter votre service après-vente.
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Température élevée de la plaque de cuisson : mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir. • Pour toute autre cause, veuillez contacter le service après-vente.

Code Erreur	Signification	Solution
E1 E2 Eb E4 E5 U1	Défaillance du capteur de température de la plaque.	Contactez le service après-vente.
E3 E6	Surchauffe du capteur de température de la plaque à induction.	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour mettre votre appareil à l'arrêt. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de l'utiliser.
E7 E8	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale de l'appareil.	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. Remettez l'appareil sous tension une fois l'alimentation rétablie.

GARANTIE

La garantie du produit ne couvre pas toutes utilisations non-conformes au produit telle que :

- une installation non-conforme aux dispositions légales et réglementaires (l'absence de raccordement à une prise de terre, le déplacement d'appareil entraînant une coupure du cordon d'alimentation ou du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux ou encore consécutifs à des phénomènes externes tels que foudre, inondation, et plus généralement le non-respect par l'utilisateur final, l'installateur ou le revendeur des conditions de montage et de mise en service figurant dans les manuels d'utilisation des produits de la marque) ;
- un usage anormal en cas d'utilisation commerciale, professionnelle et industrielle ;
- un usage ne respectant pas les conditions prescrites dans la notice d'emploi ;
- un usage exposant le produit à des conditions extérieurs affectant le produit (pluies, humidité excessive, variation anormale de la tension électrique) ;
- la détérioration du produit due à des chocs, chutes, négligences, défauts d'entretien de l'utilisateur ;
- la transformation du produit et de ses spécifications techniques non autorisés ;

- un problème de transport du produit ;
- les craquelures sur les produits émaillés qui sont la conséquence de différences de dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence de l'émail ;
- le bris des accessoires en verre, en matière plastique, les pièces en caoutchouc, les pièces esthétiques et d'usure ;
- une intervention effectuée directement par un usager ou une entreprise non agréée par la marque ;
- une utilisation de pièces détachées autres que des pièces détachées d'origine référencées par la marque ;

Enfin, sont également exclues de la garantie :

- la panne au déballage qui ne concerne que les défauts d'aspects pouvant provenir d'un incident de transport ou de manutention ;
- les pièces d'esthétiques ;
- les consommables ;
- les pannes afférentes aux accessoires ;
- les pannes non constatées ;
- les interventions sans changement de pièce ;
- les produits dits « de second choix » ou « reconditionnés » ;
- les pannes répétitives du fait d'un mauvais diagnostic.



La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

BUY SMART

PURELECT