



MOD : IND-36IB/M

Production code : ADV1807-A

10/2023

Table à induction professionnel DRIC

Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme.

Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation.

Nous vous remercions de votre confiance.

Sommaire

Informations techniques	3
Déclaration de conformité et déchets	3
Installation	4
Raccordement électrique	4
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	5
Comment fonctionne votre appareil	
- Mise en marche et arrêt de l'appareil	6
- Réglage de la minuterie	6
- Réglage de la puissance	7
- Réglage de la température	8
- Contrôle de la température	8
- Utilisation des touches P1 et P2	9
- Changement des modes de réglage	9
- Contrôle de la qualité de la casserole	10
- Affichage de message spécifique	10
Casserolierie recommandée	11
Comment préserver et entretenir votre appareil	11
Petites pannes et remèdes	13
Garantie	14

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

Informations techniques

Modèle:	DRIC 3000 / DRIC 3600
Nom:	Appareil de cuisson induction encastrable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	De 25 à 3000W ou de 25 à 3600W selon le modèle
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Tension de fonctionnement	De 185 à 270V et de 35 à 70 Hz
Courant :	13A ou 16A selon le modèle
Commande :	Clavier à 9 touches capacitives + minuterie
Dimensions Produit:	L440 X P580 X H170 mm
Dimension Vitrocéramique:	L405 x P342 x H4 mm
Diamètre Inducteur:	265 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	22 cm (fond)
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	30 kg
Poids net du produit:	9,5Kg
Normes:	EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques), EN55011 et EN 55014-2 (CEM)



Emission de radiation électromagnétique non ionisante pour le corps humain. L'énergie émise est insuffisante pour provoquer l'ionisation.



ATTENTION: Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

Installation

1) Réaliser une découpe pour encastrer le produits: 41 X 55 cm

Respectez une distance de 5cm par rapport à toute paroi verticale, et une profondeur disponible d'au moins 13 cm

2) Mise en place d'un joint silicone:

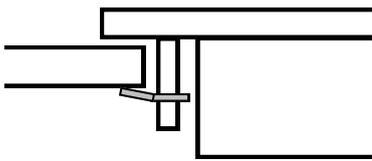
Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de l'appareil de manière à garantir l'étanchéité.

3) Mise en place des pattes de bridage:

L'appareil est livré avec 4 petites pattes de bridage qui doivent être utilisées pour maintenir l'appareil en position dans le meuble. Il est conseillé de disposer 2 pattes à l'avant et 2 pattes à l'arrière, lesquelles sont à visser avec les écrous existants sur les goujons présents sous le cadre le long du boîtier de l'appareil.

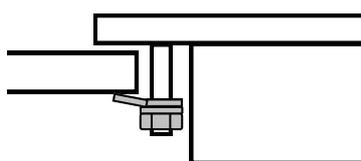
Etape 1:

Placez la bride de fixation fournie



Etape 2:

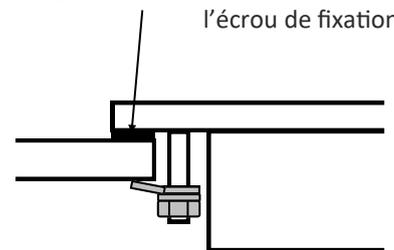
Placez la rondelle et l'écrou



Etape 3:

Réalisez un joint silicone et serrez

l'écrou de fixation



4) Raccordement de l'arrivée d'air frais:

Afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil, il convient d'amener de l'air frais à travers un tuyau qu'il faut raccorder sur l'entonnoir présent sous l'appareil. L'air frais doit être prise dans le bas du meuble, à l'endroit le plus propice.

Raccordement électrique

Il est nécessaire de raccorder votre appareil sur un réseau électrique monophasé 230V, 50Hz ou 60Hz. La puissance maximale consommée par l'appareil est égale à 3000 ou 3600W selon la version de l'appareil.

Le cordon de l'appareil n'étant pas équipée de prise de courant, il convient de raccorder les conducteurs d'alimentation et le conducteur de terre de l'appareil

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur MARRON ou NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

FR

Principe de l'induction

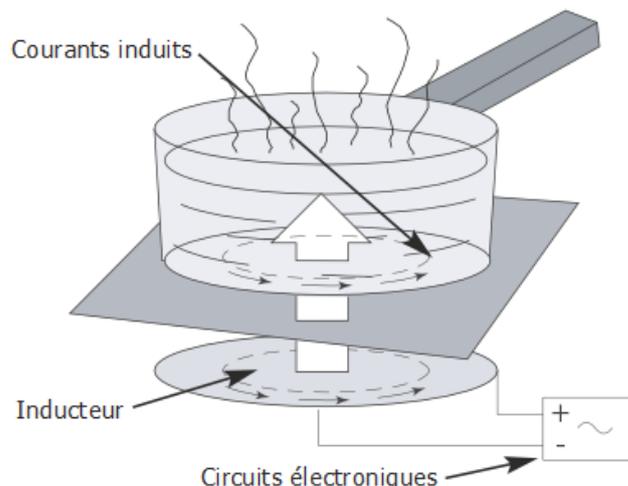
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

La cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** avec un rendement énergétique très élevé.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.



EN

DE



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

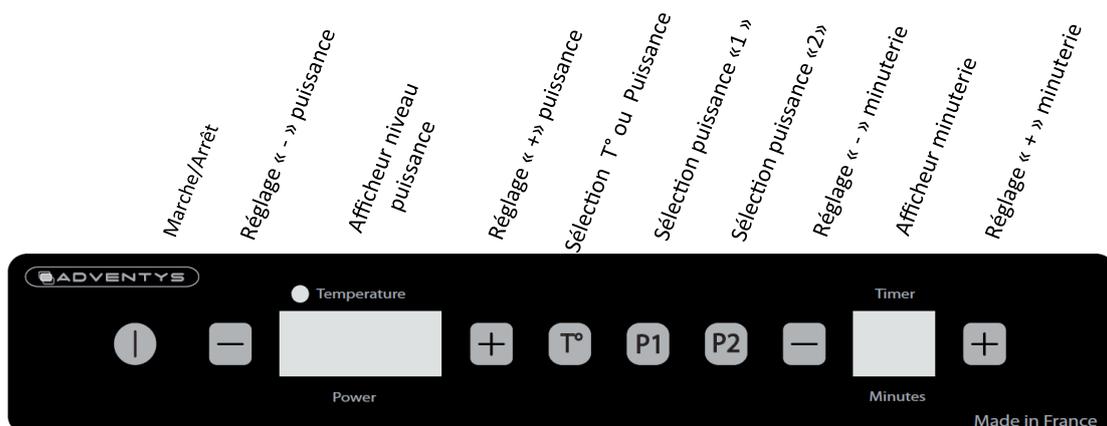
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Votre table de cuisson à induction n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité



Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230V, 50 ou 60 Hz.

Appuyer sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour mettre en route le produit. La valeur « 0 » s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de température ou de puissance. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer sur la touche « **T°** » si vous souhaitez faire un réglage en température (le voyant indiquant l'utilisation du mode « **T°** » s'allume), ou bien rester en mode de réglage du puissance (le voyant est éteint).

Appuyer ensuite sur une des touches **(+)** de puissance ou « **P1** » ou « **P2** », (**si vous avez déjà sélectionné et mémorisé des puissances**) afin d'envoyer la puissance dans la casserole.



Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « **H** » clignote sur l'afficheur tant que la température sur la vitro dépasse 60°C.

Réglage de minuterie



La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches **(+)** et **(-)** MINUTERIE. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes. On peut mettre en route ou arrêter la minuterie en début ou en milieu de cuisson.

On peut incrémenter ou décrémenter une position par un appui court sur les touches **(+)** ou **(-)**. En laissant appuyer le doigt sur une des touches, la sélection s'incrémente automatiquement. Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée.

La fin de la minuterie force l'arrêt de la puissance.

Pour arrêter le BIP sonore émis en fin de minuterie, un bref appui sur une des touches suffit.

En appuyant en même temps sur les 2 touches **(+)** et **(-)** MINUTERIE, on désactive la minuterie

Comment fonctionne votre appareil

Réglage de puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance ou température indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est soit un niveau de puissance compris entre 1 et 25 ou une puissance comprise entre 25 et 3000 watts ou 25 et 3600 watts (selon la version de l'appareil).

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) PUISSANCE/TEMPERATURE pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage de puissance.



DRIC 3000			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1100
3	100	16	1200
4	150	17	1300
5	200	18	1400
6	250	19	1600
7	300	20	1800
8	400	21	2000
9	500	22	2200
10	600	23	2400
11	700	24	2700
12	800	25	3000
13	900	Courant	13A

DRIC 3600			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1200
3	100	16	1400
4	150	17	1600
5	200	18	1800
6	250	19	2000
7	300	20	2200
8	400	21	2400
9	500	22	2600
10	600	23	2900
11	700	24	3200
12	800	25	3600
13	900	Courant	16A

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance/température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de puissance/température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Comment fonctionne votre appareil

Réglage de la température

Pour une utilisation du produits en mode température. Appuyer sur la touche (T°).

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance ou température indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est un niveau de température compris entre **30 et 140°C** ou **86 et 284°F** (avec des pas de réglage de 1°C ou °F).

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) PUISSANCE/TEMPERATURE pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage de température.

Réglage possible:

30°C < TEMPERATURE EN °C < 140°C soit 111 niveaux de température
86°F < TEMPERATURE EN °F < 284°F soit 199 niveaux de température



Dès qu'un niveau de température est sélectionné, le voyant indicateur température clignote.

Une fois la température de consigne atteinte, un bref signal sonore se fait entendre et le voyant indicateur température passe de clignotant à fixe.

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance/température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de puissance/température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Contrôle de la température

A tout moment, il est possible de contrôler la température de la casserole. Pour cela, le produit doit être sur le mode de réglage température « T° » (°C ou °F) et l'indicateur de température doit être fixe.

Appuyer simultanément sur « P1 » et « P2 ». Le clavier affiche alors la température actuelle de la vitre.

Si la casserole possède une bonne transmission thermique alors la température de la casserole sera égale à la température indiquée +/- 5°.



Si l'indicateur de température n'est pas fixe, que la casserole ne possède pas un fond plat, ou que sa conduction thermique est mauvaise, la température de la casserole sera incohérente avec la température de consigne.

Comment fonctionne votre appareil

FR

Utilisation des touches PROGRAMMES P1 et P2

L'utilisateur peut choisir d'attribuer aux deux touches « P1 » et « P2 », des niveaux de puissance et/ou de température, en fonction de ses besoins.

Les deux niveaux « P1 » et « P2 », une fois mémorisés, peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément, plutôt que de les atteindre moins rapidement, avec les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE.

Pour affecter et mémoriser un niveau de puissance ou de température dans une des deux touches « P1 » et « P2 », il faut d'abord ajuster le niveau de puissance ou de température à mémoriser avec les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE. Le niveau correspondant ou bien la valeur de puissance ou de température, est affiché sur l'afficheur et la puissance est envoyée dans la casserole.

Ensuite, pour lancer la mémorisation, il suffit de maintenir durant au moins 3 secondes consécutives le doigt appuyé sur la touche « P1 » ou « P2 ». Au bout des 3 secondes, un BIP sonore signale que la mémorisation est terminée et qu'elle est prise en compte. Plusieurs mémorisations peuvent être enchaînées les unes à la suite des autres.

Lors de l'utilisation, un bref appui sur une des deux touches « P1 » ou « P2 » suffit (au même titre que les touches (+) et (-) du clavier), pour appeler et affecter le niveau de puissance mémorisé.

La mémorisation « P1 » et « P2 » est toujours opérationnelle même après un débranchement de l'appareil ou une coupure d'alimentation.



EN

DE

Changement des modes de réglage

Pour afficher la valeur de puissance en **watt**, il faut maintenir appuyé durant 3 secondes les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE **simultanément**. Réciproquement, pour revenir à un réglage de **niveau de puissance**, il convient d'appuyer à nouveau 3 secondes sur les deux mêmes touches.

En mode de réglage TEMPERATURE, il est possible d'afficher la valeur de consigne en Celsius ou bien en Fahrenheit. Pour basculer d'une unité à l'autre (°C vers °F ou °F vers °C), il faut appuyer **simultanément** 3 secondes sur les touches (+) et (-) de PUISSANCE/TEMPERATURE .



Appuyer sur la touche « T° » si vous souhaitez faire un **réglage en température** (le voyant indiquant l'utilisation du mode de « T° » s'allume), ou bien rester en mode de **réglage de puissance** (le voyant est éteint).



Comment fonctionne votre appareil

Contrôle de la qualité de la casserole

Pour contrôler la qualité de la casserole, l'utilisateur doit être sur le mode de réglage puissance avec affichage de la puissance en watts. Placer une casserole rempli d'eau sur le produit et régler le produit au niveau de puissance maximum (3000W ou 3600W selon le modèle). Appuyer simultanément sur « P1 » et « P2 ». Le clavier affiche alors la puissance actuelle transmise à la casserole.

Model 3000W:

Si la puissance affichée est:

- Supérieur à **2400W** : La casserole utilisé est de bonne qualité.
- Comprise entre **2000W** et **2400W** : la casserole est de qualité moyenne
- Inférieur à **2000W** : la casserole est de mauvaise qualité.

Model 3600W:

Si la puissance affichée est:

- Supérieur à **2900W** : La casserole utilisé est de bonne qualité.
- Comprise entre **2200W** et **2900W** : la casserole est de qualité moyenne
- Inférieur à **2200W** : la casserole est de mauvaise qualité.

Cette mesure peut varier en fonction de la durée d'utilisation du produit précédent la mesure, de la température de la pièce ainsi que de la charge de la casserole.

Une casserole de mauvaise qualité entraîne une surchauffe de l'appareil ainsi qu'une perte de rendement de celui-ci.

Affichage de message spécifiques

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Fx ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

Casserolerie

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et positionner un niveau de puissance : **si l'indicateur reste fixe**, votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas reconnu et n'est pas utilisable**.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il "s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

• **NOTE**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

Ne pas laisser un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne pas faire réchauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Ne pas préchauffer des aliments sur le niveau de puissance maximum réglé, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

Le niveau de puissance maximum (position 3600W) est réservé pour l'ébullition et les fritures.

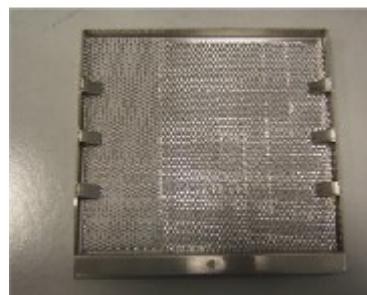
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le **filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

FR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

EN

DE

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Débrancher puis rebrancher l'appareil si le problème persiste Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.	Voir rubrique casseroles.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DERÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.