

Hisense

life reimagined

**Manuel d'instructions /
Manuel d'installation**

Table de cuisson à induction
HI6311BSCE

FR



Sommaire

Vsebina

1. Avant-propos	4
1.1 Avertissements de sécurité	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque d'électrocution	4
1.2.2 Risque de coupure	4
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	4
1.3 Utilisation et entretien	6
1.3.1 Risque d'électrocution	6
1.3.2 Risque pour la santé	6
1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes	7
1.3.4 Risque de coupure	7
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	7
2.1 Vue de dessus	9
2.2 Panneau de commande	9
2.3 Principes de fonctionnement	9
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle Table de cuisson à induction	10
2.5 Spécifications techniques	10
3. Fonctionnement du produit	10
3.1 Commandes tactiles	10
3.2 Choix de l'ustensile de cuisson approprié	11
3.3 Mode d'emploi	12
3.3.1 Démarrer la cuisson	12
3.3.2 Fin de la cuisson	12
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	13
3.3.4 Verrouillage des commandes	14
3.3.5 Commande Minuteur	14
3.3.6 Fonction de gestion de l'alimentation	16
3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut	17
4. Directives de cuisson	17
4.1 Conseils de cuisson	17
4.1.1 Mijoter, cuire du riz	17
4.1.2 Faire griller un steak	18
4.1.3 Pour les aliments sautés	18
4.2 Détection de petits articles	18
6. Entretien et nettoyage	19
7. Conseils et astuces	20
8. Affichage et vérification des défaillances	21
9. Installation	24
9.1 Sélection du matériel d'installation	24
9.2 Avant d'installer la table de cuisson, s'assurer que	25
9.3 Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que	26
9.4 Avant de placer les supports de fixation	26
9.5 Réglage de la position du support	26
9.6 Précautions	26
9.7 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	27

1. Avant-propos

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur l'appareil.
- Le raccordement à un système de mise à la terre fiable est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faire attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un sectionneur permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.

- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute réclamation de garantie ou de responsabilité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour les personnes (y compris les enfants) disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Elles ne pourront l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité et après avoir été mises au courant de son fonctionnement. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, car les surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou constituées d'un matériau similaire qui protège les parties sous tension.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table
- de cuisson.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne pas se fier au détecteur de récipient.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence. AVERTISSEMENT : la cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- Ne **JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais mettre l'appareil hors-tension et couvrir ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : utiliser uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil en question, ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés, ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

1.3 Utilisation et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou se fissure, éteindre immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.
- Éteindre la table de cuisson (interrupteur mural) avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant

d'implants avant d'utiliser cet appareil, pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Avant que la surface soit refroidie, ne pas toucher le verre de la table à induction ou entrer en contact avec celui-ci avec vos vêtements ou tout objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifier que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur d'autres zones de cuisson en cours. Garder les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est sans protection lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser le grattoir avec une extrême prudence et toujours le ranger en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

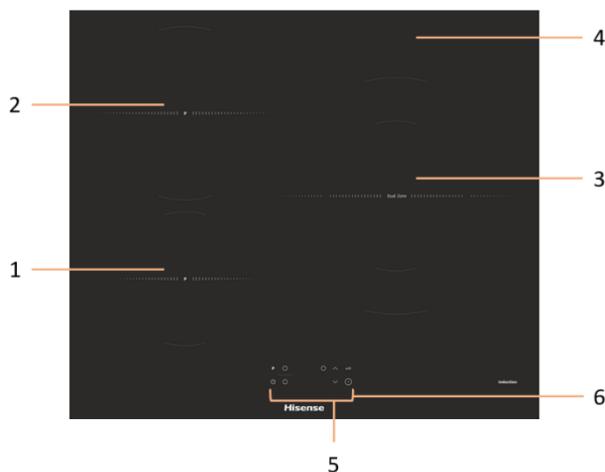
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Le débordement provoque de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer et laisser d'objets magnétisables (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas se fier à la fonction de détection des récipients pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les récipients.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout, ou de grimper dessus.
- Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'un adulte responsable et compétent pour leur apprendre à utiliser l'appareil. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Aucun composant de l'appareil ne doit être réparé ou remplacé, sauf si le manuel le recommande expressément. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas placer et laisser pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de poêles à bords irréguliers et ne pas faire glisser les poêles sur la surface en verre de la table à induction, car cela pourrait rayer le verre.
- Ne pas utiliser d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre de celle-ci.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des activités ménagères et des activités similaires, telles que les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux, et autres environnements de travail, dans les établissements agricoles, par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements de type résidentiel, dans les établissements de type « Bed and Breakfast ».
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction. Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instructions et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire la section Installation. Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conserver ce manuel d'instructions et d'installation pour vous y référer ultérieurement.

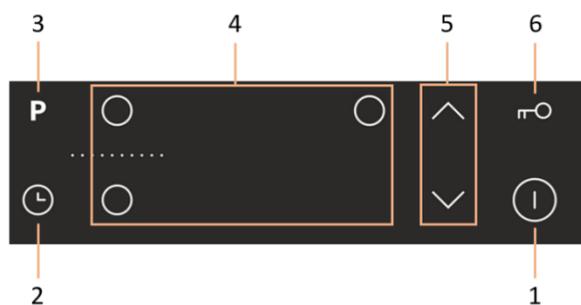
2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone 1300/1500W max.
2. Zone 2300/2600W zone
3. Zone 3000/3600W zone
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande
6. Commande MARCHÉ/ARRÊT

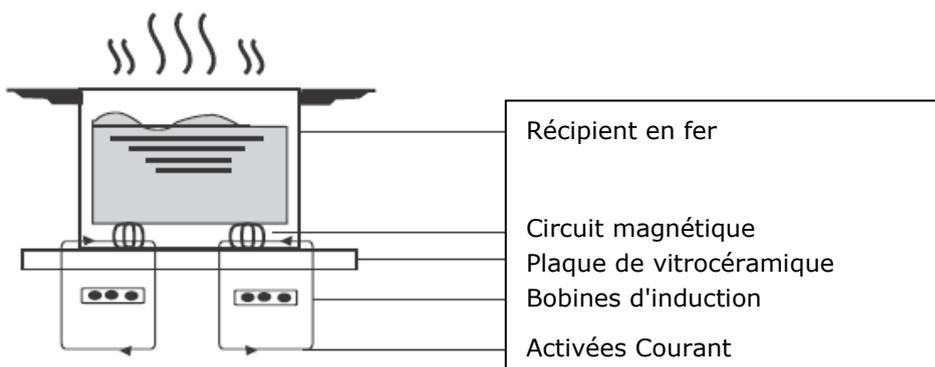
2.2 Panneau de commande



1. Commande MARCHÉ/ARRÊT
2. Commande Minuteur
3. Boost
4. Commandes de sélection des zones de chauffe
5. Touche de réglage Puissance/Minuteur
6. Commande Verrouillage touches

2.3 Principes de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans le récipient, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne devient chaud que parce que le récipient finit par le réchauffer.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle Table de cuisson à induction

- Lire ce guide, en accordant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirer tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre Table de cuisson à induction.

2.5 Spécifications techniques

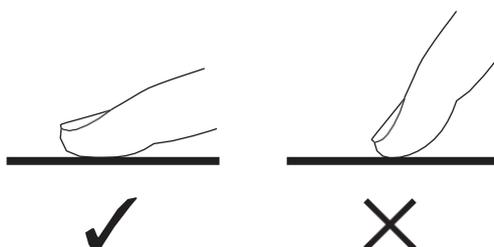
Table de cuisson	I6331CB
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Dimensions du produit L×l×H (mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le but d'améliorer continuellement nos produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications et les conceptions sans préavis

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

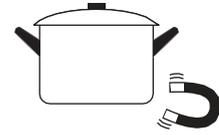
- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression.
- Utiliser la partie charnue de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- S'assurer que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



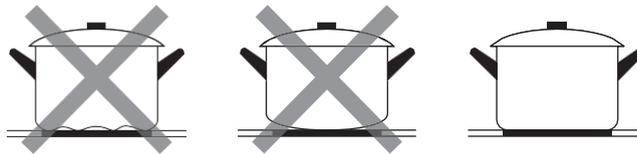
3.2 Choix de l'ustensile de cuisson approprié



- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson avec un fond adapté à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisson sont adaptés en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettre de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole convient.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

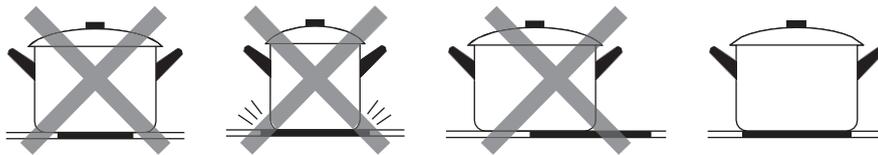


Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson à bords irréguliers ou avec une base incurvée.

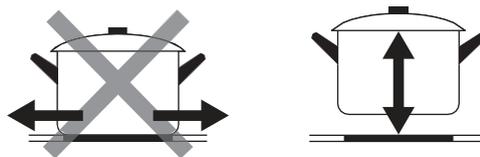


S'assurer que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson.

Toujours centrer votre casserole sur la zone de cuisson.

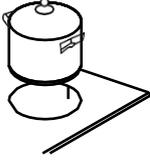


Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson à induction, ne pas les faire glisser car elles pourraient rayer le verre.



3.3 Mode d'emploi

3.3.1 Démarrer la cuisson

<p>Toucher la commande MARCHE/ARRÊT. Après la mise sous tension, le vibreur émet un signal sonore une fois, tous les écrans affichent « – » ou « – – », indiquant que la table de cuisson à induction est passée en mode Veille.</p>	
<p>Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. 	
<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson et un voyant va clignoter à côté de la touche</p>	
<p>Sélectionner un réglage de chauffe en touchant la commande « + » ou « - ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. <p>Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.</p>	

Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

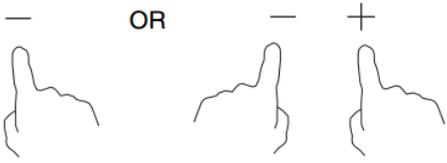
Cela signifie que :

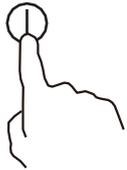
- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu si une casserole appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

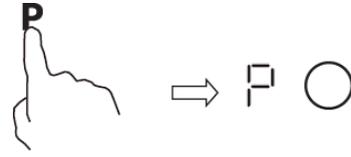
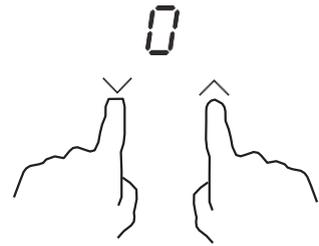
L'affichage «  » disparaît automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient approprié n'est placé sur la zone de cuisson.

3.3.2 Fin de la cuisson

<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre</p>	
<p>Désactiver la zone de cuisson en faisant défiler l'affichage jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». S'assurer que l'écran affiche « 0 ».</p>	

<p>Éteindre toute la table de cuisson en touchant la commande MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes</p> <p>H indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sans danger. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres récipients et utiliser la table de cuisson qui est encore chaude.</p>	

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost	
<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson.</p>	
<p>En touchant la commande Boost P, l'indicateur de zone affiche « P » et la puissance atteint le maximum.</p>	
Annulation de la fonction Boost	
<p>En touchant la commande « Boost » ou sur le bouton « - » pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.</p>	
<p>en touchant les commandes « - » et « + » simultanément. La zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost s'annule automatiquement</p>	

- Cette fonction peut être utilisée dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Toucher la commande de verrouillage	Le voyant du minuteur affiche « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Toucher la commande de verrouillage pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode Verrouiller, toutes les commandes sont désactivées, sauf la commande MARCHE/ARRÊT , vous pouvez toujours éteindre la table à induction à l'aide de la commande MARCHE/ARRÊT  en cas d'urgence, mais lors de la prochaine opération vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

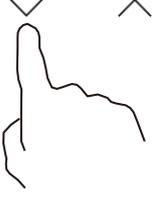
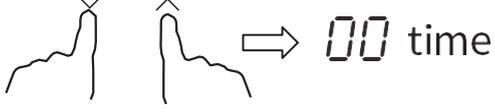
3.3.5 Commande Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme compteur de minutes. Dans ce cas, la minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps programmé écoulé. La durée maximale du minuteur est de 99 minutes.

a) Utilisation du minuteur comme compteur de minutes

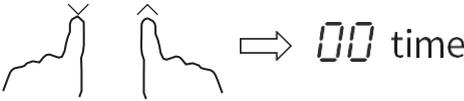
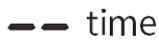
Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

S'assurer que la table de cuisson est allumée. Remarque : pour pouvoir utiliser le minuteur, il faut qu'une zone au moins soit active.	
Toucher la commande Minuteur. Le voyant du minuteur se met à clignoter et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.	
Régler le temps en touchant «  » ou «  » de la commande du minuteur Conseil : Toucher la commande «  » ou «  » du minuteur une fois pour diminuer ou augmenter par pas d'une minute. Maintenir la commande «  » ou «  » du minuteur appuyée pour diminuer ou augmenter par pas de 10 minutes.	
En touchant simultanément les commandes «  » et «  », le minuteur est annulé et « 00 » s'affiche sur l'écran des minutes.	

<p>Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>L'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 30 secondes et le voyant du minuteur affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.</p>	

b) Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une zone	
<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur (par exemple, la zone 3)</p>	

<p>Après un court laps de temps, toucher la commande du minuteur, le voyant du minuteur clignote et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.</p>	
<p>Régler le temps en touchant ou de la commande du minuteur Conseil: Toucher la commande «  » ou «  » du minuteur une fois, pour diminuer ou augmenter par pas d'une minute. Maintenir la commande «  » ou «  » du minuteur appuyée pour diminuer ou augmenter par pas de 10 minutes.</p>	
<p>En touchant simultanément les commandes «  » et «  » , le minuteur est annulé et « 00 » s'affiche sur l'écran des minutes.</p>	
<p>Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.</p>	
<p>Lorsque la minuterie de cuisson est écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	

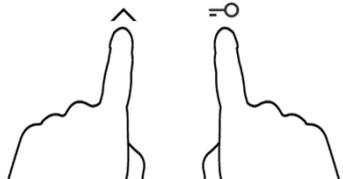


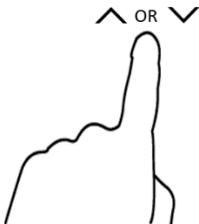
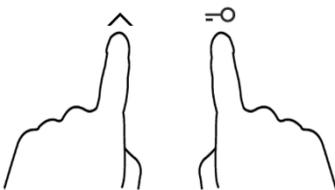
Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Les illustrations ci-dessus sont données à titre indicatif et le produit final prévaut.

3.3.6 Fonction de gestion de l'alimentation

- il est possible de définir un niveau d'absorption de puissance maximum pour la plaque à induction, en choisissant jusqu'à différentes plages de puissance.
- les plaques à induction sont capables de se limiter automatiquement afin de travailler à plus faible puissance, pour éviter les risques de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre des casseroles sur les zones de chauffe. Nous suggérons de commencer le réglage dans les 5 secondes après la mise sous tension. Vous devez entrer dans le mode de réglage de l'alimentation dans les 60 secondes pour accéder à la fonction de gestion de l'alimentation

Pour accéder à la fonction de gestion de la puissance	
<p>1. Allumez la table de cuisson, puis appuyez simultanément sur «  » et « Verrouiller ».</p> 	<p>L'indicateur de la minuterie affichera "P5", ce qui signifie le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW</p>

Pour passer à un autre niveau	
<p>2. Appuyez sur la touche « ^ » ou « v » pour régler les niveaux, de « P1 » à « P5 ».</p> 	<p>L'indicateur de minuterie affichera l'un des niveaux. « P5 » : la puissance maximale est de 7,2 kW. « P4 » : la puissance maximale est de 5,5 kW. « P3 » : la puissance maximale est de 4,5 kW. « P2 » : la puissance maximale est de 3,5 kW. « P1 » : la puissance maximale est de 2,5 kW.</p>
Confirmation de la fonction de gestion de la puissance	
<p>Une fois le mode de réglage de puissance souhaité sélectionné, veuillez appuyer simultanément sur « ^ » et « Verrouiller » pour confirmation.</p> 	<p>Ensuite, la table de cuisson s'éteindra..</p>

3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le récipient est retiré, la table de cuisson à induction peut cesser de fonctionner immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Directives de cuisson



Faire attention lorsque vous faites des grillades car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un sérieux risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduire le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencer la cuisson à une température élevée et la réduire lorsque les aliments sont totalement chauds.

4.1.1 Mijoter, cuire du riz

- Pour mijoter, rester en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la recette de délicieuses soupes et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas, s'assurer que l'aliment est cuit correctement dans le temps recommandé.

4.1.2 Faire griller un steak

Pour préparer des steaks juteux et savoureux :

1. Laisser la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faire chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude, puis mettre la viande sur la poêle chaude.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyer sur le steak, plus il est ferme au toucher, plus il est « bien cuit ».
5. Laisser le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se relâche et devienne tendre avant de servir.

4.1.3 Pour les aliments sautés

1. Choisir un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparer tous les ingrédients et le matériel. Les aliments doivent être sautés rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faire cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire d'abord la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baisser la température de la zone de cuisson, remettre la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuer doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

4.2 Détection de petits articles

Lorsqu'un récipient de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, etc.) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera à faire fonctionner la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de vos ustensiles de cuisine et de la quantité de nourriture à cuire. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter doucement • réchauffer lentement

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • faire mijoter rapidement • cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • préparer des crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter les aliments • saisir, griller • porter une soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (marques de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre la table de cuisson hors tension. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Remettre la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est hors tension, il n'y a pas d'indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Être extrêmement prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou éponge est adapté. • Ne jamais laisser de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.
Bouillies, aliments liquides et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	<p>Les enlever immédiatement avec une spatule pour poêle, une palette ou un racloir avec lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction, mais faire attention aux surfaces de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre la table de cuisson hors tension en débranchant la prise murale. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les taches laissées par les aliments liquides et les aliments sucrés ou les débordements le plus rapidement possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utiliser le grattoir avec une
	<p>déversement avec un avec un torchon ou un essuie-tout.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Suivre les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<p>extrême prudence et toujours le ranger en toute sécurité et hors de portée des enfants.</p>

Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre la table de cuisson hors tension. 2. Absorber le déversement 3. Essuyer la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone et la sécher avec une serviette en papier. 5. Remettre la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a un liquide sur celles-ci. Veillez à essuyer et sécher la zone des commandes tactiles avant de remettre sous tension la table de cuisson.
---	---	---

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire ?
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	S'assurer que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est sous tension. Vérifier s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les commandes.	S'assurer que la zone des commandes tactiles est sèche et utiliser la partie charnue de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou d'éponge abrasive inadaptés.	Utiliser des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Choix de l'ustensile de cuisson approprié ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certains récipients font des bruits de crépitements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de votre batterie de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage à haute température.	Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à table de cuisson à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne pas désactiver l'alimentation de la table de cuisson à induction avec la prise murale pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle ne convient pas à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas centrée sur la zone de cuisson.	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir section « Choix de l'ustensile de cuisson approprié ». Centrer la casserole et s'assurer que sa base corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, désactiver l'alimentation de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

8. Affichage et vérification des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'auto-diagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code de défaillance survenant pendant l'utilisation par le client et solution ;

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique -- circuit ouvert.	
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique -- circuit court.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque en céramique.
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	

E3	Haute température du capteur de plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Toucher le bouton « MARCHE/ARRÊT » pour redémarrer l'unité.
E4	Capteur de température de la défaillance IGBT -- circuit ouvert.	Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance IGBT -- court-circuit	
E6	Haute température de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. Toucher le bouton « MARCHE/ARRÊT » pour redémarrer l'unité. Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacer le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale. Mettre sous tension une fois que l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérer la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Défaillance et solution spécifiques

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier si la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise de courant fonctionne.	
	La carte d'alimentation et la carte d'affichage ne sont pas connectés.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation des accessoires est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	

Le voyant Mode de cuisson s'allume, mais le processus de chauffe ne démarre pas.	Haute température de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou l'évent peut être bloqué.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement sinon, remplacer le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation	
Le processus de chauffe s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote « u ».	Le type de casserole est incorrect.	Utiliser le récipient approprié (voir Manuel d'instructions).	
	Le diamètre du récipient est trop petit.		
	L'appareil a surchauffé	L'unité est en surchauffe. Attendre que la température redevienne normale. Toucher le bouton «MARCHE/ARRÊT» pour redémarrer l'unité.	Le circuit de détection des récipients est endommagé, remplacer la carte d'alimentation.
Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la deuxième zone) affichent « u ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage sont mal connectés.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'affichage de la partie communication est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les points ci-dessus constituent le diagnostic et l'inspection des pannes courantes.

Veillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson à induction.

9. Installation

9.1 Sélection du matériel d'installation

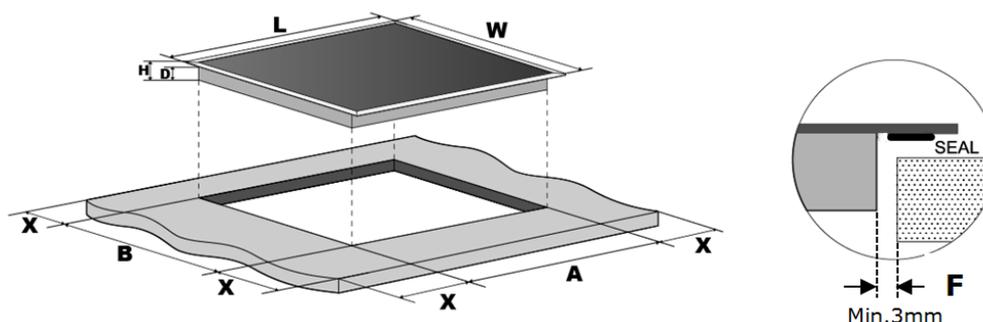
Découper le plan de travail en fonction des dimensions indiquées sur l'illustration.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour de l'orifice. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de

plan de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygrosopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés), ceci afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causés par le rayonnement thermique de la table de cuisson. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : 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.

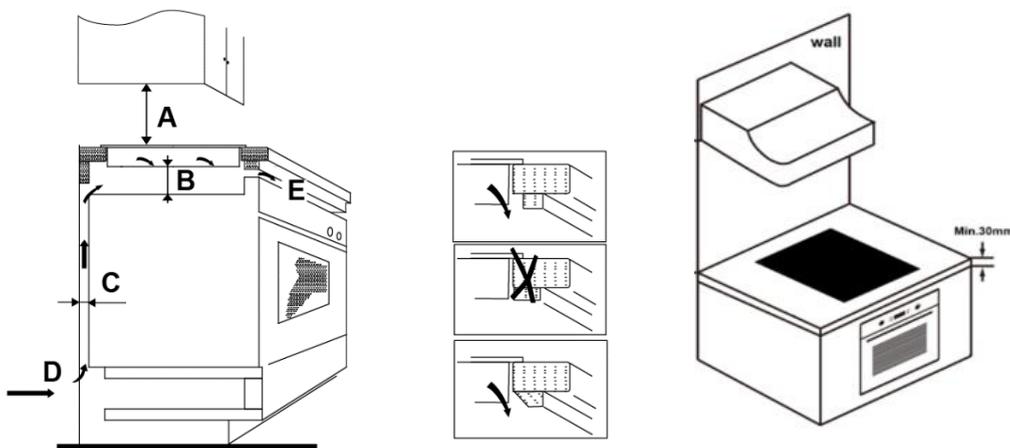


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

En toutes circonstances, s'assurer que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. S'assurer que la table de cuisson à induction est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous



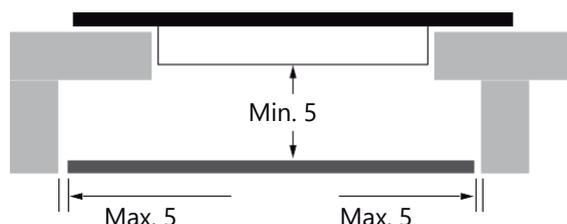
Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 650 mm.



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

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

S'assurer que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou de recevoir un choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.



Il y a des orifices de ventilation autour de l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.



- Pour éviter le décollement des panneaux, il est important de savoir que la colle qui assemble le matériau en plastique ou en bois au meuble, doit résister à une température supérieure à 150 °C.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de résister à une température de 90 °C.

9.2 Avant d'installer la table de cuisson, s'assurer que

- Le plan de travail est carré et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace disponible.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par un entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

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

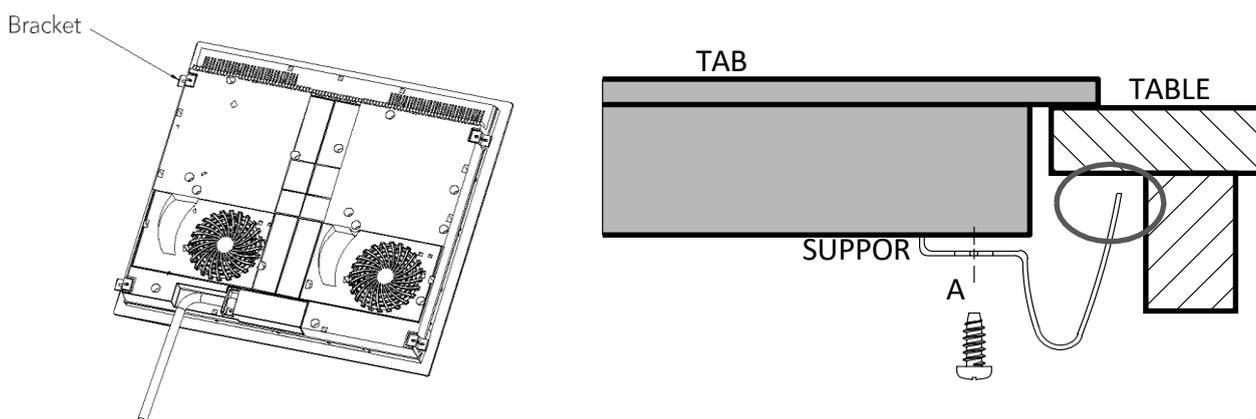
- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- L'air frais circule suffisamment de l'extérieur de l'armoire vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

9.4 Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

9.5 Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la table de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports situés au fond de la table de cuisson (voir illustration). Régler la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

9.6 Précautions

1. La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffe par induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

9.7 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifier que :

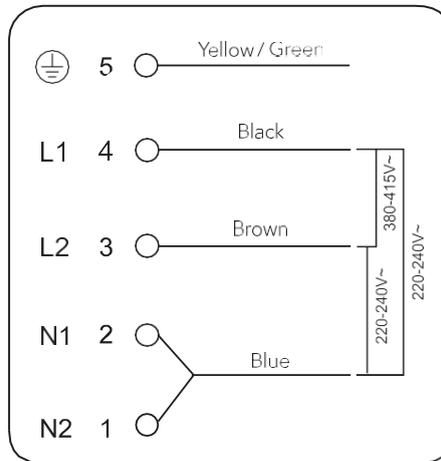
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

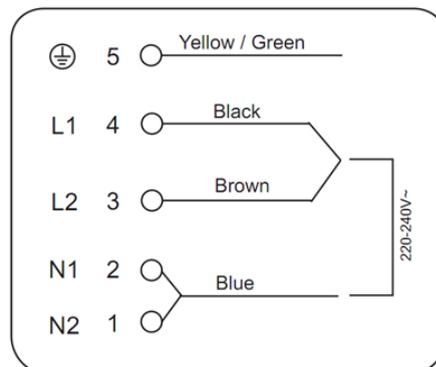
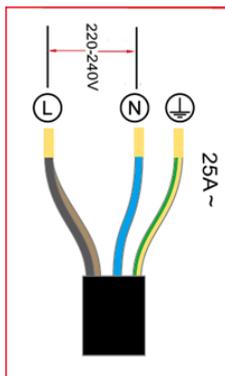
Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de composants chauds et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.



Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total de corps de chauffe de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être connecté directement au secteur par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation



MISE AU REBUT : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir les éventuels dommages à l'environnement et à la santé humaine, qui pourraient être causés par une mise au rebut non conforme.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Hisense
life reimagined

CE