

*KIT intégrable à induction professionnelle
KTWI(6000)D - KTWI(4000)D –
Déporté*

Guide D'utilisation



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme **ADVENTYS**. 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.....	1
Déclaration de conformité et déchets	1
Utiliser votre appareil en toute sécurité.....	2
Connexion de la commande manette ou clavier.....	3
Comment fonctionne votre appareil.....	6
Raccordement turbine additionnelle	9
Encombrement mécanique et intégration.....	10
Casserolerie.....	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

Nom : Kit intégrable induction professionnelle 6000W ou 4000W

Modèles : KTWI-6000 et KTWI-

Matériaux : Inox et vitrocéramique

Puissance : 6000 Watts (version 6K) et 4000 Watts (version 4K)

Réseau électrique : Triphasé 400V (tolérance +/- 10%), 50Hz +/-2% ou 60Hz +/-2%

Courant : 10A par phase (version 6K) ou 6A par phase (version 4K)

Commande : Manette avec marche/arrêt ou clavier à touches capacitives, 20 niveaux de puissance (de 50W à 6000W ou de 50 à 4000W)

Dimensions Du bol : 300mm

Dimension du produit : L360 x P360 x H127mm (Inducteur) et L305 x P305 x 98.7mm(Générateur).

Diamètre inducteur : Inducteur de diamètre 280mm

Construction : Kit intégrable Wok, à encastrer dans une découpe par le dessus du meuble

Poids maxi autorisé sur le produit : 30 Kg

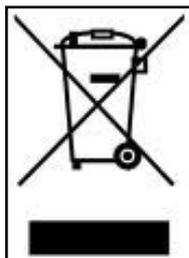
Poids net du produit : 10 Kg

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:

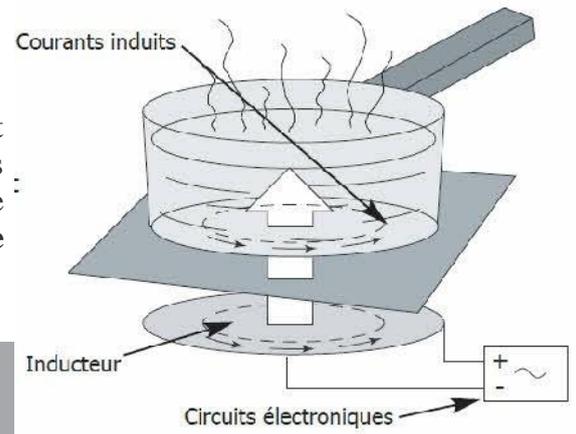
Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

Note! : Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation de votre région.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

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 actifs.

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.



Si une fêlure apparaissait sur la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil pour éviter un risque de choc électrique. Pour cela, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur de l'installation.
Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitro céramique.

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 à induction n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Après utilisation, couper l'alimentation du foyer de cuisson au moyen de sa commande. Ne pas se fier au détecteur de casserole.

Les objets métalliques tels que les ustensiles de cuisine, couverts, etc., ne doivent pas être déposés sur le plan de cuisson dans les zones de cuisson car ils pourraient devenir chauds.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille 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 de cuisson à induction.

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. La référence du câble secteur doit impérativement être H07RN-F5G 1.5mm².

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.

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 près du plan de cuisson.

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

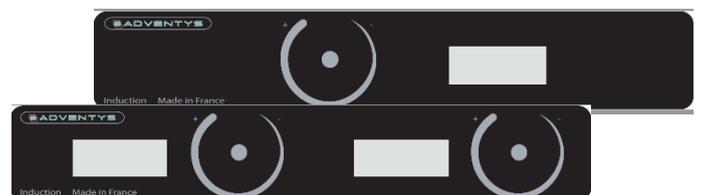
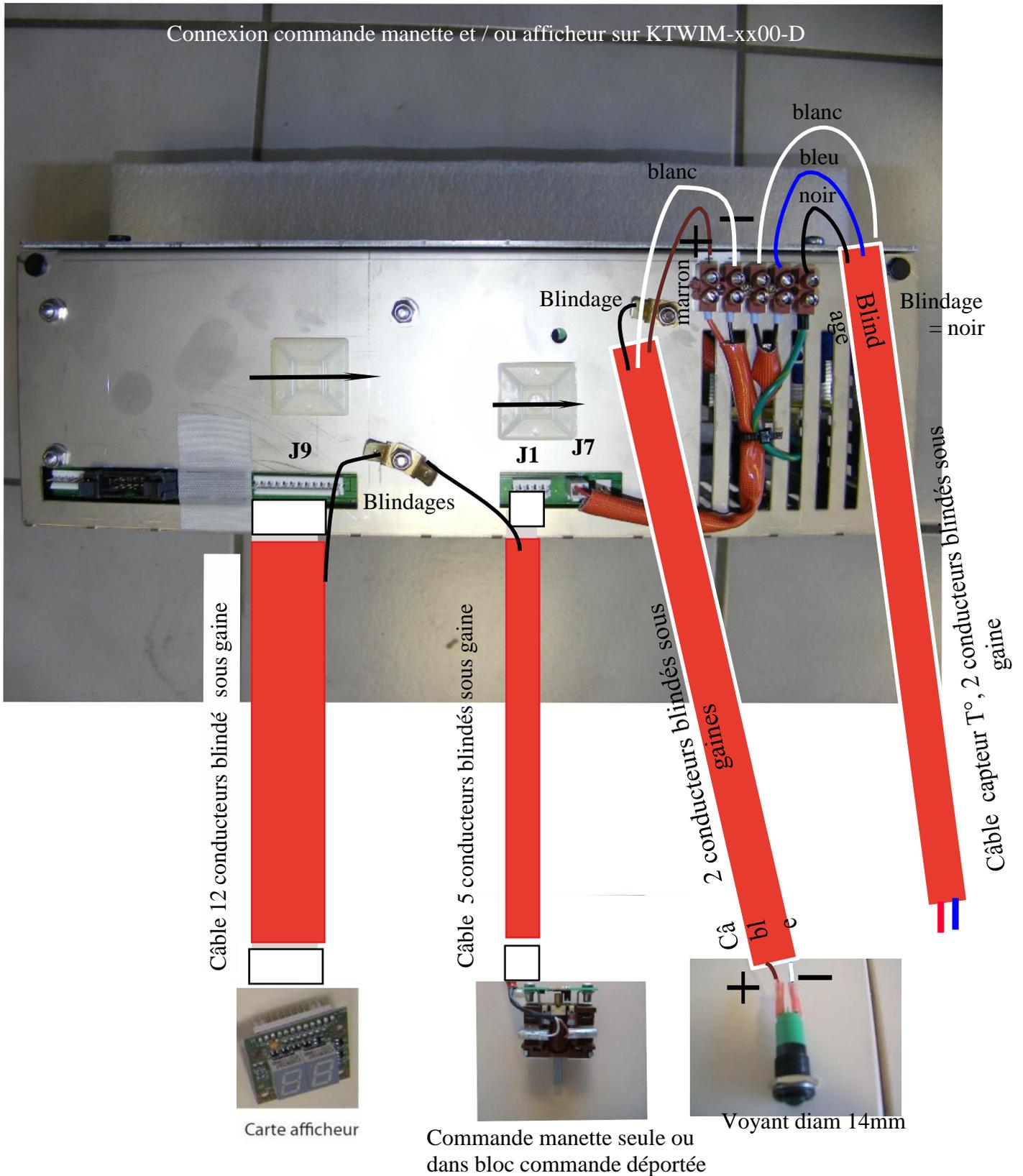
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

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 fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

Produit KTWIM-xx00-D à commande manette (version déporté)



Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

Bloc commande manette déporté, simple
pour commander un seul générateur ou double
pour commander 2 générateurs

Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

KTWI-xx00-D(version déporté) à commande clavier



Câble en nappe 10 points sous gaine



Comment fonctionne votre appareil

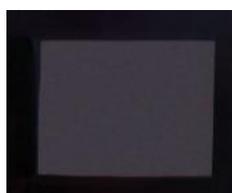
Utilisez votre appareil en toute simplicité

Mise en marche de l'appareil

Connectez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau triphasé 400V (tolérance +/-10%), 50Hz ou 60Hz.



Afficheur niveau de puissance



PE= liaison TERRE

L1, L2 et L3 = connexions aux 3 phases.

Section des conducteurs égale à 1.5mm².

Le Neutre n'est pas connecté.



Vous devez utiliser un petit tournevis pour appuyer sur les leviers respectifs L3, L2, L1 et PE du bornier et ainsi pouvoir réaliser toutes les connexions. Nous suggérons la mise en place d'embouts aux extrémités de chacun des conducteurs.

Tournez le bouton de réglage pour augmenter le niveau de puissance, le curseur vous indique la position.

La commande est équipée d'un afficheur pour matérialiser le niveau de puissance qui est réglé avec le bouton de réglage. Il y a 20 niveaux de puissance compris entre 1 et 20.

Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole Wok compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, il est possible à tout instant d'ajuster le niveau de la puissance en tournant le bouton de réglage hors de la zone d'arrêt (haut de la commande).

L'afficheur indique de manière permanente, le niveau de réglage qui est positionné entre 1 et 20 à savoir, **50W < Puissance < 6000W**.

Position MARCHÉ



Dès que la casserole est retirée du foyer, (absence casserole), l'afficheur indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux de durée 1 seconde ON puis 1 seconde OFF.

Si le voyant ou bien l'afficheur clignote (1 seconde ON et 1 seconde OFF), lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que

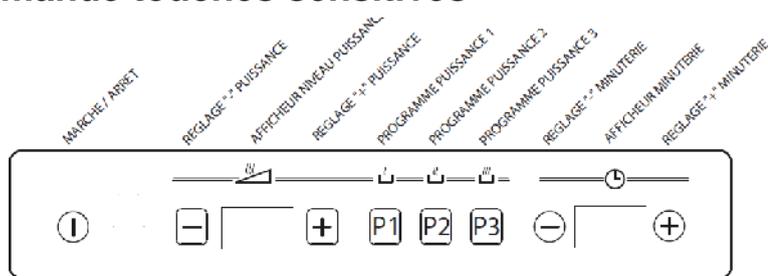
SOIT

Le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction, SOIT

Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détecté (diamètre inférieur à 110 mm).

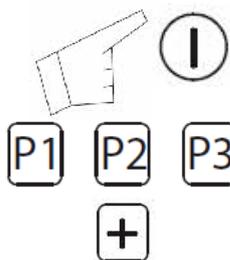
Comment fonctionne votre appareil

Commande touches sensibles



Mise en marche de l'appareil

Connecter votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau triphasé 400V (tolérance +/-10%), 50Hz ou 60Hz. ==> Procédure à suivre identique au produit manette.



Appuyer sur la touche MARCHÉ / ARRÊT pour mettre en route le produit. La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de puissance. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches "+" PUISSANCE" ou "P1" ou P2" ou "P3", afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur du niveau de puissance indique alors le niveau de puissance correspondant à la touche.

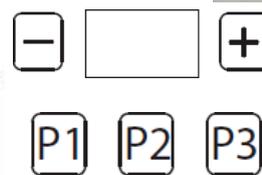
Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole Wok compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer,

L'afficheur de la puissance, indique de manière permanente le niveau de réglage qui est positionné entre 1 et 20 à savoir, **50W < Puissance < 6000W** ou **50W < Puissance < 4000W** (selon la version de l'appareil)

Il est à tout moment possible d'appuyer à nouveau sur les touches "-" PUISSANCE" ou "+" PUISSANCE" pour incrémenter ou décrémenter le niveau de la puissance entre les niveaux 1 et 20.

Il en est de même avec les 3 touches PROGRAMME P1, P2 et P3. Ces 3 touches sont des touches qui sont préprogrammées par l'utilisateur.



Dès que la casserole Wok est retirée du foyer, (absence casserole), l'afficheur du niveau de puissance indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux de durée 1 seconde ON puis 1 seconde OFF.

Si l'afficheur du niveau de puissance clignote (1 seconde ON puis 1 seconde OFF) lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que

- SOIT
Le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction,
SOIT
Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détectée (diamètre inférieur à 110 mm).

Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHÉ / ARRÊT pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Comment fonctionne votre appareil

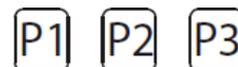
Utilisation des touches PROGRAMMES P1, P2 et P3

==>Pour version clavier touches sensibles

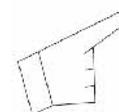
L'utilisateur peut choisir d'attribuer aux 3 touches "P1", "P2" et "P3", des niveaux de puissance entre 1 et 20, en fonction de ses besoins propres.

Les 3 niveaux P1, P2 et P3, une fois mémorisés, peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément, plutôt que de les atteindre moins rapidement, avec les touches "+" et "-" PUISSANCE.

Pour affecter et mémoriser un niveau de puissance à une de ces 3 touches P1, P2 ou P3, il faut tout d'abord ajuster le niveau de puissance à mémoriser (entre 1 et 20) avec les touches "+" et "-" PUISSANCE. Le niveau correspondant est affiché sur l'afficheur PUISSANCE et la puissance est envoyée dans la casserole si la casserole recouvre le foyer.



Ensuite, pour lancer la mémorisation, **il suffit de maintenir durant au moins 3 secondes consécutives, le doigt appuyé sur une des 3 touches "P1" ou "P2" ou "P3"**. Un BIP sonore signale que la mémorisation est terminée et prise en compte.



Plusieurs mémorisations peuvent être enchaînées les unes à la suite des autres.

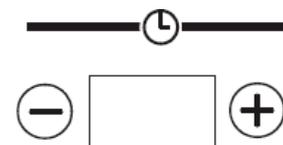
Lors de l'utilisation, un appui bref sur une des 3 touches "P1", "P2" et "P3", suffit (au même titre que les touches "+" et "-"), pour appeler et affecter le niveau de puissance mémorisé.

Réglage de la minuterie

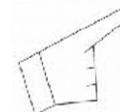
La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches "+" et "-" MINUTERIE. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes. On peut mettre en route ou arrêter la minuterie en début ou en milieu de cuisson.

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.



Niveaux de puissance

Les consignes de puissance sont attribuées de la manière suivante :

KTWI 4000				KTWI 6000			
Position	Watts	Position	Watts	Position	Watts	Position	Watts
1	50	11	1900	1	50	11	1500
2	100	12	2400	2	100	12	1700
3	200	13	2900	3	200	13	1900
4	300	14	3500	4	300	14	2100
5	500	15	4000	5	500	15	2300
6	700	16	4500	6	700	16	2550
7	900	17	4900	7	900	17	2800
8	1100	18	5300	8	1100	18	3100
9	1350	19	5800	9	1200	19	3400
10	1600	20	6000	10	1300	20	4000

Comment fonctionne votre appareil

Affichage de message spécifique

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 du niveau de puissance, d'un code erreur clignotant "Fx" ou "Hx". Dans le cas où seul un voyant est connecté, l'erreur se manifeste par un clignotement accéléré 2 fois plus rapide que celui qui indique une absence casserole.

Les différents codes gérés par l'appareil sont listés dans le tableau ci-dessous.

DESIGNATION ERREUR	CODE SUR AFFICHEUR
Capteur T° vitro absent ou court-circuité	F1
Capteur T° électronique absent ou court-circuité	F2
Tension secteur triphasé hors tolérance	F3
Tension d'alimentation basse tension hors tolérance	F4
Capteur T° ambiante (interne au produit), absent ou court-circuité	F5
Erreur sur circuits électronique de commande des transistors de puissance	F6
Non-conformité SOFTWARE sur carte électronique de CONTROL	F7
Surchauffe Vitro	H1 ou H3
Surchauffe des circuits électroniques de puissance	H2 ou H4
Problème sur capteur de température sous la vitro	H5
Surchauffe de la température ambiante	H6

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.

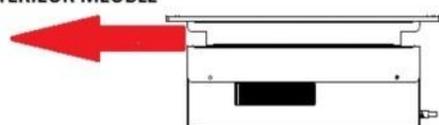
Raccordement turbine supplémentaire

Il est indispensable dans la majorité des cas, de devoir raccorder une turbine ou un ventilateur additionnel afin d'extraire (ou de souffler) l'air chaud de la zone inducteur. L'idéal est d'extraire l'air chaud à l'extérieur du meuble ou du piano. Il est possible d'utiliser nos kits de raccordement d'aérouluc standards (nous contacter).

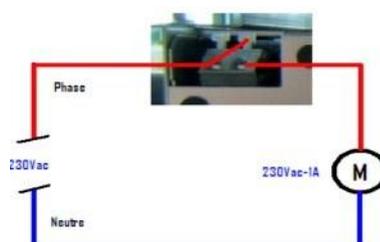
Cette opération qui refroidit l'inducteur, permettra de ne jamais dépasser une température de l'inducteur critique (au-dessus de 200°C), qui nuirait à sa durabilité et qui aurait pour désagrément de faire réguler la puissance restituée vers des valeurs plus basses en dégradant les performances du kit.

Il est possible que ce soit le générateur qui pilote la turbine additionnelle, en utilisant le contact sec disponible. Le mieux est d'utiliser une turbine alimentée directement sur le secteur alternatif 230VAC entre une des phases et le neutre de l'alimentation. Le courant maximum admissible pour le contact sec est de l'ordre de 2 à 3A

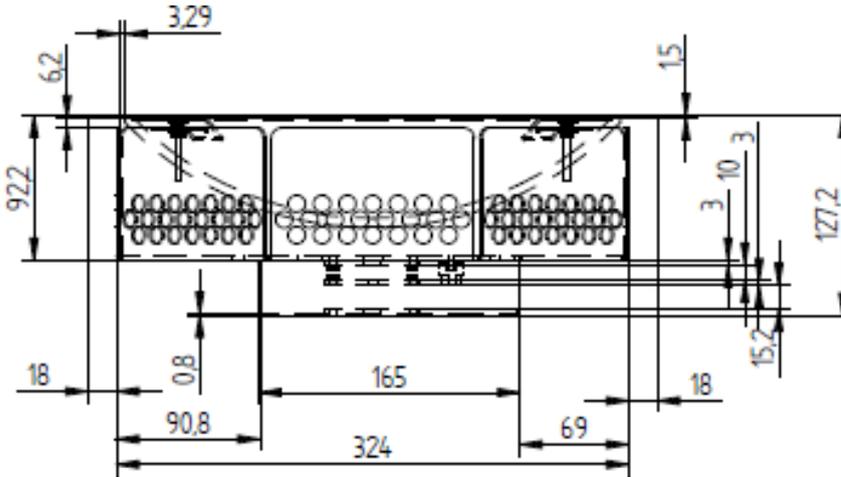
VERS EXTERIEUR MEUBLE



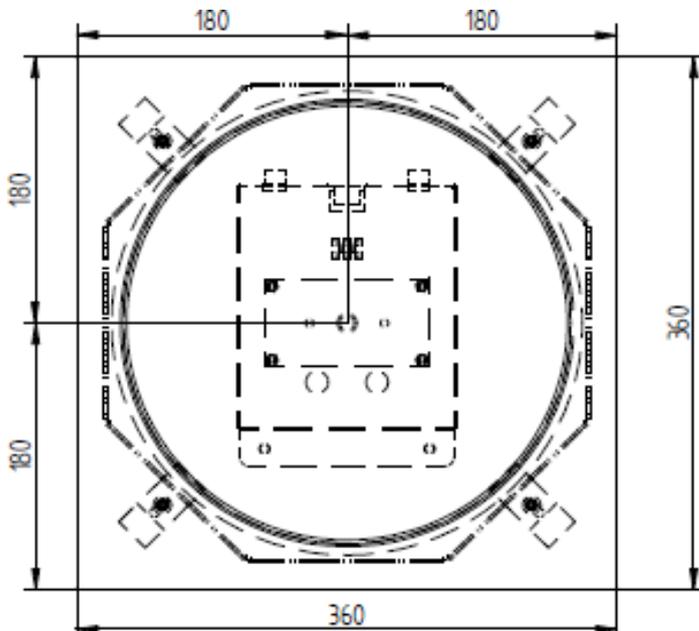
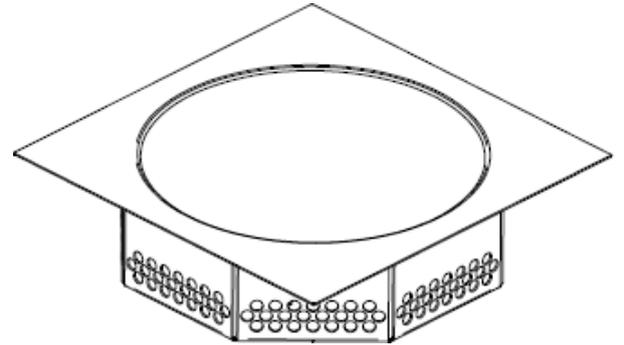
EXTRACTION AIR CHAUD AVEC
TURBINE ADDITIONNELLE DANS
ZONE INDUCTEUR



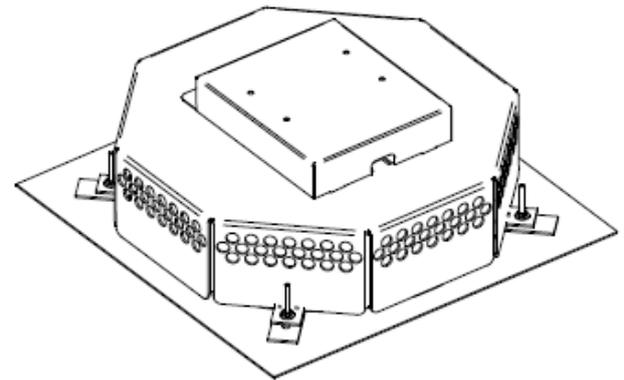
Encombrement mécanique et intégration



Kit Inducteur Déporté.



Kit Générateur Déporté.



Pour l'intégration du kit dans le dessus du meuble ou du piano, il est nécessaire de réaliser une découpe carrée de dimension minimale égale à 366 x 366mm et de dimension maximale égale à 370 x 370mm.

De plus, les équerres support présentes sous la découpe, sur lesquelles doivent s'appuyer les 4 bordures de la vitrocéramique du kit doivent toujours permettre le passage du boîtier mécanique du kit lors de son intégration; Son ouverture doit conserver une dimension comprise entre 330 x 330mm et 340 x 340mm.

Enfin, la profondeur des équerres par rapport au-dessus du meuble doit être comprise entre 10 et 12mm. Cette côte permet de réaliser et d'assurer le collage et le jointage de la vitrocéramique parfaitement affleurant de la surface du dessus du meuble.

Une colle silicone (CAF 99 par exemple), peut être utilisée pour réaliser le collage. Egalement, un joint alimentaire en silicone (type Novasil S56) doit être réalisé pour assurer l'étanchéité parfaite de la vitrocéramique avec le dessus du meuble.

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 fonte avec ou sans fond émaillé.

Récipients en inox adaptés à l'induction.

Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement anti-adhérent.

Récipients en aluminium à fond spécial.

La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

Respectez un diamètre maximum d'utilisation de 380mm et un diamètre minimum de 110 mm.

NOTE:

Respecter un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.

Seuls les récipients de type "Wok" sont adaptés à votre appareil. Ils doivent avoir une courbure adaptée à la courbure du bol vitrocéramique.

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'afficheur clignotera pour vous signaler.



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Le bol en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable. Éviter 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 risquerait 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.

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 le plan de cuisson dans les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

Les filtres à air présents dans le meuble ou le piano pour filtrer les entrées d'air qui alimentent en air "frais" le kit, doivent être nettoyés régulièrement à l'eau savonneuse afin de conserver une fiabilité et une performance du kit toujours optimum.

Une fois les filtres nettoyés, il faut les remettre en place complètement secs avant toute nouvelle utilisation. Les filtres protègent votre appareil des poussières et des graisses.

Egalement, il est recommandé dans le meuble ou le piano, de séparer efficacement les flux d'air "chaud" et "froid". Pour ce faire, il est possible d'utiliser et de mettre en place sous le kit à induction KTWIM ou KTWIC, un kit optionnel d'aéraulique (avec entrée d'air frais et sortie d'air chaud séparées et raccordables).

Des kits optionnels d'aéraulique standards sont référencés et disponibles chez le fabricant.

<i>Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aidervoci quelques conseils:</i>		
Type de salissures	Comment procéder	Utilisez
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Éponges 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 côté grattoir d'une épongesanitaire, puis essuyer.	Éponges sanitaires racloir spécialverre
Auréoles et traces decalcaire	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 plastiquefondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



**éponge
abrasive**



**éponge
spéciale
délicate**

Petites pannes et remèdes

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:

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux	Débranchez l'appareil du réseau et vérifiez votre raccordement.
La ventilation continue plusieurs minutes après l'arrêt de votre appareil	Refroidissement de l'électronique	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Le voyant ou l'afficheur reste éteint	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
L'afficheur du niveau de puissance affiche un code d'erreur "Fx" ou "Hx"	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le défaut ne disparaît pas, notez le type d'erreur qui est affiché et appelez votre Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, l'afficheur continue de clignoter	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou bien son diamètre est trop petit	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 ½ heure avec une casserole remplie d'eau.

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

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre appareil, 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 techniciens SAV 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, précisez 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.