



Mode d'emploi

Plaque de cuisson vitrocéramique

HCL614G / BR6BBS0

HCL634G / BR6BAS0

Pictogrammes utilisés



Informations importantes



Conseil

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Première utilisation	7
Limiteur de temps de cuisson	7

Utilisation

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.	8
Casseroles	8
Réglage de la puissance	9
Préchauffage automatique	9
Fonction Pause	10
Indications dans l'affichage	10
Puissances de cuisson	11

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson	13
Arrêt	13
Comment coupler des zones de cuisson Bridge	14
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)	14
Mode Pause	15
Minuteur de cuisson/alarme	15
Activation de la fonction Réchauffage automatique	16
Fonction Rappel	16

Entretien

Nettoyage	17
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	18
Tableau de dépannage	18

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	19
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Elle est équipée d'éléments « cuisine légère ». Il s'agit d'éléments radiants qui chauffent très rapidement et très efficacement, ce qui est un avantage majeur en ce qui concerne le temps de chauffage. Ces éléments assurent en outre une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Pour une sécurité optimale, la plaque vitrocéramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale les zones de cuisson encore chaudes.

Ce manuel décrit comment utiliser la plaque vitrocéramique de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

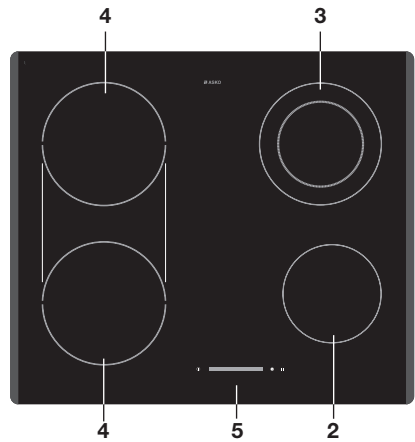
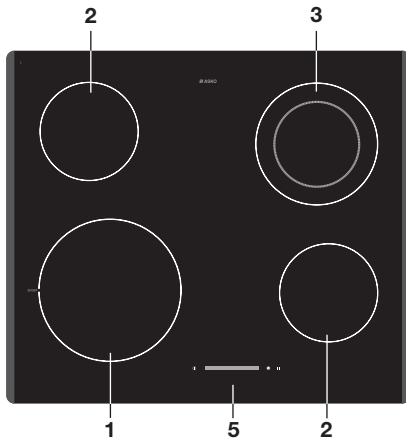
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

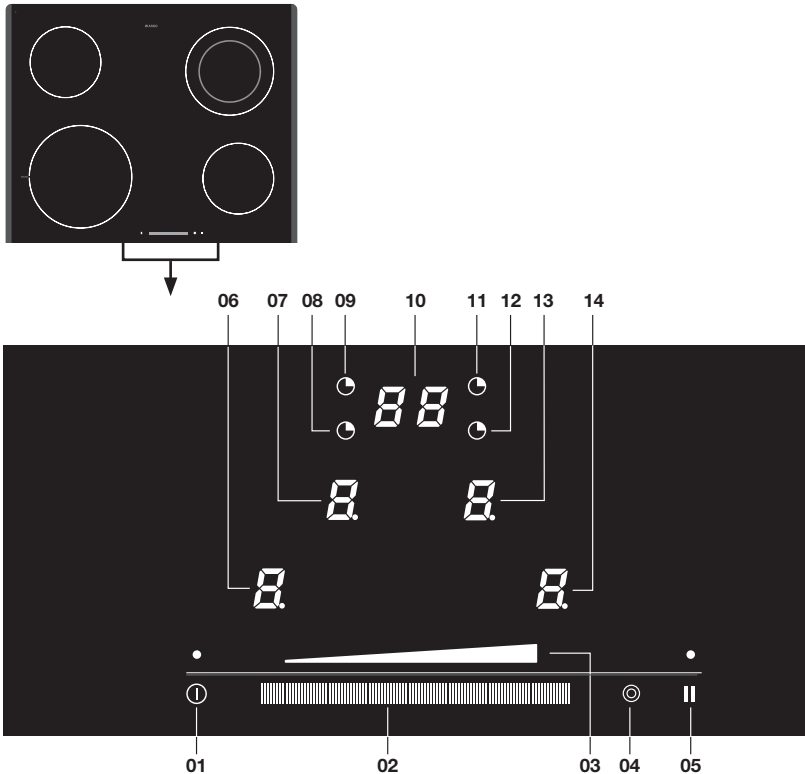
Description



1. Zone de cuisson \varnothing 210 mm / 2,1 kW (3,0 kW fonction Boost)
2. Zone de cuisson \varnothing 145 mm / 1,2 kW
3. Zone de cuisson extensible \varnothing 180-120 mm / 1,7 kW
4. Zone de cuisson Bridge \varnothing 180 mm / 1,8 kW
5. Panneau de commande

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commande



1. Touche Marche/arrêt
2. Curseur de réglage (9 niveaux de cuisson)
3. Indicateur du niveau de puissance de cuisson
4. Touche de niveau Boost + touche de la zone de cuisson extensible
5. Touche Pause
6. Touche zone de cuisson avant gauche (affichage de la puissance de cuisson)
7. Touche zone de cuisson arrière gauche (affichage de la puissance de cuisson)
8. Voyant minuteur zone avant gauche
9. Voyant minuteur zone arrière gauche
10. Affichage du minuteur
11. Voyant minuteur zone arrière droite
12. Voyant minuteur zone avant droite
13. Touche zone de cuisson arrière droite (affichage de la puissance de cuisson)
14. Touche zone de cuisson avant droite (affichage de la puissance de cuisson)



Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil.

Première utilisation



Lorsque vous branchez la plaque à l'alimentation électrique, elle procède à un contrôle automatique. Tous les indicateurs lumineux et LED s'allument brièvement.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre plaque vitrocéramique. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
u	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Boost (P)	1,5 heure

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.

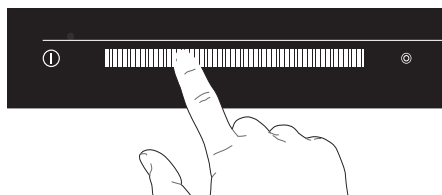
Touches tactiles.

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. N'utilisez pas de quelconques objets pour activer une touche tactile. La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.

Curseur de réglage.

Utilisez le curseur de réglage pour modifier le niveau de cuisson ou le temps. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage jusqu'au niveau ou temps de cuisson requis.

- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche pour réduire le niveau ou le temps de cuisson, et vers la droite pour l'augmenter.



Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.

Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

La cuisson sur une plaque vitrocéramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - ▶ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▶ un fond plat.



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier). Si vous activez la zone de cuisson à une puissance élevée et que la casserole est (trop) sèche, la base de la casserole peut se déformer du fait de la surchauffe.

Diamètre minimal de la base de la casserole



N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les résidus alimentaires carbonisés sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.

UTILISATION

- Les plats de cuisson en verre trempé dotés d'un fond spécial cuisson peuvent être utilisés sur les zones de cuisson si leur diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson utilisée. Les plats dont le diamètre est supérieur risquent de se fissurer sous l'effet de la tension thermique.
- Les casseroles utilisées sur une plaque de cuisson à gaz ne sont plus adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique.
- Le glissement de casseroles sur la plaque provoque des rayures impossibles à enlever.
- Posez uniquement des casseroles dont la base est propre et sèche sur la surface de cuisson. Vous éviterez ainsi la formation de taches difficiles à éliminer.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.
- Essuyez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi de salir la surface de cuisson.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Certaines zones disposent en outre d'un niveau de puissance maximal « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, le niveau de puissance est réglé en fonction de l'endroit du curseur sur lequel votre doigt est placé. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance. La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Gestion de la fonction Boost

- En raison de la puissance restreinte de la plaque de cuisson, la fonction Boost n'est pas disponible lorsque la puissance de cuisson de la zone de cuisson avant droite est réglée sur 9.

Préchauffage automatique

Cette fonction préchauffe la zone de cuisson à la puissance maximale afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction peut être activée pour chaque zone de cuisson à tous les réglages de la puissance, sauf « 9 » qui est toujours la puissance maximale.

UTILISATION

Niveau de cuisson	Intervalle du temps de chauffage automatique
u	30 secondes
1	60 secondes
2	180 secondes
3	288 secondes
4	390 secondes
5	510 secondes
6	150 secondes
7	210 secondes
8	270 secondes

Fonction Pause

La fonction Pause est uniquement disponible lorsqu'au moins une zone de cuisson est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode Pause, la plaque de cuisson s'éteint.

Appuyez dans les 10 minutes sur la touche Pause pour démarrer la zone de cuisson.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend lorsque vous désactivez la fonction Pause.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Niveaux de puissance, zone de cuisson ; 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé
P	La fonction Boost de la zone de cuisson est activée.
B	La fonction Bridge est sélectionnée (en fonction du modèle)
A	Fonction Réchauffage automatique sélectionnée
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Puissances de cuisson

Comme le niveau de puissance dépend de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre d'indication.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir de la viande,
- cuisiner du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

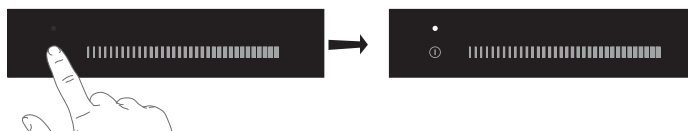
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

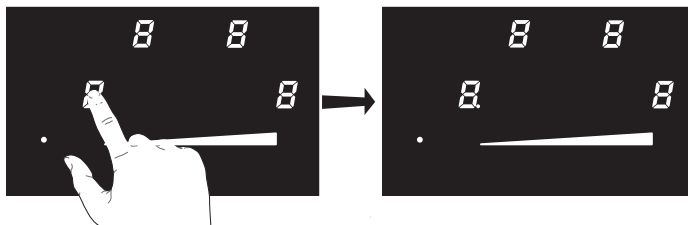
Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson dispose également d'un réglage « Boost » qui est indiqué à l'écran par un « P » (voir « Réglage de la puissance »).

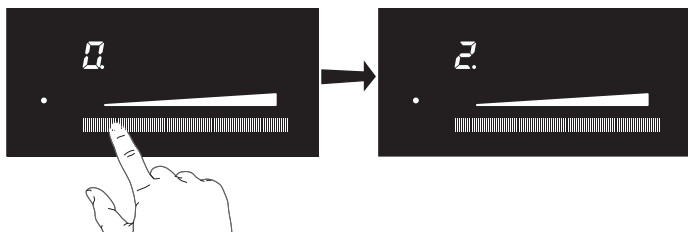
1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant au moins 1 seconde.
 - *Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est activée et les écrans des zones de cuisson sont allumés.*
- Sans autre action ou réglage de votre part dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Un signal sonore unique retentit. Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*



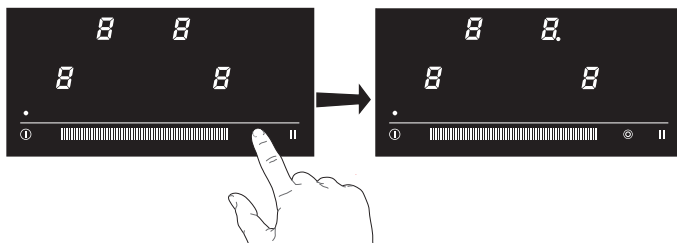
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité.
 - *La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.*
 - Pour augmenter ou réduire la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage.
 - Appuyez sur la touche de la fonction Boost pour régler le niveau de puissance maximal (disponible pour la zone de cuisson gauche).
 - Utilisez le curseur de réglage pour régler la puissance du niveau le plus élevé (Boost) au niveau le plus bas.
 - Dans les 10 secondes qui suivent, le curseur s'éteint et le point décimal disparaît. La zone de cuisson sélectionnée est active.



FONCTIONNEMENT

Zone de cuisson extensible

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson extensible pour activer le cercle de la deuxième zone de la zone de cuisson extensible.
 - ▷ *L'indicateur de la zone de cuisson extensible s'allume.*
 - ▷ *Appuyez sur la touche pour désactiver les cercles supplémentaires.*



Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ *Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*
2. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'écran indique un réglage de la puissance entre 1 et 9 ou « P ».

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Utilisez le curseur pour régler la zone de cuisson sur « 0 » (arrêt).
 - ▷ *La zone de cuisson s'éteint.*
 - ▷ *La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et si aucun autre processus n'est activé.*

Arrêt de toutes les zones de cuisson

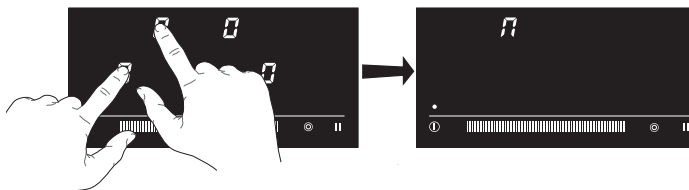
Plusieurs zones de cuisson sont actives.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre toutes les zones de cuisson.
 - ▷ *Un signal sonore retentit. Tous les écrans sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.*

Comment coupler des zones de cuisson Bridge

Activer la fonction « Couplage »

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - Le « voyant de couplage » s'affiche dans la zone arrière gauche pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
3. Réglez la puissance souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
4. Pour modifier la puissance de cuisson des zones couplées par la suite, appuyez tout d'abord sur le capteur de la zone de cuisson avant.

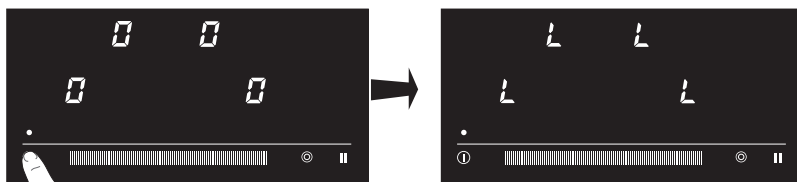


Désactiver la fonction « Couplage »

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - Le « voyant de couplage » disparaît de l'écran de la zone arrière gauche.

Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
 - « L » apparaît sur tous les affichages.

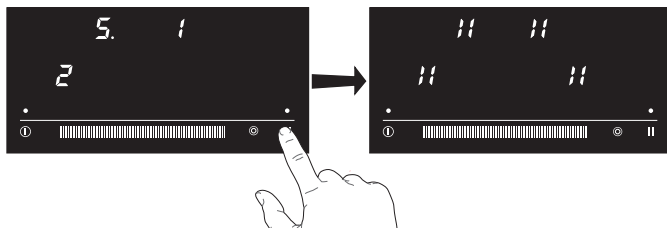


- La plaque vitrocéramique est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
- Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
 - La fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.

Mode Pause

Activation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - Les écrans des zones de cuisson afficheront l'« indicateur de pause ». La plaque de cuisson est maintenant en mode Pause.



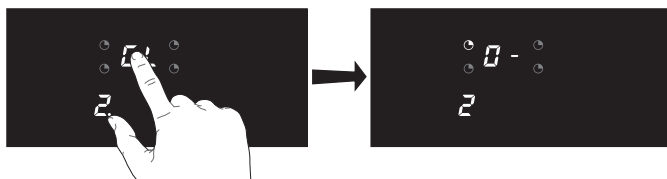
Désactivation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote.
2. Appuyez n'importe où sur le curseur de réglage ou sur l'écran du niveau de cuisson.
 - Les réglages actifs sont maintenant visibles à l'écran.

Minuteur de cuisson/alarme

Réglage du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.
2. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote.



3. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
4. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

Réglage du minuteur de cuisson

1. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - *Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.*
2. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - *Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).*
 - *Un signal d'alarme sera émis une fois que cette durée est écoulée.*
3. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

Activation de la fonction Réchauffage automatique

Mise en marche

1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
 - *Un signal sonore unique retentit.*
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Un signal sonore unique retentit. Le voyant situé directement en dessous de l'écran correspondant s'allume.*
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité. Maintenez le curseur de réglage pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
 - *Un « A » apparaît à l'écran en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée de la fonction Autocook est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui est alors indiqué de manière continue à l'écran.*

Arrêt

1. Appuyez sur l'écran de la zone de cuisson concernée.
2. Sélectionnez un autre niveau de cuisson à l'aide du curseur de réglage.
 - *La fonction de chauffage automatique est désactivée.*

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt dans les 6 secondes.
 - *Le voyant au-dessus de la touche Pause clignotera pendant 6 secondes.*
2. Confirmez pour continuer en appuyant sur la touche Pause.

Nettoyage



Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques. Ces produits laissent une fine pellicule sur la surface du verre. Cela évite que les aliments qui ont débordé et le tartre ne se carbonisent et ne s'incrustent dans la plaque de cuisson.
- Nettoyez la plaque après l'avoir laissé refroidir.
- Enlevez immédiatement les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, avec un torchon humide. Cela évite que les aliments trop cuits ne se carbonisent sur la plaque de cuisson. Faites attention ! La zone de cuisson peut être brûlante ! Vous risquez de vous blesser.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux. Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « www.asko.com » pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne Er 03	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code de panne Er	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.



En cas de dysfonctionnement ou si le code de faute/d'erreur ne disparaît pas, débranchez la plaque de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil au réseau électrique et activez l'interrupteur principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler votre obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.

Collez fiche signalétique ici.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

 **ASKO**



727408

fr (08-18)