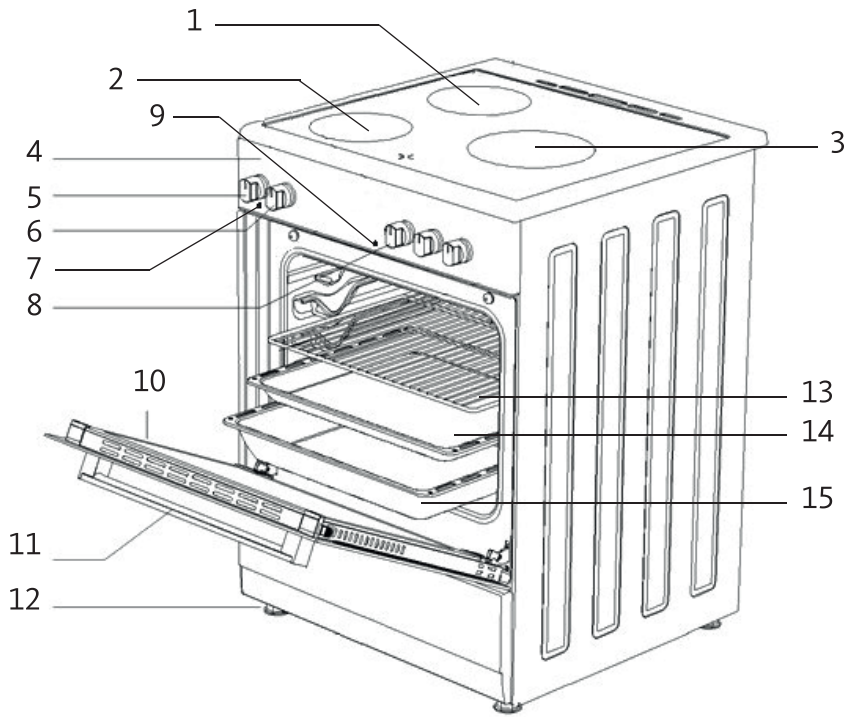




Gebbruiksaanwijzing
Vitrokeramisch fornuis

CV5050 L3b



NL

①	Kookvuur achteraan links Ø 145 mm
②	Kookvuur vooraan links Ø 145 mm
③	Kookvuur rechts Ø 180 mm
④	Bedieningspaneel
⑤	Programmaselectieknop van de oven
⑥	Thermostaatknop van de oven
⑦	Controlelampje voor de werking van de compressor
⑧	Knoppen van de elektrische vuren
⑨	Controlelampje van de elektrische vuren
⑩	Binnenkant raam van de oven
⑪	Handgreep van de oven
⑫	Verstelbare poten
⑬	Bakrooster
⑭	Druipplaat (niet meegeleverd)
⑮	Pasteiplaat

PRODUCTFICHE

Metingen uitgevoerd volgens Verordening EU 66/2014 en de normen

- EN 60350-1:2013 voor de oven
- EN 60350-2:2013 voor de kookplaat

AANDUIDING	WAARDE	EENHEID
Merk	Listo	
Referentie van het model	CV5050 L3b	
Productcode	8011172	
Gewicht van het toestel	37,2	kg
Oven		
Type oven	Vrijstaand	
Aantal bakruimten	1	
Volume van de bakruimte	52	L
Warmtebron per bakruimte	Elektriciteit	
Energieverbruik van de oven in conventionele werking per bakruimte	0,71	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per bakruimte	92,4	
Energie-efficiëntieklasse	A	

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN - OVEN

- Kook maaltijden samen, indien mogelijk.
- Beperk de duur van het voorverwarmen.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet de oven niet uit te schakelen wanneer het gerecht klaar is.
- Open de deur van de oven niet tijdens de bereiding.

AANDUIDING	WAARDE	EENHEID
Bakplaat		
Type plaat	Vitrokeramisch	
Aantal kookvuren en/of gebieden	3	
Opwarmingstechnologie	Conventioneel kookvuur	
Diameter van de nuttige oppervlakte van het kookvuur	Zone 1: 18,0 Zone 2: 14,5 Zone 3: 14,5	cm
Energieverbruik van het fornuis	Zone 1: 191,7 Zone 2: 191,8 Zone 3: 192,4	Wh/kg
Totale energieverbruik van de kookplaat	192	Wh/kg

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN - KOOKPLAAT

- Gebruik kookgerei met platte bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vocht of vet.
- Pas de stand aan wanneer de vloeistof begint te koken.

INSTALLATIE

Houd voor een correcte plaatsing van uw fornuis rekening met de volgende aanbevelingen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.

UIT DE VERPAKKING HALEN

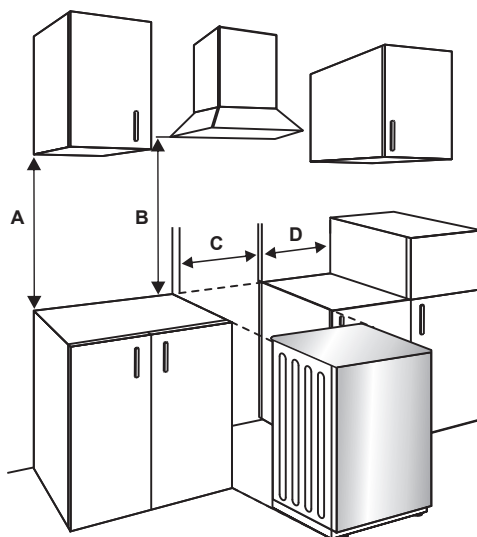
1. Plaats het fornuis zo dicht mogelijk bij de plaats waar het geïnstalleerd wordt.
2. Verwijder alle verpakking en plaats het fornuis op een droge en verluchte plaats, ver van ontvlambare materialen (zoals gordijnen en dergelijke).

Opgelet! Houd de verpakking (plastic, karton) buiten bereik van kinderen en huisdieren.

Houd voor een correcte plaatsing van uw fornuis rekening met de volgende aanbevelingen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.

LOCATIE

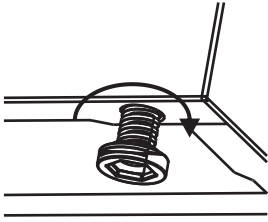
A Meubel	420 mm
B Afzuigkap	650 / 700 mm
C	500 mm
D	50 mm



- Het fornuis mag dicht bij een ander meubel geplaatst worden. U dient er wel voor te zorgen dat de omringende meubels niet hoger zijn dan het fornuis (zie schema hieronder).
- De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren of andere meubels moet **minstens 2 cm** bedragen.
- De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de afzuigkap of een ander meubel moet **hoger zijn dan of gelijk zijn aan 650 / 700 mm**.
- De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur erachter moet **minstens 2 cm** zijn.

- De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat de temperatuur ervan op geen enkel punt hoger is dan **70°C**.
- De wanden rond het fornuis moeten van een hittebestendig materiaal gemaakt zijn of bekleed worden met zo'n materiaal.

WATERPAS ZETTEN

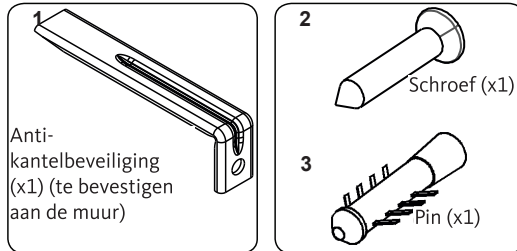


Uw product rust op verstelbare poten. Het is belangrijk om ervoor te zorgen dat het toestel in evenwicht is zodat het veilig kan werken.

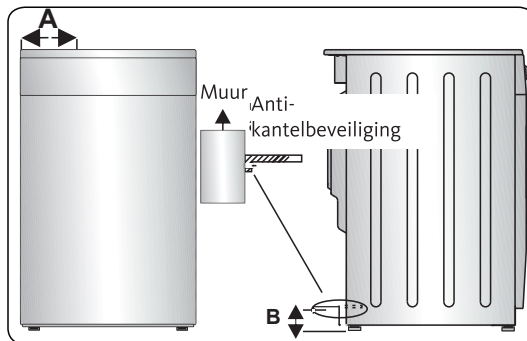
Controleer of het toestel waterpas staat voor u begint te koken. Om uw toestel omhoog te zetten, draait u de voetjes tegen de klok in. Om uw toestel omlaag te zetten, draait u de voetjes met de klok mee. U kan de hoogte van het toestel met maximum 30 mm verhogen door de voetjes te verstellen.

Het toestel is zwaar. Wij raden u daarom aan om het toestel met minstens twee personen te hanteren. Laat het toestel nooit over de grond glijden.

STABILISATIEMIDDEL



A	247,5 mm
B	64 mm



Dit fornuis moet stevig aan de muur vastgemaakt worden met de anti-kantelbeveiliging die meegeleverd wordt met een bevestigingsmiddel dat aangepast is aan de aard van uw muur om elk risico op omvallen te vermijden (zie figuur hieronder).

Maak de anti-kantelbeveiliging (1) aan de muur vast met de schroef (2) en pin (3), in overeenstemming met de dimensies in de afbeelding. Stel de hoogte van de anti-kantelbeveiliging in om ze af te lijnen met de groef van het fornuis. Draai dan de schroef (2) aan.

Duw het toestel naar de muur toe. Zorg er daarbij voor dat de anti-kantelbeveiliging in de groef achteraan het toestel zit.

De verkoper wijst alle aansprakelijkheid af indien een ongeval verwondingen en/of schade veroorzaakt als gevolg van het niet-naleven van deze instructie.

AANSLUITING

Waarschuwingen:

- Voor u uw toestel aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat **de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met diegene die aangegeven wordt op het kenplaatje van het toestel.**
- De technische gegevens en de voorwaarden voor elektrische aansluiting worden vermeld op het typeplaatje van het toestel.
- De plaatsing en aansluiting van dit toestel op het elektriciteitsnet mogen **enkel door een gekwalificeerd technicus** uitgevoerd worden, die de van kracht zijnde regelgeving op het vlak van veiligheid en installatie perfect kent.
- Het aarden van het toestel is verplicht: Gebruik enkel een geschikte elektrische sectiekabel die voorzien is van een geel/groene aardingsdraad.

Opgelet!

- Sluit altijd de beschermingsaardingsdraad aan.
- Respecteer de aansluitingsschema's die zich aan de achterkant van het toestel bevinden.
- Zorg ervoor dat de draden goed in de terminals zitten en draai de schroeven goed vast.

Bij aansluiting van de kabel op het elektriciteitsnet:

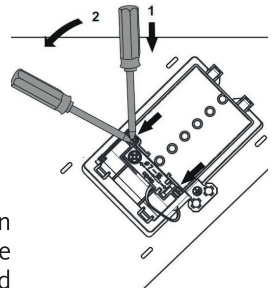
1. Sluit altijd de beschermingsaardingsdraad aan.
2. De stekker moet altijd bereikbaar blijven eens het fornuis geïnstalleerd is.
3. Zorg ervoor dat de voedingskabel de warme oppervlakken van het toestel niet raakt.
4. Het fornuis is voorzien van een kabel H05 VV-F-3G 4mm². Zie de tabel hieronder om te zien welke kabel u nodig heeft voor uw elektrische installatie.

Netwerk	Type aansluiting	Doorsnede van de kabel	Type kabel	Kaliber van bescherming van de zekering
220-240 V~ 1N - 50-60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-3G 4 mm ²	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50-60 Hz	3 fasen + N	5 x 1,5 mm ²	H05 VV-F-5G 1,5 mm ²	3 x 16 A

- Dit toestel moet met een **meerpolige stroomonderbreker met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten** op het elektriciteitsnet aangesloten worden.
- Gebruik geen verlengkabels, sectorblokken met meerdere stekkers of adapters, aangezien dit kan leiden tot oververhitting van de elektrische aansluitingen.

Aansluiting van het fornuis:

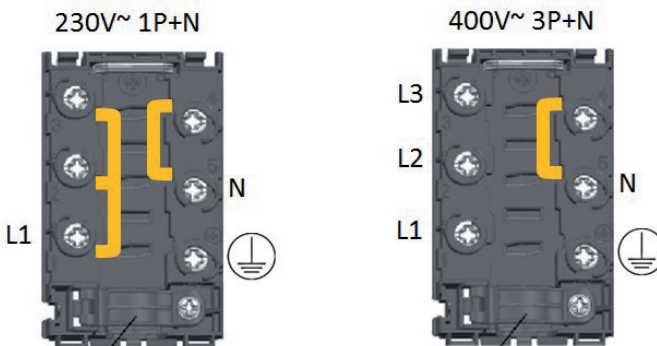
1. Open het deksel van de behuizing van de aansluiting achteraan het toestel met een schroevendraaier. Hiervoor tilt u de 2 klemmen op het deksel van de behuizing op zoals aangegeven op de figuur hiernaast.



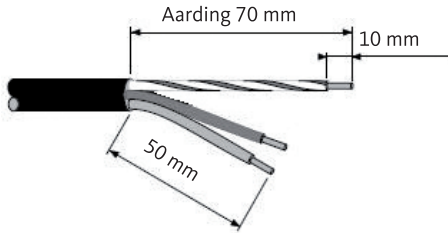
OPGELET: De "jumpers" zijn geplaatst om met 230 V in monofase te werken. Om met 400 V in drie fasen te werken, moeten de jumpers van positie 1 tot 3 verwijderd worden.

De aansluitingsschroeven zitten reeds los. Ze moeten dus niet op voorhand losgeschroefd worden. Wanneer u ze aanspant, hoort u op een bepaald moment een "klik" die aangeeft dat u de aansluitingsschroef voldoende aangespannen heeft. Gebruik geen elektrische schroevendraaier.

2. Plaats de jumpers in functie van de spanning die in de woning beschikbaar is (volgende figuur).




- Strip ongeveer 70 mm draad van het voedingsnoer. Strip de elektrische kabels over een lengte van 10 mm.



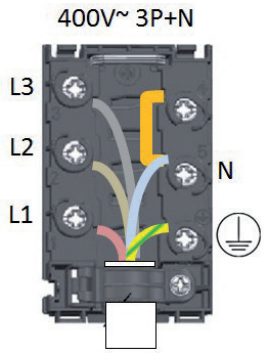
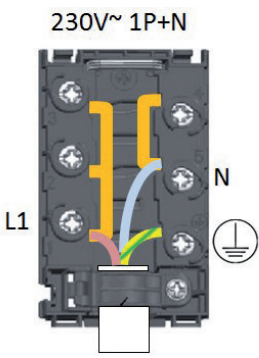
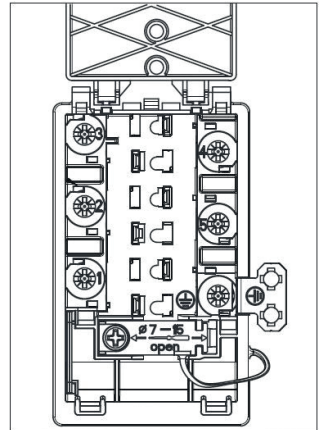
Uiteinde voedingsnoer

- Geel/groene draad: aarding
- Blauwe draad : neutraal "N"
- Bruine draad: fase "L"



OPGELET: De geel/groene aardingsdraad moet altijd aangesloten worden op de klem met het symbool  en moet langer zijn dan de andere draden.

- Plaats de voedingskabel onder de kabelspanner die hem op zijn plaats houdt en hem beschermt tegen loskomen (zie hiernaast). Indien u de kabelspanner nog niet vastgeschroefd heeft, dient u dit nu te doen zodat een uiteinde van de voedingskabel vast zit aan de behuizing.
- Sluit de draden aan op de aansluitklem volgens onderstaand aansluitingsschema.



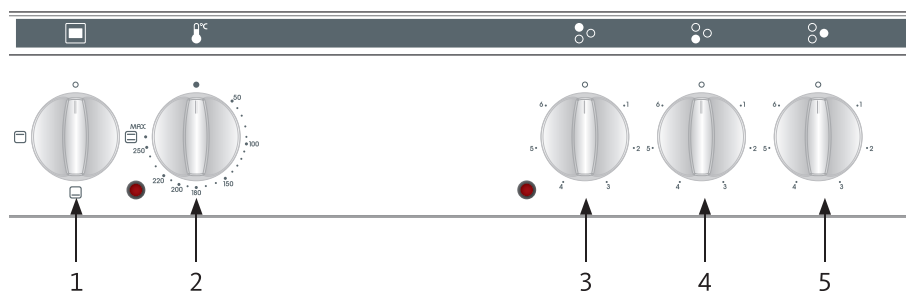
Fabrieksaansluiting

OPGELET: Zorg ervoor dat de draden goed in de terminals zitten en draai de schroeven goed vast.

- Schroef de kabelspanner goed vast en sluit het deksel van de behuizing.

GEBRUIK

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



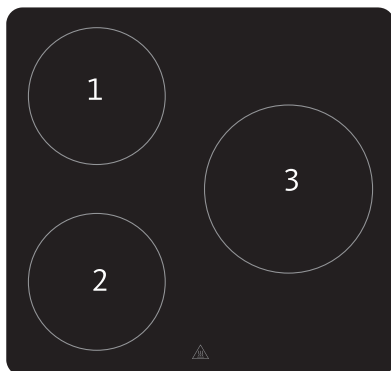
1. Programmaselectieknop van de oven
1. Thermostaatknop van de oven
2. Knop voor de bediening van het kookvuur achteraan links
5. Knop voor de bediening van het kookvuur vooraan links
6. Knop voor de bediening van het kookvuur rechts

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

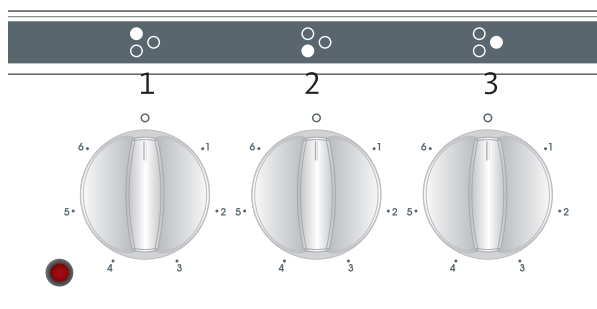
1. Zorg ervoor dat de volledige verpakking van uw fornuis verwijderd is. Deze verpakking moet apart gesorteerd worden voor recyclage.
2. Verwijder de beschermende folie die de verwarmingselementen bedekt voor gebruik.
3. Om resten of vet te verwijderen die er tijdens de productie op achtergelaten kunnen zijn:
 - Open de deur van de oven en laat 45 minuten verwarmen op 250°C. Schakel de oven dan uit en laat hem afkoelen.
 - Draai de knop van een van de 3 kookvuren op de hoogste stand en laat 5 minuten werken. Schakel het kookvuur uit en laat afkoelen. Doe hetzelfde voor de andere kookvuren.

Belangrijk: Verlucht de ruimte wanneer u dit doet om de rook die vrijkomt af te voeren.

GEBRUIK VAN DE KOOKVUREN MET INFRAROOD STRALING






Kookplaat



Bedieningsknoppen van de kookplaat

• Plaatsing van de kookvuren

De symbolen op het bedieningspaneel geven aan welke knop welk vuur bedient.

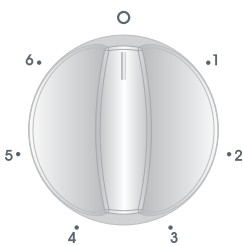
- 1.  Kookvuur achteraan links (diameter 145 mm)
- 3.  Kookvuur vooraan links (diameter 145 mm)
- 3.  Kookvuur rechts (diameter 180 mm)

Neem de volgende voorzorgen voor gebruik in acht om een optimaal kookresultaat te verkrijgen:



- Gebruik recipiënten met een platte bodem zodat ze perfect tegen het kookvuur komen.
- Gebruik altijd recipiënten waarvan de diameter het kookvuur volledig bedekt zodat alle beschikbare warmte gebruikt wordt.
- Laat nooit een kookvuur op de hoogste stand zonder toezicht. Wanneer iets overloopt, kan dit rook met zich meebrengen en vetten kunnen vuur vatten.
- Laat nooit een kookvuur aan zonder recipiënt erop. De maximum hitte wordt zeer snel bereikt en u riskeert om het verwarmingselement te beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen enkel voorwerp of kookgerei dat hittegevoelig is te dicht bij grote recipiënten die de omvang van het kookvuur overschrijden geplaatst worden.
- De onderkant van uw pot moet droog en proper zijn om een langere levensduur van uw kookplaat en uw kookpot te garanderen.
- U plaatst best een deksel op uw potten. Zo bespaart u energie.
- Bereid nooit voedingsmiddelen direct op de kookplaat. De kookplaat is geen pan en mag niet als dusdanig gebruikt worden.

• Vermogen van de vuren



De cijfers 0 tot 6 op de knoppen geven het vermogen van het bakken aan:

- 0 Oven staat uit.
- 1 Minimum warmte om voedingsmiddelen warm te houden.
- 3 Gemiddelde warmte om op lage temperatuur op te warmen.
- 6 Maximale warmte om te koken, bakken en tot kookpunt te brengen.

• Een kookvuur aan-/uitzetten

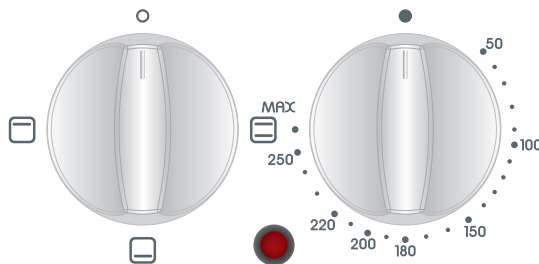
Opmerking : Bij het eerste gebruik of indien het kookvuur lang niet gebruikt werd, is het best om het 2-3 minuten leeg te laten werken door de knop voor de selectie van het kookvuur te gebruiken.

Opgelet!



- Raak de vitrokeramische plaat niet aan met een vochtig of nat lichaamsdeel.
 - Wanneer de kookplaten aan staan, gaat het controlelampje op het bedieningspaneel aan.
1. Draai de knop in kwestie tot de gewenste stand: Hoe hoger het getal, hoe hoger het vermogen.
 2. Om een kookvuur uit te schakelen, plaatst u de knop in de positie "0" (stop).
 3. Om te vermijden dat u een kookplaat per ongeluk aan laat staan, gaat er een lampje in het bedieningspaneel aan zodra een kookplaat gebruikt wordt.
- **Lampjes voor restwarmte**

Na het gebruik van de kookplaat blijft er een zekere hoeveelheid restwaarde achter in het vitrokeramische oppervlak. Dit is de restwarmte. Indien de restwarmte hoger ligt dan +60 °C, gaat het lampje van de restwarmte van het kookvuur waarvan de temperatuur hoger ligt aan.

GEbruik VAN DE OVEN






Bedieningsknoppen van de oven

1.  Symbool van de oven
2.  Symbool van de thermostaat




- U kan de gewenste temperatuur (tussen 50 en 250°C) met de thermostaatknop kiezen. Draai aan de knop om de oven op te warmen. Het controlelampje van de oven gaat branden. Het gaat uit wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft. De thermostaat van de oven doet dit lichtje automatisch aan en uit gaan om de gewenste temperatuur te behouden.
- Zie de sectie hieronder om meer te weten te komen over de aanbevolen temperaturen en kooktijden.
- OPGELET: Bedek de onderkant van de oven niet met aluminiumfolie of een gelijkaardige bescherming. Plaats geen schalen op de onderkant van de oven. Het email kan barsten wanneer de oven werkt.

Modi

Symbool	Betekenis	Verklaring
	Onderkant	Enkel de laagste weerstand werkt. Deze instelling is ideaal om de onderkant van taarten en ander gebak te bakken.
	Bovenkant	Enkel de hoogste weerstand werkt. Deze instelling is ideaal om reeds bereide voedingsmiddelen te gratineren en voedingsmiddelen op te warmen.
	Natuurlijke convectie	Het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gebruikt. Deze instelling is ideaal voor taarten, koekjes, flans en lasagnes en om vlees te braden. Het is aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen en slechts één niveau tegelijkertijd in deze modus te gebruiken.

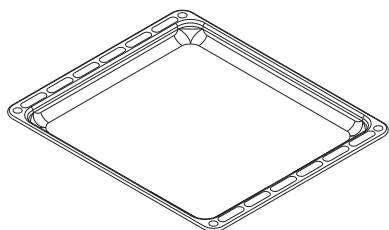
TABEL VAN KOOKTIJDEN

- Het is aanbevolen om de oven 10 tot 15 minuten voor te verwarmen voor u uw voedingsmiddelen bereidt.
- Plaats uw voedingsmiddelen in de oven wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is en het lampje uitgaat.
- Plaats de thermostaatknop opnieuw op "0" wanneer de voeding klaar is.
- Voor de plaatsing van het rooster wordt er van onder af geteld.

Voedingswaren	Natuurlijke convectie		
			
Bladerdeeg	1-2	170-190°C	35-45
Taart	1-2	170-190°C	30-40
Koekjes	1-2	170-190°C	30-40
Pot-au-feu	2	175-200°C	40-50
Kip	1-2	200°C	45-60

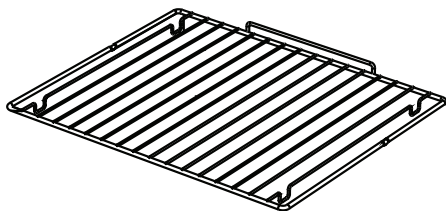
(De onderstaande waarden worden louter ter indicatie gegeven.)

TOEBEHOREN VAN DE OVEN

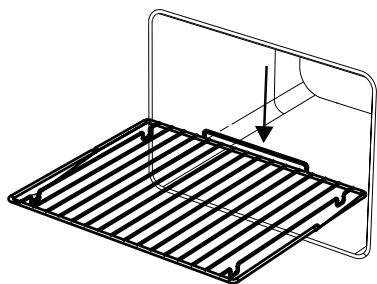


De plaat voor pasteien wordt gebruik voor quiches en dergelijke.

Om de plaat voor pasteien correct in de holte te plaatsen, plaats u ze op gelijk welk rooster en duwt u ze volledig naar achter.



Het rooster dient om schotels of andere recipiënten voor het koken op te zetten. Uw schotel moet in het midden van het rooster staan.



Plaats het rooster goed in de bakruimte van de oven en duw het volledig naar achter.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor u de kookplaat en/of de oven begint schoon te maken:

- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen van de kookplaat en/of de oven op de positie "0" staan (stop).
- Laat de kooktafel en/of de oven volledig afkoelen om risico op brandwonden te voorkomen.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

- Maak het toestel zorgvuldig schoon na elk gebruik; op deze manier is het mogelijk om etensresten gemakkelijk te verwijderen. Zo vermijdt u dat deze resten vlam vatten wanneer u het toestel de volgende keer gebruikt.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakproducten, schuursponsjes of hard gereedschap om te vermijden dat u de oppervlakken beschadigt.
- Gebruik geen zeer schurende onderhoudsproducten of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen. U zou het oppervlak wel eens kunnen bekrassen en het glas kunnen doen barsten.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

- Verwijder de knoppen niet om het bedieningspaneel schoon te maken.
- Gebruik een zachte spons en water met wat afwasmiddel. Droog vervolgens af met een zachte doek.

REINIGING VAN DE VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT

- Reinig overgelopen vloeistoffen meteen en met name voedingswaren met een hoog suikergehalte of suikerspatten om te vermijden dat ze verbranden op het vitrokeramische oppervlak.
- Verwijder verkoolde restanten met behulp van een schraper en specifieke reinigingsproducten.
- Gebruik een zachte spons en water met afwasmiddel of een product dat in de handel verkrijgbaar is en aanbevolen is voor vitrokeramische platen om de vitrokeramische kookplaat te reinigen.
- Droog het toestel met een zachte en schone doek.
- Gebruik geen voorwerpen die krassen kunnen aanbrengen op de vitrokeramische plaat (zoals een schuurspons of punt van een mes.).

DE OVEN REINIGEN

- Het is gemakkelijker om de binnenkant van de oven schoon te maken wanneer de oven nog een beetje warm is.
- Maak de oven elke keer na gebruik schoon met een zachte spons of een zacht doek dat u onderdompelt in warm water met afwasmiddel. Veeg vervolgens af met een

vochtige doek en droog zorgvuldig af met een zachte en droge doek.

- Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen- of tomatensap lange tijd in contact met artikelen in email of roestvrij staal. U riskeert de oppervlakken te beschadigen.
- Het is soms noodzakelijk om een speciaal schoonmaakproduct te gebruiken om de oven volledig schoon te krijgen.

GLAZEN OPPERVLAKKEN AAN DE BINNEN- EN BUITENKANT VAN DE OVEN SCHOONMAKEN

- Gebruik een schoonmaakproduct voor glas om de glazen oppervlakken aan de binnen- en buitenkant van de deur van de oven schoon te maken. Spoel vervolgens met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte en schone doek.

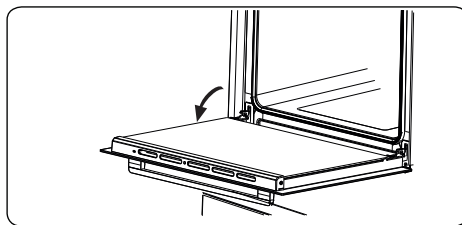
OPGELET:

- Maak de deur van de oven niet schoon wanneer de glazen delen nog warm zijn. Wanneer u deze voorzorgsmaatregel niet treft, kunnen de glazen delen breken.
- Gebruik geen zeer schurende onderhoudsproducten of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen. U zou het oppervlak wel eens kunnen bekrassen en het glas kunnen doen barsten.

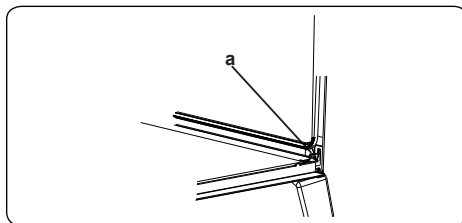
MONTAGE/ DEMONTAGE VAN DE DEUR VAN DE OVEN

u kan de deur van de oven verwijderen om ze schoon te maken.

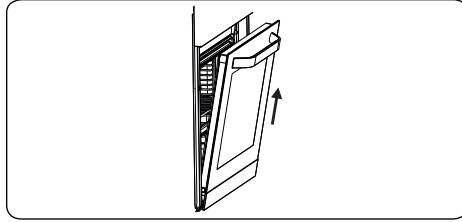
1. Open de deur van de oven volledig en kijk waar de scharnieren aan beide zijden van de deur zich bevinden.



2. Trek de vergrendeling van scharnier (a) naar boven met een schroevendraaier. Plaats ze op de hoogste positie.
3. Doe hetzelfde aan de andere scharnier aan de andere kant van de deur.



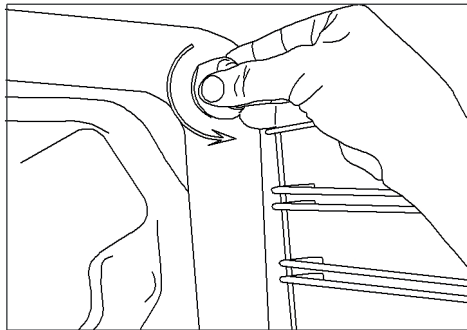
4. Sluit de deur een beetje maar niet volledig.



5. Til de deur voorzichtig op door ze naar voor te trekken.
6. Om de deur terug te plaatsen voert u de procedure in de omgekeerde richting uit.

VERVANGING VAN DE LAMP VAN DE OVEN

WAARSCHUWING: Controleer of het toestel van het stroomnet gekoppeld is voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.



1. Zorg ervoor dat de knoppen op "0" (stop) staan, en koppel vervolgens het toestel van het elektriciteitsnet los.
2. Verwijder het deksel van de bescherming. Gebruik een handschoen als u moeite heeft met draaien. Maak het schoon en droog het volledig af.
3. Draai de lamp los en vervang ze door een lamp met identiek dezelfde eigenschappen als de originele lamp.
4. Schroef de lamp aan en plaats vervolgens het deksel terug.

Eigenschappen van de lamp:

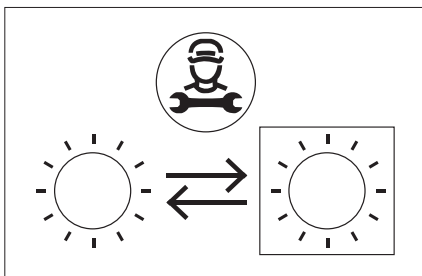
- Uiteinde E14
- 230 V~
- 15-25 W
- Bestand tegen temperaturen in de orde van grootte van 300°C

Opmerkingen:

- Lampen worden beschouwd als verbruiksgoederen en vallen niet onder de garantie.
- De lamp die in dit toestel gebruikt wordt, is een speciale lamp die enkel voor huishoudelijke toestellen gebruikt wordt. Ze is niet geschikt als verlichting voor een vertrek.

Dit product heeft een lamp van energieklassen "G".

De verlichting kan enkel door gekwalificeerde ingenieurs vervangen worden.



1. Indien de oven en/of de kookplaten niet werkt/werken:

- Controleer of de stekker van het fornuis in het stopcontact zit.
- Controleer of er geen stroomonderbreking is.
- Controleer of de zekeringen in goede staat zijn.

2. De voeding is niet gaar:

- Verplaats het rooster en controleer de geselecteerde temperatuur, de kooktijd en het kookgerei.
- Open de deur niet te vaak, behalve als het gerecht moet worden omgedraaid. Wanneer de deur te vaak wordt geopend, daalt de temperatuur in de oven, wat een impact kan hebben op het resultaat van de bereiding.

3. Indien er rook in de oven is:

- Kijk na of de oven niet schoongemaakt moet worden.
- Kijk na of er geen vet of sap op de wanden is en of de bereiding niet overloopt.
- Controleer of de geselecteerde temperatuur en de positie voor het bereiden geschikt zijn.

Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper indien het probleem zich blijft voordoen. Probeer niet zelf om het toestel te herstellen. Reparaties die door niet-gekwalificeerde personen uitgevoerd worden, vallen niet onder de garantie.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



ATTENTION :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ATENCIÓN:

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclar el electrodoméstico al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Condiciones de la garantía:

Este producto ofrece garantía contra cualquier fallo que resulte de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto. El periodo de garantía se especifica en la factura de compra.

ACHTUNG:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

Dit op het apparaat aangebrachte symbol betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstrtpaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



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



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en Turquie / Made in Turkey /
Fabricado en Turquía / Hergestellt in der
Türkei / Gefabriceerd in Turkiye
Art. 8011172
Réf. CV5050L3b