



benutzerinformation  
notice d'utilisation  
istruzioni per l'uso

Kochfeld  
Table de cuisson  
Piano cottura

## Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter  
www.electrolux.com

## INHALT

Sicherheitshinweise	2	Fehlersuche	5
Gerätebeschreibung	4	Montage	6
Täglicher Gebrauch	4	Technische Daten	7
Praktische Tipps und Hinweise	5	Umwelttipps	8
Reinigung und Pflege	5		

Änderungen vorbehalten.



## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Anleitung sorgfältig vor der Montage und dem ersten Gebrauch des Geräts durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Gerät für den zukünftigen Gebrauch auf.

## SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN



**Warnung!** Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen bei Betrieb des Gerätes unter Aufsicht einer Person sein, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder bei der Bedienung des Gerätes angeleitet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern während es in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

## MONTAGE



**Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.


## Elektrischer Anschluss



**Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.


- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschlüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt montiert wird. Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Achten Sie beim Anschluss des Geräts an die Steckdose darauf, dass die elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Verwenden Sie eine Zugentlastung für das Kabel.
- Benutzen Sie das richtige Netzkabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

## GEBRAUCH


 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochplatten. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochplatte abkühlen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**! Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen

Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

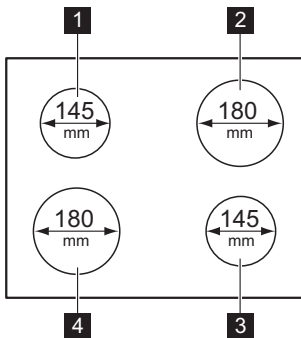
## ENTSORGUNG

**! Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

### ALLGEMEINE ÜBERSICHT



- 1** Kochzone
- 2** Kochzone
- 3** Kochzone
- 4** Kochzone

**! Warnung!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

## TÄGLICHER GEBRAUCH

**Das Kochfeld wird mit den Knöpfen des Herds bedient. Im Kapitel „Täglicher Gebrauch“ für den Backofen können Sie nachlesen, wie das Kochfeld bedient wird.**

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf der niedrigsten Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und

Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

### BLITZKOCHPLATTE

Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochplatten auf.


Die roten Punkte sind auf den Kochplatten aufgemalt. Sie können im Laufe der Zeit ihre Farbe verlieren oder ganz verschwinden. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Geratebetrieb.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### KOCHGESCHIRR

-  • Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

### ENERGIE SPARENDES KOCHEN

-  • Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochplatte und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochplatten vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Wichtig!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Lassen Sie das Gerät lange genug abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

-  Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Geräts nicht.

### So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. Verwenden Sie ein Reinigungspulver oder ein Reinigungspad.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Um die Kochplatten in einem gutem Zustand zu halten, reiben Sie diese regelmäßig mit Nähmaschinenöl ein. Saugen Sie dann das Öl mit saugfähigem Papier auf.

- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochplatte sollten gleich groß sein.

### Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

**Wichtig!** Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

-  Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der hohen Temperatur leicht verfärben.

Bei einer zu hohen Temperatur kann der Edelstahlrahmen verschmutzen. Verwenden Sie daher zum Kochen keine Steintöpfe, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese die Oberfläche beschädigen kann. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Problem mit der Stromversorgung des Gebäudes.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## MONTAGE

**!** **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

**i** Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

### Einbaugeräte

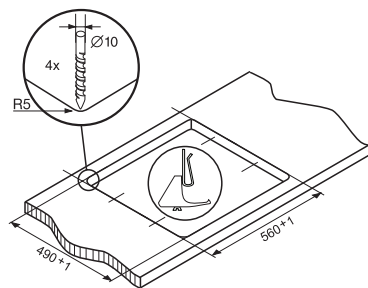
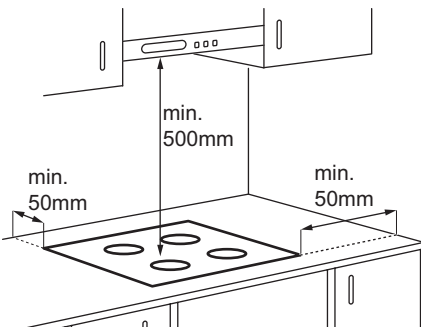
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passen-

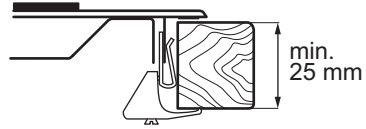
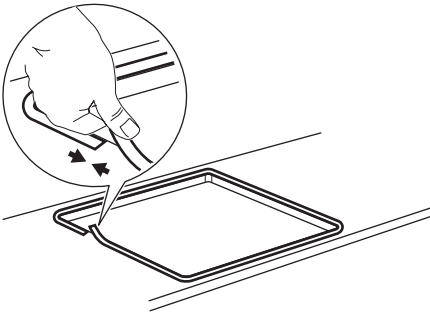
de Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

### ANBRINGEN DER DICHTUNG.

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Ausschnittsbereich.
- Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband oben auf der Arbeitsplatte entlang der Ausschnittsränder an. Dabei nicht dehnen. Bringen Sie das Dichtungsband vorsichtig so an, dass sich die Enden in der Mitte einer der Ausschnittsseiten bündig treffen. Schneiden Sie das Dichtungsband etwas länger als notwendig zu und drücken Sie die beiden Enden zusammen.

## MONTAGE





## AUSBAU



## TECHNISCHE DATEN

Modell KM412.2

Typ MEE0004

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 592 037 00

230 V 50 Hz

Made in Germany

6.5 kW



## Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts – 180 mm	2000 W
Vorne rechts – 145 mm	1500 W
Hinten links – 145 mm	1000 W
Vorne links – 180 mm	2000 W

## UMWELTTIPPS


---

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

### **Wohin mit den Altgeräten?**

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.  
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

### **VERPACKUNGSMATERIAL**

 Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.



# Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	9	En cas d'anomalie de fonctionnement	12
Description de l'appareil	11	Installation	13
Utilisation quotidienne	11	Caractéristiques techniques	14
Conseils utiles	12	En matière de protection de l'environnement	15
Entretien et nettoyage	12		

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



**Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.


## INSTALLATION



**Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.


- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

## Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant de raccorder une table de cuisson à un four et avant de brancher les câbles, assurez-vous que les bornes principales des deux appareils sont hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## UTILISATION

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ni de couvercles sur la table de cuisson à plaque électrique. Ils deviennent chauds.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Ne laissez pas de récipients chauds refroidir sur la plaque.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec

la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**⚠ Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

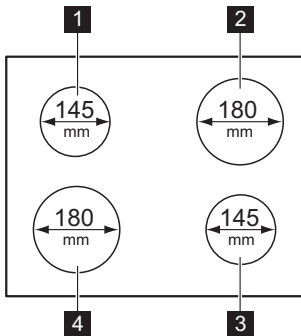
## MISE AU REBUT

**⚠ Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### VUE D'ENSEMBLE



- 1** Zone de cuisson
- 2** Zone de cuisson
- 3** Zone de cuisson
- 4** Zone de cuisson

**⚠ Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## UTILISATION QUOTIDIENNE

**Les zones de cuisson fonctionnent avec les manettes du four. Le chapitre Utilisation quotidienne du four vous renseigne sur le fonctionnement de la table de cuisson.**

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Placez un récipient de cuisson contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, réglez sur la position maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Ceci afin de d'éliminer les résidus dans l'appareil. Ensuite, faites fonctionner l'appareil sur la position minimum pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une

odeur et de la fumée apparaissent. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.


### PLAQUE DE CUISSON RAPIDE

Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.


Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement après un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

## CONSEILS UTILES

### RÉCIPIENTS DE CUISSON

-  Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation

### ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

-  Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Veillez à ce que le fond du plat corresponde à la dimension de la zone de cuisson


### Informations sur l'acrylamide

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Important** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !  
Laissez l'appareil refroidir suffisamment.


Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

-  Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Pour enlever les salissures :

- Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
- Faites chauffer la plaque à basse température et laissez-la sécher.
- Pour conserver le bon état des plaques, frottez-la régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

**Important** Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyeur spécial pour acier inoxydable.

-  Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la haute température.

L'acier inoxydable peut se salir si la température est trop élevée. Pour cette raison, ne cuisinez pas dans des casseroles en pierre, en faïence ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement. Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.

Problème	Cause possible	Solution
	Problème lié au système électrique domestique.	Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## INSTALLATION

**!** **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

**i** Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

### APPAREILS ENCASTRABLES

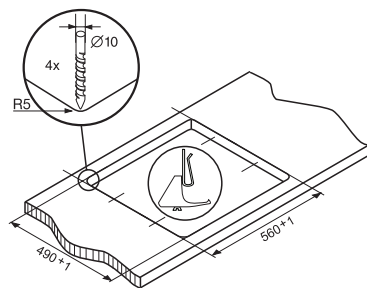
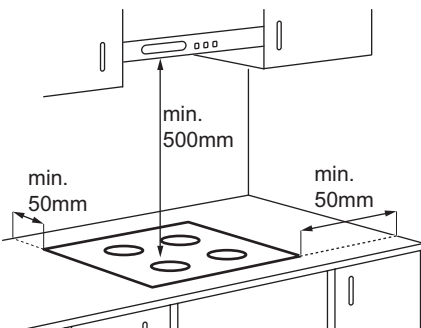
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

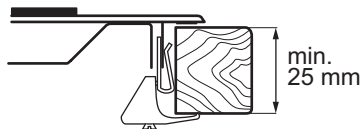
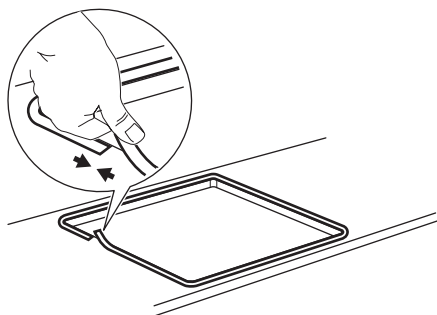
avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### POUR POSER LE JOINT.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Appliquez la bande de joint fournie sur le plan de travail, le long de la découpe. N'étirez pas le joint. Appliquez la bande de joint soigneusement afin d'aligner les extrémités au milieu de l'un des côtés de la découpe. Après avoir coupé la longueur nécessaire (en ajoutant un peu à la longueur mesurée), joignez les extrémités.

## MONTAGE





## DÉMONTAGE



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell KM412.2

Typ MEE0004

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 592 037 00

230 V 50 Hz

Made in Germany

6.5 kW



### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite — 180 mm	2000 W
Avant droite — 145 mm	1500 W
Arrière gauche — 145 mm	1000 W
Avant gauche — 180 mm	2000 W

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



### Où aller avec les appareils usagés?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

### EMBALLAGE



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

## Electrolux. Thinking of you.

Per conoscere meglio il nostro modo di pensare, visitate il sito [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## INDICE

Informazioni per la sicurezza	16	Risoluzione dei problemi	19
Descrizione del prodotto	18	Installazione	20
Utilizzo quotidiano	18	Dati tecnici	21
Consigli e suggerimenti utili	19	Considerazioni ambientali	22
Pulizia e cura	19	Garantie, Garanzia, Guarantee	22

Con riserva di modifiche.



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

**Avvertenza!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, di utilizzare l'apparecchiatura; a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.

### INSTALLAZIONE

**Avvertenza!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassette, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

### Collegamento elettrico


**Avvertenza!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.




- Prima di collegare il piano di cottura ad un forno e prima di eseguire qualsiasi altro collegamento elettrico, assicurarsi che le prese di entrambe le apparecchiature non siano sotto tensione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- I collegamenti elettrici non devono toccare l'apparecchiatura o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggrovino.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e contattori.

## USO DELL'APPARECCHIATURA


 **Avvertenza!** Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.

- Non appoggiare posate o coperchi sulla piastra elettrica di cottura. Diventano incandescenti.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.


 **Avvertenza!** Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Non lasciare raffreddare le pentole sulla piastra di cottura.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che vengano a contatto con la piastra sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anti-calcarci. Si potrebbero formare delle macchie opache.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

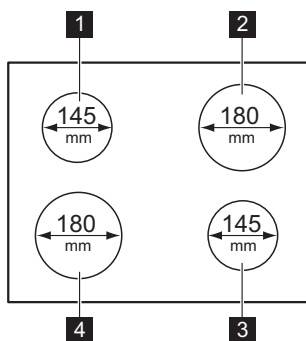
## SMALTIMENTO

**⚠ Avvertenza!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### PANORAMICA



- 1** Zona di cottura
- 2** Zona di cottura
- 3** Zona di cottura
- 4** Zona di cottura

**⚠ Avvertenza!** Il calore residuo può essere causa di ustioni!

## UTILIZZO QUOTIDIANO

**Azionamento del piano cottura tramite i pomelli del forno. Nel capitolo sull'Utilizzo giornaliero per il forno viene spiegato come azionare il piano di cottura.**

### PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Sistemare le pentole contenenti l'acqua su ciascuna zona di cottura, impostare la posizione massima ed avviare l'apparecchiatura per 10 min. Questo serve per bruciare i residui nell'apparecchiatura. Successivamente, far funzionare il piano di cottura sulla posizione minima per 20 minuti. Durante questo periodo l'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta

di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.


### PIASTRA DI COTTURA RAPIDA

Un punto rosso in mezzo alla piastra indica una piastra di cottura rapida. Una piastra di cottura rapida si riscalda più rapidamente delle piastre normali.


I punti rossi sono dipinti sulle piastre. Possono deteriorarsi durante l'uso e possono addirittura scomparire completamente dopo un certo lasso di tempo. Ciò non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### PENTOLE

-  • Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

### RISPARMIO ENERGETICO

-  • Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la piastra elettrica di cottura.
- Spegnerne la piastra elettrica di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.

- Il basamento delle pentole e le piastre elettriche di cottura devono avere le stesse dimensioni.

### Informazioni sulle acrilamidi


**Importante** Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA

**Importante** Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Lasciar raffreddare sufficientemente l'apparecchiatura.


Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.

-  I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

### Per eliminare lo sporco:

1. Utilizzare detergente in polvere od un panno apposito.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Scaldare quindi la piastra di cottura ad una bassa temperatura e lasciate asciugare.
4. Per conservare le piastre di cottura in buono stato, strofinarle regolarmente con olio per macchina da cucire. Togliere le tracce di olio con carta assorbente.

**Importante** Per i bordi in acciaio inox del piano di cottura, usare agenti per la pulizia specifici per l'acciaio inox.

-  Il bordo in acciaio inox della piastra può cambiare colore a causa della temperatura elevata.

L'acciaio inox può diventare sporco se la temperatura è troppo alta. Motivo per cui non bisogna usare pentole di pietra, di terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Lavare le parti in acciaio inox con acqua ed asciugarle con un panno morbido.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Problemi con l'impianto elettrico domestico.	Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Nel caso in cui il fusibile continui a bruciarsi, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento

errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## INSTALLAZIONE

**!** **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

**i** Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello .....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

### APPARECCHIATURE DA INCASSO

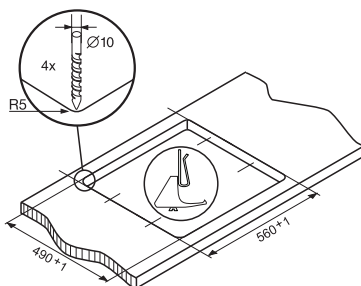
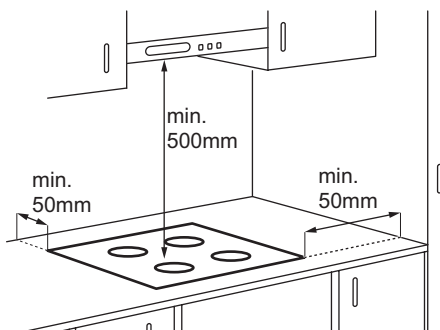
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di la-

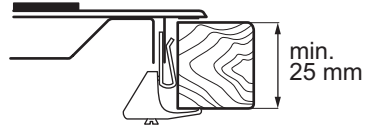
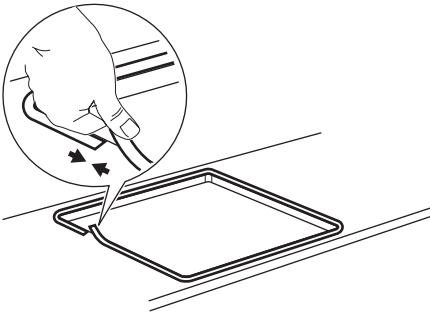
voro e mobili da incasso conformi alle norme.

### PER FISSARE LA GUARNIZIONE.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro nell'area del foro.
- Sistemare la guarnizione in dotazione sulla parte superiore del piano di lavoro lungo il bordo del foro. Non tenderla. Fissare accuratamente la guarnizione in modo da allineare le estremità al centro di un lato del foro. Quando si taglia nel senso della lunghezza (tenere alcuni mm di margine), unire le due estremità.

## MONTAGGIO





## SMONTAGGIO



## DATI TECNICI

Modell KM412.2

Typ MEE0004

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 592 037 00

230 V 50 Hz

Made in Germany


6.5 kW



### Alimentazione zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (livello di potenza massimo) [W]
Posteriore destra — 180 mm	2000 W
Anteriore destra — 145 mm	1500 W
Posteriore sinistra — 145 mm	1000 W
Anteriore sinistra — 180 mm	2000 W

## CONSIDERAZIONI AMBIENTALI


Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

 **Dove portare gli apparecchi fuori uso?**

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.


La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## MATERIALE DI IMBALLAGGIO

 I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

## GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

### KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 19			

#### Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

#### Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits-

und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachge-rechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les condi-

tions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di

terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

