

\* *On pense à vous*

Table de cuisson vitrocéramique  
à induction

Electrolux. Thinking of you.  
Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## Sommaire


---

Avertissements importants.....	3	Que faire si ... ..	12
Description de l'appareil.....	4	Protection de l'environnement .....	14
Utilisation de l'appareil .....	6	Instructions d'installation .....	15
Conseils de cuisson.....	9	Montage.....	16
Nettoyage et entretien.....	11	Service après-vente.....	23




Sous réserve de modifications

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

 Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

 Remarques générales et recommandations

 Remarques relatives à la protection de l'environnement

 Risque dû à l'alimentation électrique

## Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

### Utilisation réglementaire

- 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 ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

### Sécurité enfants

- Éviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

### Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

### Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

### Précautions de nettoyage

- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

### Comment éviter d'endommager l'appareil

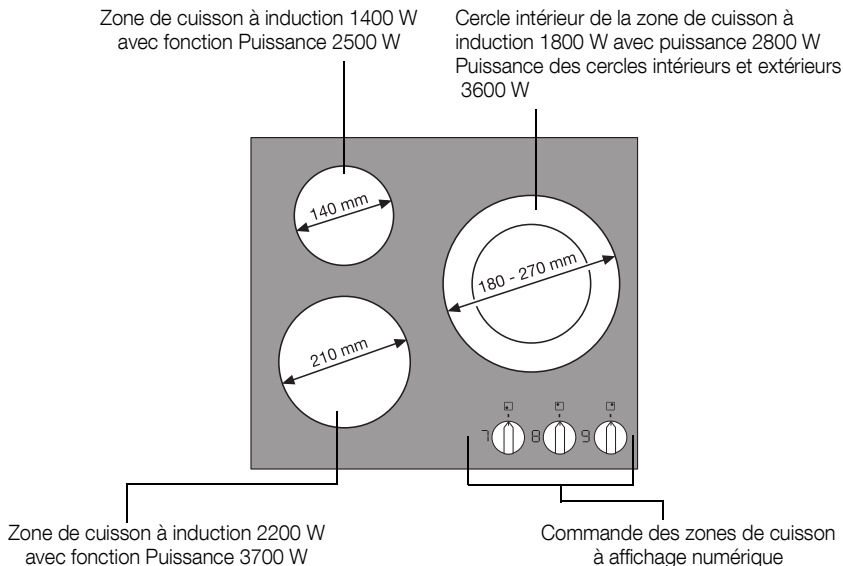
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.

- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entre le plan de travail et la face avant du meuble.

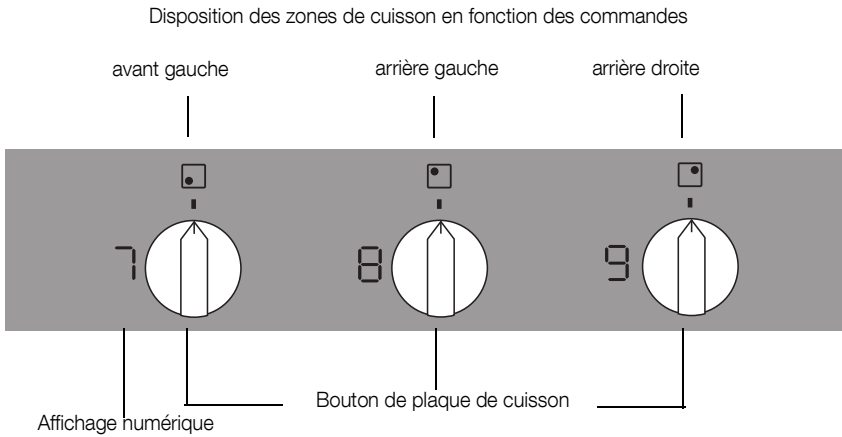
## Description de l'appareil

---

### Equipement du plan de cuisson



## Bandeau de commande



## Voyants

Voyant	Description
[0]	La zone de cuisson est désactivée
[1] - [9]	Niveaux de cuisson Le niveau de cuisson est sélectionné
[E]	Erreur Apparition d'une anomalie de fonctionnement
[F]	Détection des plats de cuisson Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
[H]	Chaleur résiduelle La zone de cuisson est encore chaude
[L]	Sécurité enfants la sécurité enfants est activée
[P]	Puissance La fonction Puissance est activée
[-]	arrêt automatique Arrêt activé

## Indicateur de chaleur résiduelle

**!** **Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle [H].

**i** La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.

Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

## Table de cuisson vitrocéramique

**i** Ne faites pas chauffer des récipients à vide sur votre table de cuisson. La cuisson à vides des récipients ou la surchauffe des zones de cuisson peuvent

entraîner des décolorations permanentes de la sérigraphie des zones de cuisson. Néanmoins ceci n'altère en rien le bon fonctionnement des zones de cuisson.

## Utilisation de l'appareil

**i** Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

## Sélectionner le niveau de cuisson

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Augmenter	Tourner vers la droite	1 à 9
Réduire	Tourner vers la gauche	9 à 1
Mettre à l'arrêt	Placer sur zéro	0 / H

## Activer/désactiver la fonction Puissance

La fonction Puissance augmente la performance des zones de cuisson, comme par exemple la possibilité de faire bouillir rapidement une quantité importante d'eau.

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Mise en fonctionnement	Tourner légèrement au-delà de la butée de fin de course	P
Mise à l'arrêt	Tourner vers la gauche	0 à 0 / H

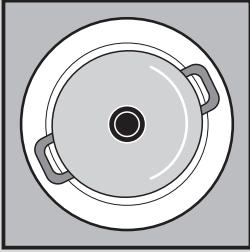
La fonction puissance est active pendant des durées différentes:

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Durée de la fonction Puissance [min]
210	10
180	10
140	4

### La puissance des grandes zones de cuisson


La grande zone de cuisson combine les fonctions de deux zones de cuisson en cercle avec le mode de fonction induction. Vous avez ainsi la possibilité avec la fonction puissance d'obtenir une puissance plus élevée même avec des petites casseroles.

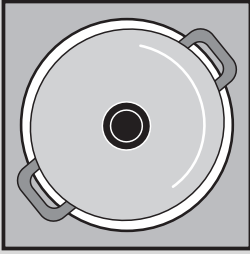
Faites attention: Les données relatives au diamètre des casseroles se réfèrent aux fonds des casseroles. Il s'agit de données approximatives étant donné que le noyau inductible du fond d'une casserole peut être plus petit que le diamètre de son fond.



### Casseroles ayant un diamètre jusque env. 180 mm




(inférieur au cercle moyen de la zone de cuisson)

Si vous appuyez sur ,  
la puissance de la zone de cuisson passe  
de 1800 Watt à maximum 2800 Watt.



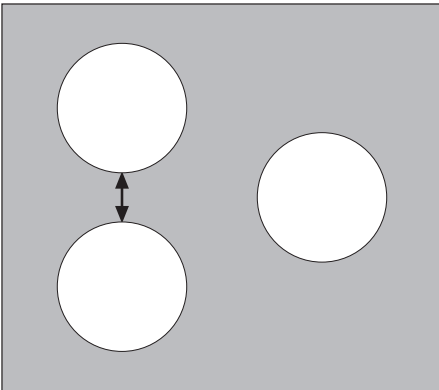
### Casseroles ayant au moins un diamètre d'env. 210 mm

(supérieur au cercle moyen de la zone de cuisson)

La zone de cuisson fonctionne  
avec une puissance pouvant atteindre 3600 Watt  
Si vous appuyez sur , le voyant passe entre  et 

### Gestion de la puissance

Les zones de cuisson de la plaque de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.

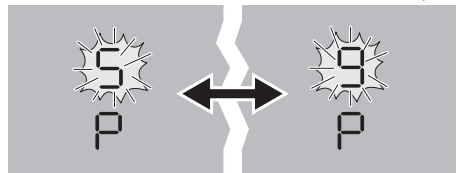


La puissance maximale est atteinte lorsque le niveau de puissance 9 est activé pour toutes les zones de cuisson

Deux zones de cuisson forment une paire, (voir graphique), c'est-à-dire que le dispositif de gestion de puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.


Lorsque la fonction de puissance est activée pour une zone de cuisson, ce dispositif de gestion lui fournit un supplément de puissance au détriment de l'autre zone de cuisson de la paire.

Exemple : le niveau de puissance 9 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Puissance est activée pour la zone de cuisson correspondante. La fonction Puissance est exécutée. 9 Cependant, la puissance maximale est dépassée tant pour la zone de cuisson pour laquelle le niveau de puissance 9 a été sélectionné que pour l'autre zone de cuisson de la paire pour laquelle la fonction Puissance a été activée. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en le faisant passer de 5 à 5, par exemple. 9 L'indicateur affiche 5, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible en ce moment. (L'indicateur 9 passera de 5 à 3 ou de 9 à 6 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson. )










## Utilisation de la sécurité enfants



La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Mise en fonctionnement	Tourne légèrement les commandes des zones de cuisson 1 et 3 simultanément vers la gauche à partir de la position zéro	 est visualisé dans les 3 affichages si vous tentez de mettre en fonctionnement une zone de cuisson.
Mise à l'arrêt	Répéter la procédure	La sécurité enfants est désactivée. Il est dès lors possible de mettre en fonctionnement n'importe quelle zone du plan de cuisson.

## Arrêt automatique

### Zones de cuisson à induction

- Si une surchauffe anormale de la zone de cuisson s'est produite (ex. récipient vide), la zone de cuisson s'éteint automatiquement et  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  et la laisser refroidir.
- Si le récipient utilisé n'est pas adapté  s'allume sur l'afficheur et s'éteint au bout de deux minutes. Ensuite  s'affiche. Si le réglage de la commande de la zone de cuisson est modifié alors que  est allumé,  apparaît à l'affichage. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur .

- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30



## Conseils de cuisson

### Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

Matériaux des ustensiles de cuisson	pouvant convenir
fonte	+
acier, acier émaillé	+
acier inoxydable	+*
Fond de casserole multicouches	+*
aluminium, cuivre, laiton	-
verre, céramique, porcelaine	-

**i** Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

#### Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si ...

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction devient chaude en un court laps de temps après avoir sélectionné le niveau de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.

#### Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond de l'ustensile de cuisine doit être aussi épais et plan que possible.

#### Taille des casseroles

Jusqu'à une limite déterminée, les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisine. Cependant, selon la taille de la zone de cuisson, il faut que la partie magnétique sur le fond de cet ustensile dispose d'un diamètre minimal.

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
270	145
210	180
140	120

**i** Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

### Conseils d'économie d'énergie

**🍀** Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.

**🍀** Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.


## Exemples d'utilisation pour la cuisson


Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.


Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	<b>Conserver au chaud :</b>	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	<b>Faire fondre</b>	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	<b>Conserver</b>	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	<b>Faire gonfler</b>	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	<b>Cuire à l'étuvée</b> <b>Cuire à la vapeur</b>	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	<b>Cuire à l'eau</b>	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	<b>Faire cuire à feu doux</b>	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	<b>Faire cuire à température élevée</b>	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	<b>Porter à ébullition</b> <b>Faire revenir</b> <b>Faire frire</b>	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

## Nettoyage et entretien

 **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

 **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

 **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation


1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.


### Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Type de salissure	enlevez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

\* grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.


 Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

 Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.


## Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	La zone de cuisson qu'on souhaite utiliser n'est pas en fonctionnement	Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
	Le fusible de l'installation électrique de l'habitation (boîte à fusibles) disjoncte.	Vérifier le fusible. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faire appel à un électricien agréé.
	La sécurité enfants est activée.  s'allume	Désactiver la sécurité enfants (se référer au chapitre "Sécurité enfants" de la notice d'utilisation de la cuisinière)
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance“
 s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit Utiliser de la vaisselle adaptée
 s'allume	Aucun ustensile de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt, poser l'ustensile de cuisson, mettre la zone de cuisson en fonctionnement
	L'arrêt automatique s'est déclenché	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt. Mettre la zone de cuisson à nouveau en fonctionnement
Affichage de  et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si  s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**

 **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent

s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

 En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

## Table de cuisson vitrocéramique

**i** Ne faites pas chauffer des récipients à vide sur votre table de cuisson. La cuisson à vides des récipients ou la surchauffe des zones de cuisson peuvent entraîner des décolorations permanentes de la sérigraphie des zones de cuisson. Néanmoins ceci n'altère en rien le bon fonctionnement des zones de cuisson.

### Bruits lors du fonctionnement

Selon le matériau et l'usinage du fond de l'appareil de cuisson les bruits suivants peuvent être perçus lorsque les zones de cuisson par induction sont en marche :

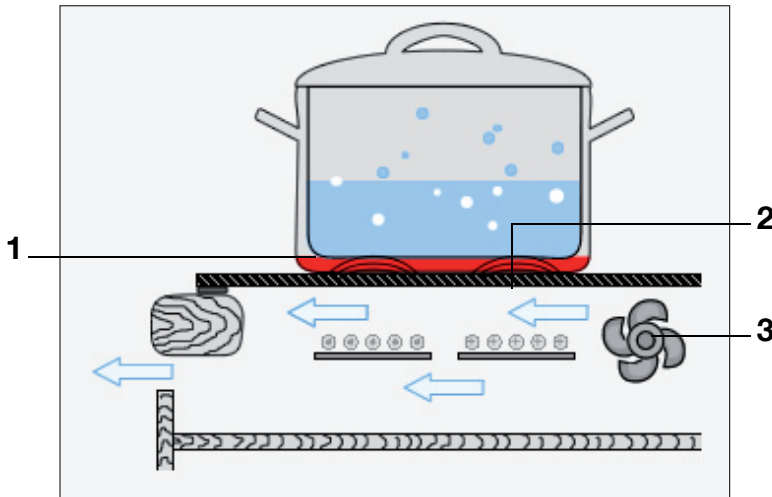
- Crépitement (1)  
lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)  
lorsqu'une ou plusieurs zones de cuis-

son sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)

- Bourdonnement (2)  
peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)  
lors de commutations électroniques
- Souffle, ronronnement (3)

L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

**Les bruits décrits ci-dessus sont normaux et n'indiquent pas un défaut quelconque.**



## Protection de l'environnement

---



### Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



### Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

## Instructions d'installation

### **Conseils de sécurité**

Attention! A lire impérativement!

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)

Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.

La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.


La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.

Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.

Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

 Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

 Dommages matériels par courant électrique.

- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

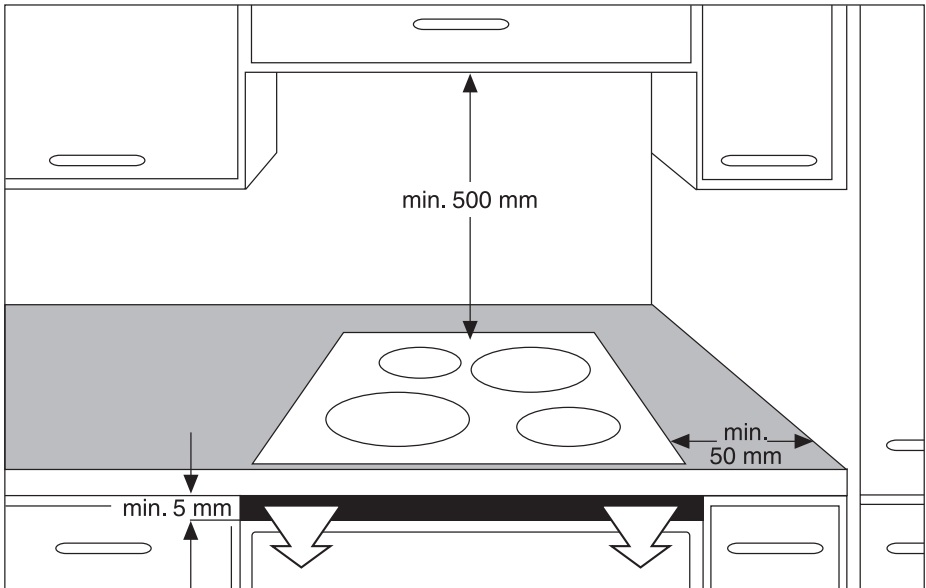
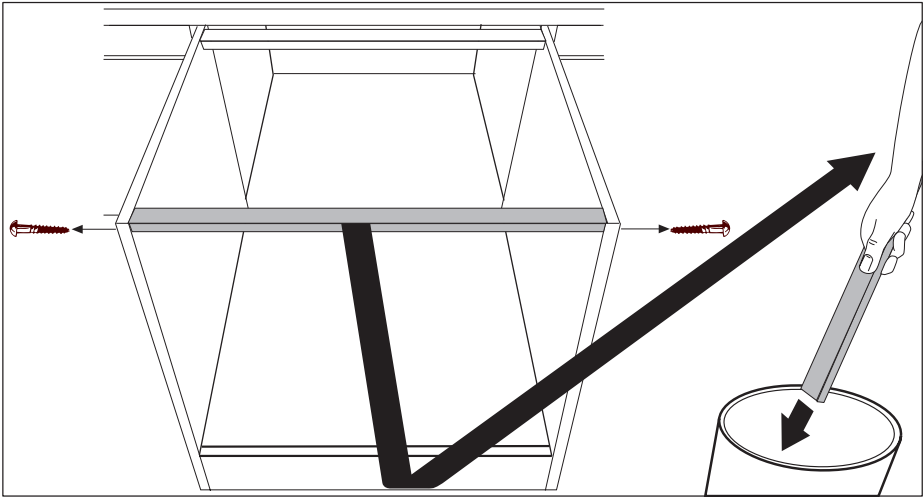
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

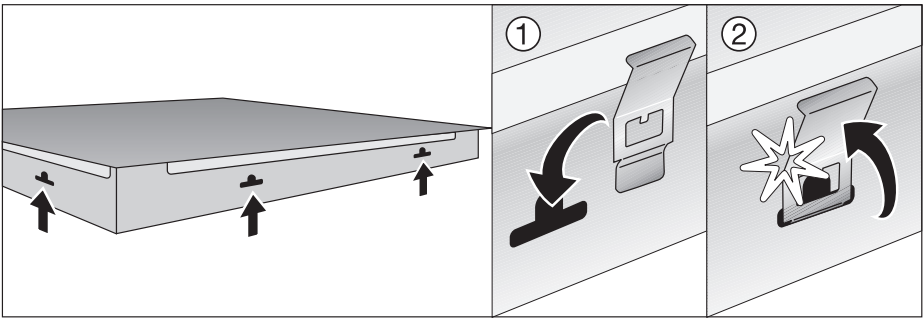
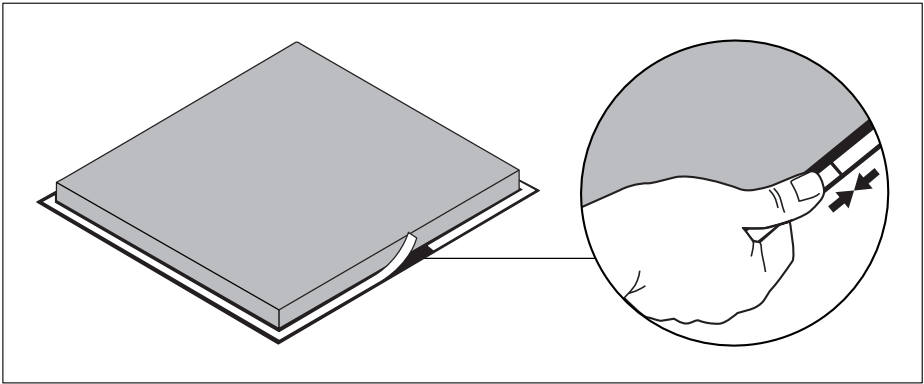
### **Application du joint**

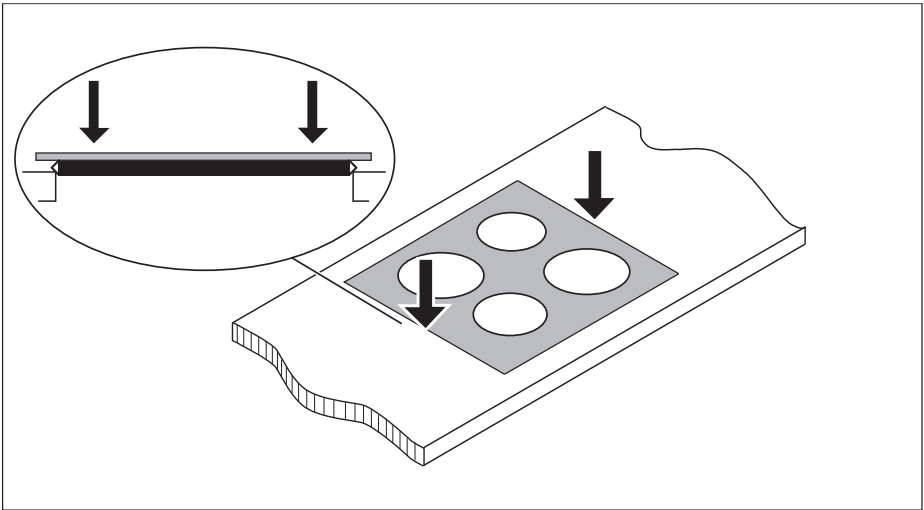
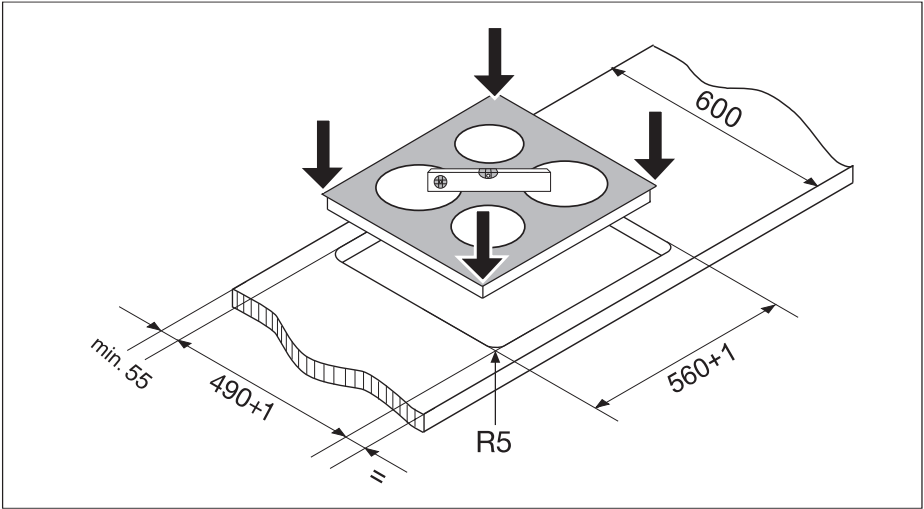
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

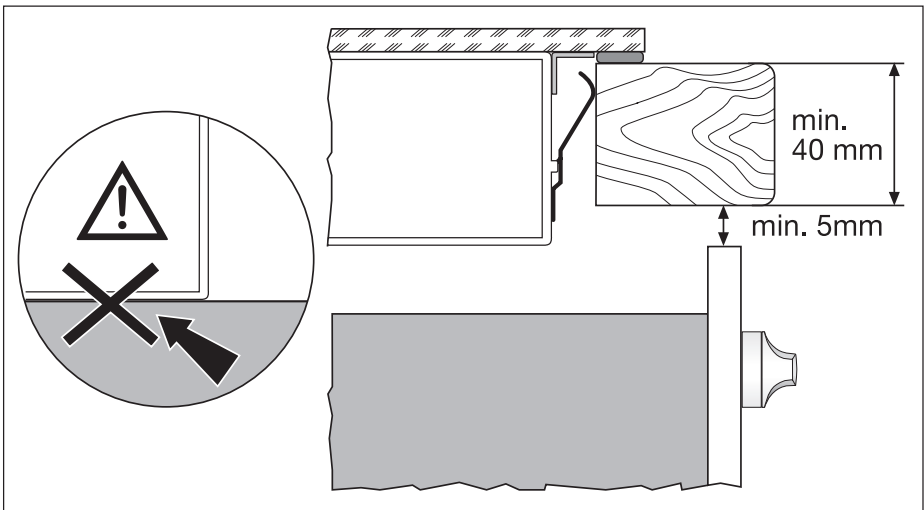
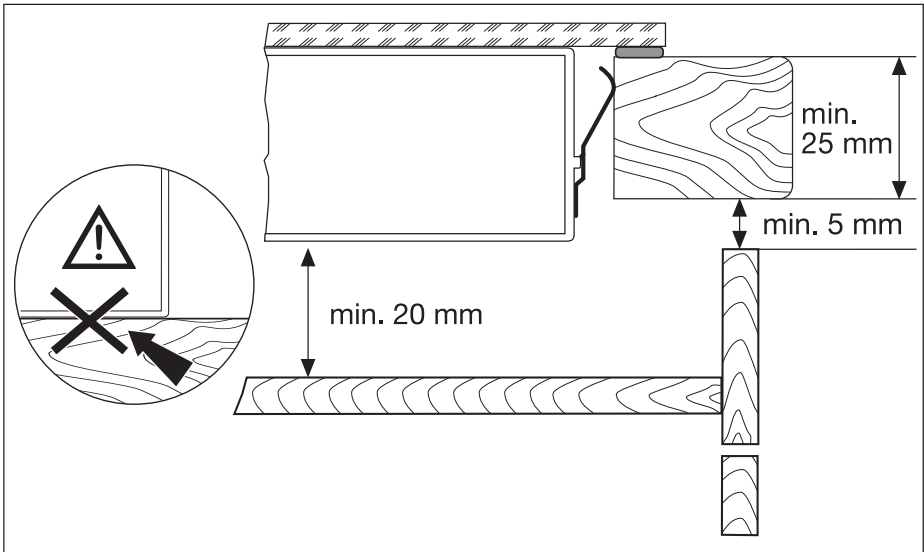
# Montage














# Plaque signalétique

Modell AHD60110S		Prod.Nr. 949 592 987	
Typ 55GARD8AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,4 kW	
ELECTROLUX-ARTHUR MARTIN			



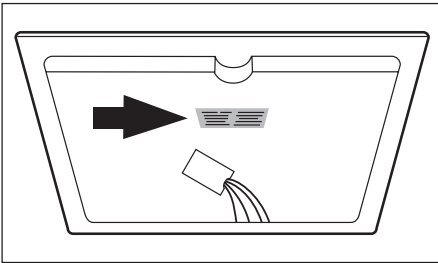


## Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres
- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle .....

PNC : .....

S-No : .....

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

[www.electrolux-arthurmartin.fr](http://www.electrolux-arthurmartin.fr)