Mode d'emploi

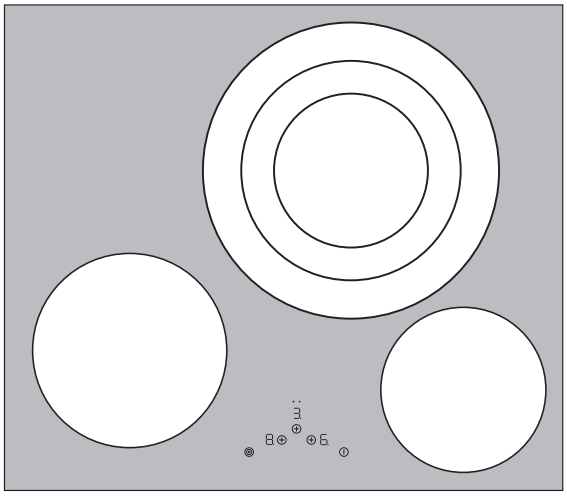


Table de cuisson vitrocéramique

CVH 223 N

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés pour éviter tout risque de brûlure.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intéralité et la conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation 5

Sécurité 5

Description de l'appareil 6
Equipement du plan de cuisson 6
Bandeau de commande 6
Touche sensitive “Touch Control” 7
Voyants 7
Indicateur de chaleur résiduelle 7

Utilisation de l’appareil 8
Mettre l’appareil sous/hors tension 8
Sélectionner une zone de cuisson 8
Sélectionner le niveau de cuisson 8
Activer et désactiver la triple zone de cuisson 9
Utilisation de la sécurité enfants 9
Activation de la sécurité enfants 9
Désactiver la sécurité enfants 9
Brider la sécurité enfants 10
Désactivation de sécurité 10

Conseils de cuisson 11
Plats de cuisson 11
Economie d’énergie 11
Exemples d’utilisation pour la cuisson 12

Nettoyage et entretien 13

Que faire si 14

Protection de l’environnement 15

Instructions d'installation 16

Montage 17
Plaque signalétique 19

Garantie 20

Service après-vente 23

Notice d'utilisation

⚠ Sécurité

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

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Utilisation réglementaire

- 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.

Sécurité enfants

- Eviter 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.

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.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

Précautions de nettoyage

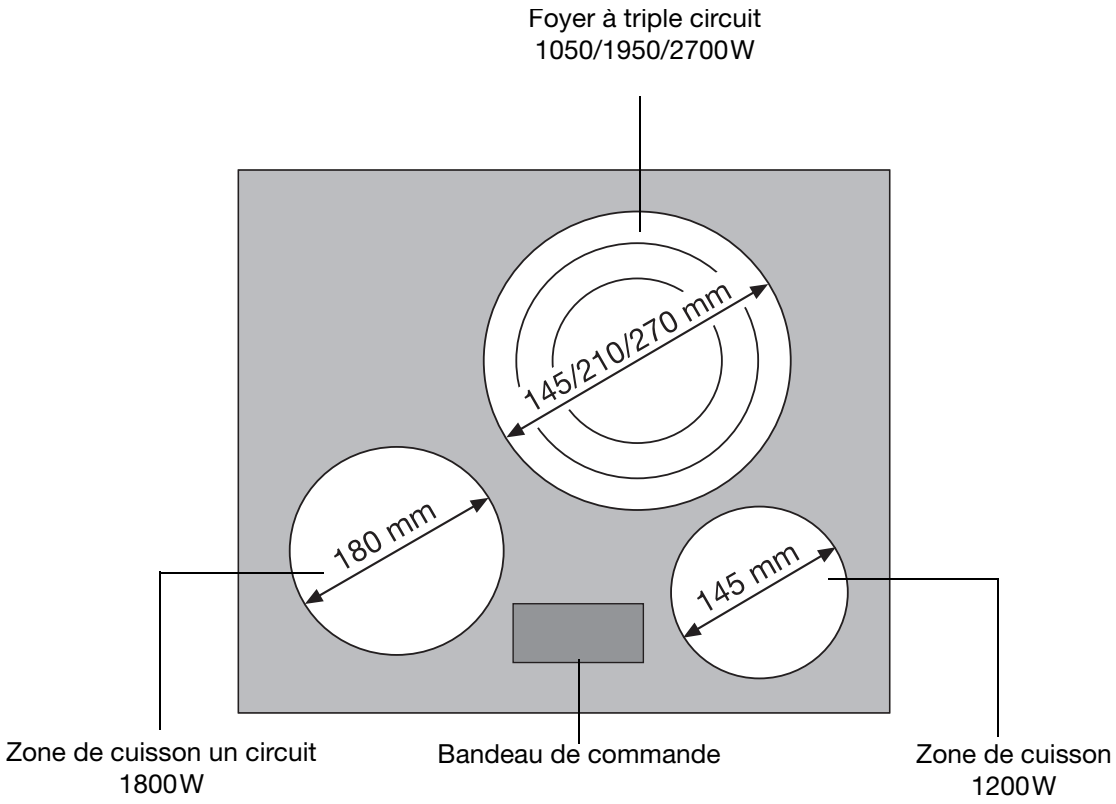
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

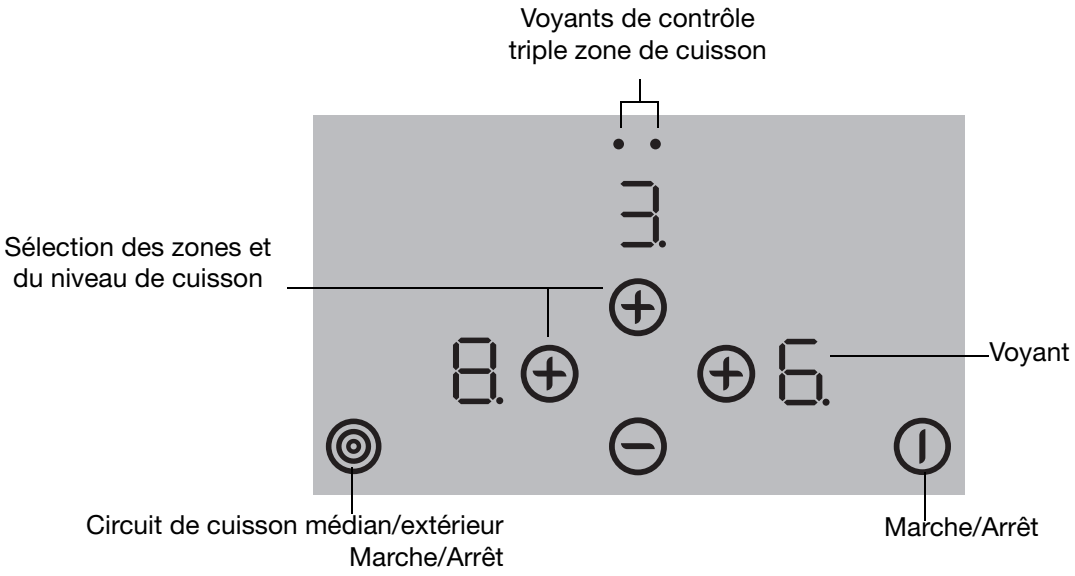
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les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

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Bandeau de commande



Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de manipuler l’appareil. Appuyez sur les touches sensitives pour activer les fonctions, les voyants confirment l’activation d’une fonction.

Touche sensitive		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Mettre l’appareil sous/hors tension
⊕	Augmenter les paramétrages	Sélectionner une zone de cuisson Augmenter le niveau de cuisson
⊖	Diminuer les paramétrages	Diminuer le niveau de cuisson
◎	Activation de la triple zone de cuisson	Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures

Voyants

Voyant		Description
0		La zone de cuisson est désactivée
1 - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
Er	Erreur	Présence d’un dysfonctionnement
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée

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.

Utilisation de l’appareil

Mettre l’appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Voyant
Activer	Toucher ⏻ pendant 2 secondes	0 / le point décimal clignote
Désactiver	Toucher ⏻ pendant une seconde	H / aucun

Sélectionner une zone de cuisson

	Bandeau de commande	Voyant
Sélection	Effleurez ⊕	0 Le point décimal s'allume.

Le point décimal s’affiche sur la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, il faut ensuite choisir un niveau de cuisson dans les 6 secondes qui suivent, si non il faut la resélectionner.

Sélectionner le niveau de cuisson

Lorsque vous avez sélectionné la zone de cuisson, relâcher brièvement la touche sensitive ⊕ .

	Bandeau de commande	Voyant
Augmenter	Appuyez sur ⊕	0 jusqu’à 9
Diminuer	Appuyez sur ⊖	9 jusqu’à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖	0

S’il ne se passe rien dans les 6 secondes suivantes, la sélection est annulée et le point décimal s’éteint. Choisissez de nouveau la zone de cuisson souhaitée et sélectionnez un niveau de cuisson.

Activer et désactiver la triple zone de cuisson

Le foyer triple circuit permet d'adapter la dimension du plat de cuisson à la surface chauffante.

Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné- les deux circuits de cuisson sont activés et les voyants de contrôle s'allument.

	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
Désactiver le circuit de cuisson extérieur	Appuyez légèrement sur ◎ pendant une seconde	Un voyant de contrôle s'éteint
Désactiver le circuit de cuisson médian	Appuyez légèrement sur ◎ pendant une seconde	Le deuxième voyant de contrôle s'éteint
Activer le circuit de cuisson médian	Appuyez légèrement sur ◎ pendant une seconde	Un voyant de contrôle s'allume
Activer le circuit de cuisson extérieur	Appuyez légèrement sur ◎ pendant une seconde	Deux voyants de contrôle s'allument

Utilisation de la sécurité enfants

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

Activation de la sécurité enfants

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension (sans sélectionner un niveau de cuisson)	0 / H (si chaud)
2.	Effleurez simultanément ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖	4 fois 0 ou H les points décimaux clignotent
3.	Effleurez simultanément ⊕ de la zone de cuisson avant droite et	L
L'appareil est hors tension.		

Désactiver la sécurité enfants

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	0 / H (si chaud)
2.	Effleurez simultanément ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖	4 fois 0 ou H les points décimaux clignotent
3.	Effleurez ⊖	
L'appareil est hors tension.		

Brider la sécurité enfants

Cela permet de désactiver la sécurité enfants pendant une seule cuisson, elle reste active par la suite.

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	L / H (si chaud)
2.	Effleurez simultanément ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖	4 fois 0 les points décimaux clignotent
Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.		

Désactivation de sécurité

Table de cuisson

- Si, lorsque l'appareil est tension, vous ne sélectionnez pas un niveau de cuisson d'une zone de cuisson dans les 10 secondes env. qui suivent, l'appareil se met automatiquement hors tension.
- Si vous appuyez sur une ou plusieurs touches sensitives pendant plus d'env. 10 secondes, la table de cuisson se met automatiquement hors tension. En cas de chaleur résiduelle, Er03 clignote ou passe sur H .
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se met automatiquement hors tension au bout d'env. 10 secondes.

Bandeau de commande

En cas d'humidité (par ex. un linge mouillé) ou de débordement d'un liquide sur le bandeau de commande, toutes les zones de cuisson sont automatiquement désactivées.

Zones de cuisson

- Si l'une des zones de cuisson reste activée et si le niveau de cuisson n'est pas modifié, elle se désactive automatiquement aut bout d'un certain temps. H s'affiche.

Niveau de cuisson	Désactivation au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Conseils de cuisson

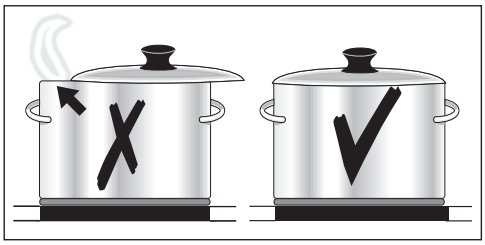
Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

Economie d'énergie

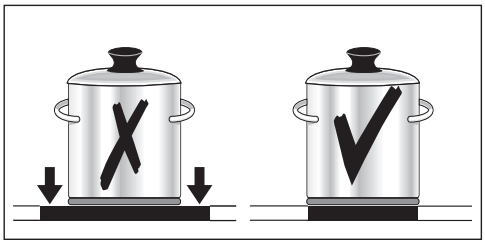
Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.

Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.



Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.

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



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		Chaleur restante, en position		
1	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	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	**Cuire à l’étuvée** **Cuire à la vapeur**	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	**Cuire à l’eau**	Faire cuire des pommes de terre à l’étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d’eau, par ex. max. ¼ 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	**Faire cuire à feu doux**	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	**Faire cuire à tempé-rature élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition** **Faire revenir** **Faire frire**	Porter des quantités importantes d’eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

Nettoyage et entretien

⚠ **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.
Laissez refroidir l'appareil.

⚠ **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.

	enlevez		
Type de salissure	**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.

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

ℹ 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.	Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée	Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension (le point décimal s'allume).
Il est impossible de sélectionner une zone de cuisson / L'appareil ne réagit pas aux commandes du bandeau de commande	Il s'est écoulé plus de 10 secondes depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettez de nouveau l'appareil sous tension. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension
	La sécurité enfants est activée L	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre « Sécurité enfants »)
	Les touches sensitives sont partiellement recouvertes avec un chiffon humide ou par un liquide	Enlevez le chiffon ou le liquide
	Le dispositif de sécurité de mise hors tension s'est enclenché	Remettez de nouveau l'appareil sous tension
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.
Er03 s'affiche	Vous avez simultanément appuyé sur plusieurs touches sensitives	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois
Er21 s'affiche	Activation de la mise hors tension de sécurité en raison d'une surchauffe	Laissez refroidir l'appareil. Enlevez les plats de cuisson
Er25 s'affiche (pendant 10 secondes seulement)	L'appareil n'est pas correctement branché	Débranchez l'appareil et faites-le brancher correctement
Er40 s'affiche	Le dispositif de protection contre la surtension s'est déclenché (consultez ci-dessus le point relatif à une erreur de raccordement Er25 ou celui relatif à une surchauffe des composants électroniques Er21)	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (coupez le fusible de votre installation électrique). Laissez refroidir l'appareil.

Pour tout autre code d'erreur, débranchez l'appareil pendant quelques secondes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente et indiquez le code d'erreur.

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 ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates 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.

Protection de l’environnement

Elimination du matériel d’emballage
Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d’emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

Appareils usagés
Eliminez votre appareil usagé conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

Instructions d'installation

Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recylage conforme et réglementaire, etc.).
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
Seuls des tiroirs pourvus d'un fond de protection peuvent être installés directement sous l'appareil.
Protégez l'appareil de l'humidité en placant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.
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.

⚠ **Avertissement!**
Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les régles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.

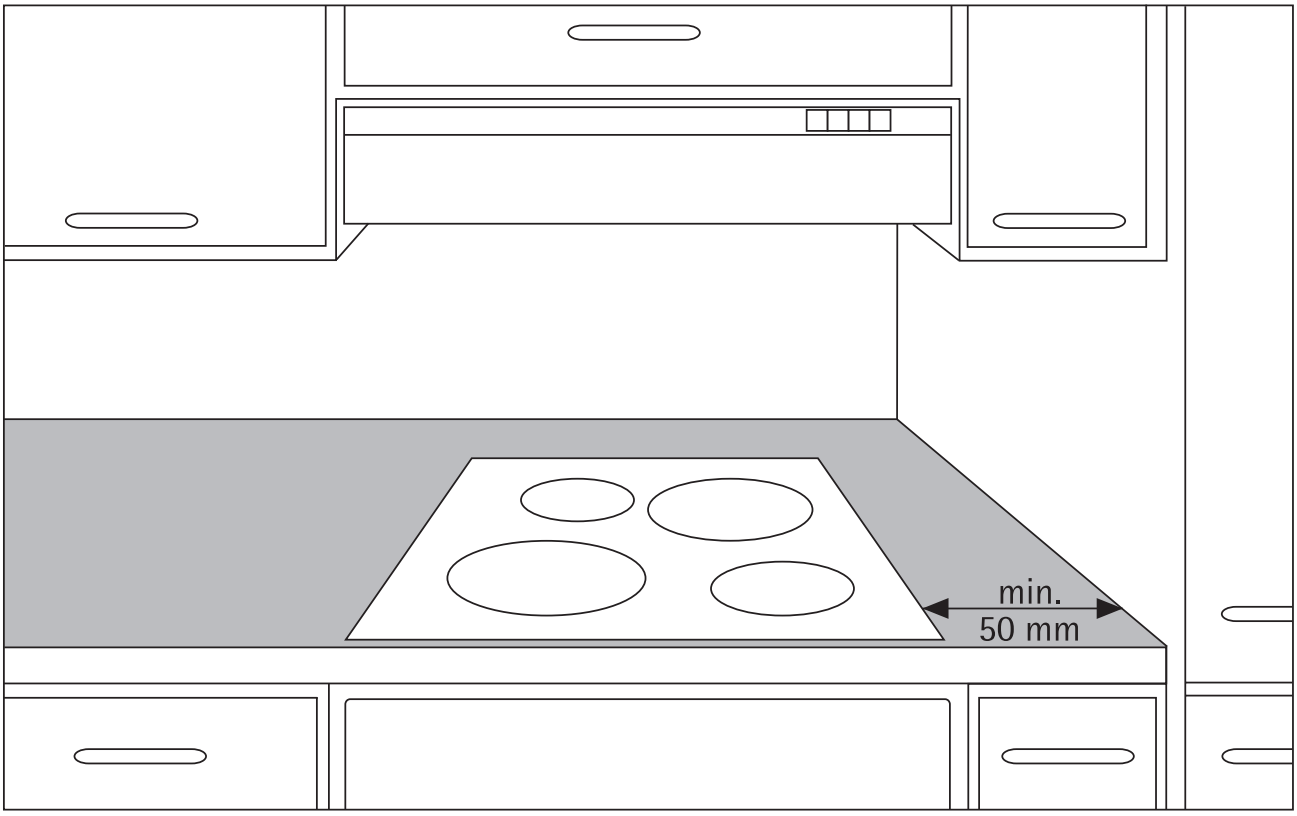
⚠ **ATTENTION!**
Le courant électrique peut provoquer des dommages.

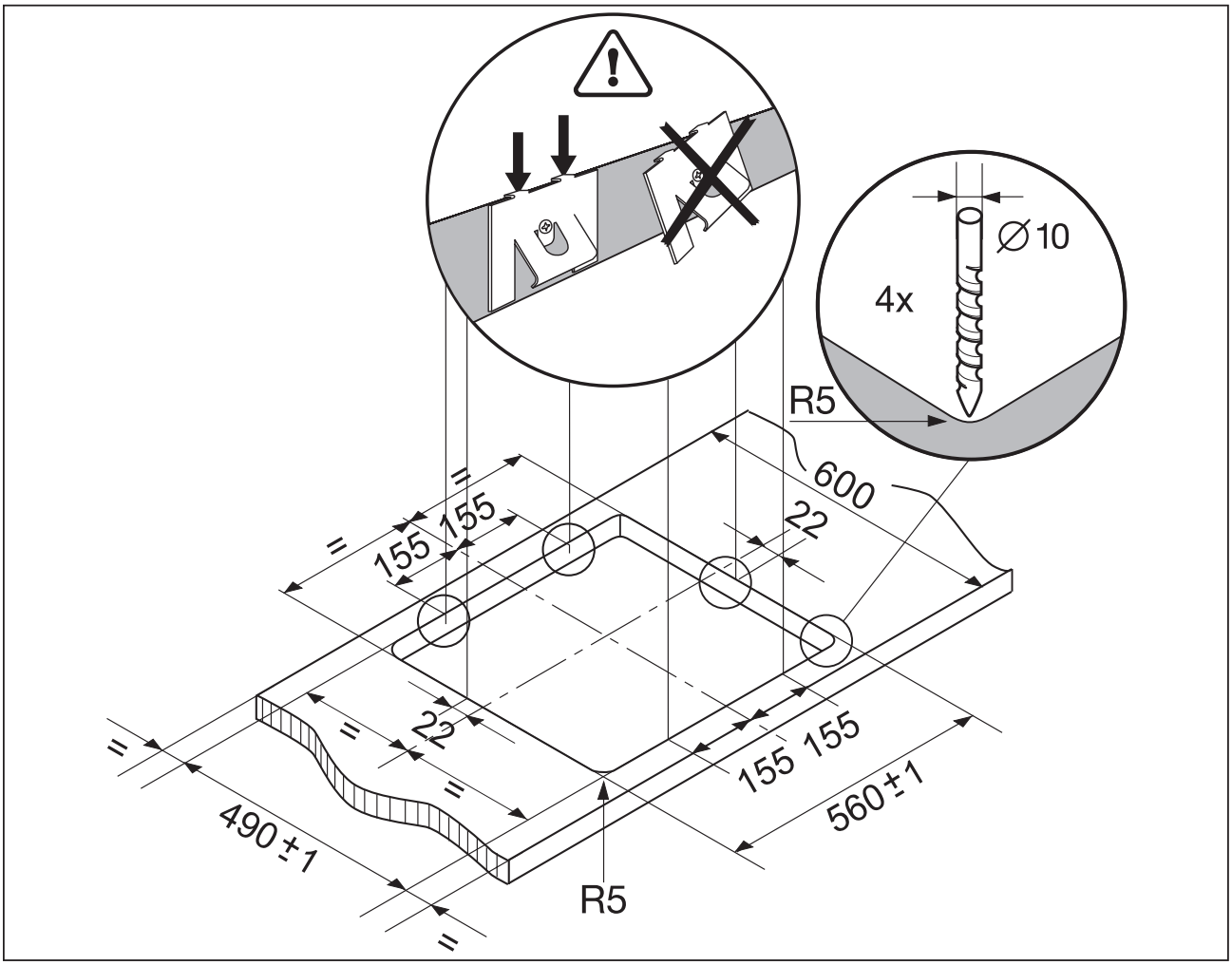
Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90° (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° ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

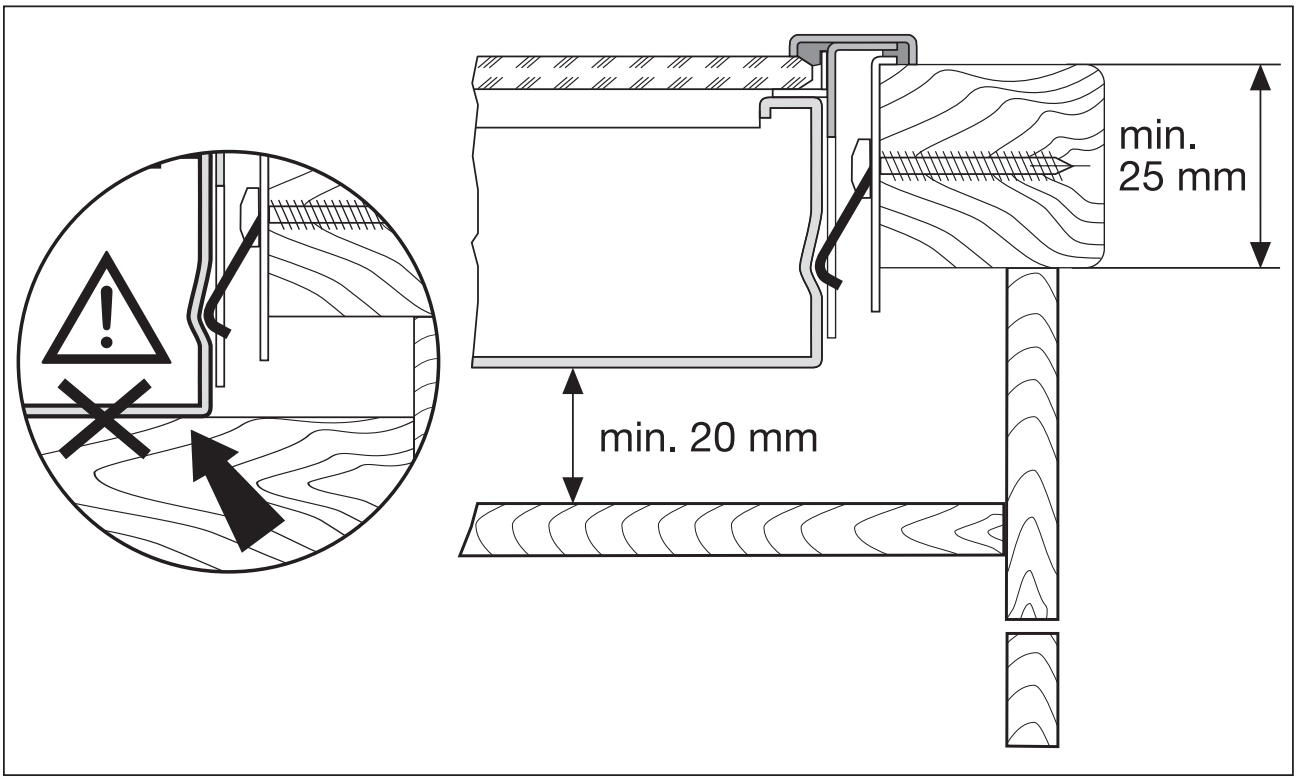
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Montage





∅10
4x
R5
600
22
155 155
=
22
155 155
560±1
490±1
R5



min.
25 mm
min. 20 mm

Plaque signalétique

Modell	CVH 223 N	Prod.Nr.	949591539
Typ PE E20 22	230 V AC 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.		5,7 kW

FAURE

Garantie

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Service après-vente

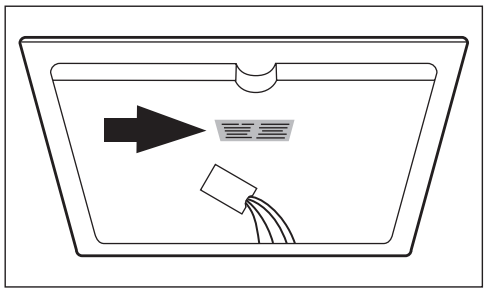
En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

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 :

- 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
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Electrolux Home Produkts France S.A.S: au capital de 67 500 000 € – 552 042 285 RCS SENLIS

FAURE
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

822 924 584-A-120504-02

Sous réserve de modifications

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.