



MARQUE : ELECTROLUX

REFERENCE : AHS 60130 W

CODIC : 2452235



notice d'utilisation

\* *On pense à vous*

Table de cuisson  
vitrocéramique

AHS 60130 W

**Nous avons pensé à vous**

lors de la conception de ce produit

## **Bienvenue dans le monde d'Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

## Sommaire

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	7
Utilisation de l'appareil	10
Conseils de cuisson	21
Nettoyage et entretien	23
Que faire si ...	25
Protection de l'environnement	28
Instructions d'installation	29
Montage	31
Garantie	35
Service après-vente	38

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques



## Avertissements importants



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



**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.
- 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

- 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.
- 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.**

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent très rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

### **Précautions de nettoyage**

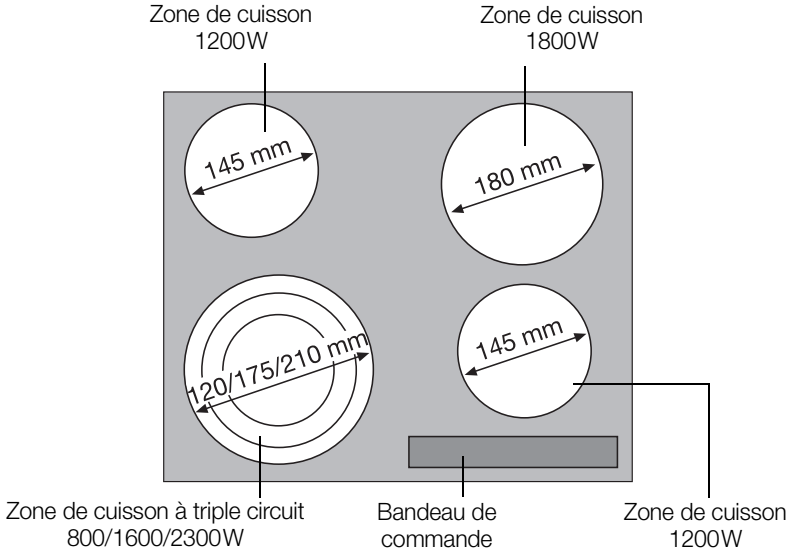
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

### **Comment éviter d'endommager l'appareil**

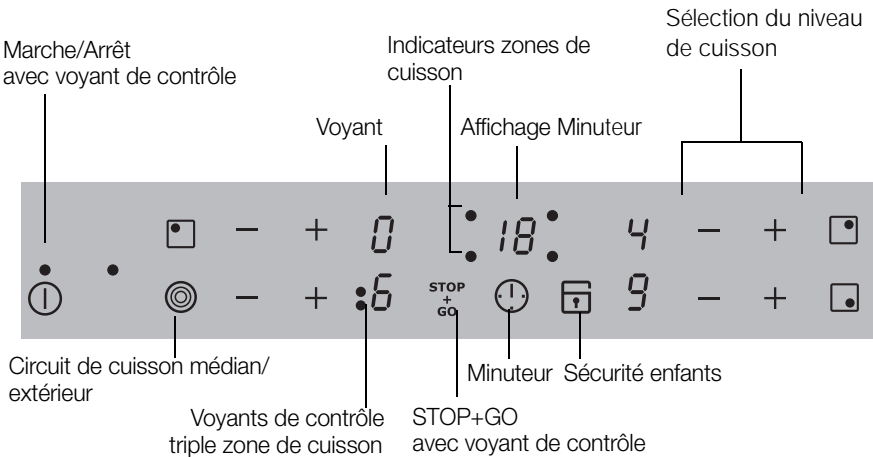
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- 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 sensibles Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensibles permet d'activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.

Appuyez sur les touches sensibles par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.


	Touche sensitive	Fonction
	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
	Minuteur	Sélection du Minuteur
	Stop+Go	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
	Activation de la triple zone de cuisson	Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures
	Sécurité enfants	Verrouiller le bandeau de commande pour les enfants

## Voyants

	Voyant	Description
		La zone de cuisson est désactivée
	Position de maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud/ STOP+GO est activée
	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
	Commande de démarrage automatique de la cuisson	La commande de démarrage automatique de la cuisson est activée
	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
	Désactivation de sécurité	La désactivation de sécurité est active

## 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 .**



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

Plaque vitrocéramique blanche








**Au cours du chauffage, la plaque vitrocéramique blanche tend à devenir légèrement verdâtre. Il s'agit d'un phénomène normal. Dès qu'elle sera à nouveau refroidie, elle reprendra sa couleur blanche d'origine.**



**Si la plaque vitrocéramique présente une couleur verdâtre, cela signifie qu'elle est chaude. Ne la touchez pas sous peine de vous brûler !**

## Utilisation de l'appareil






Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur  pendant 2 secondes	 / 	s'allume
Désactiver	Appuyez sur  pendant 1 seconde	 / aucun	s'éteint



**Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.**

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur +.	 jusqu'à 
Réduire	Appuyez sur -.	 jusqu'à 
Désactiver	Appuyez simultanément sur + et -.	







**Le niveau de maintien à température  se situe entre  et . Cette fonction permet de maintenir des aliments à température.**

## Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures

La possibilité de pouvoir activer ou désactiver les zones de cuisson extérieures permet d'adapter la superficie de cuisson à la dimension du récipient de cuisson.



**Avant d'activer la zone de cuisson extérieure, activez d'abord la zone de cuisson correspondante.**

Zone de cuisson à triple zone	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activation de la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez  pendant 1-2 secondes	un voyant de contrôle s'allume
Désactivation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez  pendant 1-2 secondes	2 voyants de contrôle s'allument
Eteindre la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez  pendant 1-2 secondes	le deuxième voyant de contrôle s'éteint
Eteindre la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez  pendant 1-2 secondes	le premier voyant de contrôle s'éteint

## Activer et désactiver la fonction de maintien au chaud

La fonction STOP+GO permet de mettre simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud puis de réactiver le niveau de cuisson sur lequel elles se trouvaient au préalable. Cette fonction permet d'interrompre brièvement une cuisson, par ex. pour répondre à un appel téléphonique, puis de continuer ensuite la cuisson.

	Bandeau de commande	Activer
L'affichage	Appuyez sur 	
Désactiver	Appuyez sur 	la touche préalablement sélectionnée (pas sur le démarrage automatique de la cuisson)


















**La fonction STOP+GO n'arrête pas les fonctions de la minuterie.**






**La fonction STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, y compris la touche sensitive .**

## Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson


Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une commande automatique de démarrage de la cuisson. Lors de la sélection d'un niveau de cuisson avec + à partir de , la zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps puis s'enclenche automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné.

	Bandeau de commande	niveaux de cuisson utilisables	Affichage
Activer <b>(seulement à partir de )</b>	Appuyez sur +.	 jusqu'à 	 (au bout de 5 secondes)
Désactiver	Appuyez sur -.	 jusqu'à  /  jusqu'à 	 jusqu'à 
Ne pas utiliser	Appuyez sur -.	 jusqu'à 	 jusqu'à 



**Si, au cours du démarrage automatique de la cuisson à pleine puissance,  un niveau de cuisson supérieur est sélectionné, par ex. lors du passage de  à , la durée de démarrage automatique de la cuisson s'adapte en conséquence.**



**Si l'indicateur de chaleur résiduelle est visible (voyant ) , le démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas.**




La durée du démarrage automatique de la cuisson dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de la cuisson [min : sec]
0	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

## Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/

Arrêt“, ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	Affichage
Activation	Appuyez sur 	 (pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur 	le niveau de cuisson précédent



**La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.**

## Utilisation de la sécurité enfants

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

### Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur +.	
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.		

### Désactiver la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur - .	
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.		

### Briquer la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez simultanément sur + et -	/ signal sonore
Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.		



**Après le bridage de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être réglé dans un délai approximatif de 10 secondes. Dans le cas contraire, l'appareil s'éteindra automatiquement.**



## Utilisation du minuteur

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
<b>Désactivation automatique</b>	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore <b>00</b> clignote La zone de cuisson se désactive
<b>Minuteur</b>	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore <b>00</b> clignote











**Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.**



**La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.**

## Sélection d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote 
2.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote 
3.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote 
4.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson clignote 




**Lorsque le clignotement du voyant de contrôle ralentit, vous pouvez sélectionner ou modifier un niveau de cuisson.**




**Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.**

## Régler l'heure

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	+ ou - effleurer	<b>00</b> à <b>99</b> minutes


Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement.  
Le temps est à présent réglé.  
Le temps est désormais décompté.

## Désactiver la fonction minuteur

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	- Effleurer	Le temps restant sera décompté jusqu'à <b>00</b> .


Le voyant de contrôle s'éteint.  
La fonction minuteur s'éteint pour la zone de cuisson sélectionnée.

## Modifier la durée

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	+ ou - effleurer	<b>01</b> à <b>99</b> minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement.  
Le temps est à présent réglé.  
Le temps est désormais décompté.

## Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit

**Désactivation du signal sonore**

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur 	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

## Désactivation de sécurité



### Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si un ou plusieurs champs de sonde sont couverts pendant plus de 10 secondes par des objets (casseroles, manique etc), un signal retentit et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

### Bandeau de commande

- Si lors de la mise à l'arrêt un ou plusieurs champs de capteur du pupitre de commande est couvert pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête automatiquement dès que les champs des capteurs ne sont plus couverts.

### Zones de cuisson

- 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 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.**



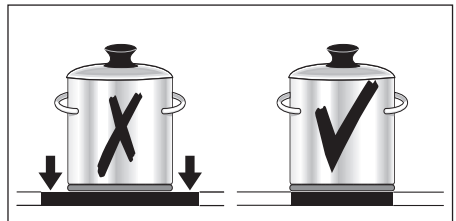
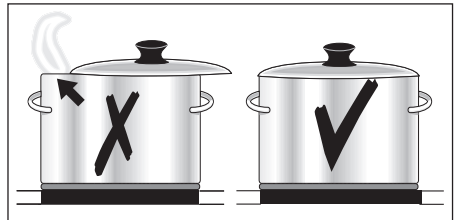
**Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.**



**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		
u	<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 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 Faire revenir Faire frire</b>	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.**



**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
Il est impossible d'activer les zones de cuisson ou ces dernières ne fonctionnent pas	Plus de 10 minutes se sont écoulées depuis que l'appareil est sous tension	Remettez l'appareil sous tension.
	La sécurité enfants est enclenchée 	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre „Sécurité enfants“)
	Plusieurs touches sensibles ont été activées simultanément	Activez une seule touche sensible à la fois
	Le système d'arrêt de sécurité s'est enclenché	Retirez éventuellement des objets se trouvant sur le champ de commande. casseroles, maniques etc.). Remettez l'appareil sous tension.
	STOP+GO est activée 	Désactiver la fonction STOP+GO
L'appareil est hors tension et un signal sonore retentit.	Des objets recouvrent partiellement ou complètement le champ de commande.	Éloignez les objets du champ de commande.
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.
La commande de démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas	La zone de cuisson est encore chaude 	Laissez refroidir la zone de cuisson
	Le niveau de cuisson maximum est activé 	Le niveau de cuisson maximum présente une puissance équivalente à celle de la commande de démarrage automatique de la cuisson.
	Le niveau de cuisson a été activé à l'aide de la touche sensitive —	1. Désactivez la zone de cuisson 1. Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche sensitive +
Un signal sonore retentit, l'appareil se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 5 secondes ; au bout de 5 autres secondes, un nouveau signal sonore retentit	La touche sensitive Marche/ Arrêt est recouverte, par exemple par un chiffon	Ne déposez aucun objet sur le bandeau de commande

Symptôme	Cause possible	Solution
[-] s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
	Le système d'arrêt de sécurité s'est enclenché	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
Affichage de [E] et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si [E] s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente
[E] et un signe moins s'affichent.	Le champ de commande reçoit une lumière trop intense, le rayonnement solaire par exemple.	Protégez le champ de commande pendant une courte période en faisant de l'ombre avec vos mains, par exemple. Un signal sonore retentit, l'appareil se désactive. (Re)mettez l'appareil en marche.

**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.**



### **Plaque vitrocéramique blanche**

Au cours du chauffage, la plaque vitrocéramique blanche tend à devenir légèrement verdâtre. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne nuit aucunement au fonctionnement ni à la durée de vie de l'appareil. Dès que la plaque vitrocéramique sera à nouveau refroidie, elle reprendra sa couleur blanche d'origine.



**Si la plaque vitrocéramique présente une couleur verdâtre, cela signifie qu'elle est chaude. Ne la touchez pas sous peine de vous brûler ! En cas de coupure de courant également, la plaque vitrocéramique présente une couleur verdâtre tant qu'elle est encore chaude.**

## 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. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containers 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

## Sécurité

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.

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 règles 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°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.

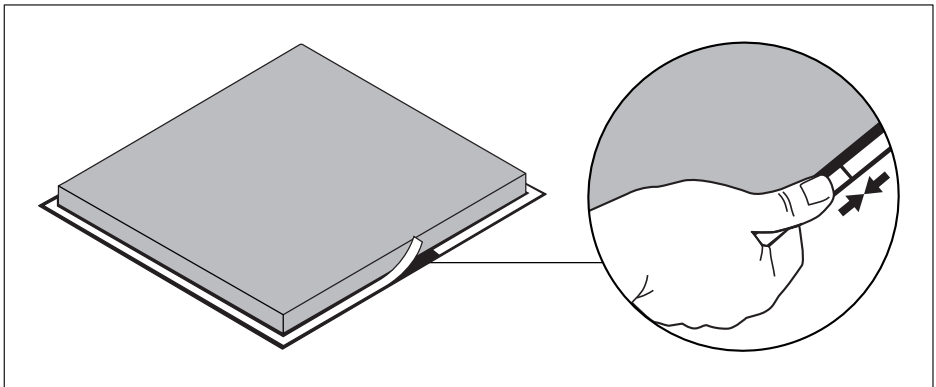
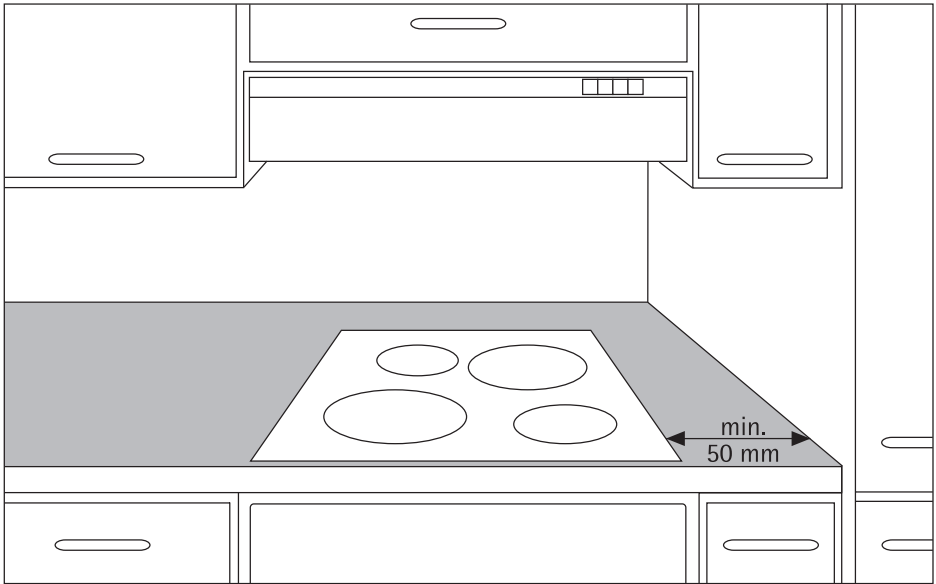
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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.

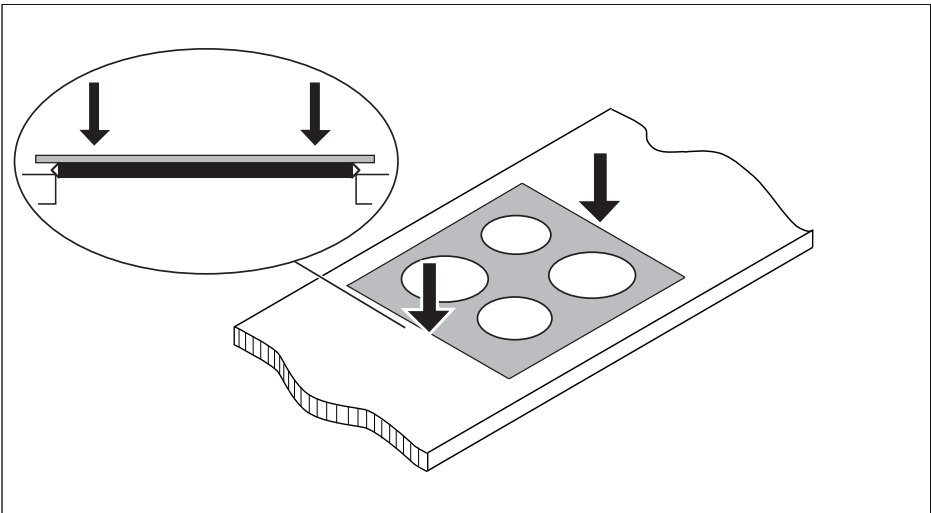
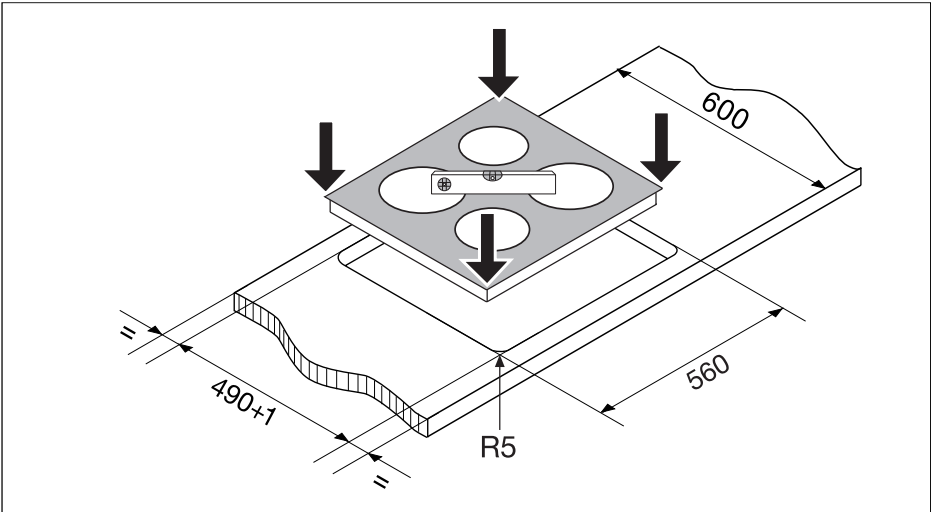
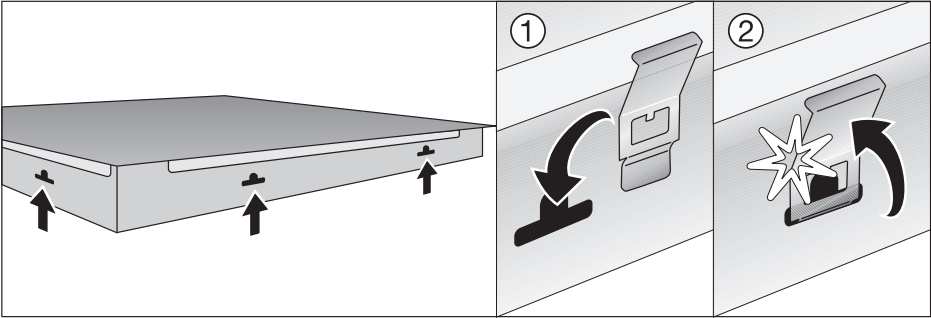
## **Application du joint**

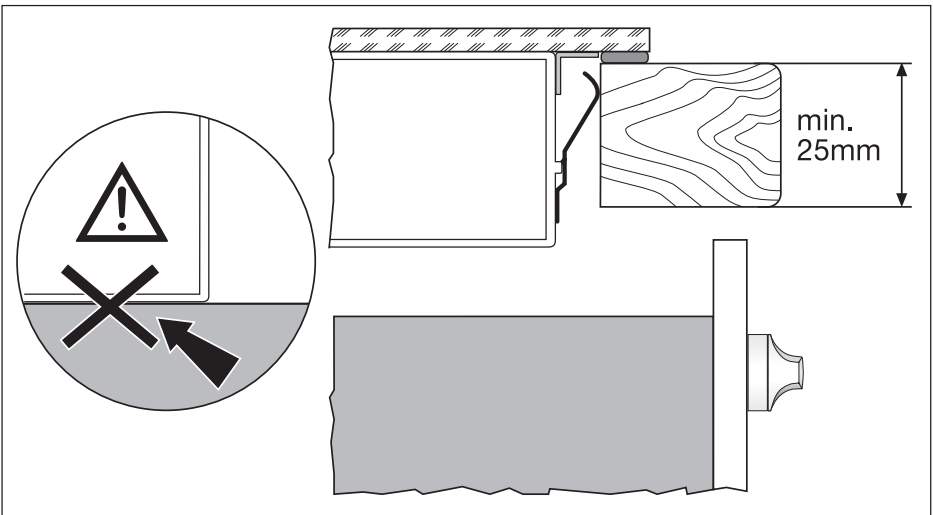
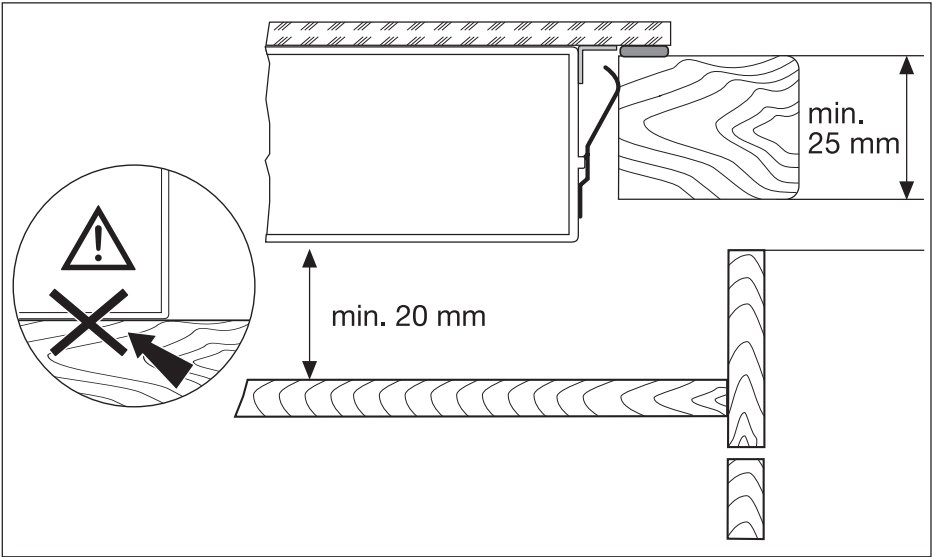
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Collez immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir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

# Montage













# Plaque signalétique

Modell AHS60130W		Prod.Nr. 949 592 689	
Typ 55HAD54AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.....	6,5 kW	
ELECTROLUX-ARTHUR MARTIN		 	

# 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 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 :

- 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.

