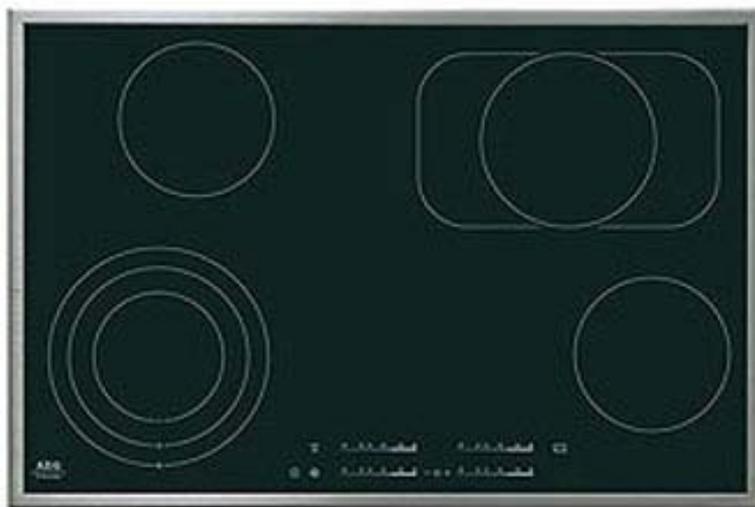




MARQUE: AEG

REFERENCE: 76331 KMN

CODIC: 2828880



76331 K-MN

User Manual
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso

Ceramic glass hob
Table de cuisson
vitrocéramique
Piano di cottura in
vetroceramica

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

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

Sommaire

Mode d'emploi	28
Avertissements importants	28
Description de l'appareil	30
Équipement du plan de cuisson	30
Bandeau de commande	30
Touche sensitive "Touch Control"	31
Voyants	32
Indicateur de chaleur résiduelle	32
Utilisation de l'appareil	33
Mettre l'appareil sous/hors tension	33
Sélectionner le niveau de cuisson	33
Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures	34
Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande	34
Activer et désactiver la fonction de maintien au chaud	35
Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson	36
Utilisation de la sécurité enfants	37
Utilisation du minuteur	38
Arrêt automatique	40
Conseils de cuisson	41
Plats de cuisson	41
Économie d'énergie	41
Exemples d'utilisation pour la cuisson	42
Nettoyage et entretien	43
Que faire si ...	44
Protection de l'environnement	45
Instructions d'installation	46
Conseils de sécurité	46
Garantie/service-clientèle,	48
Service après-vente	49
Montage	74
Plaque signalétique	77

Mode d'emploi



Avertissements importants

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

Utilisation réglementaire

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- 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

- 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.

- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- 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

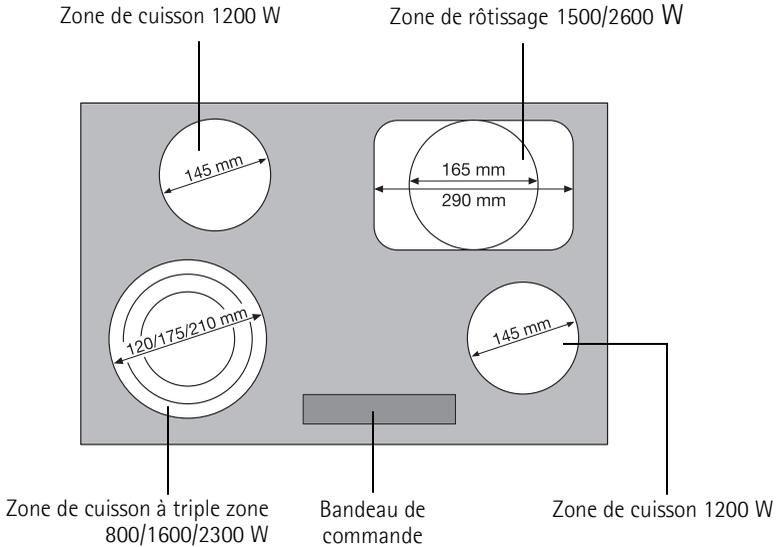
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

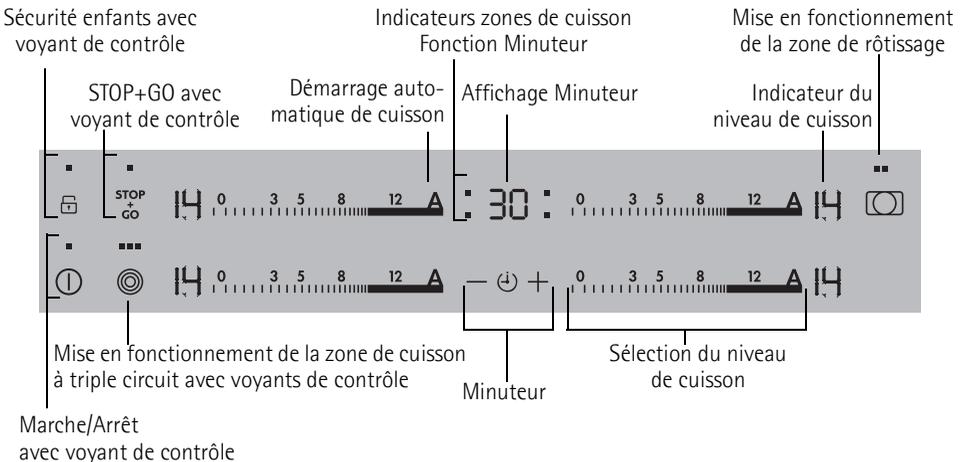
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les 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
🔒	Sécurité enfants	Verrouiller le bandeau de commande pour les enfants
STOP + GO	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
TIMER ⌚	Minuteur	Sélection du Minuteur
+	Augmenter les réglages	Augmenter le temps du minuteur
-	Diminuer les réglages	Diminuer le temps du minuteur
☐	Zone de rôtissage	Activation et désactivation de la zone de cuisson extérieure
A	Démarrage automatique de la cuisson	Activer/éteindre le démarrage automatique de la cuisson

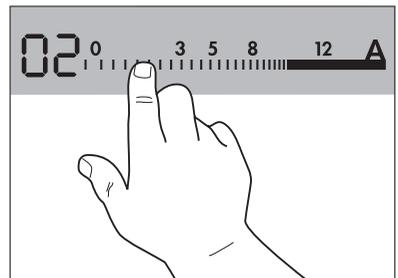
Bandeau de commande

Le bandeau de commande consiste en une touche de commande sensitive.

Appuyez sur la touche correspondant au niveau de cuisson souhaité.

Le niveau de cuisson s'affiche. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche.

Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



Si vous effleurez le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.

Voyants

Voyant		Description
		La zone de cuisson est désactivée
	Position de maintien au chaud	Fonction STOP+GO / La position de maintien au chaud est réglée.
	Niveau de cuisson	Le niveau de cuisson est réglé.
	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	la sécurité enfants 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 .



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	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur  pendant 1 seconde	 / 	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
Mettre la zone de cuisson en fonctionnement	Appuyer sur le niveau de cuisson souhaité, le corriger au besoin en déplaçant votre doigt à gauche ou à droite	 à  / 
Mise à l'arrêt	Effleurer 0	

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 circuit	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Mise en fonctionnement du circuit de cuisson intermédiaire	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	Le deuxième voyant s'allume
Mise en fonctionnement du circuit de cuisson extérieur	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	Le troisième voyant s'allume
Extinction du circuit de cuisson extérieur	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	Le troisième voyant s'éteint.
Extinction du circuit de cuisson intermédiaire	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	Le deuxième voyant s'éteint.

Zone de rôtissage	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Mise en fonctionnement du circuit de cuisson extérieur	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	le deuxième voyant s'allume
Extinction du circuit de cuisson extérieur	Appuyer sur  pendant 1-2 secondes	le deuxième voyant s'éteint

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 4 secondes)
Désactivation	Appuyez sur 	le niveau de cuisson précédent



La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

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.

	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

Tous les foyers sont équipés du démarrage automatique de la cuisson. La cuisson automatique s'effectue en deux temps : le démarrage de la cuisson automatique se fait à pleine puissance. Sa durée varie en fonction du niveau de cuisson sélectionné pour la suite de la cuisson.

A la fin de cette durée, la puissance maximum bascule automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné précédemment.

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyer sur A	
2.	avec le doigt à partir de A en descendant, sélectionner le niveau de cuisson souhaité entre et .	/ au bout de 5 secondes . Tant que est affiché, l'appareil fonctionne à la puissance maximale. Une fois la durée du démarrage automatique écoulée, le niveau de cuisson / s'affiche à nouveau.

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

Niveau de cuisson	Durée de démarrage automatique de cuisson [min:sec]
1	1:00
2	1:40
3	2:40
4	4:50
5	5:30
6	6:30
7	8:10
8	10:10
9	12:20
10	2:30
11	2:30
12	3:30
13	4:30
14	---

Utilisation de la sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	
2.	Appuyer sur  pendant 4 secondes.	
La sécurité enfants est activée.		

Brider le dispositif de sécurité enfant

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

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en fonctionnement	
2.	Appuyer sur  pendant 4 secondes.	 s'allume.
L'appareil 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.

Désactiver la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en fonctionnement	
2.	Appuyer sur  pendant 4 secondes.	 s'allume
3.	Mettre à l'arrêt l'appareil.	
La sécurité enfants est désactivée.		

Utilisation du minuteur

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 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  TIMER 1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote 
2.	Appuyez sur  TIMER 1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote 
3.	Appuyez sur  TIMER 1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote 
4.	Appuyez sur  TIMER 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

Étape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 TIMER Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	+ ou - effleurer	00 à 99 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

Étape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 TIMER 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 00 .

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

Modifier la durée

Étape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 TIMER 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	01 à 99 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

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 TIMER 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

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

Arrêt automatique

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 (casserole, 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	Mise à l'arrêt après
1 - 3	6 heures
4 - 6	5 heures
7 - 8	4 heures
9 - 14	1,5 heures

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.

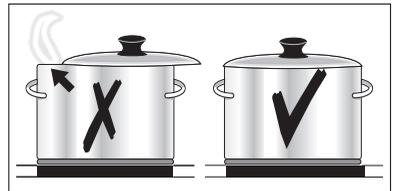
Economie d'énergie



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



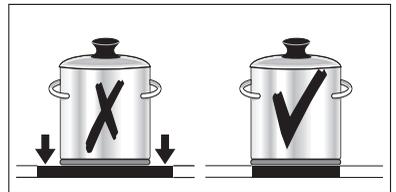
Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.



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
1-3	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
3-5	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.
5-7	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)
7-9	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. 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
9-12	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
12-13	Faire cuire à température élevée	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
14	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.



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 automatique s'est enclenché	Retirez éventuellement des objets se trouvant sur le champ de commande. caseroles, maniques etc.). Remettez l'appareil sous tension.
	Il y a de l'eau ou des éclaboussures de graisse sur le bandeau de commande.	Essuyer le bandeau de commande.
	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.
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
 s'allume	La déconnexion automatique s'est déclenché.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Remettez l'appareil 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.

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. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte 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 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 S.EN.S.

La liste des centres de collecte officiels S.EN.S est disponible sous www.sens.ch.



Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

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.

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.



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.

Garantie/Kundendienst, Garantie/service-clientèle, Garanzia/Servizio clienti, Garantie/Customer Service Centres

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
 Industriestrasse 10
 9000 St. Gallen
 Zürcherstrasse 204 e
 4127 Birsfelden
 Hauptstrasse 52
 6020 Emmenbrücke
 Seetalstrasse 11
 7000 Chur
 Comercialstrasse 19

Points de Service

3018 Bern
 Morgenstrasse 131

Servizio dopo vendita

1028 Prévèrenge
 Le Trési 6

Point of Service

6916 Grancia
 Zona Industriale E



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

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023

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, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Originalteilen.

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 conditions 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'istallazione 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.

Service après-vente

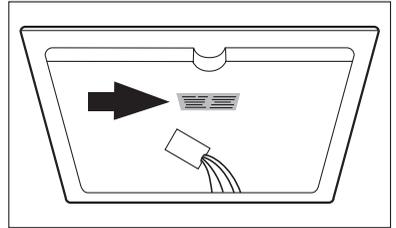
En cas de problèmes techniques, vérifiez d'abord s'il ne vous est pas possible de réparer vous-même le dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre „Que faire, si...“).

Si vous ne parvenez pas à réparer le dysfonctionnement, veuillez contacter notre Consumer Services.

Pour pouvoir vous dépanner dans les plus brefs délais, nous nécessitons 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
- éventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

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



Désignation du modèle

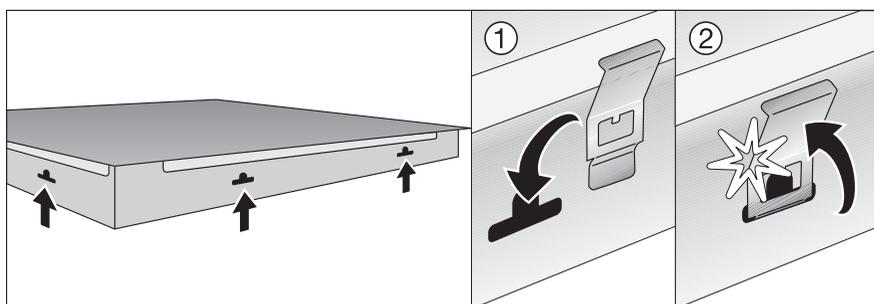
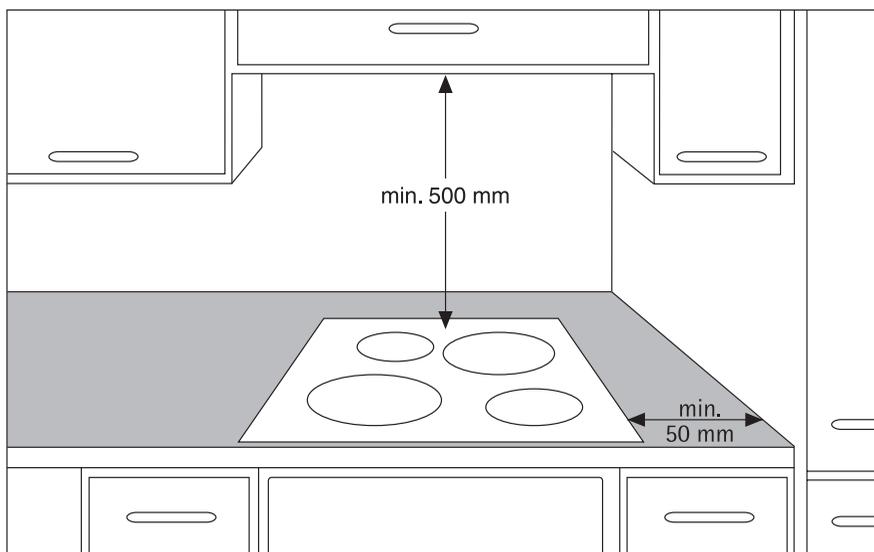
PNC :

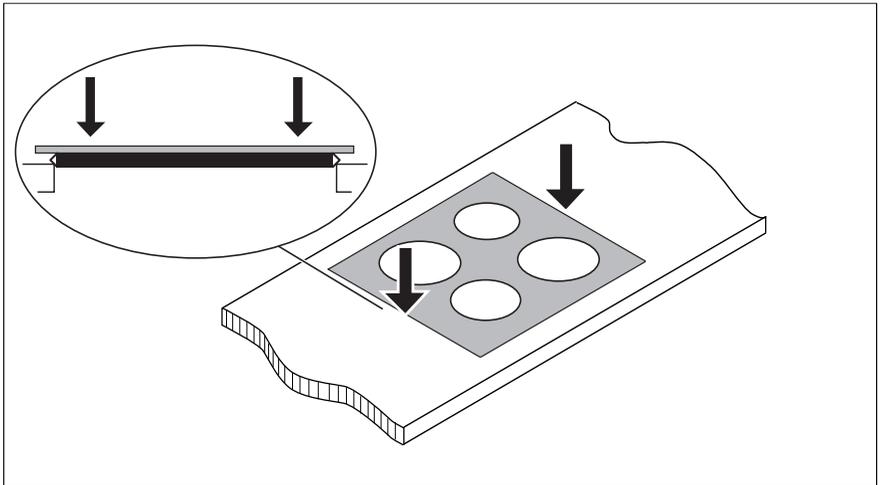
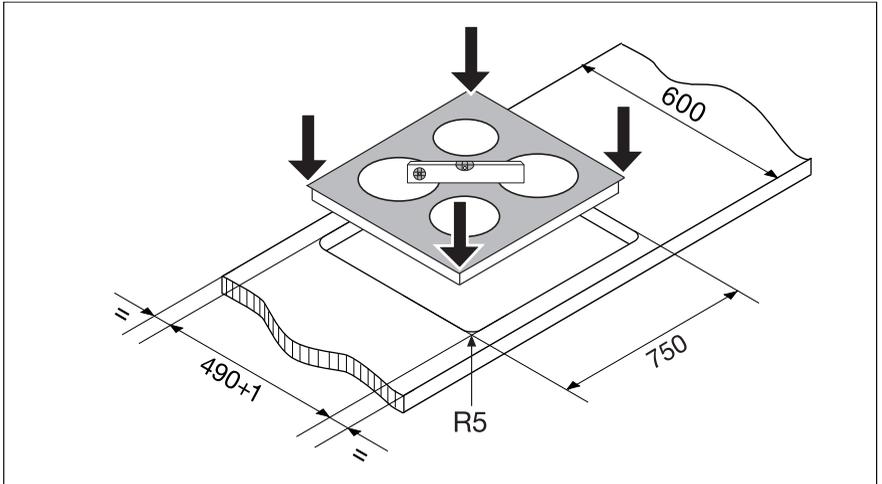
S-No :

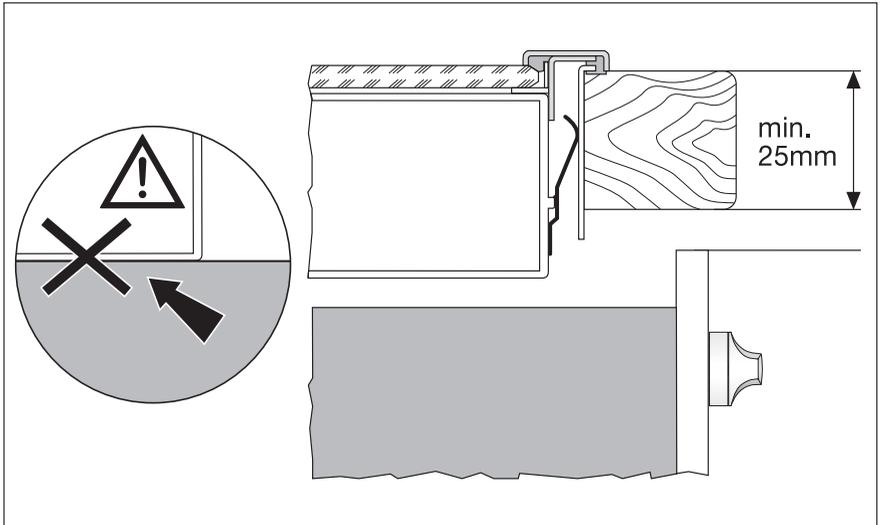
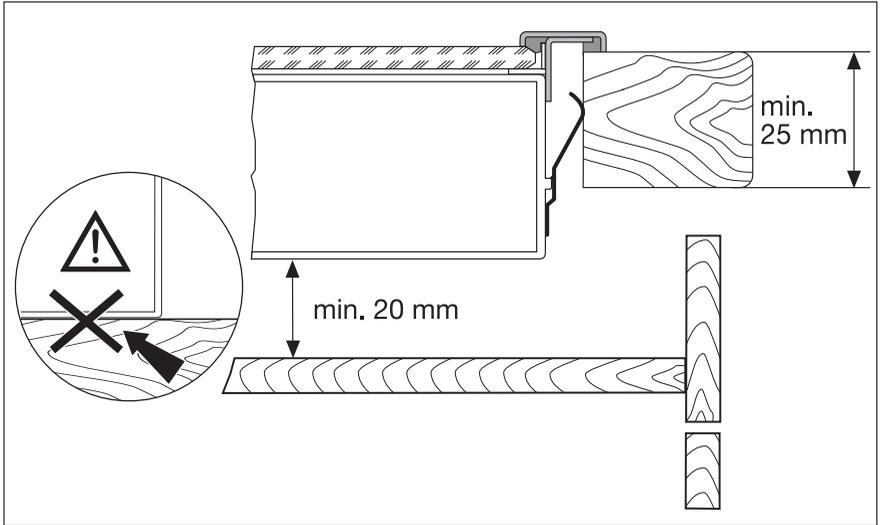
Assembly

Montage

Montaggio







Rating Plate

Plaque signalétique

Targhetta di omologazione

Modell 76331K-MN		Prod.Nr. 949 592 899	
Typ 55HBD56AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,3 kW	
AEG-ELECTROLUX		 	

www.electrolux.com



www.aeg.ch

Subject to change without notice
Sous réserve de modifications
Con riserva di modifiche

867 200 738-M-231007-01