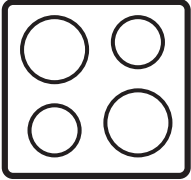




**Electrolux**



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



**KGV8473IK**

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**



## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 2  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 8  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 15 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 16 |
| 6. CONSEILS.....                                     | 21 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 24 |
| 8. DÉPANNAGE.....                                    | 26 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                  | 30 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 31 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 31 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une

mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- En cas de bris de verre de la table de cuisson :

- éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- ne touchez pas la surface de l'appareil ;
- n'utilisez pas l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de

l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Raccordement au gaz



### ATTENTION!

Lorsque vous utilisez une bouteille de gaz, maintenez-la toujours sur une surface horizontale plane (avec la vanne de gaz en haut).

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.

- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## 2.4 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

### **ATTENTION!**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.

- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## 2.5 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez

uniquement des pièces de rechange d'origine.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.7 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

# 3. INSTALLATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
PNC .....

Numéro de série .....

## 3.2 Raccordement au gaz

### AVERTISSEMENT!

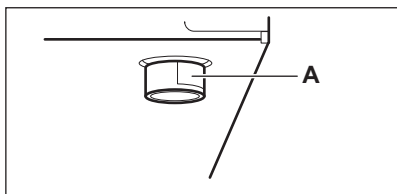
Les instructions suivantes relatives à l'installation, au raccordement et à l'entretien doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations locales en vigueur.



Choisissez des raccordements fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2". Vissez les pièces sans exercer de force, réglez le raccordement dans la direction nécessaire et serrez le tout.



A. Extrémité du tuyau avec filetage

#### Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique rigide).

#### Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane/Propane** : utilisez un tube souple, équipé de ses colliers, s'il peut être contrôlé sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au gaz propane, utilisez un tuyau flexible avec embout métallique approprié.

#### Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est possible de contrôler facilement le raccordement dans toute sa zone, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de pinces.

#### Gaz liquide

Utilisez le support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquide. Toujours engager le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz.

Le tuyau flexible est prêt à être appliqué lorsque :

- la température ne peut dépasser la température ambiante, ni être supérieure à 30°C;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne présente aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ou des coins tranchants ;
- il peut être facilement examiné afin de s'assurer de son état.

Le contrôle du bon état du tuyau flexible, consiste à vérifier que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



#### AVERTISSEMENT!

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau est correcte. Utilisez une solution savonneuse, sans flamme.

### 3.3 Remplacement des injecteurs



#### AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. À l'aide d'une clé à douilles 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre « Caractéristiques techniques »).


- Assemblez les pièces, suivez la même procédure à l'envers.
- Collez l'étiquette avec le nouveau type d'arrivée de gaz près du tuyau d'arrivée de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans l'emballage fourni avec l'appareil.


Si la pression du gaz d'alimentation est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression applicable sur le tuyau d'alimentation en gaz.


### 3.4 Choix du gaz


#### AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.



- Désactivez la table de cuisson.
- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.


- Dans les 7 secondes, maintenez enfoncé pendant 3 secondes l'espace situé sous les trois DEL allumées à côté de .

- Appuyez sur le symbole  du brûleur central jusqu'à ce que **G1** apparaisse sur l'affichage.

- Pour activer le mode du choix du gaz, appuyez sur le symbole  du brûleur central.

L'affichage du minuteur indique le type de gaz sélectionné.

- Appuyez sur  pour régler le type de gaz en fonction du tableau ci-dessous.
- Pour confirmer le type de gaz, appuyez sur le symbole .

Appuyez sur  pour quitter le mode ou attendez que la fonction Arrêt automatique s'active.

#### Choix du gaz

| 0                  | 1                   | 2  |
|--------------------|---------------------|--|
| G20/G25 20/25 mbar | Gaz liquide 29 mbar | Risque pour la sécurité, n'utilisez pas le choix de gaz 2. Utilisez uniquement les choix de gaz 0 ou 1 en fonction de l'alimentation en gaz. |

### 3.5 Ajustement du niveau minimum




#### AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.





Éteignez la table de cuisson avant le réglage.




Pour régler le débit minimum des brûleurs :

- Désactivez la table de cuisson.
- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
- Dans les 7 secondes, maintenez enfoncé pendant 3 secondes l'espace situé sous les trois DEL allumées à côté du  symbole.
- Appuyez 3 fois sur le symbole  du brûleur du milieu.

L'affichage indique le mode **G2**.


- Pour activer le mode, appuyez sur le symbole  du brûleur central.
- Attendez 5 secondes après avoir sélectionné le mode.

Le brûleur s'allume au niveau minimal et le bandeau de commande indique .

- Pour augmenter ou diminuer la valeur et régler le niveau minimum, appuyez sur les symboles  ou  du brûleur central.
- Patiencez 5 secondes avant d'envoyer la valeur sélectionnée à la carte d'alimentation.
- Vérifiez que le niveau minimum est correct et appuyez sur le symbole  pour confirmer le niveau minimum.



Si le niveau minimal est incorrect, recommencez les étapes 6 et 7.

10. Appuyez sur le symbole  du brûleur central pour sélectionner le brûleur suivant et répétez les étapes 5 à 8. La procédure commence par le brûleur central et poursuit avec le brûleur gauche, le brûleur avant droit jusqu'au brûleur arrière droit.

Pour quitter le mode, appuyez sur .

#### **AVERTISSEMENT!**

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position maximale à la position minimale.

#### **AVERTISSEMENT!**

Ne touchez pas aux modes G3 et G4. Il est réservé au service après-vente agréé.

### 3.6 Branchement électrique

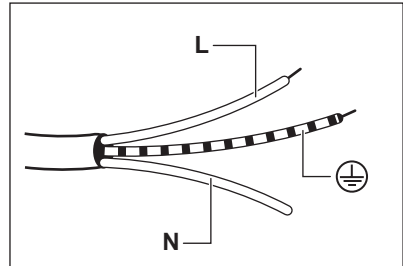
- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent à la tension et à l'alimentation électrique locale.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation. Il doit être fourni avec une fiche correcte qui peut supporter la charge qui correspond aux valeurs de la plaque signalétique. Assurez-vous d'installer la fiche dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- Il existe un risque d'incendie lorsque l'appareil est raccordé à un câble d'extension, un adaptateur ou une multiprise. Assurez-vous que la connexion à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation chauffer jusqu'à une température supérieure à 90 °C.


### 3.7 Câble de connexion

Pour remplacer le câble de raccordement, utilisez uniquement le câble spécial ou

équivalent. Il s'agit du type de câble : H05V2V2-F T90.

Assurez-vous que la coupe du câble est adaptée à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune / vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

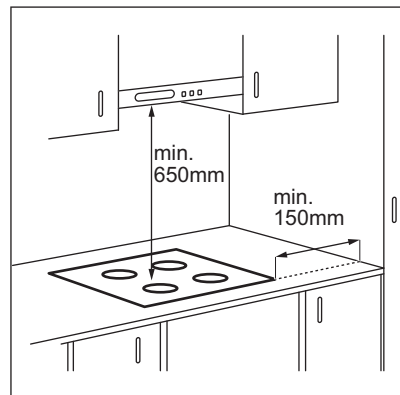


1. Branchez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant soit la lettre « E », ou le symbole de terre  ou de couleur vert et jaune.
2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il doit toujours être branché à la phase du réseau.

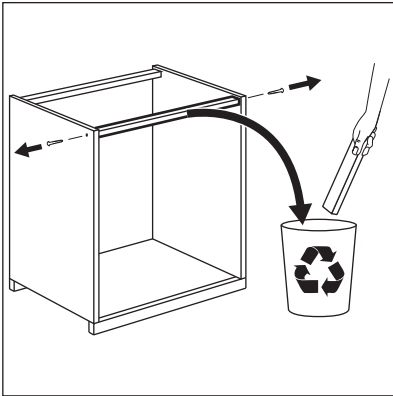
### 3.8 Assemblage

#### INSTALLATION SUPERPOSÉE

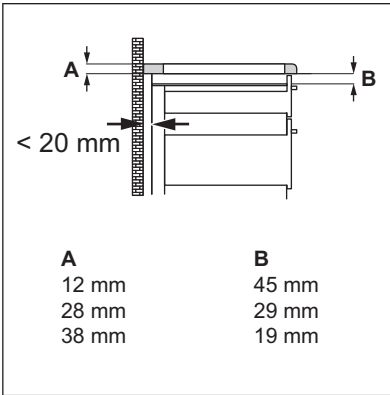
- 1.



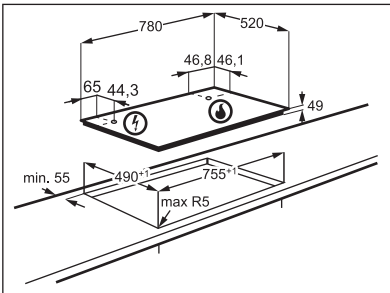
2.



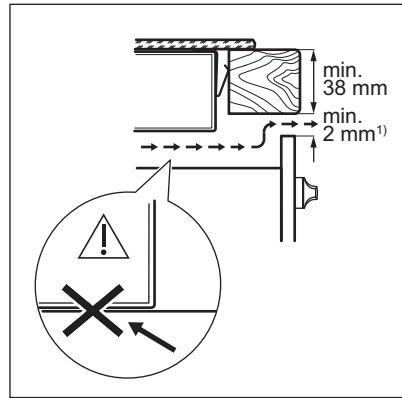
3.



4.

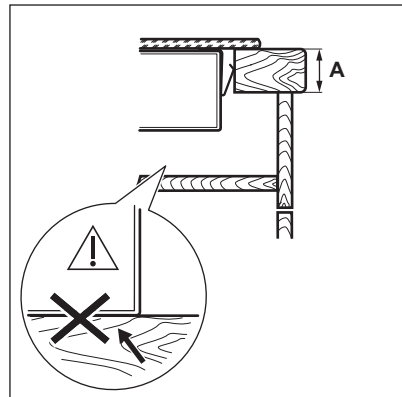


5.

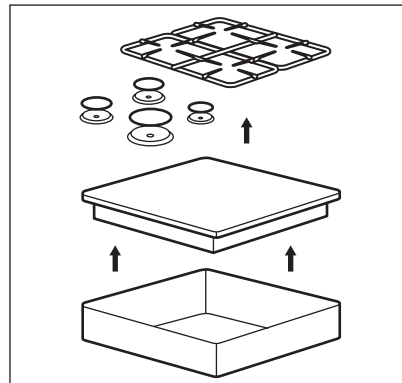


1) Sauf indication contraire dans l'installation du four.

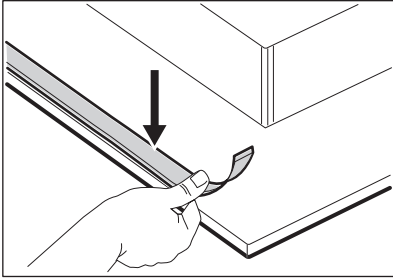
6.



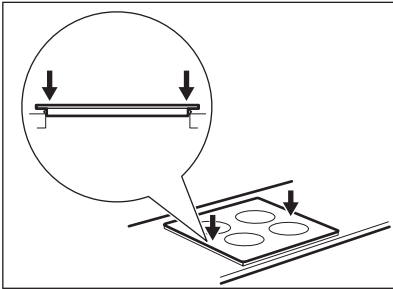
7.



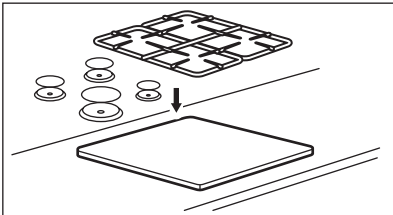
8.



9.



10.

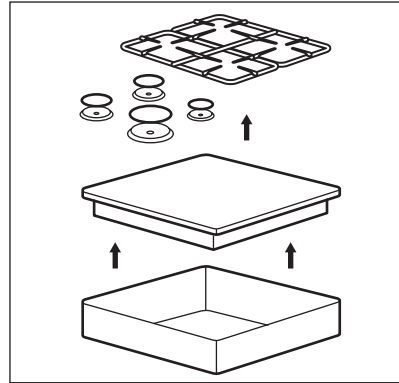


**⚠ ATTENTION!**

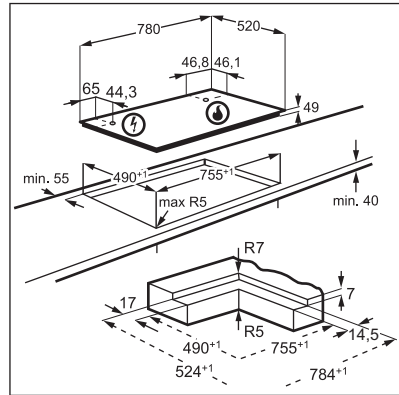
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

## INSTALLATION INTÉGRÉE

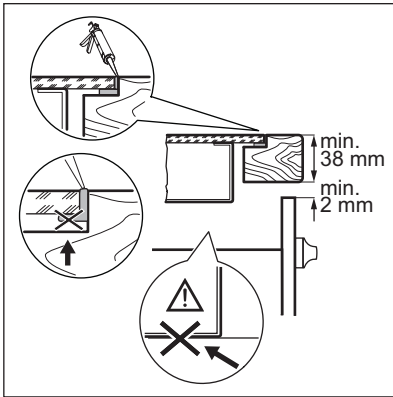
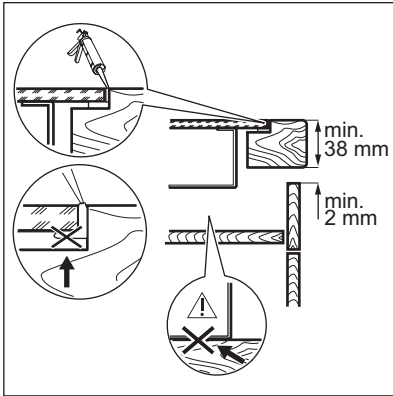
1.



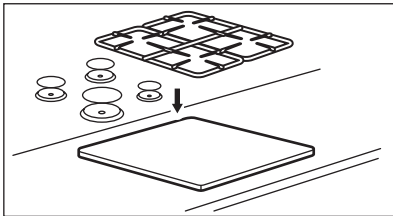
2.



3.



4.



**⚠ ATTENTION!**

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

### 3.9 Installation de la table de cuisson sous la hotte

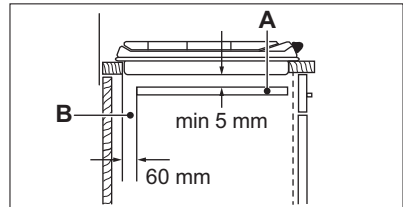


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils. Dans tous les cas, cette distance ne doit pas être inférieure à 650 mm.

### 3.10 Possibilités d'insertion

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.

#### Élément de cuisine avec une porte



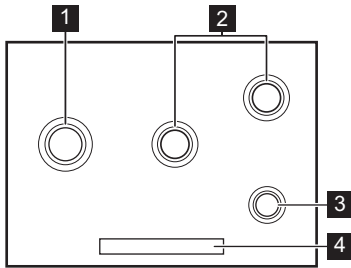
- A. Panneau amovible (en option)
- B. Espace pour les branchements

#### Élément de cuisine avec un four

Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doit être installé séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'appareil.

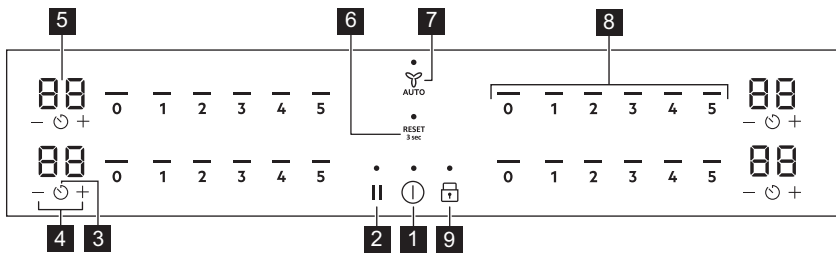
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Disposition de la surface de cuisson








- 1 Brûleur ultra rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur auxiliaire
- 4 Bandeau de commande

### 4.2 Configuration du bandeau de commande








Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensible | Fonction       | Description   |
|-----------------|----------------|---|
| 1               | ⏻              | Marche/Arrêt<br>Pour allumer et éteindre l'appareil.  |
| 2               |                | Pause<br>Pour activer et désactiver la fonction.  |
| 3               | 🕒              | Minuteur<br>Pour régler la fonction.  |
| 4               | + / -          | -<br>Pour augmenter ou diminuer la durée.   |
| 5               | -              | Affichage du minuteur<br>Pour indiquer la durée, en minutes.  |
| 6               | RESET<br>3 sec | Réinitialisation<br>Pour réinitialiser la table de cuisson (reportez-vous à la section « Résolution des problèmes »). |

| Touche sensitive  | Fonction                                   | Description   |
|---|--|---|
|   | Hob²Hood                                   | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
|    | -  | Bandeau de sélection                                      |
|   | Dispositif Verrouillage / Sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |

### 4.3 Voyants de l'affichage

| Voyant   | Description   |
|--|---|
|  + chiffre   | Un dysfonctionnement s'est produit.   |
|    | Un avertissement apparaît (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).  |
|  /  /  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |

### 4.4 Voyant Surface Chaude

#### AVERTISSEMENT!

Si la zone de cuisson devient chaude en cours de cuisson, le voyant de réglage vous avertit que la surface est chaude

 /  /  une fois la zone éteinte.

L'indicateur de surface chaude s'affiche jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse, que la table de cuisson soit débranchée ou qu'il y ait une coupure de courant.

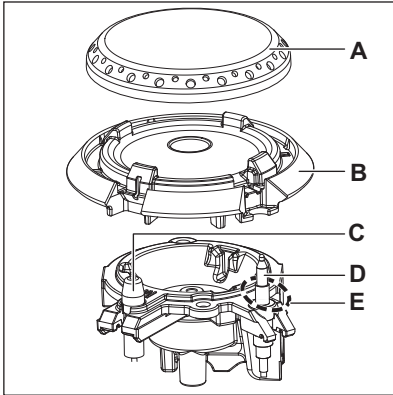
## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



## 5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple
- E. Flamme pilote

## 5.2 Allumage du brûleur





Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient de cuisson.



### AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la flamme.

1. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson. La plaque de cuisson s'arrête si elle n'est pas utilisée pendant 50 secondes.
2. Après l'animation lumineuse, lorsque vous voyez  sur l'écran, appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.




Si, au bout de quelques tentatives, le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez que la couronne et son chapeau soient bien placés.






Si, durant l'utilisation normale du brûleur, il commence à produire des étincelles et la flamme se règle automatiquement, vérifiez que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité des flammes sont propres (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).




Si le brûleur s'éteint accidentellement, la table de cuisson tentera de rallumer le brûleur 3 fois. Si la flamme ne se rallume toujours pas,  apparaît.




Si l'avertissement  apparaît, mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement la table de cuisson.

Lorsque la fonction d'affichage  réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur  pendant 3 secondes.

Lorsque vous voyez  , cela signifie que l'avertissement est réinitialisé (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).

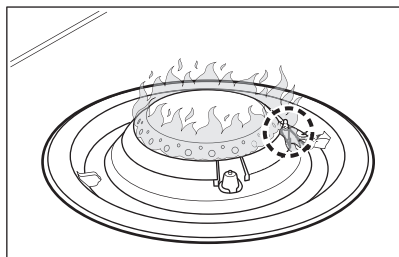


 apparaît lorsque vous essayez de redémarrer le brûleur immédiatement après avoir éteint la flamme. Attendez environ 10 secondes avant de redémarrer le brûleur.


### Flamme pilote



La flamme qui entoure le thermocouple est une flamme pilote. Elle empêche un arrêt inattendu.



### 5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, appuyez sur la position  du bandeau de commande.

#### **AVERTISSEMENT!**

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

### 5.4 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- tous les brûleurs sont désactivés,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous ne désactivez pas un brûleur ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

| Niveau | Durée (heures) |
|--------|----------------|
| 1      | 6              |
| 2      | 3              |
| 3      | 3              |
| 4      | 1,5            |
| 5      | 1,5            |



## 5.5 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

### Paramètres utilisateur

| Symbole  | Réglage                          | Options possibles                        |
|----------|----------------------------------|--|
| <b>b</b> | Signal sonore                    | En fonctionnement / A l'arrêt (--)       |
| <b>H</b> | Mode hotte                       | 0 - 6                                    |
| <b>E</b> | Historique des alarmes / erreurs | La liste des alarmes / erreurs récentes. |

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur les minuteurs de gauche.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

**Pour quitter le menu :** appuyez sur .


### OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)



Les signaux sonores sont activés par défaut.



Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le menu de la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

## 5.6 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le niveau de cuisson précédent s'affiche.

## 5.7 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


## 5.8 Dispositif de sécurité enfants


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.



**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Ne réglez aucun niveau de cuisson.




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Ne réglez aucun niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .





**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.




## 5.9 Minuteur



### Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone




de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.



## Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 5.10 Hob<sup>2</sup>Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



### ATTENTION!

Pour assurer une bonne communication entre les appareils, la hotte doit toujours être positionnée au centre de la table de cuisson, en particulier lorsque leur largeur est différente.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.



La hotte ne fonctionne que lorsque la table de cuisson est allumée.

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques

| Mode | Description du mode           | Éclairage automatique | Vitesse de ventilation automatique |
|------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| H0   | Manuel                        | A l'arrêt             | A l'arrêt                          |
| H1   | Éclairage automatique         | En fonctionnement     | Désactivez                         |
| H2   | Vitesse constante             | En fonctionnement     | 1                                  |
| H3   | Vitesse automatique basse     | En fonctionnement     | 0-1                                |
| H4   | Vitesse automatique moyenne   | En fonctionnement     | 0-1                                |
| H5   | Vitesse automatique élevée    | En fonctionnement     | 0-2                                |
| H6   | Vitesse automatique intensive | En fonctionnement     | 0-3                                |

### Modifier du mode automatique

Pour modifier le mode automatique, reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du

ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson



### ATTENTION!

N'utilisez pas de plats en fonte, en argile ou en grès, d'accessoires pour griller ni de plats à gratin.



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur, afin d'éviter les débordements et les blessures.



### ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.



### ATTENTION!

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.



### ATTENTION!

Des liquides ayant débordé durant la cuisson peuvent provoquer une rupture de la vitre.

## 6.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

### ATTENTION!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

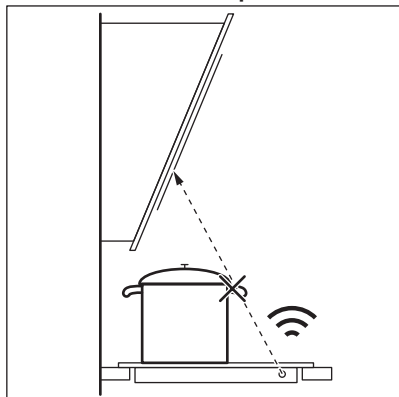
| Brûleur                | Diamètre des ustensiles de cuisson (mm) |
|------------------------|---|
| Ultra-rapide           | 200 - 260                               |
| Semi-rapide (central)  | 160 - 240                               |
| Semi-rapide (à droite) | 160 - 220                               |
| Auxiliaire             | 120 - 220                               |

## 6.3 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood reste propre.



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes Electrolux qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole  AUTO.

## 6.4 Suggestions de recettes

| Catégorie d'aliments            | Recettes                                      | Type de brûleur | Niveau de puissance de la phase de chauffage 1) | Niveau de puissance de la phase de cuisson |
|---------------------------------|---|-----------------|---|--|
| Sauces - Assaisonnement         | Béchamel                                      | Petit           | -   | 1-2  |
|                                 | Sauce tomate                                  | Petit           | 2-4   | 1-3 <sup>2)</sup>                          |
| Pâtes - Riz - Autres céréales   | Riz aux champignons                           | Grand           | -   | 2-4  |
|                                 | Couscous                                      | Grand           | 2-4   | 1-2 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Spaghetti                                     | Grand           | -   | 2-5  |
|                                 | Ravioli                                       | Grand           | -   | 2-5  |
| Soupe - Légumes                 | Soupe de légumes                              | À point         | -   | 2-4 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Potage aux champignons et aux pommes de terre | À point         | -   | 2-4 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Soupe de poissons                             | Grand           | -   | 1-2 <sup>2)</sup>                          |
| Viande                          | Boulettes de bœuf                             | Grand           | 2-4   | 1-3 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Filet de porc rôti                            | Grand           | 3-5   | 1-3  |
|                                 | Gratin au bœuf haché                          | À point         | 4-5   | 3-5  |
| Poisson                         | Seiches aux petits pois                       | Grand           | -   | 1-2 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Darne de thon grillée                         | Grand           | 3-5   | 1-3  |
| Légumes                         | Champignons assaisonnés                       | À point         | -   | 1-4  |
|                                 | Caponata aux légumes                          | Grand           | 2-4   | 1-2 <sup>2)</sup>                          |
|                                 | Pommes de terre vapeur                        | À point         | -   | 2-4  |
|                                 | Épinards surgelés au beurre                   | Grand           | -   | 1-2  |
| Friture                         | Frites  | Grand           | -   | 5  |
|                                 | Beignets                                      | Grand           | 4-5   | 1  |
| Collations préparées à la poêle | Torréfaction de fruits à coque                | Grand           | 4-5   | 2-3  |
|                                 | Croûtons de pain et escarole                  | Grand           | 4-5   | 2-3  |
|                                 | Pancakes                                      | À point         | 4-5   | 2  |

| Catégorie d'aliments | Recettes       | Type de brûleur | Niveau de puissance de la phase de chauffage 1) | Niveau de puissance de la phase de cuisson |
|----------------------|----------------|-----------------|---|--|
| Desserts             | Caramel        | Petit           | -   | 1-2  |
|                      | Crème anglaise | Petit           | -   | 1-2  |
|                      | Panna cotta    | Petit           | -   | 1-3  |

1) Utile pour atteindre les conditions de cuisson optimales (par ex. température correcte du récipient/de la poêle, eau bouillante et chauffage d'huile...) avant de démarrer la phase de cuisson réelle avec un niveau de puissance différent/inférieur.

2) Cuisinez avec un couvercle.



Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.



Les réglages conseillés dans le tableau des cuissons doivent uniquement servir de guide et peuvent être ajustés en fonction du niveau de cuisson des aliments, de leur poids et de leur quantité ainsi que du type de gaz utilisé et du matériau de l'ustensile de cuisson utilisé pour préparer le plat.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Il est conseillé d'activer le verrouillage / la Sécurité enfants (reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne »).
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.



La présence d'eau ou d'autres liquides sur le bandeau de commande peut activer ou désactiver accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).



Vous pouvez laver la couronne du brûleur au lave-vaisselle.

### **ATTENTION!**

Ne nettoyez pas la couronne du brûleur avec des produits abrasifs, des tampons à récurer, des solvants ou des objets métalliques. La couronne du brûleur peut subir une décoloration.



## 7.2 Supports de casserole



Les supports de casserole ne résistent pas au lavage au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.

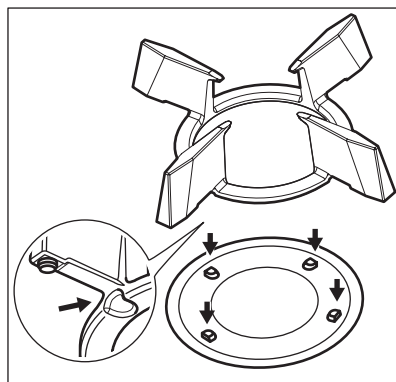


Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la table de cuisson.

2. Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont insérés dans les creux des plaques en émail.

## 7.3 Retrait et installation des supports de casserole

Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position. Pour replacer correctement un support de casserole, assurez-vous que ses bras s'adaptent aux poignées placées à la base du brûleur comme indiqué sur l'image. Ainsi, le support de casserole sera stable et fixe.



## 7.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

## 7.5 Nettoyage du répartiteur de flamme



Vous pouvez laver les répartiteurs de flamme dans un lave-vaisselle.

### AVERTISSEMENT!

Laissez refroidir les répartiteurs de flamme avant de les laver.

### Légèrement sale :

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon doux.

**Moyennement sale :**

Utilisez le lave-vaisselle. Placez le répartiteur de flamme horizontalement dans le panier inférieur, sa partie supérieure tournée vers le haut

**Très sale :**

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le au lave-vaisselle. S'il est toujours sale, lavez la partie supérieure du répartiteur de flamme avec un nettoyant pour gril et placez-le de nouveau dans le lave-vaisselle.

Utilisez un cure-dents pour nettoyer les orifices du répartiteur de flamme.

**7.6 Nettoyage de la bougie d'allumage et du dispositif de sécurité des flammes**

Veillez à ce que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité

des flammes soient nettoyées à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide pour empêcher un éclairage difficile ou une détection de flamme difficile. Vérifiez que la couronne du brûleur n'est pas bouchée par des résidus d'aliments.

**7.7 Entretien périodique**


Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.



















## 8. DÉPANNAGE







**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Que faire si...

| Problème   | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.  | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.                                    | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.  |
|  | Le fusible a disjoncté.   | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.                            |
|  | Il n'y a pas d'alimentation en gaz.   | Vérifiez le raccordement au gaz.  |
|  | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes.   | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 50 secondes.   |
|  | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.  | Appuyez sur une seule touche sensible.  |
| Les curseurs commencent à clignoter, le niveau de puissance est réduit au minimum (niveau 1) et verrouillé.                                | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.  | Nettoyez le bandeau de commande.  |
|  | La fonction Pause est activée.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  | La table de cuisson a surchauffé en raison d'une utilisation intensive et délivre automatiquement une puissance de sortie temporairement réduite. | Attendez un certain temps que la table de cuisson refroidisse.  |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.  | Retirez l'objet des touches sensibles.  |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.  | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.  | Retirez l'objet de la touche sensible.  |
| L'indicateur LED de réinitialisation ■ clignote.   | La procédure de réinitialisation est requise.   | Reportez-vous à « Disposition du panneau de commande » (comme si un avertissement  s'affiche). |
| La fonction Hob <sup>2</sup> Hood ne marche pas.   | Vous avez recouvert le bandeau de commande.   | Retirez l'objet du bandeau de commande.   |
| Les touches sensibles deviennent chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.  | Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière, lorsque c'est possible.   |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.   | Les signaux sonores sont désactivés.  | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |

| Problème  | Cause possible  | Solution  |
|---|---|---|
| Vous pouvez entendre les étincelles pendant quelques secondes après la sortie de la flamme et le ré-allumage automatique est effectué.  | Courants d'air autour du brûleur.   | Assurez-vous que les courants d'air provenant des fenêtres ou portes n'éteignent pas la flamme.   |
|   | Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés.  | Placez le chapeau et la couronne du brûleur dans la bonne position.   |
|   | La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale.  | Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».   |
|  s'affiche.   | Arrêt automatique est activé.   | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement.  |
| Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.   | Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.   | Consultez « Dispositif de sécurité enfants » et « Verrouillage ».   |
|  s'affiche.   | La flamme ne s'allume pas au bout de 3 tentatives.  | Pour réinitialiser l'avertissement  , mettez à l'arrêt la table de cuisson puis mettez-la de nouveau en fonctionnement. Lorsque la fonction d'affichage  réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur <b>RESET</b> 3 sec pendant 3 secondes. Lorsque  apparaît, cela signifie que l'avertissement est réinitialisé. |
|   | Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés.  |   |
|   | La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).           |   |
| Un bip constant se déclenche.   | Le branchement électrique est incorrect.  | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.  |
|  -  s'affiche.     | La table de cuisson est trop chaude.  | Attendez quelques minutes que la table de cuisson refroidisse. Si possible, placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière.   |
|  -  s'affiche. | La plaque de cuisson surchauffe.  | Attendez 30 minutes, puis suivez la même procédure que celle prévue si l'avertissement  apparaît. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.   |
|  -  s'affiche. | Condition temporaire de défaillance.  | Suivez la même procédure que si un avertissement  apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.   |
|  -  s'affiche. | Trop de tentatives pour effacer l'avertissement  . | Attendez 15 minutes. Suivez la même procédure que si un avertissement  apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.  |

| Problème  | Cause possible  | Solution  |
|---|---|---|
|   s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.   | Contactez un service après-vente agréé.   |
|   s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.   | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison.<br>Reconnectez-le. Si  réapparaît, contactez un service après-vente agréé. |
|  s'affiche.   | Il y a de la saleté autour du brûleur.<br>Le thermocouple du brûleur sélectionné est encore trop chaud pour permettre de rallumer le brûleur. | Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».<br>Attendez que le brûleur s'allume automatiquement.  |

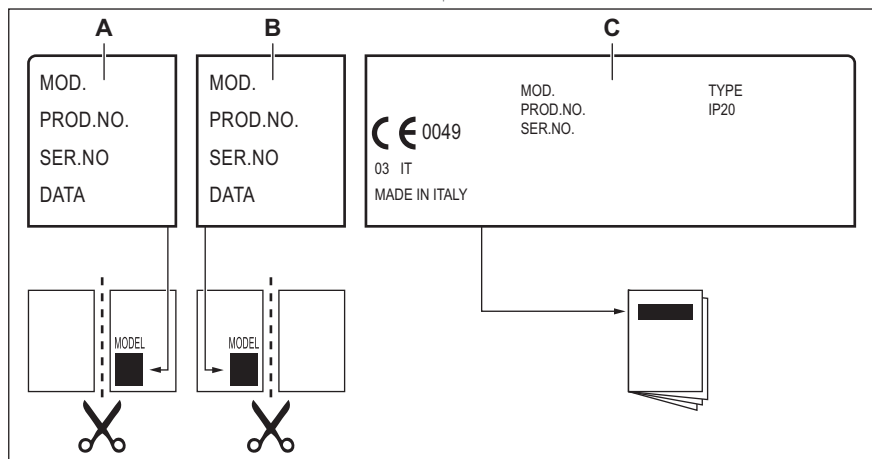
## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de

garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



**A.** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).

**B.** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Dimensions de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur    | 780 mm |
| Profondeur | 520 mm |

### 9.2 Autres caractéristiques techniques

|                           |                       |                          |         |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|---------|
| PUISSANCE TOTALE :        | Gaz d'origine :       | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar | 8,15 kW |
|                           | Gaz de remplacement : | G30 (3+) 28-30 mbar      | 593 g/h |
|                           |                       | G31 (3+) 37 mbar         | 582 g/h |
| Alimentation électrique : | 220-240 V ~ 50-60 Hz  |                          |         |
| Catégorie de l'appareil : | II2E+3+               |                          |         |
| Raccordement au gaz :     | G 1/2"                |                          |         |
| Classe de l'appareil :    | 3                     |                          |         |

### 9.3 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar

| BRÛLEUR      | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR |
|--------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Ultra-rapide | 3,5                  | 1,6                   | 151                     |
| Semi-rapide  | 1,8                  | 0,55                  | 103x                    |
| Auxiliaire   | 1,05                 | 0,4                   | 79x                     |

### 9.4 Brûleurs à gaz pour GPL G30/G31 28-30/37 mbar

| BRÛLEUR      | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR | DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h |             |
|--------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|-------------|
|              |                      |                       |                         | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Ultra-rapide | 3,3                  | 1,6                   | 90x                     | 240                      | 236         |
| Semi-rapide  | 1,9                  | 0,55                  | 67                      | 138                      | 136         |
| Auxiliaire   | 1,05                 | 0,4                   | 52                      | 76                       | 75          |

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014



|   |                              |                |
|---|------------------------------|----------------|
| Identification du modèle                                      | KGV8473IK                    |                |
| Type de table de cuisson                                      | Table de cuisson encastrable |                |
| Nombre de brûleurs à gaz                                      | 4                            |                |
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner) | Milieu - Ultra rapide        | 58,0 %         |
|   | Milieu - semi rapide         | 58,7 %         |
|   | Arrière droit - Semi-rapide  | 57,9 %         |
|   | Avant droit - auxiliaire     | non applicable |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)    | 58,2 %                       |                |

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

### 10.2 Économies d'énergie

- Avant utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement assemblés.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.
- Mettez le récipient au centre du brûleur.
- Lorsque vous chauffez de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si cela est possible, utilisez un autocuiseur Reportez-vous à son mode d'emploi.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**electrolux.com**

867374322-A-232023



**CE**