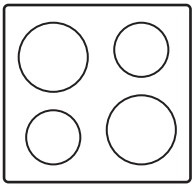
Electrolux

electrolux.com/register



KGV8473IK

EN User Manual | **Hob** **2**

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** **29**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5
3. INSTALLATION.....7
4. PRODUCT DESCRIPTION..... 13
5. DAILY USE.....15
6. HINTS AND TIPS..... 19
7. CARE AND CLEANING..... 21
8. TROUBLESHOOTING..... 23
9. TECHNICAL DATA..... 26
10. ENERGY EFFICIENCY.....27
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....28

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- In case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - do not touch the appliance surface,
  - do not use the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: IT

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

2.2 Electrical Connection

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Gas connection

⚠ **CAUTION!**

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

⚠ **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

⚠ **CAUTION!**

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- When you place food into hot oil, it may splash.

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure cookware is centrally positioned on the burners.

- Do not use large cookware that overlap the edges of the appliance. This can cause damage to the worktop surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

2.5 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.7 Disposal

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model .....
PNC .....
Serial number .....

3.2 Gas Connection

⚠ **WARNING!**

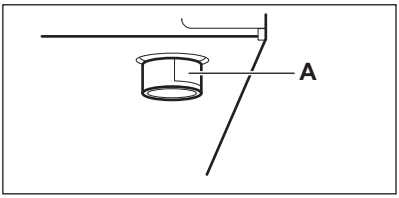
The following instructions about installation, maintenance and ventilation must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force (UNI-CIG 7129 - 7131). Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open (at least 100 cm²) or install a mechanical extractor hood.

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic

pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

> ⓘ
>
> Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.

If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88. For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



A. End of shaft with thread

Rigid connection:
Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection:
Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2 m.

> ⚠ **WARNING!**
>
> When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

3.3 Injectors replacement

> ⚠ **WARNING!**
>
> Information for authorised installer only.

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Attach the label with the new type of gas supply near the gas supply pipe. You can find this label in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.4 Gas selection

> ⚠ **WARNING!**
>
> Information for authorised installer only.

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold ⏻ for 3 seconds.
3. Within 7 seconds, press and hold the space below the three illuminated LEDs next to the AUTO for 3 seconds.
4. Press the ⏲ symbol of the middle burner until **G1** appears on the display.
5. To enter the gas selection mode press + symbol of the middle burner.

Timer display shows selected gas type.

6. Press + to set the gas type according to table below.
7. To confirm the gas type press ⏲ symbol of the middle burner.

Press ⏻ to exit the mode or wait for Automatic Switch Off function activates.

Gas selection		
0	1	2
G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar	Liquid gas 29 mbar	Safety risk, do not use 2 gas selection. Use only 0 or 1 gas selections depend on gas supply.

3.5 Adjustment of minimum level

⚠ **WARNING!**

Information for authorised installer only.

ⓘ

Switch off the hob before the adjustment.

To adjust the minimum level of the burners:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold ⏻ for 3 seconds.
3. Within 7 seconds, press and hold the space below the three illuminated LEDs next to the AUTO symbol for 3 seconds.
4. Press ⏲ symbol of the middle burner 3 times.

The display shows **G2** mode.

5. To enter the mode press + symbol of the middle burner.
6. Wait 5 seconds after selecting the mode.

The burner ignite at minimum level and the control bar shows [/].

7. To increase or decrease the value and adjust the minimum level press + or — symbols of the middle burner.
8. Wait 5 seconds to send the selected value to power board.
9. Check if the minimum level is correct and press ⏲ symbol to confirm the minimum level.

ⓘ

If the minimum level is incorrect, repeat the steps 6 and 7.

10. Press ⏲ symbol of the middle burner to select the next burner and repeat the steps 5-8.

The procedure starts from the middle burner and goes through the left burner, the right front burner to the right rear burner.

To exit the mode press ⏻.

⚠ **WARNING!**

Make sure the flame does not go out when you move quickly from the maximum to the minimum heat setting position.

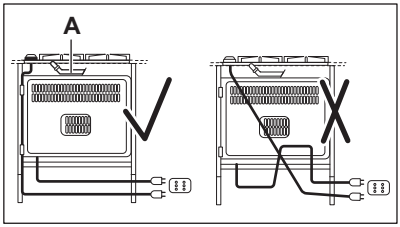
⚠ **WARNING!**

Do not set the G3 and G4 modes. It is for Authorised Service Centre only.

3.6 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90°C.

To prevent contact between the cable and the appliance below the hob use the clamps which are on the side of the cabinet.

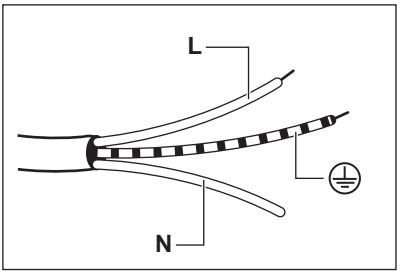


A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

3.7 Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-F T90.

Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

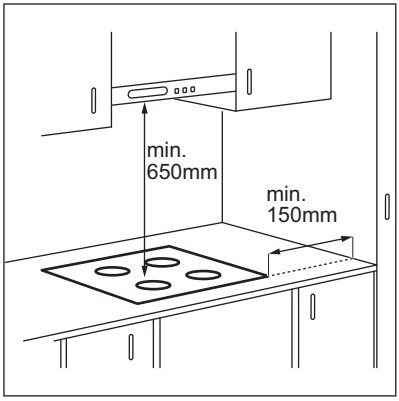


1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol ⏚, or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal which is marked with the letter 'L'. It must always be connected to the network phase.

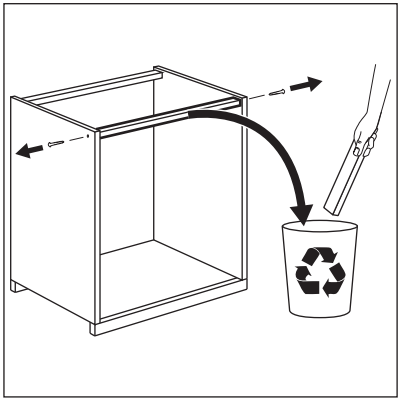
3.8 Assembly

ON-TOP INSTALLATION

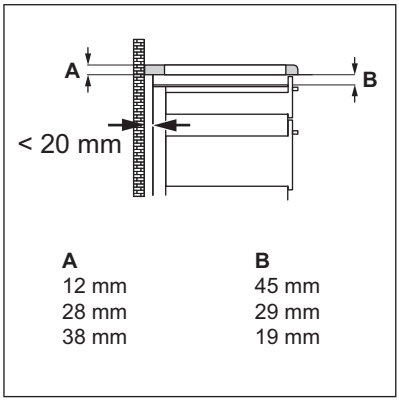
1.



2.

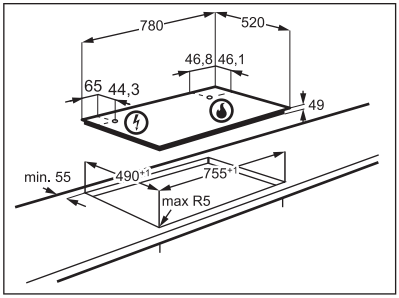


3.

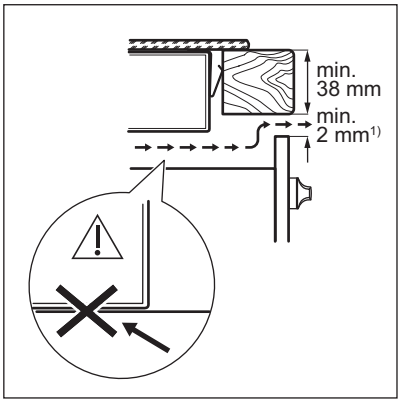


A	B
12 mm	45 mm
28 mm	29 mm
38 mm	19 mm

4.

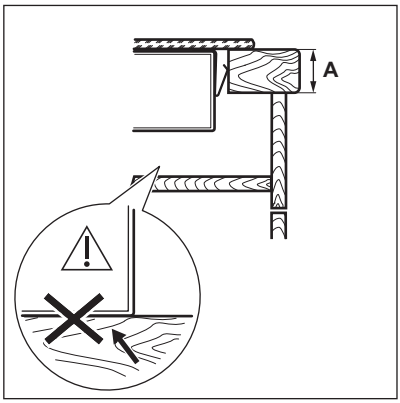


5.

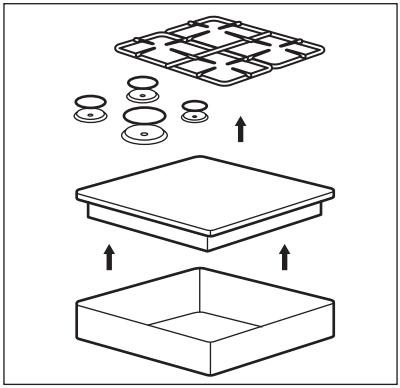


1) Unless otherwise specified in the oven installation.

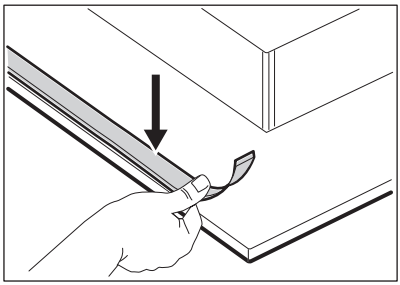
6.



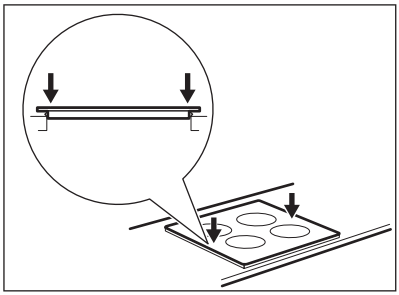
7.



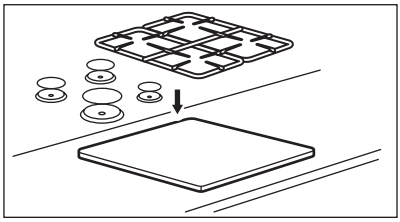
8.



9.



10.

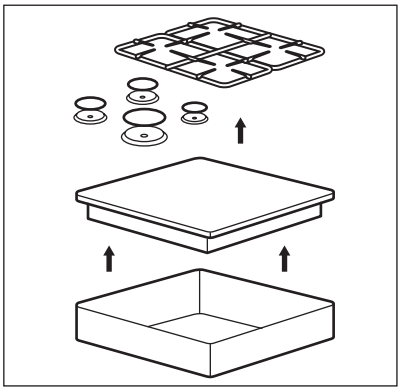


⚠ **CAUTION!**

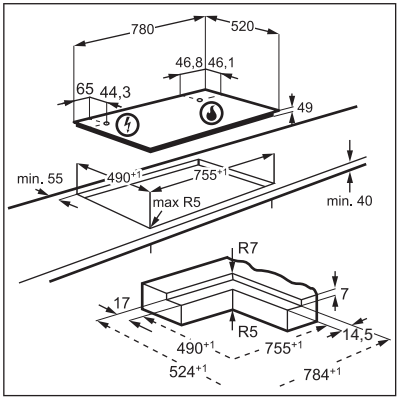
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

INTEGRATED INSTALLATION

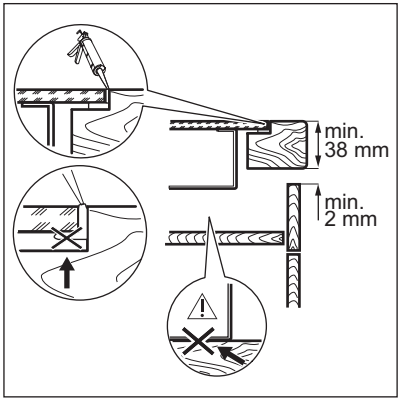
1.

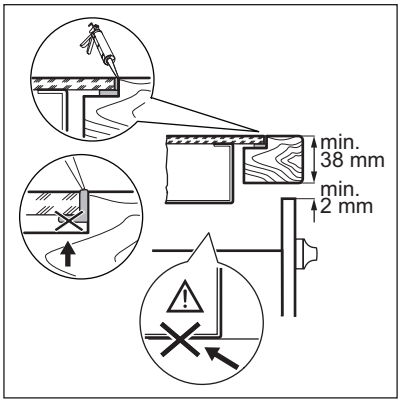


2.

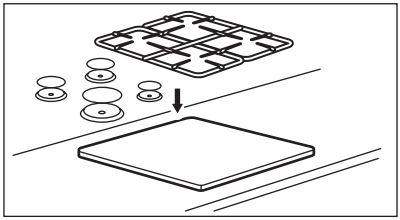


3.





4.



⚠ **CAUTION!**

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

3.9 Installing hob under the hood

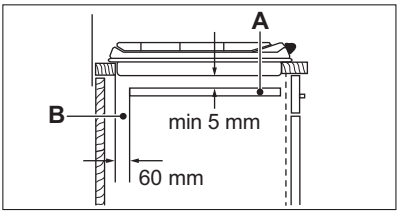
ⓘ

If you install the hob under a hood, check the hood installation instructions for the minimum distance between the appliances. In any case, this distance should not be less than 650mm.

3.10 Possibilities for insertion

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

Kitchen unit with door

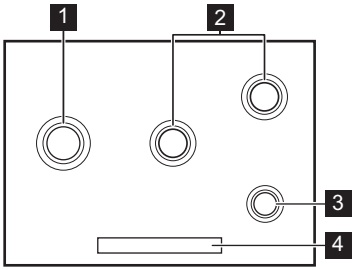


A. Removable panel (optional)
B. Space for connections

Kitchen unit with oven
The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to allow for easy removal of the oven from the unit.

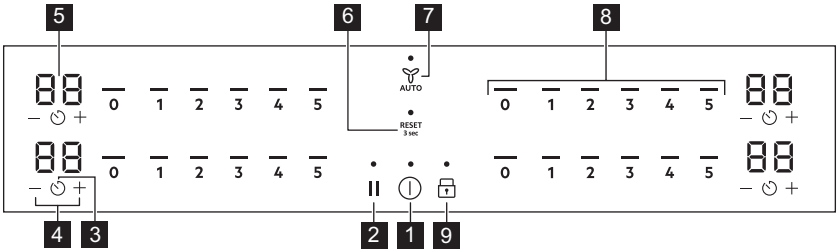
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Ultra Rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Description
1	⏻	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2	‖	Pause	To activate and deactivate the function.
3	⏲	Timer	To set the function.
4	+ / —	-	To increase or decrease the time.
5	-	Timer display	To show the time in minutes.
6	RESET 3 sec	Reset	To reset the hob (Refer to "Troubleshooting").
7	AUTO	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
8	-	Control bar	To set a heat setting.
9	🔒	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 Display indicators

Indicator	Description
E + digit	There is a malfunction.
F	There is a warning (Refer to "Troubleshooting").
‾ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

4.4 Hot Surface Indicator

⚠ **WARNING!**

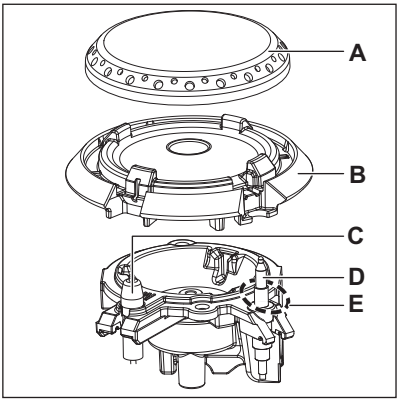
If the cooking zone becomes hot during cooking, the setting indicator shows a Hot Surface warning / / when the zone is turned off. The Hot Surface Indicator shows until the cooking zone cools, the hob is unplugged or there is a power cut.

5. DAILY USE

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

5.1 Burner overview



A. Burner cap
B. Burner crown
C. Ignition candle
D. Thermocouple
E. Pilot flame

5.2 Ignition of the burner

ⓘ

Always light the burner before you put on the cookware.

⚠ **WARNING!**

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Press and hold ⏻ to activate the hob. After 50 seconds of non-use, the hob deactivates.

2. After light animation, when you see 0 on display, press the desired heat setting on the control bar.

ⓘ

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions .

ⓘ

If during the normal use of the burner it starts to spark and flame adjust automatically, check if the metal part of the ignition candle and the flame safety device are clean (Refer to "Care and cleaning").

ⓘ

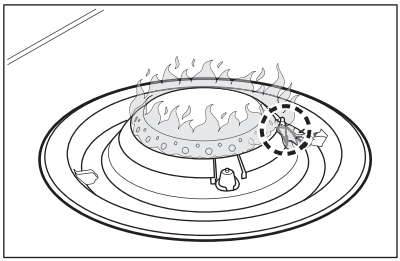
If the burner accidentally goes out, the hob re-ignite the burner 3 times. If the flame still does not light, F appears.

If the warning F appears, turn off and turn on again the hob. When the display function F reappears, after light animation, touch RESET 3 sec for 3 seconds. When you see 0 the warning is reset (Refer to "Troubleshooting").

b appears when attempting to restart the burner immediately after switching off the flame. Wait for approximately 10 seconds before restarting the burner.

Pilot flame

The flame that surrounds the thermocouple is a pilot flame. It prevents unexpected shutdown.



5.3 Turning the burner off

To put the flame out, touch the control bar to the off position 0.

WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

5.4 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all burners are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a burner or change the heat setting. After some time the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Level	Time (hours)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym-bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
H	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error histo-ry	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold ⏻ for 3 seconds. Then, press and hold 🔒. The settings appear on the left timers.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press ⏲ on the front timer. To change the setting value press + or — on the front timer.

To exit the menu: press ⏻.

OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

> ⓘ
> Sounds are activated by default.

You can activate / deactivate the slider sounds in the hob menu. Refer to "Menu structure" chapter.

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ⏻
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.6 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, ⏻ and ⏸ can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function**: press ⏸.
   The heat setting is lowered to 1.
2. **To deactivate the function**: press ⏸.
   The previous heat setting comes on.

5.7 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: press 🔒.

To deactivate the function: press 🔒 again.

> ⓘ
> The function deactivates as you deactivate the hob.

5.8 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: press ⏻. Do not set any heat setting. Press and hold 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ⏻.

> ⓘ
> The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above 🔒 is on.

To deactivate the function: press ⏻. Do not set any heat setting. Press and hold 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ⏻.

Cooking with the function activated: press ⏻, then press 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

5.9 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press ⏲. 00 appears on the timer display.
2. Press + or — to set the time (00-99 minutes).
3. Press ⏲ to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with ⏲ and press + or —.

To deactivate the function: select the cooking zone with ⏲ and press —. The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

> ⓘ
> The function has no effect on the operation of the cooking zones.

1. Press ⏲.
2. Press + or — to set the time.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press ⏲ and —. The remaining time counts back to 00.

5.10 Hob²Hood AUTO

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

> ⚠ **CAUTION!**
> To ensure proper communication between the appliances, the hood must always be positioned centrally over the hob, especially when their widths differ.

> ⓘ
> For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

> ⓘ
> The hood operates only when the hob is activated.

Operating the function automatically
To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

Mode	Mode description	Automatic light	Automatic fan speed
H0	Manual	Off	Off
H1	Auto light	On	Off
H2	Fixed speed	On	1
H3	Auto speed Low	On	0-1
H4	Auto speed Mid	On	0-1
H5	Auto speed High	On	0-2
H6	Auto speed Intense	On	0-3

Changing the automatic mode
To change the automatic mode, refer to the "Menu structure" chapter.

> ⓘ
> To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

> ⓘ
> When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually
You can also operate the function manually. To do that press AUTO when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press AUTO you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press AUTO again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press AUTO.

ⓘ

To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light
You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.

ⓘ

The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

6. HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

⚠ **CAUTION!**

Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grilling accessories or toaster plates.

⚠ **WARNING!**

Do not put the same pan on two burners.

⚠ **WARNING!**

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

⚠ **CAUTION!**

Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

⚠ **CAUTION!**

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

⚠ **CAUTION!**

Liquids spilt during cooking can cause the glass to break.

6.2 Diameters of cookware

⚠ **CAUTION!**

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

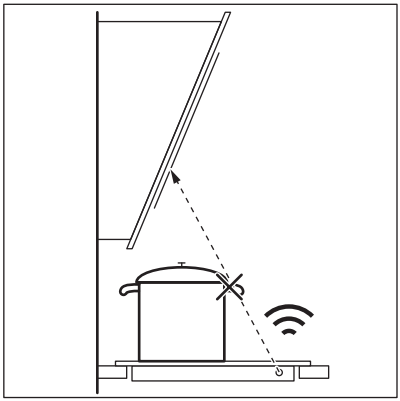
Burner	Diameter of cookware (mm)
Ultra Rapid	200 - 260
Semi-rapid (central)	160 - 240
Semi-rapid (right)	160 - 220
Auxiliary	120 - 220

6.3 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Keep the window for Hob²Hood infrared signal communicator clean.

Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol AUTO.

6.4 Suggested recipes

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Sauces - Dressing	Bechamel	Small	-	1-2
	Tomato sauce	Small	2-4	1-3 2)
Pasta - Rice - other Cereals	Mushrooms rice	Large	-	2-4
	Couscous	Large	2-4	1-2 2)
	Spaghetti	Large	-	2-5
	Ravioli	Large	-	2-5
Soup - Legumes	Vegetable soup	Medium	-	2-4 2)
	Mushrooms and potatoes soup	Medium	-	2-4 2)
	Fish soup	Large	-	1-2 2)
Meat	Beef meatballs	Large	2-4	1-3 2)
	Fillet of pork roast	Large	3-5	1-3
	Beef burger gratin	Medium	4-5	3-5
Fish	Sepia with peas	Large	-	1-2 2)
	Roasted tuna steak	Large	3-5	1-3

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Vegetables	Mushrooms with seasonings	Medium	-	1-4
	Caponata with vegetables	Large	2-4	1-2 2)
	Boiled potatoes	Medium	-	2-4
	Frozen spinach with butter	Large	-	1-2
Fried dishes	French fries	Large	-	5
	Donuts	Large	4-5	1
Snacks cooked with pan	Roasting nuts	Large	4-5	2-3
	Croutons of bread and escarole	Large	4-5	2-3
	Pancakes	Medium	4-5	2
Desserts	Caramel	Small	-	1-2
	Custard	Small	-	1-2
	Panna cotta	Small	-	1-3

1) Useful to reach the optimal cooking condition (e.g. correct pan/pot temperature, boiling water and heating up oil...) before starting the real cooking phase with a different/lower power level.

2) Cook with a lid on.

ⓘ

All recipes for approximately 4 portions.

ⓘ

The settings suggested in the cooking table should only serve as guidelines and be adjusted depending on the rawness of food, its weight and quantity as well as on the type of gas used and the material of the cookware used to prepare the dish.

7. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- It is recommended to activate the lock / child safety device function (Refer to "Daily use" chapter).
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

ⓘ

The presence of water or other liquids on the control panel can accidentally activate or deactivate the hob functions.

⚠ **WARNING!**

Do not use knives, scrapers or similar instruments to clean the surface of the glass or the rims of the burners and the frame (if applicable).

ⓘ

You can wash the burner crown in a dishwasher.

⚠ **CAUTION!**

Do not clean the burner crown with abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Burner crown may cause discoloration.

7.2 Pan supports

ⓘ

You can wash the pan supports in a dishwasher.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.

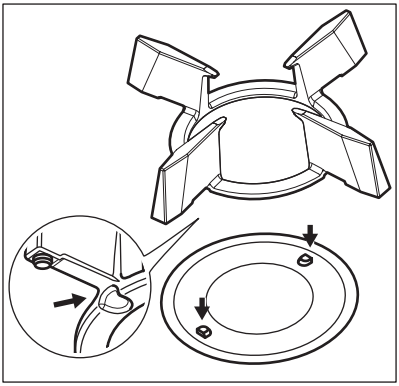
ⓘ

Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are inserted in the recesses of the enamelled plates.

7.3 Removing and assembling pan supports

After cleaning of the hob, make sure that pan supports are in a correct position. In order to place a pan support properly, make sure that its arms fits the grips placed at the base of the burner as shown in the picture. This way, a pan support is stable and fixed.



7.4 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

7.5 Cleaning the flame spreader

ⓘ

You can wash the flame spreaders in a dishwasher.

⚠ **WARNING!**

Let the flame spreaders cool down before you clean them.

Light stains:
Wash the flame spreader with warm water and soap and dry it with a soft cloth.

Medium stains:
Use the dishwasher. Place the flame spreader on the bottom rack in a flat position, with the top side up.

Heavy stains:
Clean the flame spreader with warm water and soap, then wash it in the dishwasher. If the stain is still present wash the top of the flame spreader with a grill cleaner and run through the dishwasher again.

Use a toothpick to clean the holes of the flame spreader.

7.6 Cleaning the ignition candle and the flame safety device

Keep the metal part of the ignition candle and the flame safety device cleaned with a moist cloth or sponge to prevent difficult lightning or difficult flame recognition. Check if the burner crown is not blocked with food residues.

7.7 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

8. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	There is no gas supply.	Check the gas connection.
	You do not set the heat setting for 50 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 50 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	Pause function operates.	Refer to "Daily use".
The sliders begin to blink, the power level is reduced to the minimum (level 1) and locked.	The hob has become overheated due to heavy usage and automatically delivers a temporarily reduced power output.	Wait a while for the hob to cool down.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
The reset led indicator ■ blinks.	The reset procedure required.	Refer to "Control panel layout" (as if warning F appears).
Hob²Hood function does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear burners if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
You can hear sparking for a few seconds after the flame goes out and automatic re-ignition is performed.	Air currents around the burner.	Make sure that air currents from windows or doors do not extinguish the flame.
	Burner cap or crown are placed incorrectly.	Place burner cap and crown in correct position.
	Metal part of the flame safety device is dirty.	Refer to "Care and cleaning".
- comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
The indicator above the symbol 🔒 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
F comes on.	The flame does not light up in 3 attempts.	To reset the warning F turn off and turn on again the hob. When the display function F reappears, after light animation, touch RESET 3 sec for 3 seconds. When you see 0 the warning is reset.
	Burner cap or crown are placed incorrectly.	
	Metal part of the flame safety device is dirty (Refer to "Care and cleaning").	
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
E4 - 2 comes on.	The hob is too hot.	Wait a few minutes for cool down the hob. If possible, put the large cookware on the rear burners.
E6 - 71 comes on.	The hob is overheated.	Wait for 30 minutes and follow the same procedure as if warning F appeared. If the problem persist, contact an Authorised Service Centre.

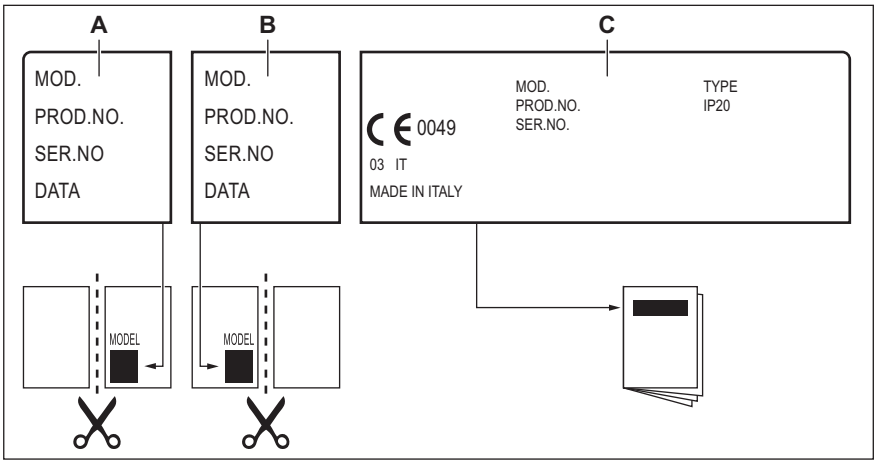
Problem	Possible cause	Remedy
E6 - XX comes on.	Temporary condition of failure.	Follow the same procedure as if warning F appeared. If the problem persist, contact an Authorised Service Centre.
E7 - 21 comes on.	Too many attempts to clear the warning F.	Wait for 15 minutes. Follow the same procedure as if warning F appeared. If the problem persist, contact an Authorised Service Centre.
E0 - XX come on.	There is an error in the hob.	Contact an Authorised Service Centre.
E9 - XX come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
b comes on.	There is a dirt around burner area.	Refer to "Care and cleaning".
	The thermocouple of the selected burner is still too hot to allow the ignition of the burner to restart.	Wait for the burner to ignite automatically.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

8.3 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
C. Stick it on instruction booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Hob dimensions

Width	780 mm
Depth	520 mm

9.2 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,15 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	593 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	582 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2HY203+		
Gas connection:	G 1/2"		
Appliance class:	3		

9.3 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Ultra Rapid	3,5	1,6	151
Semi-rapid	1,8	0,55	103x
Auxiliary	1,05	0,4	79x

9.4 Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra Rapid	3,3	1,6	90x	240	236
Semi-rapid	1,9	0,55	67	138	136
Auxiliary	1,05	0,4	52	76	75

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign regulation

Model identification		KGV8473IK
Type of hob		Built-in hob
Number of gas burners		4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left - Ultra Rapid	58.0%
	Middle - Semi-rapid	58.7%
	Right rear - Semi-rapid	57.9%
	Right front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		58.2%

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

10.2 Energy saving

- Before use, make sure that the burners and pan supports are assembled correctly.
- Use cookware with diameters applicable to the size of burners.
- Center the pot on the burner.
- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

10.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.5 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♲. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....32
3. INSTALLATION....35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....41
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....43
6. CONSEILS....48
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....50
8. DÉPANNAGE....52
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....56
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....57
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....57

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'usager 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: IT

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, sauf indication contraire.

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!**

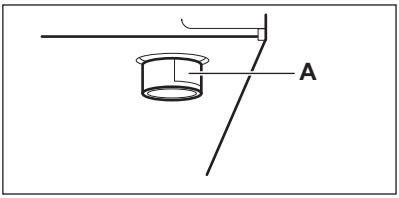
Les instructions suivantes relatives à l'installation, à l'entretien et à la ventilation doivent être suivies par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur (UNI-CIG 7129 - 7131). Assurez-vous que la cuisine soit suffisamment aérée : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle (ils doivent être équivalents à au moins 100 cm²) ou installez une hotte à extraction mécanique.

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.

Si la pression fournie ne correspond pas à la valeur indiquée, il est nécessaire d'installer un régulateur de pression adéquat, conformément à la norme UNI EN 88. Pour le gaz liquéfié (GPL), l'utilisation d'un régulateur de pression est autorisée uniquement si celui-ci est conforme à la norme UNI EN 12864. 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) (UNI-CIG 7129).

Raccordement flexible :
Utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable (UNI-CIG 9891) d'une longueur maximale de 2 m.

⚠ **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 »).
4. Assemblez les pièces, suivez la même procédure à l'envers.
5. 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.

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes.
3. Dans les 7 secondes, maintenez enfoncé pendant 3 secondes l'espace situé sous les trois DEL allumées à côté de AUTO.
4. Appuyez sur le symbole ⏲ du brûleur central jusqu'à ce que **G1** apparaisse sur l'affichage.
5. 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.

6. Appuyez sur + pour régler le type de gaz en fonction du tableau ci-dessous.
7. Pour confirmer le type de gaz, appuyez sur le symbole ⏲ du brûleur central.

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

Choix du gaz		
0	1	2
G20 20 mbar / G20Y20 20 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 :

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

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

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

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

7. Pour augmenter ou diminuer la valeur et régler le niveau minimum, appuyez sur les symboles + ou — du brûleur central.
8. Patientez 5 secondes avant d'envoyer la valeur sélectionnée à la carte d'alimentation.
9. 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.

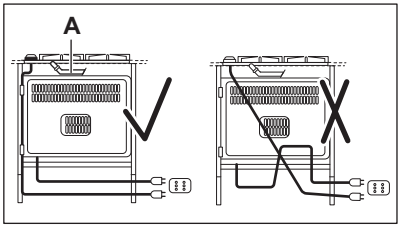
3.6 Branchement électrique

- 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.

Pour éviter tout contact entre le câble et l'appareil sous la table de cuisson, utilisez les pinces situées sur le côté de l'armoire.

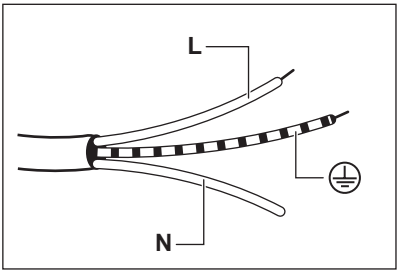


A. Tuyau en cuivre rigide ou tuyau flexible en acier inoxydable

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.

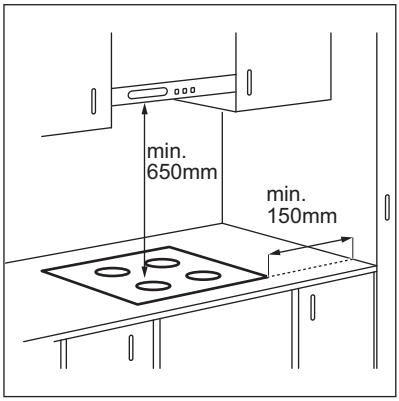
2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleue.

3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il doit toujours être branché à la phase du réseau.

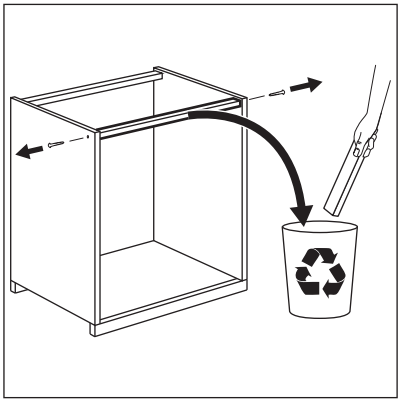
3.8 Assemblage

INSTALLATION SUPERPOSÉE

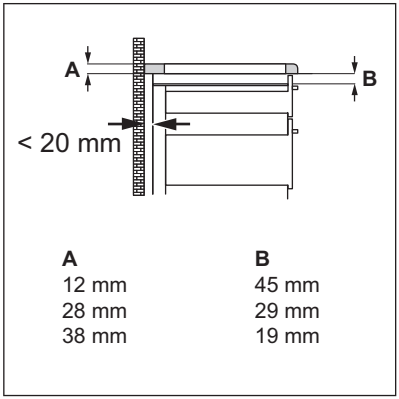
1.



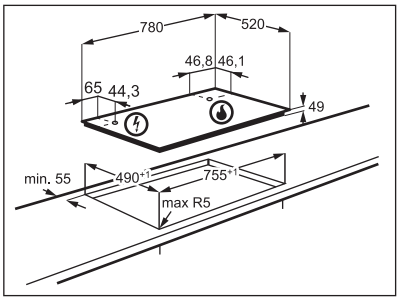
2.



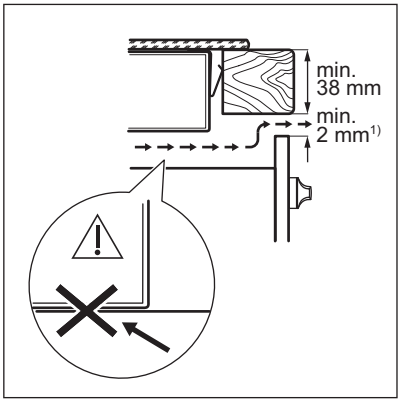
3.



4.

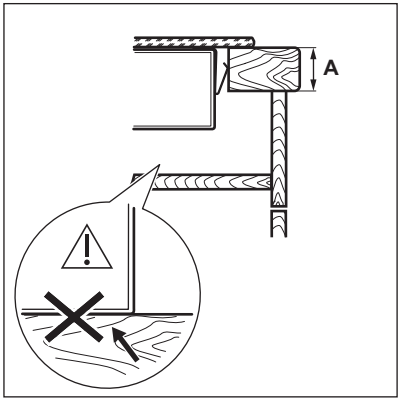


5.

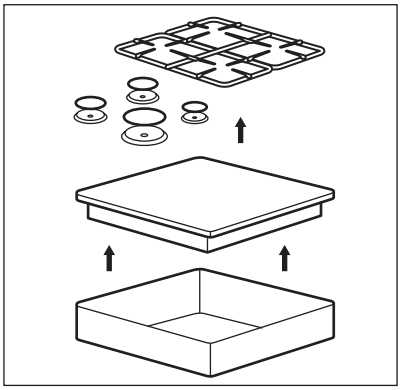


1) Sauf indication contraire dans l'installation du four.

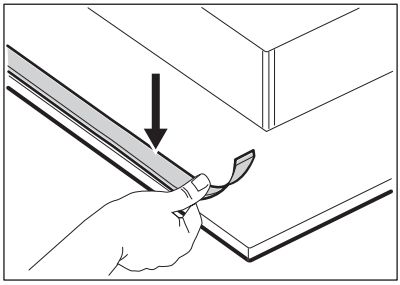
6.



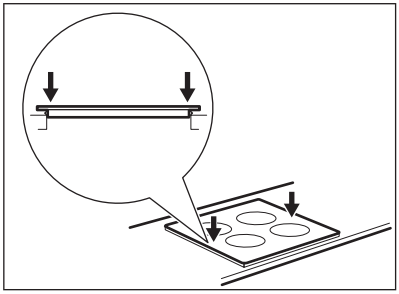
7.



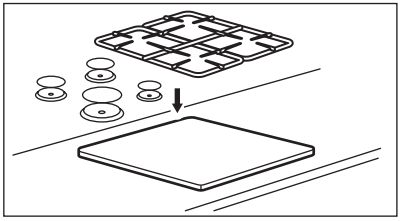
8.



9.



10.

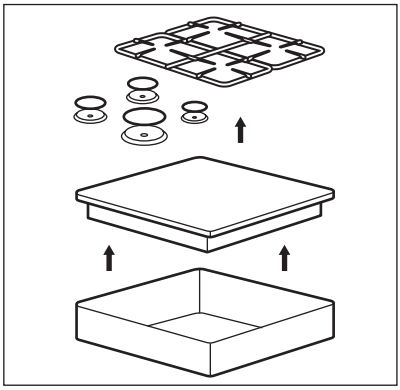


⚠ **ATTENTION!**

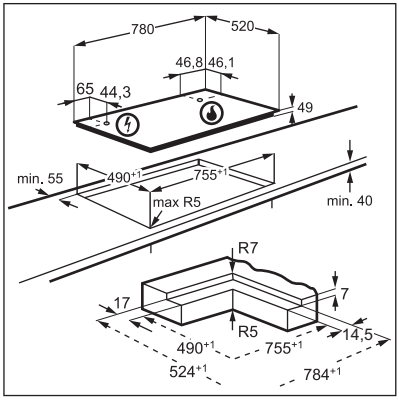
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

INSTALLATION INTÉGRÉE

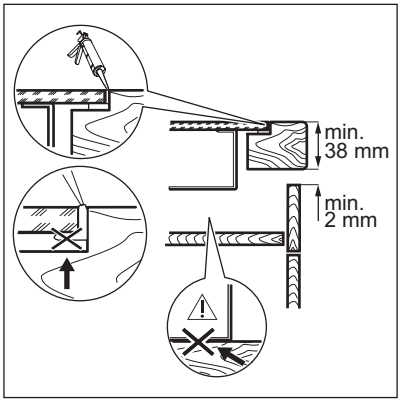
1.

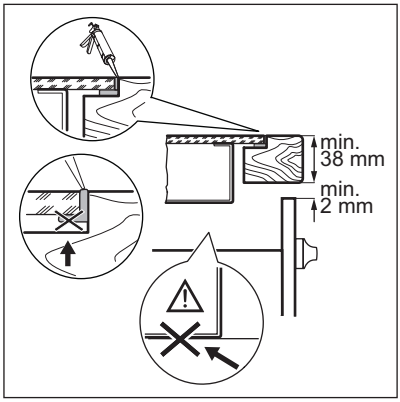


2.

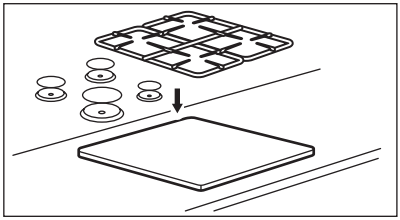


3.





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

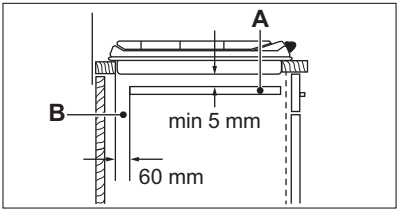
ⓘ

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

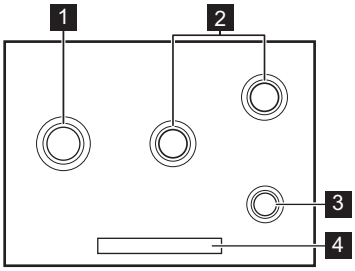


A. Panneau amovible (en option)
B. Espace pour les branchements

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.

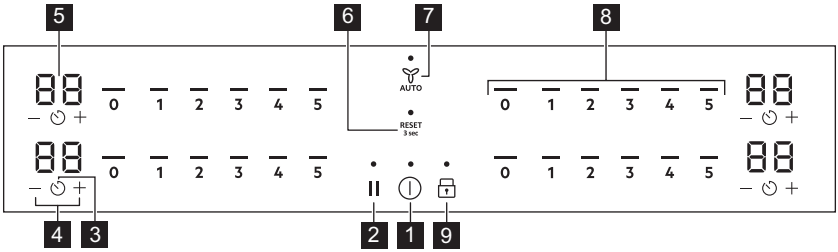
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	⏻	Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	‖	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3	⏲	Minuteur	Pour régler la fonction.
4	+ / —	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	RESET 3 sec	Réinitialisation	Pour réinitialiser la table de cuisson (reportez-vous à la section « Résolution des problèmes »).
7	AUTO	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
8	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
9	🔒	Dispositif Verrouillage / Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
F	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!**

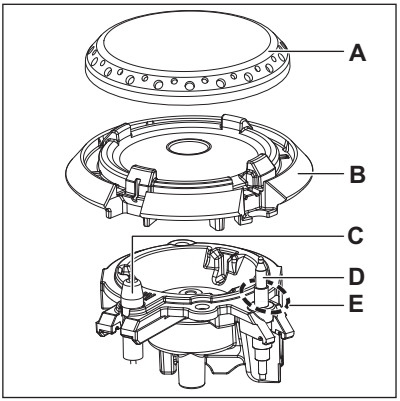
Si la zone de cuisson devient chaude en cours de cuisson, le voyant de réglage vous avertit que la surface est chaude [=] / [-] / [_] une fois la zone éteinte. L'indicateur de surface chaude s'affiche jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse, que la table de cuisson soit débranchée ou qu'il y ait 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 [0] 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, F apparaît.

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

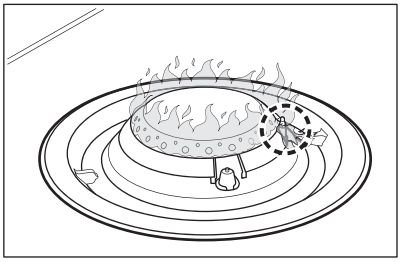
Lorsque la fonction d'affichage F réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur RESET 3 sec pendant 3 secondes.

Lorsque vous voyez 0, cela signifie que l'avertissement est réinitialisé (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).

b 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 0 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	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
H	Mode hotte	0 - 6
E	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)

> ℹ
> 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 🔒.

> ℹ
> 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 ⏻.

> ℹ
> 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 Hob²Hood AUTO

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 AUTO 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 AUTO, la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche AUTO 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 AUTO.

ⓘ
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.

⚠ **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.

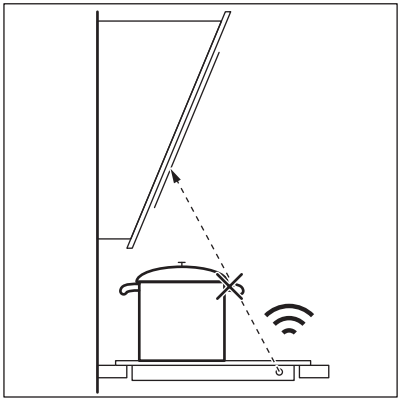
Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Ultra-rapide	200 - 260
Semi-rapide (central)	160 - 240
Semi-rapide (à droite)	160 - 220
Auxiliaire	120 - 220

6.3 Conseils pour Hob²Hood

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 Hob²Hood 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 Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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 2)
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Grand	-	2-4
	Couscous	Grand	2-4	1-2 2)
	Spaghetti	Grand	-	2-5
	Ravioli	Grand	-	2-5
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	À point	-	2-4 2)
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	À point	-	2-4 2)
	Soupe de poissons	Grand	-	1-2 2)
Viande	Boulettes de bœuf	Grand	2-4	1-3 2)
	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 2)
	Darne de thon grillée	Grand	3-5	1-3
Légumes	Champignons assaisonnés	À point	-	1-4
	Caponata aux légumes	Grand	2-4	1-2 2)
	Pommes de terre vapeur	À point	-	2-4
	Épinards surgelés au beurre	Grand	-	1-2

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage 1)	Niveau de puissance de la phase de cuisson
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
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

ⓘ

Vous pouvez laver les supports de casserole au lave-vaisselle.

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

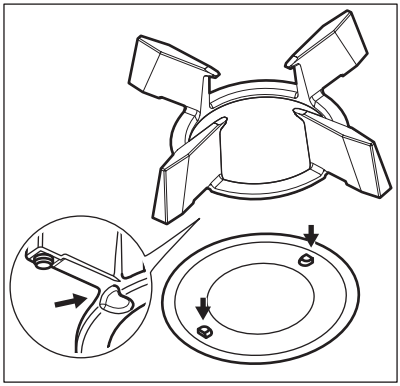
ⓘ

Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque 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 rainures 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 sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	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 ».
Les curseurs commencent à clignoter, le niveau de puissance est réduit au minimum (niveau 1) et verrouillé.	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. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
L'indicateur LED de réinitialisation ■ clignote.	La procédure de réinitialisation est requise.	Reportez-vous à « Disposition du panneau de commande » (comme si un avertissement F s'affiche).
La fonction Hob²Hood ne marche pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Les touches sensitives 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 sensitives 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 ».
[F] s'affiche.	La flamme ne s'allume pas au bout de 3 tentatives.	Pour réinitialiser l'avertissement [F], mettez à l'arrêt la table de cuisson puis mettez-la de nouveau en fonctionnement. Lorsque la fonction d'affichage [F] réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur RESET 3 sec pendant 3 secondes. Lorsque [0] 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.
[E4] - [2] 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.
[E6] - [71] s'affiche.	La plaque de cuisson surchauffe.	Attendez 30 minutes, puis suivez la même procédure que celle prévue si l'avertissement [F] apparaît. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.
[E6] - [XX] s'affiche.	Condition temporaire de défaillance.	Suivez la même procédure que si un avertissement [F] apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.
[E7] - [21] s'affiche.	Trop de tentatives pour effacer l'avertissement [F].	Attendez 15 minutes. Suivez la même procédure que si un avertissement [F] apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

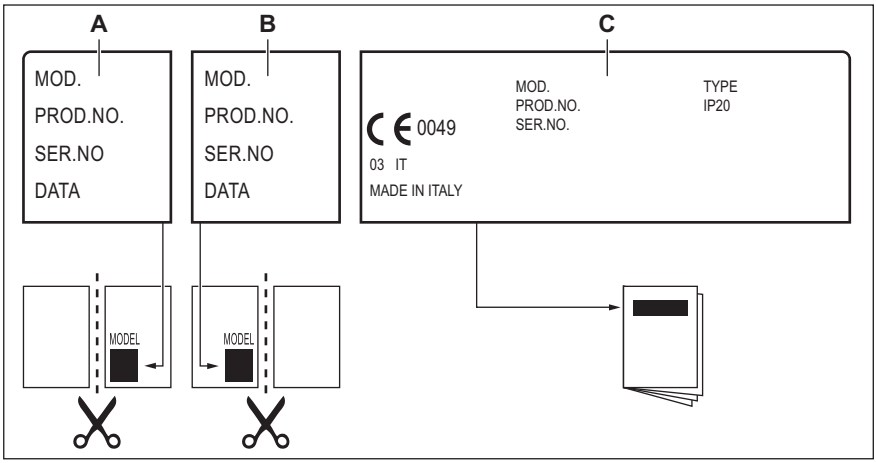
Problème	Cause possible	Solution
E0 - XX s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Contactez un service après-vente agréé.
E9 - XX s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si E réapparaît, contactez un service après-vente agréé.
b s'affiche.	Il y a de la saleté autour du brûleur.	Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
	Le thermocouple du brûleur sélectionné est encore trop chaud pour permettre de réallumer le brûleur.	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 données techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,15 kW
	Remplacement du gaz :	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 :	II2HY203+		
Raccordement au gaz :	G 1/2"		
Classe d'appareil :	3		

9.3 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar / G20Y20 20 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 sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle		KGV8473IK
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz		4
Efficacité énergétique par 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 à gaz (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 l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.5 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

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

electrolux.com

867374324-B-112025