KGS64562SX




| | | | |
|---|---|---|---|
| **EN** | Hob | User Manual | 2 |
| **FR** | Table de cuisson | Notice d'utilisation | 21 |


Electrolux

# CONTENTS

**1.** SAFETY INFORMATION....2
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS....5
**3.** INSTALLATION....8
**4.** PRODUCT DESCRIPTION....12
**5.** DAILY USE....12
**6.** HINTS AND TIPS....13
**7.** CARE AND CLEANING....15
**8.** TROUBLESHOOTING....17
**9.** TECHNICAL DATA....18
**10.** ENERGY EFFICIENCY....19
**11.** ENVIRONMENTAL CONCERNS....20

# WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.
**Visit our website to:**



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



Register your product for better service:
**www.registerelectrolux.com**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
**www.electrolux.com/shop**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

# 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Remove any spillage from the lid before opening. Let the hob surface cool down before closing the lid.
- 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 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 according to 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.
- 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.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- 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



**WARNING!**
Do not remove the buttons, knobs or gaskets from the control panel. Water may get inside the appliance and cause damage.

- 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.
- Do not clean the burners in the dishwasher.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal



**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal 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 .....

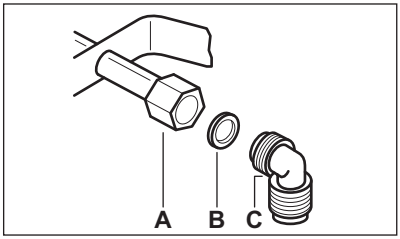
## 3.2 Gas Connection

**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 $cm^2$) 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 nut
**B.** Washer supplied with the appliance
**C.** Elbow supplied with the appliance

**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

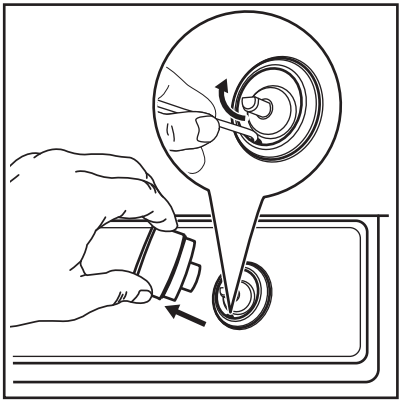
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
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 Adjustment of minimum level

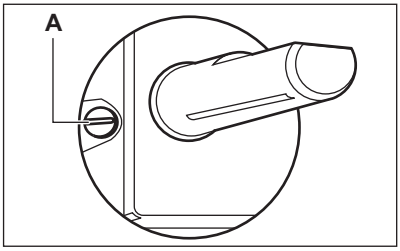
To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob and the gasket.

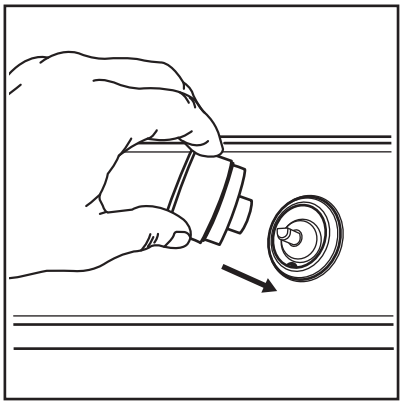


**WARNING!**
Pay attention not to damage the gasket. Do not use sharp tool to remove it.

4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).




5. If you change:
   - from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
   - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Multi Crown burner).
6. Reassemble the gasket and the knob.



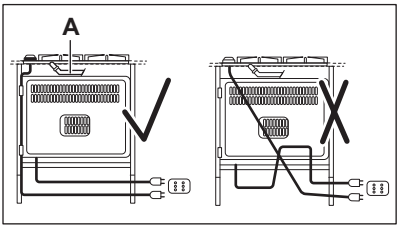
**WARNING!**
Make sure to place the gasket exactly in the original position.

**WARNING!**
Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

## 3.5 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.

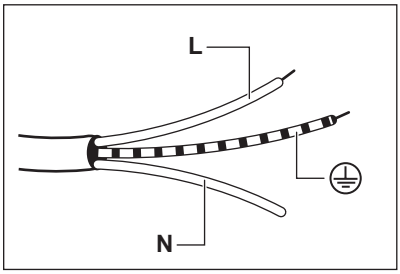



**A.** Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

## 3.6 Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H03V2V2-F T90.

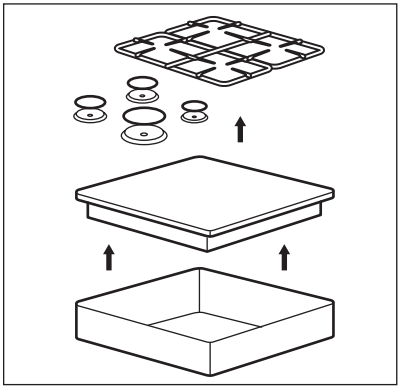
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.



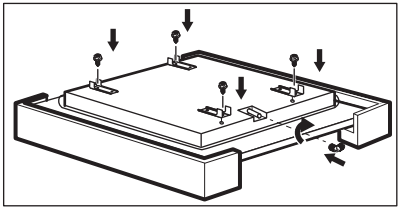

1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol ⏚, or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal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

## 3.7 Assembly

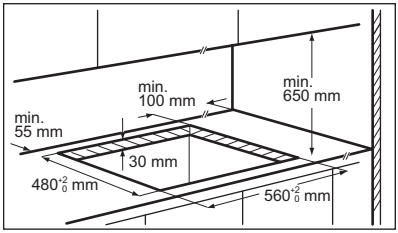
1.



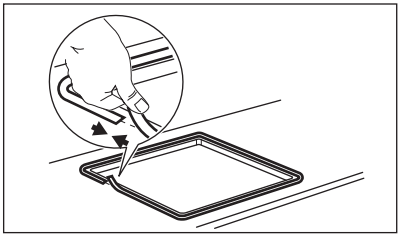
2.



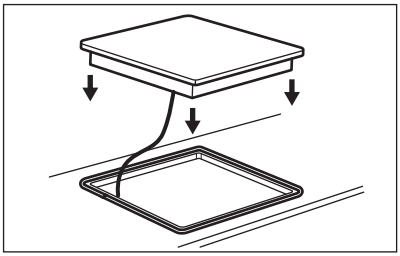
3.



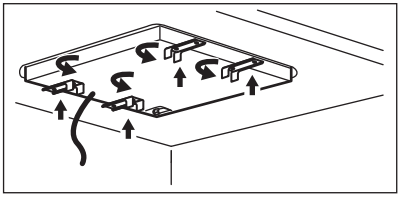

4.



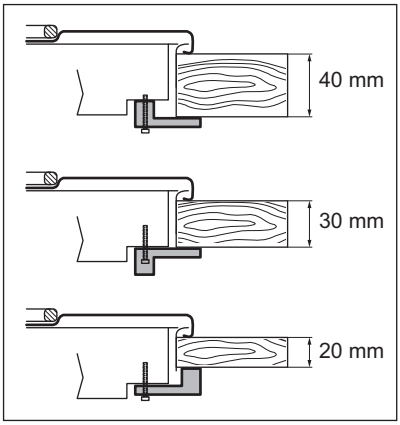
5.



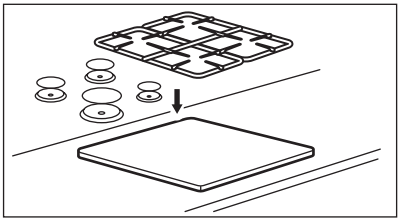
6.



7.




8.



**CAUTION!**
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

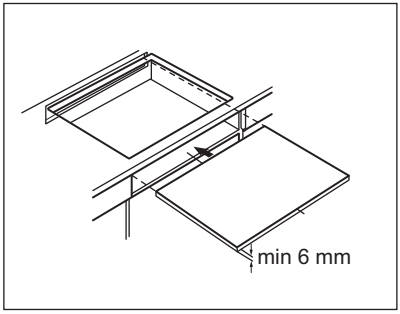
## 3.8 Installing hob under the hood

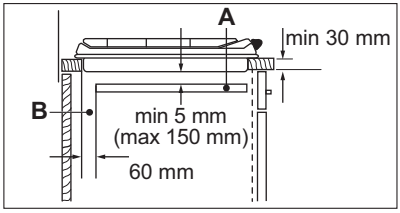
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

## 3.9 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**



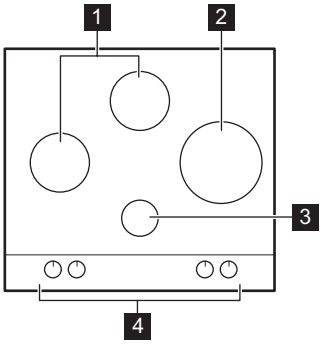




**A.** Removable panel
**B.** Space for connections

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

# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 4.1 Cooking surface layout




1 Semi-rapid burner
2 Multi Crown burner
3 Auxiliary burner
4 Control knobs

## 4.2 Control knob

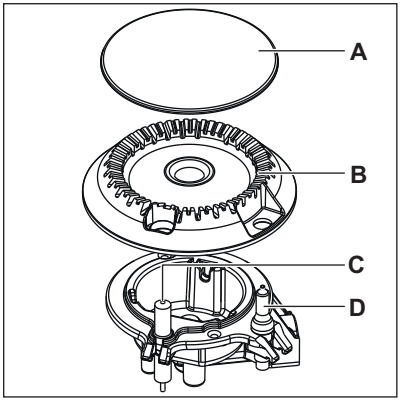
| Symbol | Description |
|---|---|
| ● | no gas supply / off position |
| ✶ | ignition position / maximum gas supply |

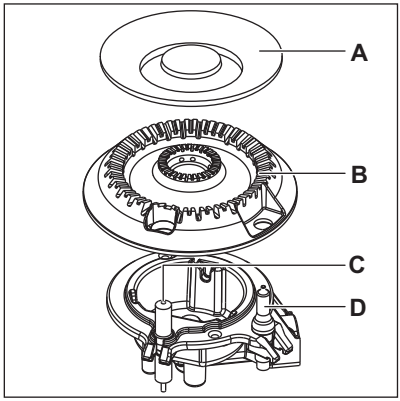
| Symbol | Description |
|---|---|
| 1 | minimum gas supply |
| 1 - 9 | power levels |

# 5. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 5.1 Burner overview




**A.** Burner cap
**B.** Burner crown
**C.** Ignition candle
**D.** Thermocouple

## 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. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas supply position (✱).
2. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

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

**WARNING!**
Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

**CAUTION!**
In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, turn the control knob counter-clockwise to maximum gas supply position and push it down. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

## 5.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position ●.

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

# 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. The stainless steel can become tarnished if it is too much heated.

**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 the bottoms of pots do not stand too close to the control knob, otherwise the flame heats the control knob up.

**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.

## 6.2 Diameters of cookware

**CAUTION!**
Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

| Burner | Diameter of cookware (mm) |
|---|---|
| Multi Crown | 220 - 260 |
| Semi-rapid (rear) | 140 - 180 |
| Semi-rapid (left) | 220 - 260 |
| Auxiliary | 140 - 160 |

## 6.3 Lid (separated kit only for predisposed hobs)



- The lid protects the hob from dust when closed and collects splashes of grease when opened. Do not use it for other functions.
- Keep the lid clean all the time.
- Make sure that the hob is cold before you close the lid.
- Glass lids can shatter when hot.

## 6.4 Suggested recipes

| Food categories | Recipes | Burner type | Power level |
|---|---|---|---|
| Sauces - Dressing | Bechamel | Auxiliary | 2-6 |
| | Tomato sauce | Semi-rapid | 1-6 |
| Pasta - Rice - other Cereals | Mushrooms rice | Multi Crown | 1-6 |
| | Couscous | Rapid | 1-6 |
| | Spaghetti | Multi Crown | 6-9 |
| | Ravioli | Auxiliary | 7-9 |
| Soup - Legumes | Vegetable soup | Semi-rapid | 2-8 |
| | Mushrooms and potatoes soup | Semi-rapid | 1-7 |
| | Fish soup | Multi Crown | 1-3 |

| Food categories | Recipes | Burner type | Power level |
|---|---|---|---|
| Meat | Beef meatballs | Multi Crown | 1-6 |
| | Fillet of pork roast | Multi Crown | 5-9 |
| | Beef burger gratin | Auxiliary | 1-6 |
| Fish | Sepia with peas | Multi Crown | 1-6 |
| | Roasted tuna steak | Rapid | 5-8 |
| Eggs based meals | Omelette | Multi Crown | 1-6 |
| Vegetables | Mushrooms with seasonings | Semi-rapid | 2-8 |
| | Caponata with vegetables | Multi Crown | 3-7 |
| | Boiled potatoes | Rapid | 7-9 |
| | Frozen spinach with butter | Rapid | 1-4 |
| Fried dishes | French fries | Multi Crown | 8-9 |
| | Donuts | Multi Crown | 3-7 |
| Snacks cooked with pan | Roasting nuts | Semi-rapid | 2-6 |
| | Croutons of bread | Multi Crown | 2-6 |
| | Pancakes | Semi-rapid | 3-9 |
| Desserts | Caramel | Auxiliary | 2-6 |
| | Custard | Auxiliary | 2-6 |
| | Panna cotta | Auxiliary | 1-6 |

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.

For an optimal delicate cooking use the auxiliary burner.

# 7. CARE AND CLEANING

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 7.1 General information

- Clean the hob after each use.

- 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.

**CAUTION!**
Do not clean the burner crown with abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Burner crown may cause discoloration. Use only a moist soft cloth with neutral detergents.

**Stainless steel**

- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- To remove burnt food, fat and stubborn stains let them soak in a small amount of mild detergent for a few minutes before cleaning.
- Use cleaning products designed specifically for cleaning stainless steel in order to protect the steel surfaces.
- Do not use cleaning products containing corrosive chemicals such as chlorides, do not clean the surface with disinfectants, stain or rust removers and immersion cleaners.

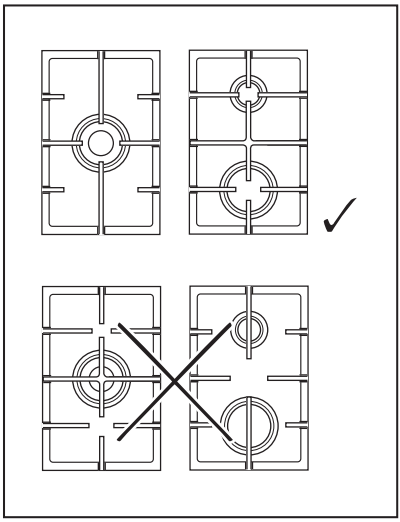
## 7.2 Pan supports

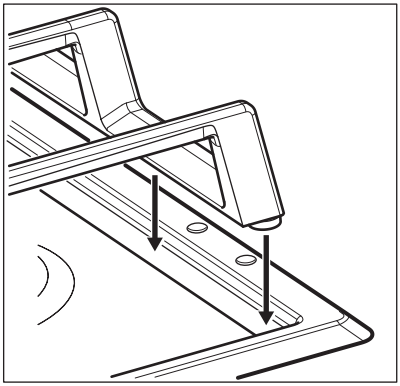
The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

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. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
3. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the centre of the burner.





## 7.3 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.

### 7.4 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

### 7.5 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...

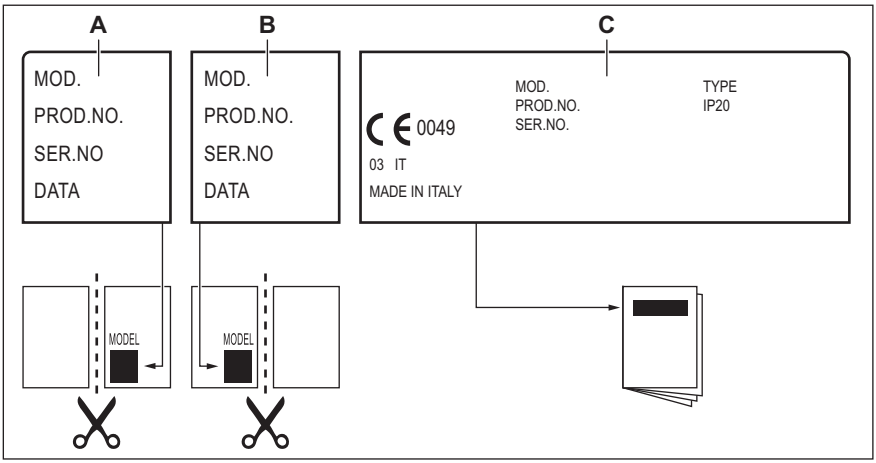
| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| There is no spark when you try to activate the spark generator. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. |
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | Burner cap and crown are placed incorrectly. | Place the burner cap and crown correctly. |
| The flame extinguishes immediately after ignition. | Thermocouple is not heated up sufficiently. | After lightning the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds. |
| The flame ring is uneven. | Burner crown is blocked with food residues. | Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean. |

### 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 | 595 mm |
| Depth | 510 mm |

## 9.2 Bypass diameters

| BURNER | Ø BYPASS 1/100 mm |
|---|---|
| Multi Crown | 57 |
| Semi-rapid | 35 |
| Auxiliary | 28 |

### **9.3** Other technical data

| | | | |
|---|---|---|---|
| TOTAL POWER: | Gas original: | G20 (2H) 20 mbar | 8,7 kW |
| | Gas replacement: | G30 (3+) 28-30 mbar | 622 g/h |
| | | G31 (3+) 37 mbar | 611 g/h |
| Electric supply: | 220-240 V ~ 50-60 Hz | | |
| Appliance category: | II2H3+ | | |
| Gas connection: | G 1/2" | | |
| Appliance class: | 3 | | |

### **9.4** Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

| BURNER | NORMAL POWER kW | MINIMUM POWER kW | INJECTOR MARK |
|---|---|---|---|
| Multi Crown | 4,0 | 1,4 | 146 |
| Semi-rapid | 1,85 | 0,6 | 92 |
| Auxiliary | 1,0 | 0,33 | 70 |

### **9.5** 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 |
| Multi Crown | 3,55 | 1,4 | 095 | 258 | 254 |
| Semi-rapid | 2,0 | 0,6 | 71 | 145 | 143 |
| Auxiliary | 1,0 | 0,33 | 50 | 73 | 71 |

## **10.** ENERGY EFFICIENCY

### **10.1** Product information according to EU 66/2014

| | |
|---|---|
| Model identification | KGS64562SX |
| Type of hob | Built-in hob |
| Number of gas burners | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Energy efficiency per gas burner (EE gas burner) | Left middle - Semi-rapid | 62.2% |
| | Centre rear - Semi-rapid | 57.0% |
| | Right middle - Multi Crown | 55.4% |
| | Centre 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.

# **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. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

# TABLE DES MATIÈRES

**1.** INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....21
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....24
**3.** INSTALLATION....27
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....32
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE....32
**6.** CONSEILS....34
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....36
**8.** DÉPANNAGE....38
**9.** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....39
**10.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....40
**11.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....41

# NOUS PENSONS À VOUS

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



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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
**www.registerelectrolux.com**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
**www.electrolux.com/shop**

# SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

# 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 avec une couverture anti-feu ou un couvercle, par exemple.
- 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.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l’ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

- 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 corporelle 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 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 relié 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 que les conditions de distribution locales (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 concernant l'alimentation en gaz se trouvent 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 d'endommagement de 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.
- 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.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- 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

**AVERTISSEMENT!**
Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour 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 .....

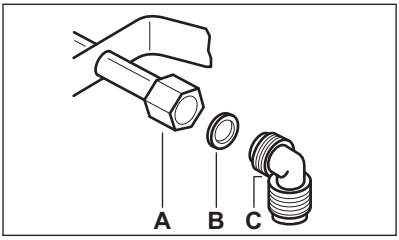
## 3.2 Raccordement au gaz

**AVERTISSEMENT!**
Les instructions suivantes relatives à l'installation, à l'entretien et à l'aération doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux textes réglementaires 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.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table 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 po. Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.




**A.** Extrémité du tuyau avec écrou
**B.** Joint fourni avec l'appareil
**C.** Coude fourni avec l'appareil

**Raccordement rigide :**
Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique) (UNI-CIG 7129).

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

**AVERTISSEMENT!**
Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

## 3.3 Remplacement des injecteurs

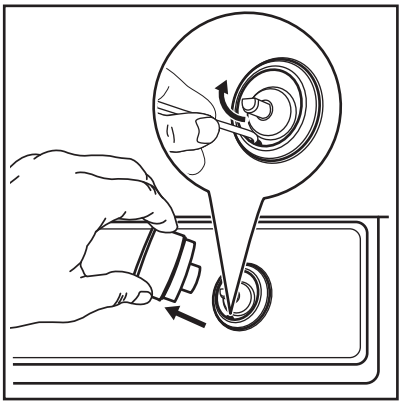
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Collez l'étiquette avec le nouveau type d'arrivée de gaz près du tuyau d'arrivée de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## 3.4 Réglage du débit minimum

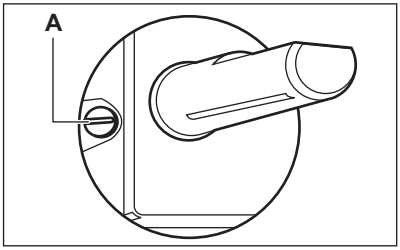
Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette et le joint

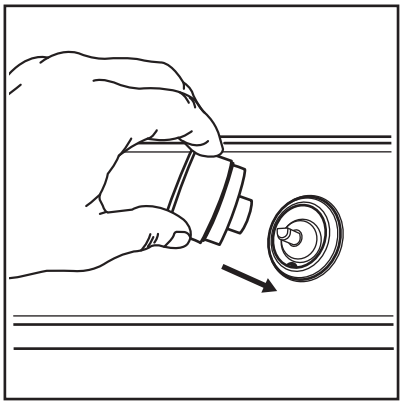


**AVERTISSEMENT!**
Faites attention à ne pas endommager le joint. N'utilisez pas d'outil tranchant pour l'enlever.

4. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).




5. Si vous passez :
   - du gaz naturel G20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
   - du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur multi-couronne).
6. Remontez le joint et la manette.



**AVERTISSEMENT!**
Veillez à placer le joint exactement dans sa position d'origine.

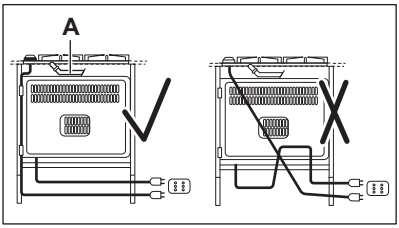
**AVERTISSEMENT!**
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

## 3.5 Branchement électrique

- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent bien à la tension et à la puissance de l'alimentation locale.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que

le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Utilisez les colliers situés sur le côté de l'appareil pour éviter tout contact entre le câble et l'appareil sous la table de cuisson.

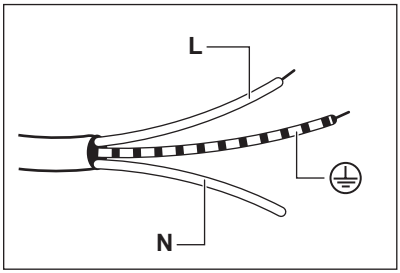



**A.** Tuyau en cuivre rigide ou tuyau flexible en acier inoxydable

## 3.6 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H03V2V2-F T90.

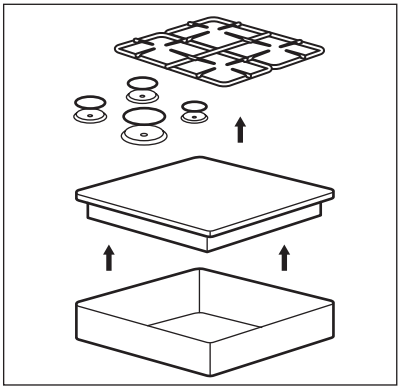
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).



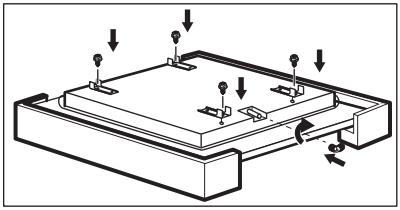

1. Reliez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant la lettre « E » ou le symbole de terre ⏚ ou de couleur verte et jaune.
2. Reliez le fil bleu (neutre) à la borne portant la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Reliez le fil marron (phase) à la borne portant la lettre « L ». Il doit toujours être relié à la phase du réseau électrique.

## 3.7 Assemblage

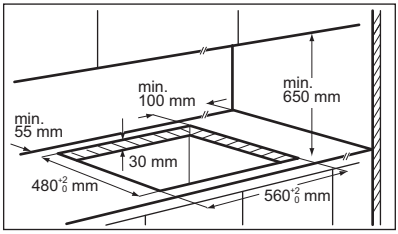
**1.**



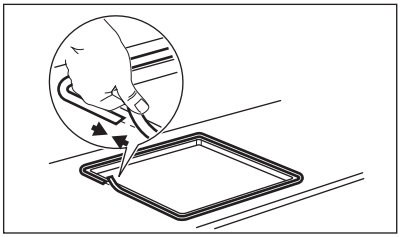
**2.**



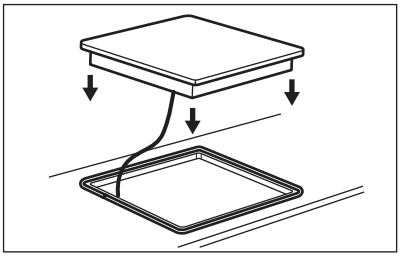
**3.**



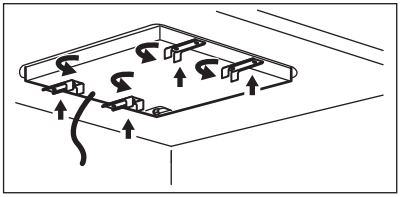

**4.**



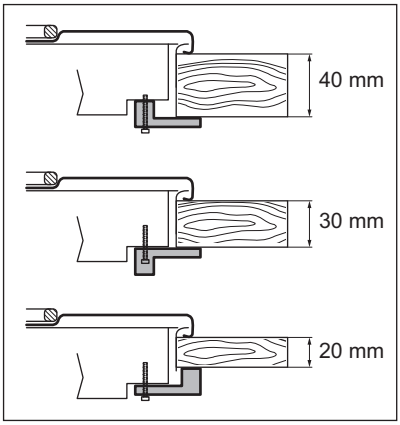
5.



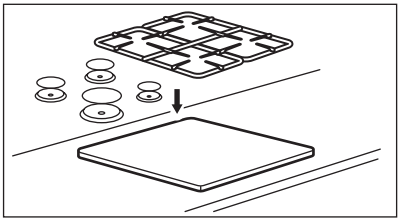
6.



7.




8.



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

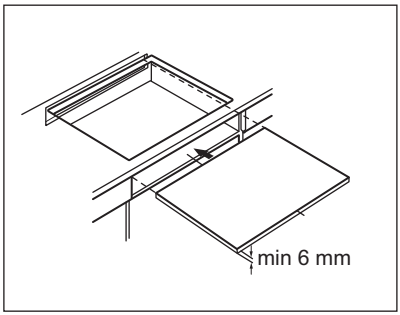
## 3.8 Installation de la table de cuisson sous une hotte

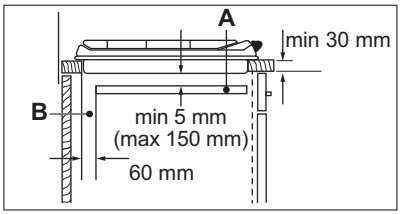
Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

## 3.9 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**



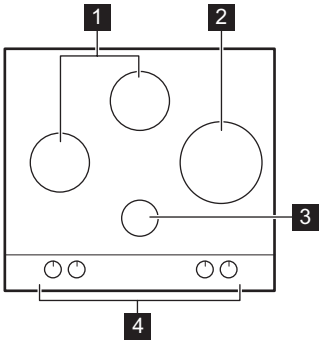




**A.** Panneau amovible
**B.** Espace pour les branchements

**Élément de cuisine avec four**
Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.

# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Description de la table de cuisson




1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur multi-couronne
3 Brûleur auxiliaire
4 Manettes de commande

## 4.2 Manette de commande

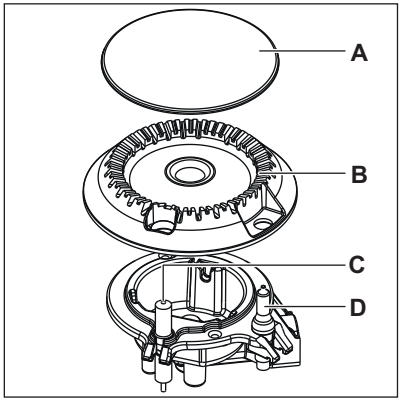
| Symbole | Description |
|---|---|
| ● | pas d'alimentation en gaz / position Arrêt |
| ✸ | position d'allumage / alimentation en gaz maximale |

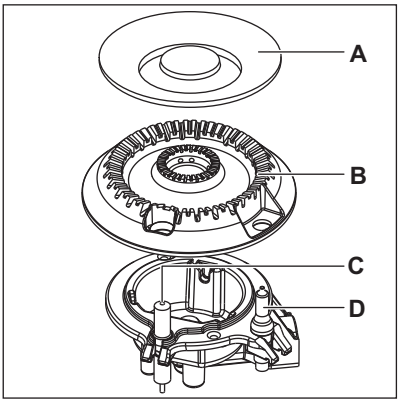
| Symbole | Description |
|---|---|
| 1 | alimentation en gaz minimale |
| 1 - 9 | niveaux de puissance |

# 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 d'allumage
**D.** Thermocouple

## 5.2 Allumage du brûleur

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

**AVERTISSEMENT!**
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (✲).
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.

**AVERTISSEMENT!**
Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

**ATTENTION!**
En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

## 5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

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

# 6. CONSEILS

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Récipients de cuisson

**ATTENTION!**
N'utilisez pas de plats en fonte, en argile ou en grès, d'accessoires pour griller ni de plats à gratin. L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé.

**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 le fond des récipients ne se trouve pas trop près de la manette de commande, sinon la flamme fait chauffer la manette.

**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.

## 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) |
|---|---|
| Multi couronne | 220 - 260 |
| Semi-rapide (arrière) | 140 - 180 |
| Semi-rapide (gauche) | 220 - 260 |
| Auxiliaire | 140 - 160 |

## 6.3 Couvercle (kit séparé uniquement pour les tables de cuisson prédisposées)



- Le couvercle protège la table de cuisson de la poussière lorsqu'il est fermé, et recueille les projections de graisse en position ouverte. Évitez de l'utiliser pour tout autre usage.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre.
- Veillez à ce que la table de cuisson soit froide avant de refermer le couvercle.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

## **6.4** Suggestions de recettes

| Catégorie d'aliments | Recettes | Type de brûleur | Niveau de puissance |
|---|---|---|---|
| Sauces - Assaisonnement | Béchamel | Auxiliaire | 2-6 |
| | Sauce tomate | Semi-rapide | 1-6 |
| Pâtes - Riz - Autres céréales | Riz aux champignons | Multi couronne | 1-6 |
| | Semoule | Rapide | 1-6 |
| | Spaghetti | Multi couronne | 6-9 |
| | Ravioli | Auxiliaire | 7-9 |
| Soupe - Légumes | Soupe de légumes | Semi-rapide | 2-8 |
| | Potage aux champignons et aux pommes de terre | Semi-rapide | 1-7 |
| | Soupe de poissons | Multi couronne | 1-3 |
| Viande | Boulettes de bœuf | Multi couronne | 1-6 |
| | Filet de porc rôti | Multi couronne | 5-9 |
| | Gratin au bœuf haché | Auxiliaire | 1-6 |
| Poisson | Seiches aux petits pois | Multi couronne | 1-6 |
| | Darne de thon grillée | Rapide | 5-8 |
| Plats à base d'œufs | Omelettes | Multi couronne | 1-6 |
| Légumes | Champignons assaisonnés | Semi-rapide | 2-8 |
| | Caponata aux légumes | Multi couronne | 3-7 |
| | Pommes de terre vapeur | Rapide | 7-9 |
| | Épinards surgelés au beurre | Rapide | 1-4 |
| Friture | Frites | Multi couronne | 8-9 |
| | Beignets | Multi couronne | 3-7 |
| Collations préparées à la poêle | Torréfaction de fruits à coque | Semi-rapide | 2-6 |
| | Croûtons de pain | Multi couronne | 2-6 |
| | Crêpes épaisses | Semi-rapide | 3-9 |

| Catégorie d'aliments | Recettes | Type de brûleur | Niveau de puissance |
|---|---|---|---|
| Desserts | Caramel | Auxiliaire | 2-6 |
| | Crème anglaise | Auxiliaire | 2-6 |
| | Panna cotta | Auxiliaire | 1-6 |

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.

Pour une cuisson délicate optimale, utilisez le brûleur auxiliaire.

# 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- 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.

**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. Utilisez uniquement un chiffon doux humide avec des détergents neutres.

**Acier inoxydable**

- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Pour retirer les résidus d'aliments et de graisses brûlés ou les taches tenaces, versez une petite quantité de détergent doux dessus et laissez-le agir pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Pour protéger les surfaces en acier, utilisez des produits nettoyants spécifiquement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques corrosifs comme le chlorure. Ne nettoyez pas la surface avec des produits désinfectants, des agents détachants ou antirouille, ou des produits de nettoyage par immersion.

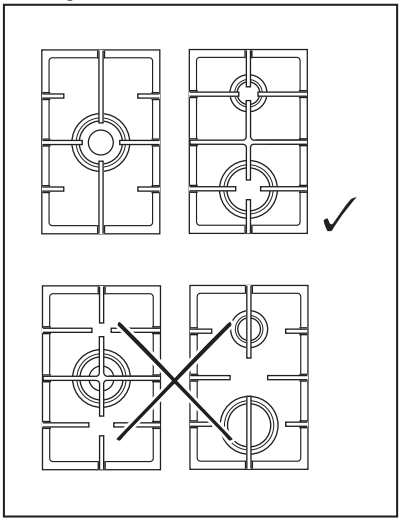
## 7.2 Supports de casserole

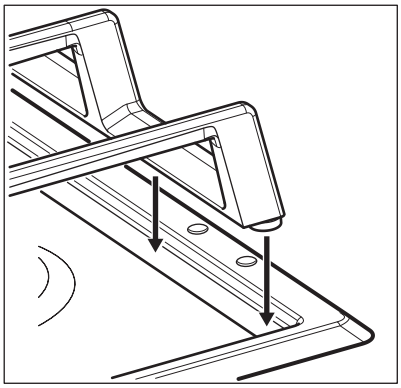
Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

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

Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
3. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.





## 7.3 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.

## 7.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

## 7.5 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, quand...

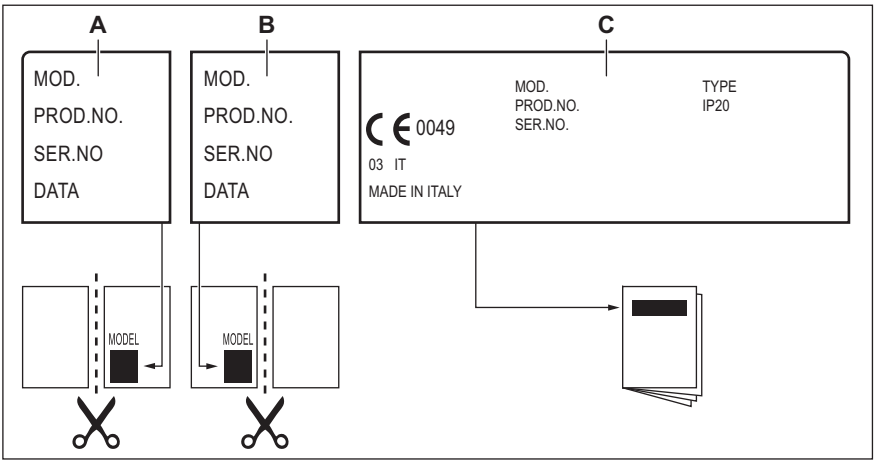
| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés. | Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur. |
| La flamme s'éteint immédiatement après s'être allumée. | Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. | Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée. |
| La couronne de flamme n'est pas de niveau. | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires. | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre. |

## 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 | 595 mm |
| Profondeur | 510 mm |

## 9.2 Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR | Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm |
|---|---|
| Multi couronne | 57 |
| Semi-rapide | 35 |
| Auxiliaire | 28 |

### 9.3 Autres caractéristiques techniques

| | | | |
|---|---|---|---|
| PUISSANCE TOTALE : | Gaz d'origine : | G20 (2H) 20 mbar | 8,7 kW |
| | Gaz de remplacement : | G30 (3+) 28-30 mbar | 622 g/h |
| | | G31 (3+) 37 mbar | 611 g/h |
| Alimentation électrique : | 220-240 V ~ 50-60 Hz | | |
| Catégorie de l'appareil : | II2H3+ | | |
| Raccordement au gaz : | G 1/2" | | |
| Classe de l'appareil : | 3 | | |

### 9.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

| BRÛLEUR | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR |
|---|---|---|---|
| Multi couronne | 4,0 | 1,4 | 146 |
| Semi-rapide | 1,85 | 0,6 | 92 |
| Auxiliaire | 1,0 | 0,33 | 70 |

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

| BRÛLEUR | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | G30 28-30 mbar | G31 37 mbar |
| Multi couronne | 3,55 | 1,4 | 095 | 258 | 254 |
| Semi-rapide | 2,0 | 0,6 | 71 | 145 | 143 |
| Auxiliaire | 1,0 | 0,33 | 50 | 73 | 71 |

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | |
|---|---|
| Identification du modèle | KGS64562SX |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson encastrable |
| Nombre de brûleurs à gaz | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner) | Milieu gauche - Semi-rapide | 62,2 % |
| | Arrière central - semi-rapide | 57,0 % |
| | Milieu droit - Multi couronne | 55,4 % |
| | Avant centre - Auxiliaire | non applicable |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob) | | 58.2% |

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

## **10.2** Économies d'énergie

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

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

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

**www.electrolux.com/shop**



867367732-A-102022

CE