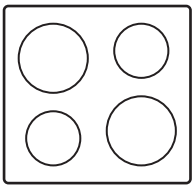
Electrolux

electrolux.com/register



KGG643753K
KGG643753W

EN User Manual | **Hob** **2**
FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** **25**

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..... 12
5. DAILY USE..... 14
6. HINTS AND TIPS..... 16
7. CARE AND CLEANING..... 18
8. TROUBLESHOOTING..... 20
9. TECHNICAL DATA..... 22
10. ENERGY EFFICIENCY..... 23
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 24

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 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.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ 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.
- 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.
- To prevent spills, 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 that pot handles are not above the front edge of the appliance.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- Do not use plates, clay, ceramic, or cast iron pots at maximum power for an extended period of time.
- Do not put the same pan on two burners.
- 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, 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 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!

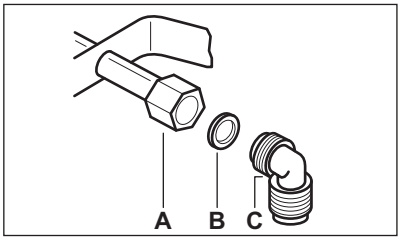
The following instructions about installation, maintenance and ventilation must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force (UNI-CIG 7129 - 7131). Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open (at least 100 cm²) or install a mechanical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

⚠ 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 Adjustment of minimum level

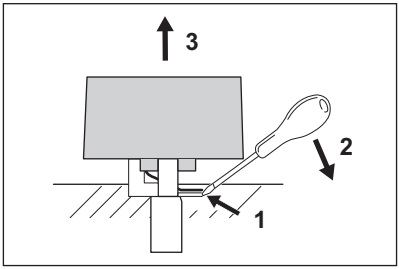
⚠ WARNING!

Information for authorised installer only.

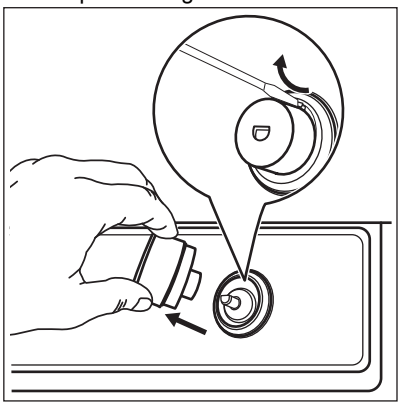
To adjust the minimum level of the burners:

1. Remove the knob.
   To remove the knob:
   - **a.** In the opposite of the index, insert a flat screwdriver between the knob and a rubber gasket.
   - **b.** Squeeze downward the gasket with a screwdriver.

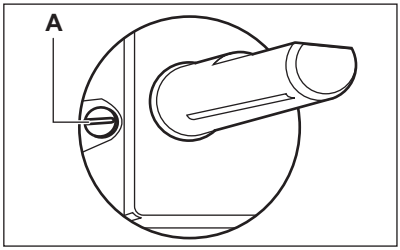
c. Move ahead the screwdriver to reach the lower face of locking clip.
d. Pull the screwdriver up together with the knob.



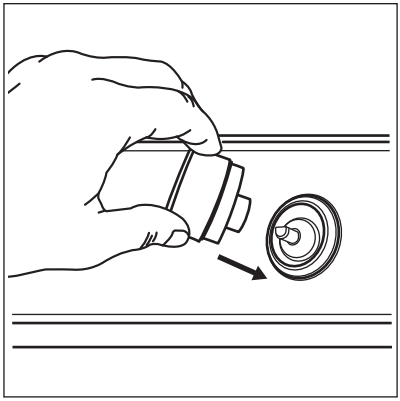
2. Using thin screwdriver lift up and remove the plastic magnet holder.



3. Ignite the shaft manually without the knob.
4. Turn the shaft on the minimum position.
5. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).



6. If you change:
   - from natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
   - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn.
7. Reassemble the magnet holder and the knob.



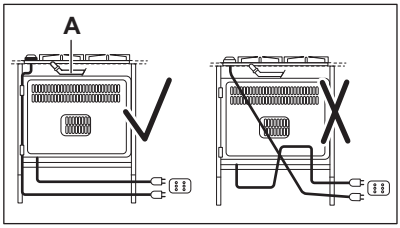
⚠ WARNING!

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.



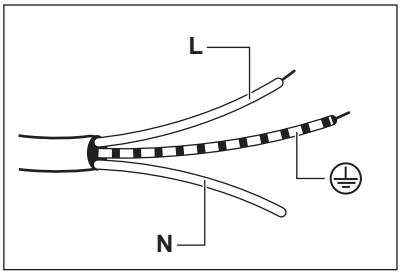
A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

If the pilot lights turn on after connecting the hob to the mains, turn on and off the control knob and wait until the residual heat indicator goes out.

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.

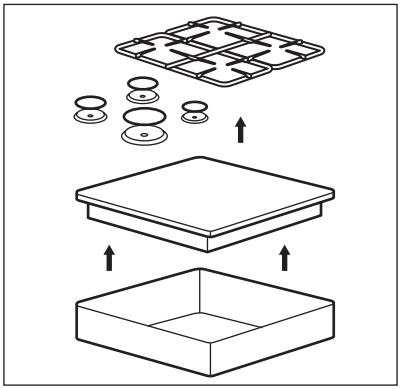


1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol ⏚, or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal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

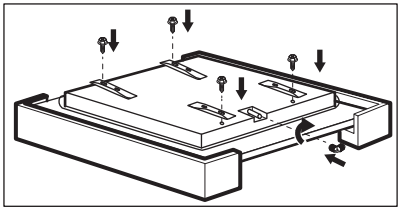
3.7 Assembly

ON-TOP INSTALLATION

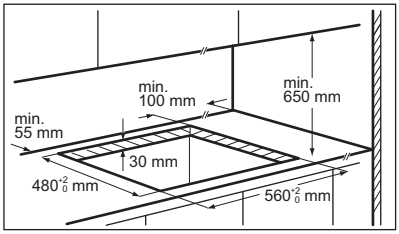
1.



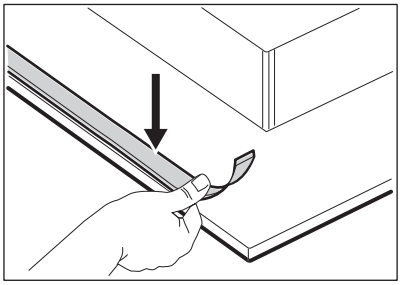
2.



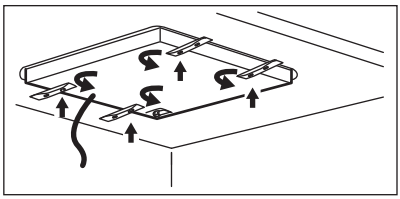
3.



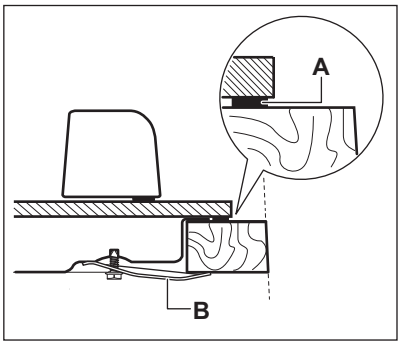
4.



5.

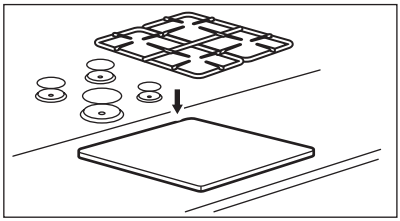


6.



A. supplied seal
B. supplied brackets

7.



⚠ CAUTION!

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

3.8 Installing hob under the hood

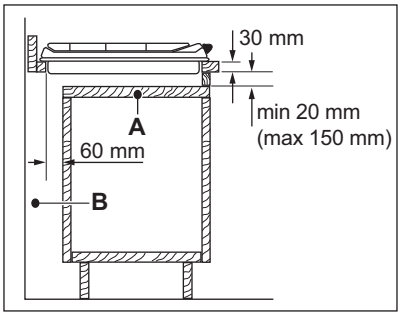
ⓘ

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



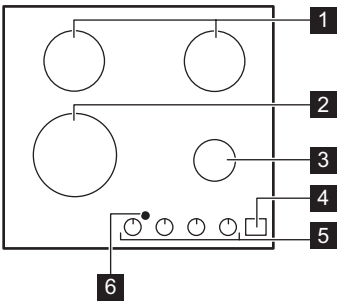
A. Removable panel
B. Space for connections

Kitchen unit with oven

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

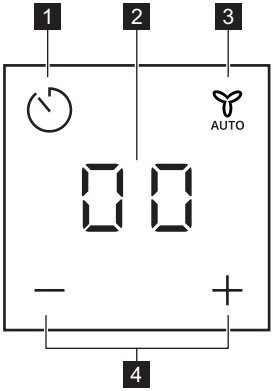
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Ultra Rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Control panel
5 Control knobs
6 Window for Hob²Hood infrared signal

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the Minute Minder and Hob²Hood. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⏲	-	To select the Timer function. To activate + / − and Hob²Hood icons.
2	-	Timer display	To show the time in minutes. To show Hob²Hood function and Hob²Hood Automatic Modes.
3	AUTO	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
4	+ / −	-	To increase or decrease the time. To switch Hob²Hood Automatic Modes.

ⓘ

Stand-by mode:

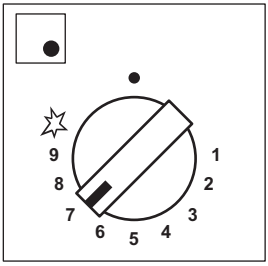
Press the ⏲ for at least 1 second to activate the display.

4.3 Control knob

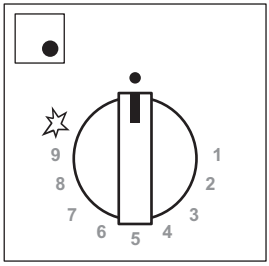
Symbol	Description
●	no gas supply / off position
✶	ignition position / maximum gas supply

Symbol	Description
1	minimum gas supply
1 - 9	power levels

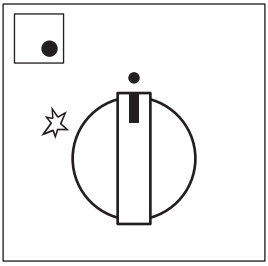
4.4 Residual heat



LEDs full light
Knob opened



LEDs light slowly reduced
Residual heat starts



LEDs light off
Residual heat ends

⚠ **WARNING!**

There is a risk of burns from residual heat.

ⓘ

The residual heat indicator lights up when you turn off the burner.

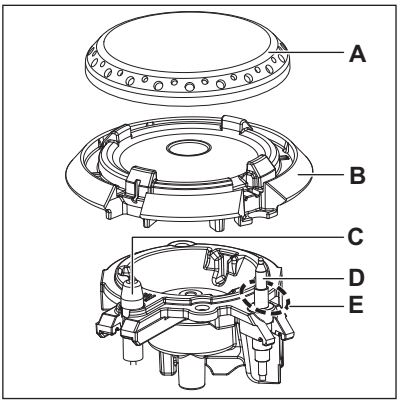
Knob of the burner	Open knob			
	on < 20 sec	20 sec < on < 1 min	1 min < on < 5 min	on > 5 min
Ultra Rapid	0	30 sec	3 min	15 min
Semi-rapid (rear left)	0	30 sec	3 min	10 min
Semi-rapid (rear right)	0	30 sec	3 min	10 min
Auxiliary	0	30 sec	3 min	5 min

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!

Do not light the burner when the flame spreader is removed.

⚠ 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.

ⓘ

Each control knob is surrounded by highlighted numbers visible while Residual Heat function operates.

The hob is supplied with StepPower. This function allows you to set the power more precisely from 9-1.

⚠ WARNING!

If you do not switch the knob to the off position, after two hours a warning sound is emitted and the symbols flash red. It reminds you that the burner is on. To stop the sound, touch ⏲, AUTO, + or —.

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, 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.

5.4 Minute Minder

You can use this function as a Minute Minder.

1. Touch ⏲.

To activate the function.

2. Touch + or — of the timer to set the time (00 - 99 minutes).

When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

In the last minute the time decreases in seconds, and the last 10 seconds the timer emits a sound signal.

3. Touch ⏲, AUTO, + or —.

To stop the sound.

4. To stop the timer, touch longer ⏲.

You can use the Minute Minder at any time also if the appliance is off.

The function has no effect on the operation of the burners.

5.5 AUTO Hob²Hood

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. You can also operate the fan from the hob manually.

Manual modes:

Mode	Manual light	Fan speed
H0	Off	Off
HL	On	Off
H1	On	Level 1
H2	On	Level 2
H3	On	Level 3

To turn off the hood touch longer AUTO till H0 is displayed.

⚠ WARNING!

After end of cooking, the hood does not turn off automatically. Turn it off manually.

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.

Setting default Hob²Hood procedure:

1. When timer is off, touch Minute Minder for 3 seconds.
   00 comes on.
2. Touch + and — together until An comes on, n is a current automatic mode.

3. Touch + to select desired automatic mode.

After the Automatic Mode is selected, wait till it disappears from the display so that this setting is saved in Flash Memory and recalled at startup.

ⓘ

Repeat the same procedure to select another Hob²Hood Automatic Mode.

Automatic modes:

Mode	Description	H2H icon	H2H display	Automatic light	Fan speed
A0	No remote control	Off	Off	Off	Off
A1	Remote control	On	On	Off	Off
A2	H2H Auto Light	On	On	On	Off
A3	H2H Auto Speed 0-2 (factory default)	On	On	On	1
A4	H2H Auto Speed 1-3	On	On	On	1-3

A3	
Burner type on	**Speed**
AUX	1
SR	1
UR	1

A4	
Power (kW)	**Speed**
1-5	1

A4	
Power (kW)	**Speed**
6-8	2
9-11	3

6. HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

6.1 Diameters of cookware

⚠ **CAUTION!**

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

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

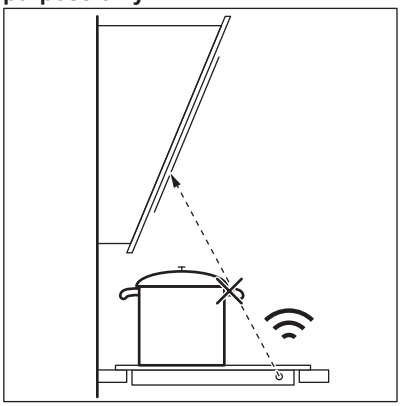
6.2 Hints and Tips for Hob²Hood

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 pictured below is for illustration purpose only.



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.

6.3 Suggested recipes

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Sauces - Dressing	Bechamel	Small	-	1-3
	Tomato sauce	Small	2-4	1-2
Pasta - Rice - other Cereals	Mushrooms rice	Large	-	6-8
	Couscous	Large	4-6	1-4
	Spaghetti	Large	-	7-9
	Ravioli	Large	-	7-9
Soup - Legumes	Vegetable soup	Medium	-	6-9
	Mushrooms and potatoes soup	Medium	-	6-9
	Fish soup	Large	-	1-2
Meat	Beef meatballs	Large	3-6	1-3
	Fillet of pork roast	Large	7-9	4-6
	Beef burger gratin	Medium	7-9	3-6
Fish	Sepia with peas	Large	-	1-3
	Roasted tuna steak	Large	7-9	4-6

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Vegetables	Mushrooms with seasonings	Medium	-	5-8
	Caponata with vegetables	Large	4-6	1-4
	Boiled potatoes	Medium	-	7-9
	Frozen spinach with butter	Large	-	1-3
Fried dishes	French fries	Large	-	8-9
	Krapfen	Large	6-8	1
Snacks cooked with pan	Roasting nuts	Large	7-9	4-6
	Croutons of bread and escarole	Large	7-9	4-6
	Pancakes	Medium	7-9	2-5
Desserts	Caramel	Small	-	1-3
	Custard	Small	-	2-4
	Panna cotta	Small	-	3-6

1) Useful to reach optimal cooking condition.

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.
- Clean the hob when all light are off. The Minute Minder may stay activated.
- Always use cookware with a clean base.
- 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.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

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.

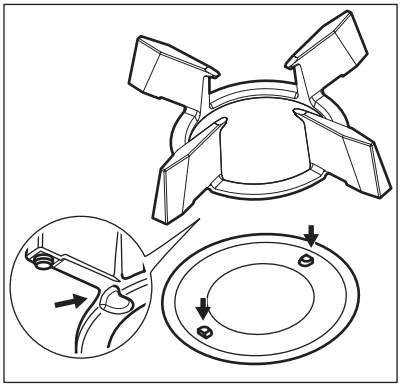
ⓘ

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 aligned with the centre of the burner.
5. 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 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.

7.7 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
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.
	Flame spreader is placed incorrectly.	Place the flame spreader 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.
The control panel brightness is reduced or it switches off.	The temperature of the plate is high. To ensure long lifetime of the display the brightness is reduced depending on the temperature of the hob. Above a certain temperature the control panel switches off.	Let the hob cool down.
The control knob pilot lights turn on after connecting the hob to the mains or after a power outage.	Pilot light test.	Refer to "Installation".

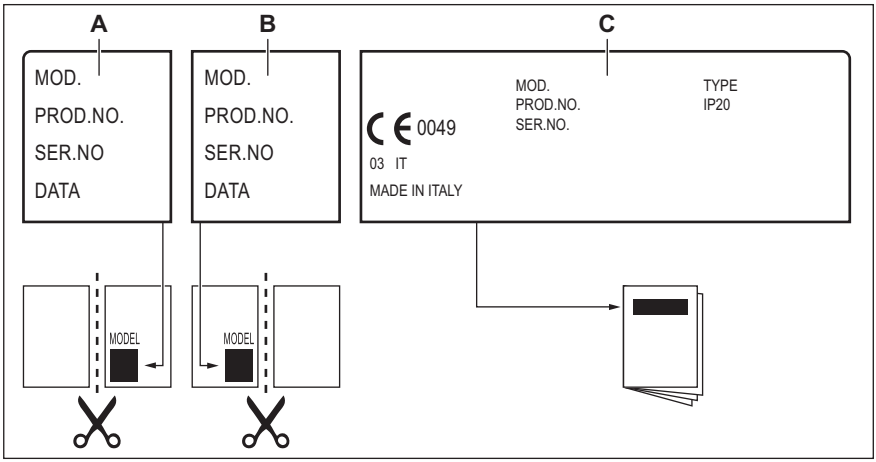
Problem	Possible cause	Remedy
Hob²Hood function does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
You cannot activate or operate Hob²Hood and Minute Minder.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
The display shows **"E t"**	-	Turn off the control knobs and wait until the display is off or disconnect the appliance to the main to return to the initial condition.
AUTO does not shows up when knobs are opened.	Selected Automatic Mode is A0.	Refer to "Daily use".

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	590 mm
Depth	520 mm

9.2 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra Rapid	57
Semi-rapid	32
Auxiliary	28

9.3 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,5 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	582 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	571 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2HY203+		
Gas connection:	G 1/2"		
Appliance class:	3		

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

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Ultra Rapid	3,8	1,4	151
Semi-rapid	1,85	0,45	103x
Auxiliary	1,0	0,33	79x

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
Ultra Rapid	3,3	1,75	90x	240	236

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Semi-rapid	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliary	1,0	0,45	52	73	71

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign regulation

Model identification		KGG643753K, KGG643753W
Type of hob		Built-in hob
Number of gas burners		4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi-rapid	60.2%
	Right rear - Semi-rapid	60.1%
	Right front - Auxiliary	not applicable
	Left front - Ultra Rapid	59.0%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		59.8%

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 off mode	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....25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....28
3. INSTALLATION....31
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....36
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....38
6. CONSEILS....41
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....43
8. DÉPANNAGE....45
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....47
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....48
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....49

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 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.
- Mettez à l'arrêt 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.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ 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.
- 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.
- Pour éviter les déversements, 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 les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de l'appareil.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

- N’installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- N’utilisez pas de plaques, d’argile, de céramique ou de pots en fonte à puissance maximale pendant une période prolongée.
- Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.
- 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 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 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!

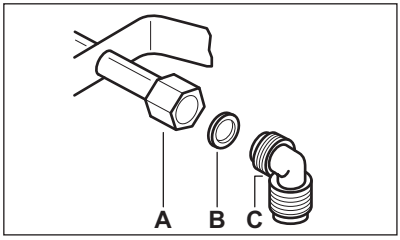
Les instructions suivantes relatives à l'installation, à l'entretien et à l'aération doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux textes réglementaires en vigueur (UNI-CIG 7129 - 7131). Assurez-vous que la cuisine soit suffisamment aérée : maintenez ouverts les orifices d'aération 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

⚠ 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 Ajustement du niveau minimum

⚠ AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Retirez la manette.

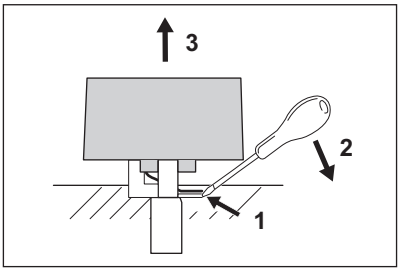
Pour retirer le bouton :

a. À l'opposé de l'index, insérer un tournevis plat entre le bouton et un joint en caoutchouc.

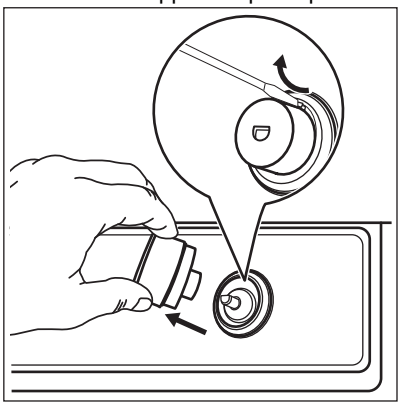
b. Presser le joint vers le bas avec un tournevis.

c. Avancer le tournevis pour atteindre la face inférieure du clip de verrouillage.

d. Tirer le tournevis vers le haut avec le bouton.



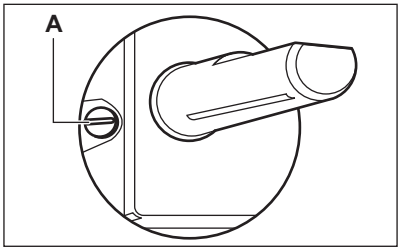
2. À l'aide d'un tournevis plat, soulevez et retirez le support en plastique de l'aimant.



3. Allumer la manette manuellement sans le bouton.

4. Tournez la manette sur la position minimale.

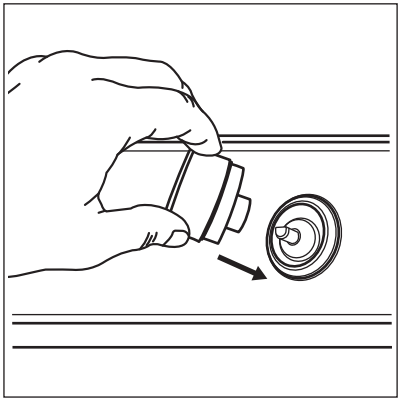
5. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).



6. Si vous passez :

- du gaz naturel G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
- du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 tour.

7. Remontez le support magnétique et la manette.



⚠ AVERTISSEMENT!

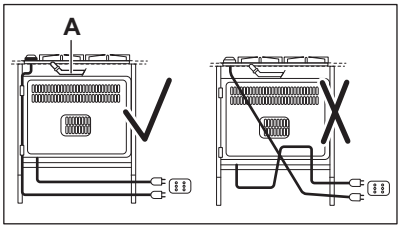
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

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

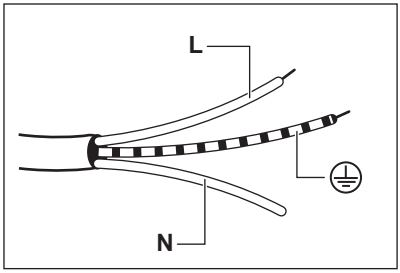
ⓘ

Si le voyant s'allume après avoir branché la table de cuisson à l'alimentation électrique, allumez et éteignez la manette de commande et attendez que le voyant de chaleur résiduelle s'éteigne.

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).

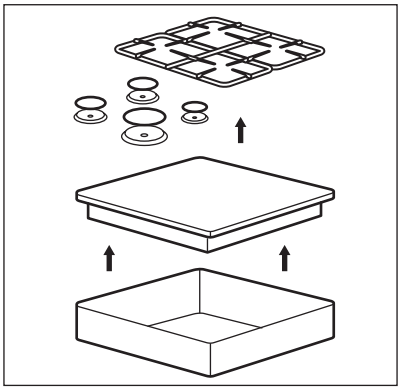


1. Reliez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant la lettre « E » ou le symbole de terre ⏚ ou de couleur verte et jaune.
2. Reliez le fil bleu (neutre) à la borne portant la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Reliez le fil marron (phase) à la borne portant la lettre « L ». Il doit toujours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

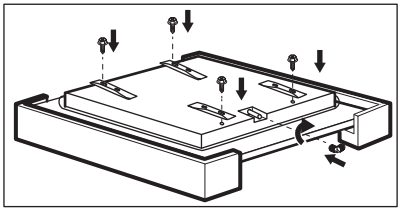
3.7 Assemblage

INSTALLATION SUPERPOSÉE

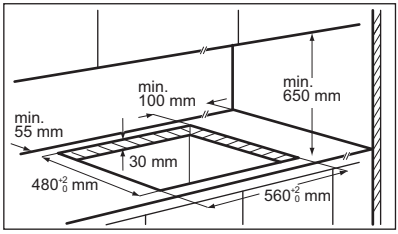
1.



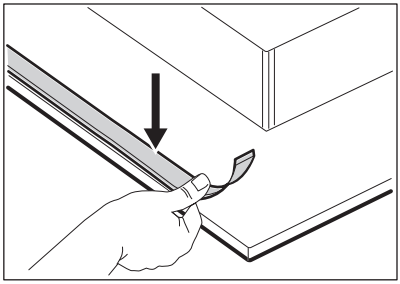
2.



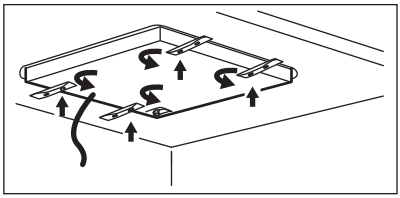
3.



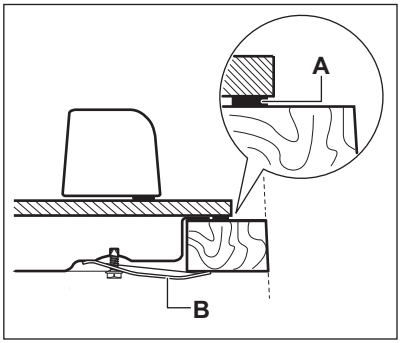
4.



5.

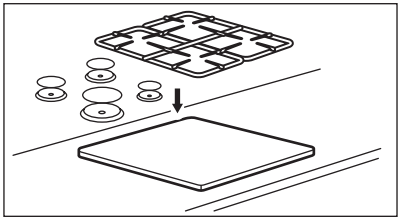


6.



A. Joint fourni
B. Équerre fournie

7.



ATTENTION!

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

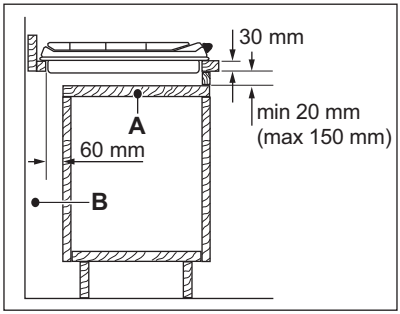
3.8 Installation de la table de cuisson sous une hotte

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

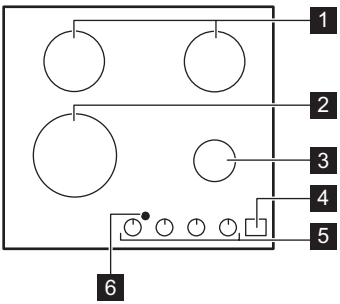
Élément de cuisine avec un four

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.

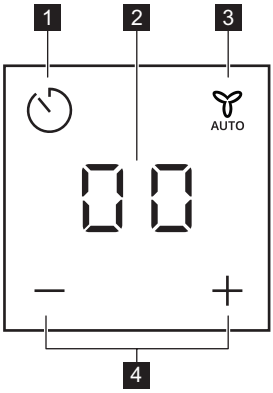
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Disposition de la surface de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur ultra rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Bandeau de commande
5 Manettes de commande
6 Fenêtre pour le signal infrarouge Hob²Hood

4.2 Configuration du bandeau de commande



Utilisez les touches sensitives pour régler le Minuteur et la fonction Hob²Hood. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelle fonction est activée.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏲	-	Pour sélectionner la fonction Minuteur. Pour activer les icônes + / — et. Hob²Hood
2	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes. Pour afficher la fonction Hob²Hood et les Modes automatiques Hob²Hood.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3	AUTO	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
4	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée. Pour modifier les Modes automatiques Hob²Hood.

ⓘ

Mode veille :

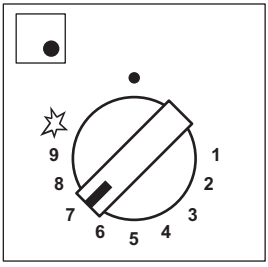
Appuyez sur la touche ⏲ pendant au moins 1 seconde pour activer l'affichage.

4.3 Manette de commande

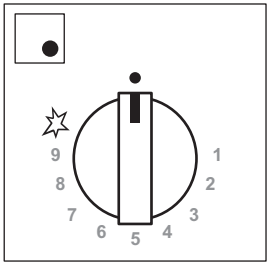
Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
✸	position d'allumage / alimentation en gaz maximale

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

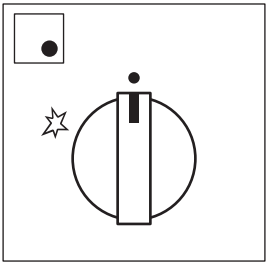
4.4 Chaleur résiduelle



Voyants allumés
Manette ouverte



Voyants atténués
La chaleur résiduelle démarre



Voyants éteints
La chaleur résiduelle termine

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

ⓘ

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsque vous éteignez le brûleur.

Manette du brûleur	Manette ouverte			
	activé < 20 sec	20 sec < activé < 1 min	1 min < activé < 5 min	activé > 5 min

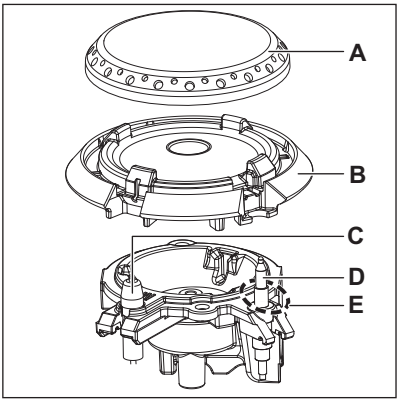
Ultra-rapide	0	30 sec	3 min	15 min
Semi-rapide (arrière gauche)	0	30 sec	3 min	10 min
Semi-rapide (arrière droit)	0	30 sec	3 min	10 min
Auxiliaire	0	30 sec	3 min	5 min

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!

N'allumez pas le brûleur lorsque le répartiteur de flamme est retiré.

⚠ 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. Enfoncez la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (✲).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes maximum. Cela permet au thermocouple de chauffer. Autrement, l'alimentation en gaz s'interrompt.
3. Réglez la flamme une fois qu'elle est constante.

ⓘ

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

⚠ 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. Dans ce cas, 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 10 secondes maximum pour permettre au thermocouple de chauffer.

ⓘ

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

ⓘ

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

ⓘ

Chaque manette de commande est entourée de chiffres visibles pendant que la fonction Chaleur résiduelle est activée.

ⓘ

La table de cuisson est fournie avec StepPower. Cette fonction vous permet de régler la puissance plus précisément de 9-1.

⚠ AVERTISSEMENT!

Si vous ne placez pas la manette sur la position d'arrêt, un signal sonore d'avertissement retentit au bout de deux heures, et les symboles clignotent en rouge. Il vous rappelle que le brûleur est allumé. Pour éteindre ce signal, appuyez sur ⏲, AUTO, + ou −.

ⓘ

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

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.

5.4 Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme un minuteur.

1. Appuyez sur ⏲.

Pour activer la fonction.

2. Appuyez sur la touche + ou − du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

ⓘ

Lorsqu'il atteint la dernière minute, le temps s'écoule en secondes. Lors des 10 dernières secondes, le minuteur émet un signal sonore.

3. Appuyez sur ⏲, AUTO, + ou −.

Pour arrêter le signal sonore.

4. Pour désactiver le minuteur, maintenez la touche ⏲ enfoncée.

ⓘ

Vous pouvez utiliser le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

ⓘ

Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des brûleurs.

5.5 AUTO Hob²Hood

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. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

Modes manuels :

Mode	Éclairage manuel	Vitesse du ventilateur
H0	Éteint	Éteint
HL	Allumé	Éteint
H1	Allumé	Niveau 1
H2	Allumé	Niveau 2
H3	Allumé	Niveau 3

ⓘ

Pour éteindre la hotte, appuyez longtemps sur AUTO jusqu'à ce que H0 s'affiche.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

À la fin de la cuisson, la hotte ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez l'éteindre manuellement.

ⓘ

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.

Réglage par défaut de la procédure Hob²Hood :

1. Lorsque le minuteur est éteint, appuyez sur la touche Minuteur pendant 3 secondes.
   00 s'affiche.
2. Appuyez simultanément sur + et — jusqu'à ce que An s'allume, n est le mode automatique actuel.
3. Appuyez sur + pour sélectionner le mode automatique souhaité.

Une fois le mode automatique sélectionné, attendez qu'il disparaisse de l'affichage de sorte que ce réglage soit enregistré dans la mémoire Flash pour qu'il puisse être rappelé au démarrage.

ⓘ

Répétez cette procédure pour sélectionner un autre Mode automatique Hob²Hood.

Modes automatiques :

Mode	Description	Icône H2H	Affichage H2H	Éclairage automatique	Vitesse du ventilateur
A0	Pas de contrôle à distance	Éteint	Éteint	Éteint	Éteint
A1	Contrôle à distance	Allumé	Allumé	Éteint	Éteint
A2	H2H Éclairage auto	Allumé	Allumé	Allumé	Éteint
A3	H2H Vitesse auto 0-2 (réglage usine)	Allumé	Allumé	Allumé	1
A4	H2H Vitesse auto 1-3	Allumé	Allumé	Allumé	1-3

A3	
Type brûleur activé	**Vitesse**
AUX	1
SR	1
UR	1

A4	
Puissance (kW)	**Vitesse**
1-5	1

A4	
Puissance (kW)	**Vitesse**
6-8	2
9-11	3

6. CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Diamètre des ustensiles de cuisson

⚠ ATTENTION!

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

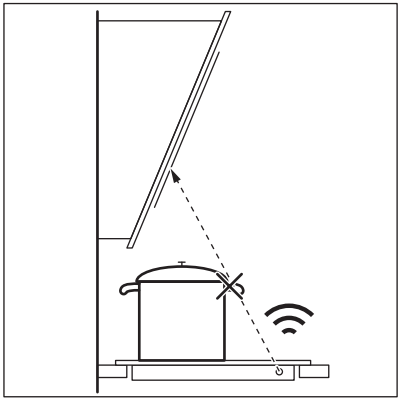
Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Ultra-rapide	200 - 260
Semi-rapide (arrière gauche)	160 - 220
Semi-rapide (arrière droit)	160 - 240
Auxiliaire	120 - 220

6.2 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau 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). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



ⓘ

Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.

ⓘ

D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le symbole AUTO.

6.3 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	-	1-3
	Sauce tomate	Petit	2-4	1-2
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Grand	-	6-8
	Couscous	Grand	4-6	1-4
	Spaghetti	Grand	-	7-9
	Ravioli	Grand	-	7-9
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	À point	-	6-9
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	À point	-	6-9
	Soupe de poissons	Grand	-	1-2
Viande	Boulettes de bœuf	Grand	3-6	1-3
	Filet de porc rôti	Grand	7-9	4-6
	Gratin au bœuf haché	À point	7-9	3-6
Poisson	Seiches aux petits pois	Grand	-	1-3
	Darne de thon grillée	Grand	7-9	4-6
Légumes	Champignons assaisonnés	À point	-	5-8
	Caponata aux légumes	Grand	4-6	1-4
	Pommes de terre vapeur	À point	-	7-9
	Épinards surgelés au beurre	Grand	-	1-3
Friture	Frites	Grand	-	8-9
	Krapfen	Grand	6-8	1

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage [1]	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Collations préparées à la poêle	Torréfaction de fruits à coque	Grand	7-9	4-6
	Croûtons de pain et escarole	Grand	7-9	4-6
	Pancakes	À point	7-9	2-5
Desserts	Caramel	Petit	-	1-3
	Crème anglaise	Petit	-	2-4
	Panna cotta	Petit	-	3-6

1) Utile pour atteindre des conditions de cuisson optimales.

ⓘ

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.
- Nettoyez la table de cuisson lorsque tous les voyants sont éteints. Le minuteur peut rester activé.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- 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.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.

ⓘ

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.

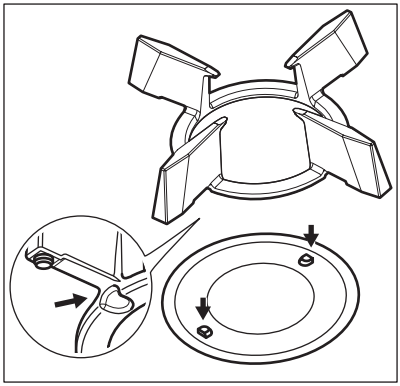
ⓘ

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 alignés avec le centre du brûleur.
5. 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

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.

7.7 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
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	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.
	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.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
	Le répartiteur de flamme est mal positionné.	Positionnez correctement le répartiteur de flamme.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes au maximum.

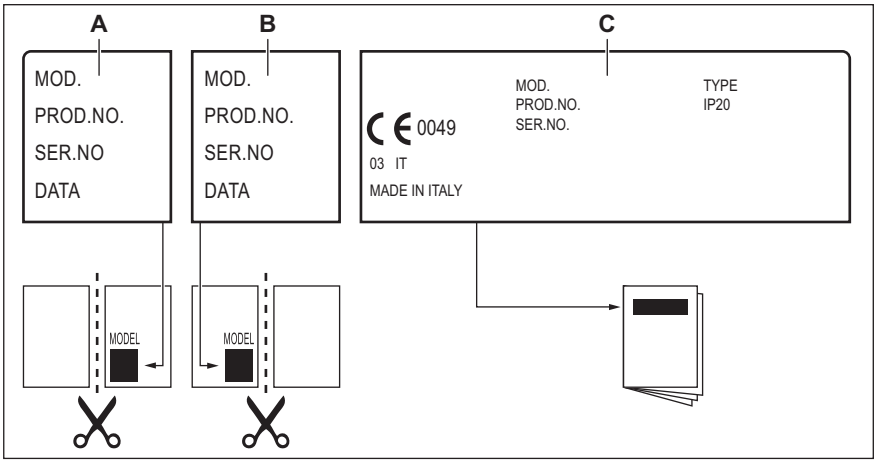
Problème	Cause possible	Solution
L’anneau de flamme n’est pas uniforme.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l’injecteur n’est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.
La luminosité du bandeau de commande est réduite, ou celui-ci s'éteint.	La température de la plaque est élevée. Pour garantir une durée de vie prolongée de l'affichage, la luminosité est réduite en fonction de la température de la table de cuisson. Au-delà d'une certaine température, le bandeau de commande s'éteint.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Les voyants lumineux de la manette s'allument après raccordement de la table de cuisson sur le secteur ou après une coupure de courant.	Test du voyant lumineux.	Reportez-vous au chapitre « Installation ».
La fonction Hob²Hood ne marche pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l’objet du bandeau de commande.
Vous ne pouvez pas activer ou utiliser Hob²Hood et Minuteur.	Il y a de l’eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
L'affichage indique **"E t"**	-	Éteignez les manettes de commande et attendez que l'affichage soit éteint ou débranchez l'appareil de l'alimentation secteur pour revenir à la condition initiale.
AUTO ne s'affiche pas lorsque les manettes sont ouvertes.	Le Mode automatique sélectionné est A0.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

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	590 mm
Profondeur	520 mm

9.2 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	**Ø DÉRIVATION 1/100 mm**
Ultra-rapide	57
Semi-rapide	32
Auxiliaire	28

9.3 Autres données techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,5 kW
	Remplacement du gaz :	G30 (3+) 28-30 mbar	582 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	571 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		

9.4 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	3,8	1,4	151
Semi-rapide	1,85	0,45	103x
Auxiliaire	1,0	0,33	79x

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 NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra-rapide	3,3	1,75	90x	240	236
Semi-rapide	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliaire	1,0	0,45	52	73	71

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	KGG643753K, KGG643753W
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz	4

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - semi-rapide	60,2 %
	Arrière droit - semi-rapide	60,1 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
	Avant gauche - Ultra rapide	59,0 %
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		59,8 %

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 pondérée en mode « arrêt »	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

867367956-C-122025

