



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
5. CONSEILS.....	14
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	18
8. INSTALLATION.....	21
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	27
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieurs et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **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'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **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.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- En cas de bris de verre de la plaque de cuisson :
 - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toutes les résistances électriques puis isolez l'appareil de l'alimentation électrique,
 - ne touchez pas la surface de l'appareil,
 - n'utilisez plus l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture

de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.

- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure 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 ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près 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. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un 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 des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Raccordement au gaz

- 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. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.4 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



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 de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont

le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que les récipients sont placés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grand récipient dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- 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.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

2.6 Mise au rebut



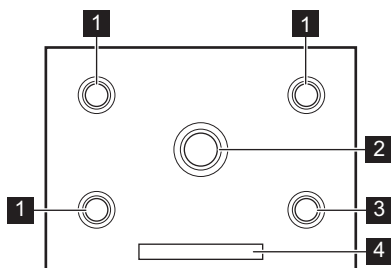
AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

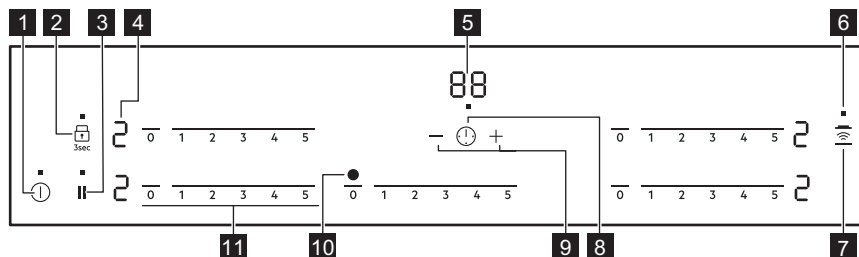
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson










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








3.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Verrou. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6		Voyants	Pour indiquer la fonction activée.
7		Hob ² Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
8		-	Pour activer et désactiver le Minuteur.
9		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	-	Zone pour le signal infra-rouge Hob ² Hood	Pour la communication avec la hotte.
11	-	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson du brûleur.

3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
	Le brûleur est éteint.
	Le brûleur est activé.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Pause est activée.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

3.4 Voyant Surface Chaude



AVERTISSEMENT!

Si la zone de cuisson devient chaude en cours de cuisson, le voyant de réglage vous avertit que la surface est chaude ^H une fois la zone éteinte. Le voyant Surface Chaude reste allumé jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

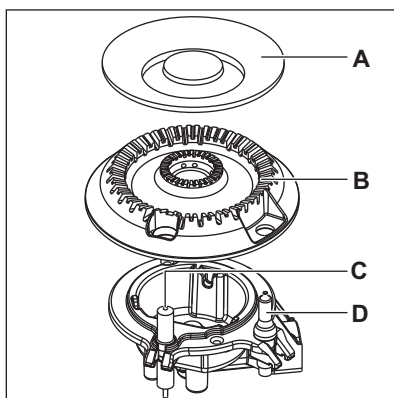
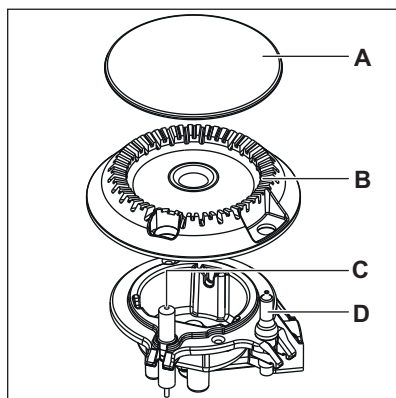
4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Dispositif de sécurité des flammes

4.2 Allumage du brûleur



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.




AVERTISSEMENT!


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



1. Appuyez sur  pendant 1 seconde pour allumer la table de cuisson.







Au bout de 20 secondes sans utilisation, la table de cuisson s'éteint.

- Après activation du voyant, lorsque vous voyez  sur l'affichage, appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.


Pour régler ou modifier le niveau de cuisson.

-  Si, au bout de quelques tentatives, le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez que la couronne et son protège-flammes soient bien placés et nettoyez la partie métallique du dispositif de sécurité des flammes (Reportez-vous à « Entretien et nettoyage »).

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

-  Si  s'affiche, allumez ou éteignez la table de cuisson. Après activation du voyant, lorsque  réapparaît, appuyez sur  puis sur  dans les 3 secondes qui suivent. Lorsque vous voyez , l'erreur est rectifiée.

4.3 Arrêt du brûleur

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




AVERTISSEMENT!

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

4.4 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.




La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

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

4.5 Verrouiller ou déverrouiller la surface de cuisson

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les brûleurs sont allumés. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Pour verrouiller le bandeau de commande :

- Réglez le niveau de cuisson.
- Appuyez sur la touche .
-  apparaît sur l'affichage du brûleur. Pour déverrouiller le bandeau de commande, appuyez à nouveau sur la touche .

- i** Vous pouvez éteindre les brûleurs lorsque le bandeau de commande est verrouillé. Appuyez sur **1** pour éteindre la table de cuisson.

Pour régler le verrouillage avec la Sécurité enfants :

1. Appuyez sur **1** pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **2** pour activer le verrouillage. **2** s'allume sur tous les bandeaux de sélection.
3. Appuyez sur **1** pour éteindre la surface de cuisson.

- i** Vous pouvez déverrouiller la surface de cuisson lorsque la Sécurité enfants est activée.

Pour déverrouiller temporairement :

1. Appuyez sur **1** pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez sur **2** pendant 3 secondes.
3. **2** apparaît sur l'affichage du brûleur.
4. Réglez le niveau de cuisson.
5. Après la fin de la cuisson et après avoir éteint la surface de cuisson, la fonction Verrouillage des touches est activée.

Pour déverrouiller entièrement :

1. Appuyez sur **1** pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez sur **2** pendant 3 secondes. Le verrouillage se désactive.
3. Appuyez sur **1** pour éteindre la surface de cuisson.

4.6 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour tous les brûleurs activés.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

Lorsque la fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur **||** pour activer la fonction. **i** s'allume. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche **||**. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.7 Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme un minuteur lorsque la table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur **!**.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Le voyant du minuteur **■** commence à clignoter rapidement durant le réglage de la durée.
3. Lorsque le minuteur est activé, le voyant **■** clignote lentement. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.
4. Appuyez sur **!**. Pour arrêter le signal sonore.

- i** Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des brûleurs.


- i** La durée maximale pour les fonctions du minuteur est de 99 minutes. Consultez les instructions du minuteur (réglage du minuteur manquant).


4.8 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)


Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **1** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **2** pendant 3 secondes ; **2** ou **2** s'allume.

Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **2** - les signaux sonores sont désactivés




-  - les signaux sonores sont activés
Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.9 Hob²Hood






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



-  La hotte ne fonctionne que lorsque la table de cuisson est allumée.
-  Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.
-  La table de cuisson règle automatiquement la vitesse de ventilation en fonction du type de cuisson.



Modes automatiques

Mode	Description du mode	Éclairage automatique	Vitesse de ventilation automatique
H0	Manuel	Désactivé	Désactivé
H1	Éclairage automatique	Activé	Désactivé
H2	Vitesse constante	Activé	1
H3	Vitesse automatique basse	Activé	0-1
H4	Vitesse automatique moyenne	Activé	0-1
H5	Vitesse automatique élevée	Activé	0-2
H6	Vitesse automatique intensive	Activé	0-3

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes ; l'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

 Appuyez sur  pour régler la vitesse manuellement.

 Maintenez la touche  enfoncée pour désactiver la ventilation et l'éclairage.



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

5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Récipients



ATTENTION!
N'utilisez pas de plats en fonte, en argile, en grès, de grils ou de plats à gratin.



AVERTISSEMENT!
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



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



ATTENTION!
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



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



ATTENTION!
Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

5.2 Diamètres des récipients



Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

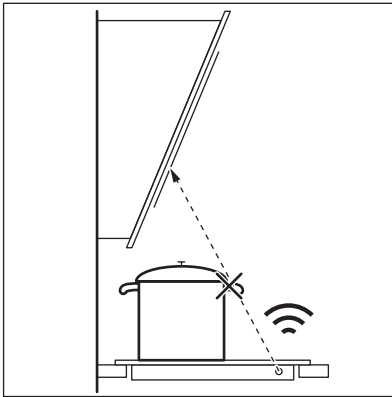
Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Multi couronne	220 - 260
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 240
Semi-rapide (avant gauche)	120 - 220
Auxiliaire	80 - 180

5.3 Conseils pour Hob²Hood

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

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

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



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

i Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'autre appareil télécommandé en même temps que la fonction de la table de cuisson.

Hottes de cuisinière dotées de la fonction Hob²Hood

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

5.4 Exemples de cuisson

Les données inscrites dans le tableau montrent des exemples de niveaux et de













temps de cuisson, que ce soit pour une friture douce, une cuisson intensive, ou encore délicate.

- Ajustez les réglages en fonction du type d'aliment, du type de gaz utilisé, du matériel et de la taille du récipient. Reportez-vous au diamètre des récipients dans le chapitre Conseils.
- Pour une cuisson délicate, utilisez le brûleur auxiliaire ou le brûleur semi-rapide avec répartiteur de flamme.
- Pour une distribution homogène de la chaleur, utilisez une poêle à revêtement, et cuisinez sur les brûleurs auxiliaire ou semi-rapide.
- Chaque exemple noté dans le tableau ci-dessous contient deux ou trois étapes.
- Si vous utilisez une poêle, commencez par y faire chauffer l'huile. Pendant la cuisson, maintenez une température constante en suivant les valeurs indiquées dans le tableau.

Symboles des méthodes de cuisson utilisés dans le tableau :

	Faire chauffer de l'huile
	Faire frire délicatement
	Faire chauffer jusqu'à ébullition
	Faire mijoter
	Mélanger les ingrédients

Plat	P or ti on s	Brû- leur	Étape 1		Étape 2		Étape 3				
			Sym- bole	Ni- ve a u	Durée (min)	Sym- bole	Ni- ve a u	Durée (min)	Sym- bole	Ni- ve a u	Durée (min)
Crê- pes	4	SR		5	1-4		2	4-8			

Steaks hachés	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Steaks hachés	3	SR		5	1-5		3	4-8			
Steaks hachés	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Frites	4	MC		5	20-30						
Béchamel¹⁾	4	AUX	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Porridge de riz¹⁾	4	AUX	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Remuer constamment

2) Sans couvercle

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Il est conseillé d'activer le verrouillage / la Sécurité enfants (Reportez-vous à « Verrouiller/déverrouiller la surface de cuisson » dans le chapitre « Utilisation quotidienne »).
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.



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).

- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

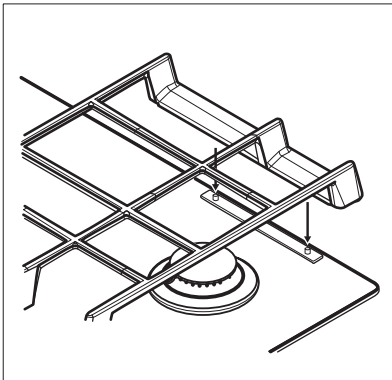
6.2 Supports de casserole

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

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

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

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

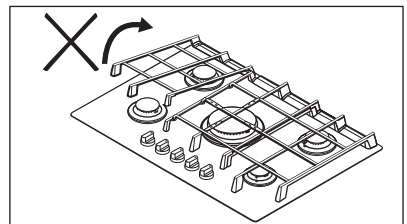
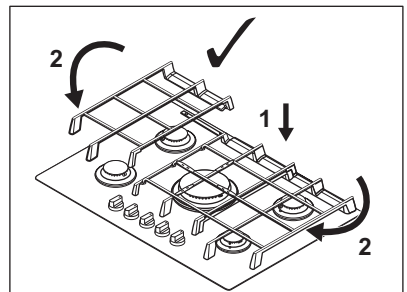
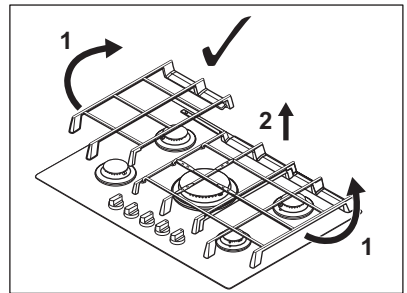


6.3 Retrait des supports de casserole

De façon à ce que les supports de casseroles restent en position correcte, ceux-ci sont montés sur des picots métalliques sur les côtés de la table de

cuisson. Pour faciliter le nettoyage, les supports de casseroles sont démontables. Soulevez les supports de casseroles en les maintenant en position horizontale et dans le bon ordre comme illustré dans la figure.

i Évitez de soulever les supports de casseroles d'un mouvement angulaire, car cela pour exercer une contrainte sur les picots métalliques. Cela risquerait d'endommager les picots et d'entraîner leur rupture.



La forme des supports de casseroles et le nombre de brûleurs dépend du modèle de l'appareil.

6.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'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.

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

Veillez à ce que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité des flammes soient nettoyées à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide pour empêcher un éclairage difficile ou une détection de flamme difficile. Vérifiez que la couronne du brûleur n'est pas bouchée par des résidus d'aliments.

6.6 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.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT











AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Que faire, quand...

Le problème	Cause probable	Remède
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 20 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 20 secondes.

Le problème	Cause probable	Remède
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
La fonction Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les brûleurs arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	La Sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.	Pour rectifier l'anomalie, éteignez ou allumez la table de cuisson. Une fois le voyant allumé et lorsque  réapparaît, touchez  puis  dans les 3 secondes suivantes. L'anomalie est rectifiée lorsque vous voyez  . Assurez-vous que la couronne et le protège-flammes soient positionnés correctement et nettoyez la partie métallique du dispositif de sécurité des flammes.

Le problème	Cause probable	Remède
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
E4 s'allume.	La table de cuisson est trop chaude.	Attendez quelques minutes que la table de cuisson refroidisse. Placez les récipients de grande taille sur les brûleurs arrière, si possible.
E6 s'allume.	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.	Suivez la même procédure que celle prévue si F apparaît.
E7 s'allume.	Trop de tentatives pour l'éliminer.	Attendez 15 minutes, puis suivez la même procédure que celle prévue si F apparaît.
E et le chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
b s'allume.	Il y a de la saleté autour du brûleur.	Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

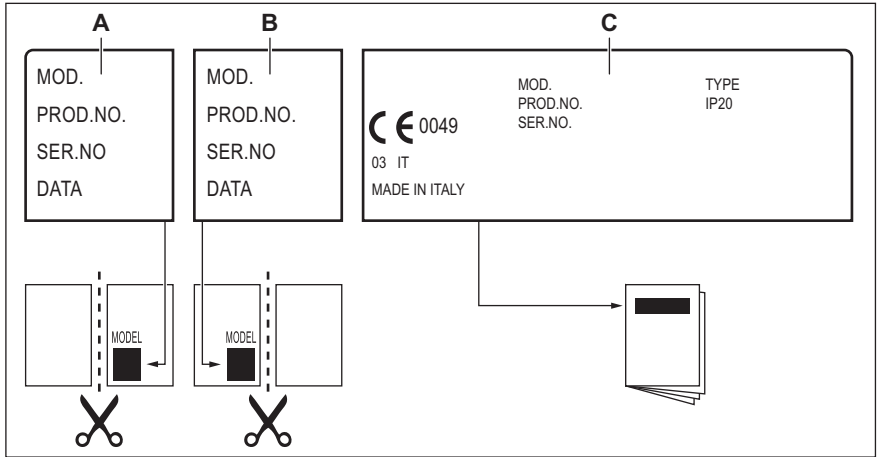
7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de

manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

7.3 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.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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

8.2 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT!

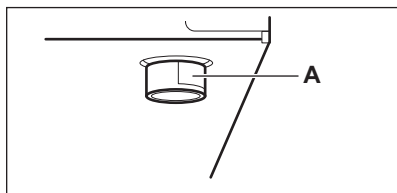
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements locaux en vigueur.

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. 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

Raccordement rigide :

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

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquéfié

Utilisez un support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquéfié. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz.

L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



AVERTISSEMENT!

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



8.3 Remplacement des injecteurs






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

5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

8.4 Choix du gaz

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Dans les 7 secondes qui suivent, appuyez sur  pendant 3 secondes.

3. Appuyez 3 fois sur . L'affichage indique « G1 ».
4. Appuyez sur . Pour entrer dans le mode.
5. L'affichage du minuteur indique le type de gaz sélectionné.
6. Appuyez sur  pour régler le type de gaz en fonction du tableau ci-dessous.
7. Appuyez sur . Pour confirmer le type de gaz. Appuyez sur  pour quitter le mode ou attendez que la fonction Arrêt automatique s'active.

Choix du gaz		
0	1	2
G20 20 mbar	Gaz liquéfié 29 mbar	Risque pour la sécurité, n'utilisez pas le choix de gaz 2. Utilisez uniquement les choix de gaz 0 ou 1 en fonction de l'alimentation en gaz.

8.5 Réglage du niveau minimal







AVERTISSEMENT!


Informations pour l'installateur agréé uniquement.






Éteignez la table de cuisson avant le réglage.

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :



1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Dans les 7 secondes qui suivent, appuyez sur  pendant 3 secondes.
3. Appuyez 4 fois sur . L'affichage indique « G2 ».
4. Appuyez sur . Pour entrer dans le mode.
5. Attendez 5 secondes après avoir sélectionné le mode.

Le brûleur indique le niveau minimal et le bandeau de commande indique .

6. Appuyez sur  ou . Pour augmenter ou diminuer la valeur et ajuster le niveau minimal.
7. Attendez 5 secondes. Pour envoyer la valeur sélectionnée à la carte d'alimentation.
8. Vérifiez que le niveau minimal est correct et appuyez sur . Pour confirmer le réglage minimal.



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

9. Appuyez sur  pour sélectionner le brûleur suivant, puis recommencez les étapes 5 à 8. Appuyez sur  pour quitter le mode.



AVERTISSEMENT!

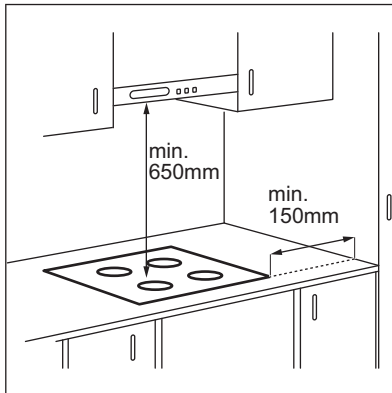
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position maximale à la position minimale.

**AVERTISSEMENT!**

Ne touchez pas aux modes G3 et G4. Ils sont uniquement destinés à un installateur agréé.

8.6 Connexion 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 correctement installée, protégée contre les chocs.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

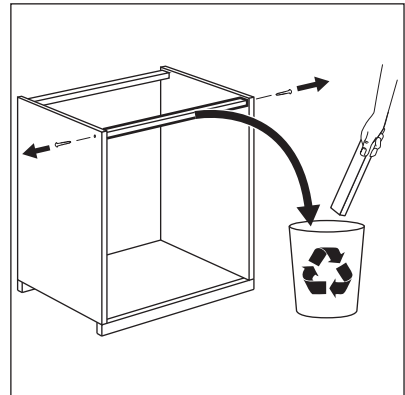
8.8 Montage

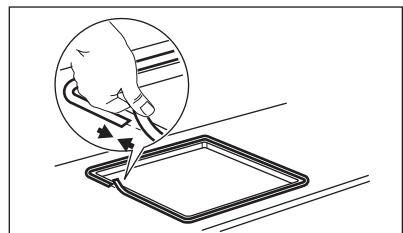
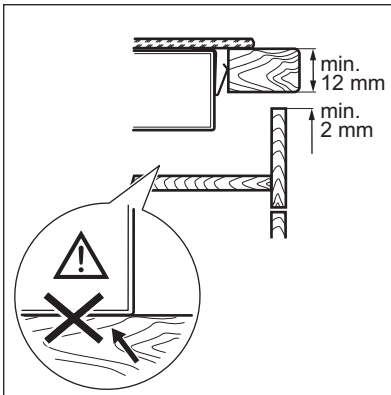
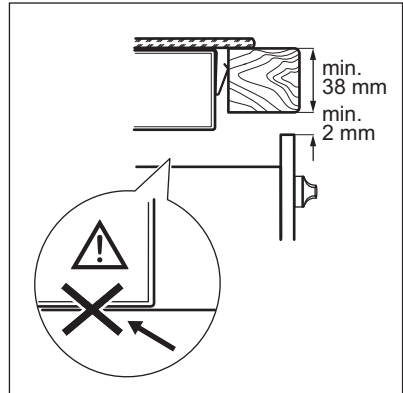
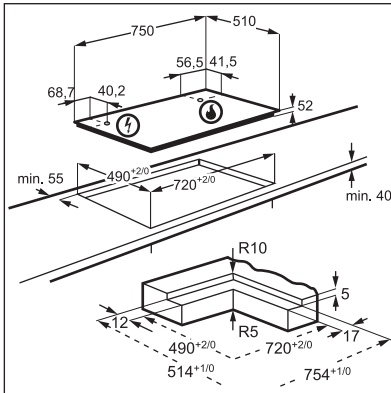
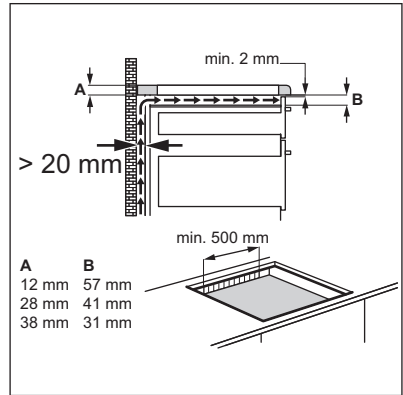
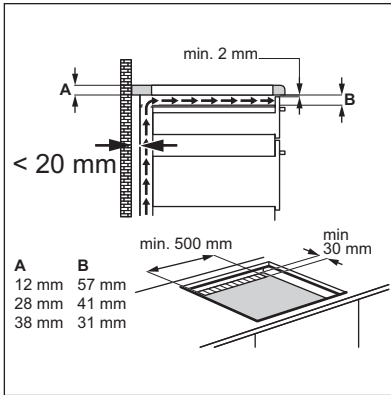
- Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique. Mais tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

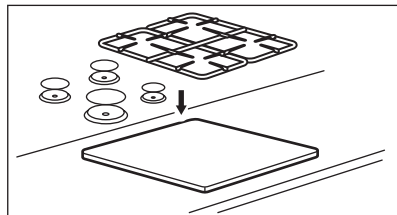
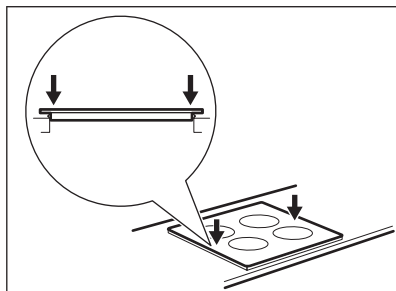
8.7 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H05SS-FT180.

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).





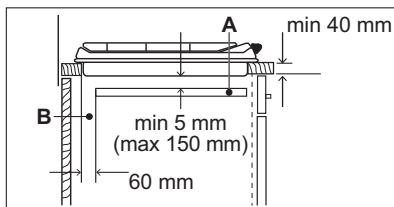


ATTENTION!
Installez l'appareil
uniquement sur un plan de
travail dont la surface est
plane.

8.9 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.



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

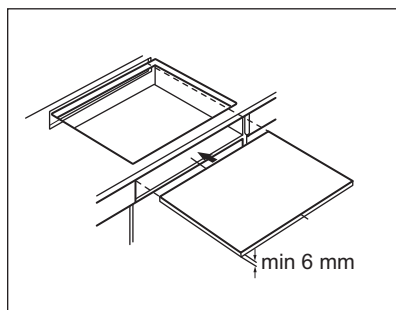
Élément de cuisine avec four

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

8.10 Possibilités d'insertion

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

Élément de cuisine avec une porte



9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Dimensions de la table de cuisson

Largeur	750 mm
Profondeur	510 mm

9.2 Autres caractéristiques techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar	10,2 kW
	Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Alimentation électrique :	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Catégorie de l'appareil :	II2E+3+		
Raccordement au gaz :	G 1/2"		
Classe de l'appareil :	3		

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

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR
Multi couronne	3,5	1,75	146
Semi-rapide	1,9	0,7	96x
Auxiliaire	1,0	0,38	70

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

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi couronne	3,6	1,8	095	262	257
Semi-rapide	1,9	0,75	71	138	136
Auxiliaire	1,0	0,47	50	73	71

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014


Identification du modèle	KGV7539IK	
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée	
Nombre de brûleurs à gaz	5	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Semi-rapide	57.5%
	Arrière droit - Semi-rapide	57.5%
	Central - Multi couronne	54.7%
	Avant gauche - Semi-rapide	54.5%
	Avant droit - Auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)	56.1%	


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

10.2 Économies d'énergie

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

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



867345112-C-C-302018

