



KGG95372K

NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	20
DE	Benutzerinformation Kochfeld	40



Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	12
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	17
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	19
11. MILIEUBESCHERMING.....	19

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- In geval van glasbreuk van de kookplaat:
 - schakel alle branders en alle elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening,
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
 - gebruik het apparaat niet.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de stroomvoorziening wordt aangesloten, is er een alpolige isolatieschakelaar met een contactopening nodig op alle polen. De volledige ont koppeling, in overeenstemming met de voorwaarden die gespecificeerd zijn in overspanningscategorie III, moet worden gegarandeerd. De aardkabel is hiervan uitgesloten.

- Let er bij het leiden van de stroomkabel op dat de kabel niet rechtstreeks in contact komt (bijvoorbeeld met behulp van isolatiehuls) met onderdelen die temperaturen van meer dan 50°C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: **BE** **LU**

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet

kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.

- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Installeer een onbrandbaar scheidingspaneel onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van

toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.

- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een electricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gasaansluiting

LET OP!

Bij gebruik van een gasfles moet je deze altijd op een vlak horizontaal oppervlak houden (met de gasklep bovenaan).

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er lucht in het apparaat circuleert.
- De informatie over de gastoevoer staat op het typeplaatje.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Volg de vereisten voor voldoende ventilatie.

2.4 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsels, brandwonden of elektrische schokken.

LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht ververst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Laat nooit een brander aan met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Om morsen te voorkomen, gebruik alleen stabiele pannen met de juiste vorm en diameter, groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg ervoor dat het kookgerei in het midden van de branders staat.
- Gebruik geen grote pannen die de randen van het apparaat overschrijden. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Gebruik geen platen, klei, keramiek of gietijzeren pannen met maximaal vermogen gedurende een langere periode.
- Plaats één pan niet op twee branders.
- Zorg dat geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap of kalkaanslagverwijderaar, de kookplaat aanraken. Dit kan matte plekken veroorzaken.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

2.5 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Verwijder de toetsen, knoppen of pakkingen niet van het bedieningspaneel. Er kan water in het apparaat komen en schade veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.
- Reinig de branders niet in de vaatwasser.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het

apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

3. MONTAGE

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Model
 Productnummer
 (PNC)
 Serienummer

3.2 Gasaansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

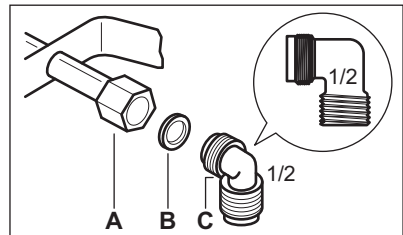
De volgende instructies over montage, aansluiting en onderhoud moeten door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften worden uitgevoerd.

Het is noodzakelijk dat de aansluiting op de gasleiding wordt uitgevoerd door middel van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van AGB (roestvrij staal) conform de geldende voorschriften (NBN D 51.003). Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, zorg er dan voor dat deze niet in aanraking komen met

bewegende onderdelen en dat deze niet bekneld raken. Wees ook voorzichtig met het plaatsen van de kookplaat met een oven.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een moer G 1/2". Alle onderdelen in de afbeelding zijn al in de fabriek gemonteerd. Voordat het apparaat de fabriek verlaat, is het getest om u de beste resultaten te geven.



- A.** Uiteinde van as met moer
- B.** Vulring meegeleverd met het apparaat
- C.** Kniekoppeling meegeleverd met het apparaat

⚠ WAARSCHUWING!

Het is belangrijk de elleboog correct te installeren. Controleer of de borst aanligt tegen het uiteinde van de schroefdraad. Installeer deze vervolgens op de aansluitleiding van de kookplaat. Foutieve montage kan leiden tot een gaslek.

Vloeibaar gas (alleen voor België)

Gebruik de houder voor de rubber vloeibaar gas slang. Gebruik altijd de pakking. Ga vervolgens verder met de gasaansluiting.

De flexibele leiding is voorbereid op gebruik als:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- deze is niet langer dan 1500 mm;
- deze geen afklemmingen vertoont;
- deze niet wordt belast met trek- of torsiekrachten;
- deze niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- deze eenvoudig kan worden onderzocht om te verzekeren dat deze in orde is.

De controle voor behoud van de flexibele leiding bestaat uit het controleren of:

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING!

Controleer na montage of de afdichting van elke leidingaansluiting correct is. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

3.3 Vervanging van injectoren (alleen voor België)

1. Verwijder de pannendragers.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de injectoren en vervang ze door de

sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk "Technische gegevens").

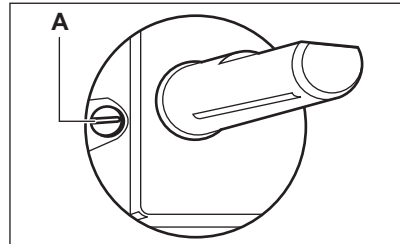
4. Plaats alle onderdelen terug, waarbij je dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uitvoert.
5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer. Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de gastoevoerdruk kan worden gewijzigd of anders is dan de benodigde druk, moet je een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding plaatsen.

3.4 Aanpassing minimumniveau (alleen voor België)

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop.
4. Pas de stand van de bypass-schroef aan met een smalle schroevendraaier (A).



5. Bij omschakelen:
 - van aardgas G20/G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draait u de instelschroef helemaal vast.
 - van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los (1/2 draai bij een multikronenbrander).

⚠ WAARSCHUWING!

Controleer of de vlam niet dooft als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

3.5 Elektrische aansluiting

- Zorg ervoor dat de nominale spanning en het type vermogen op het typeplaatje

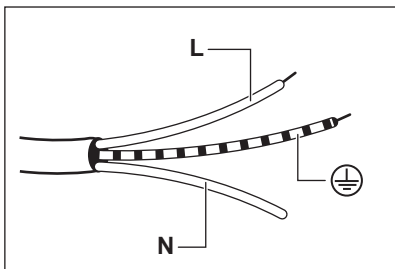
overeenkomen met de spanning en het vermogen van de lokale stroomvoorziening.


- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Het moet voorzien zijn van een geschikte stekker die de belasting op het typeplaatje aankan. Zorg ervoor dat u de stekker in een correct stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat de netvoedingsstekker na montage bereikbaar is.
- Trek niet aan de netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er bestaat brandgevaar als het apparaat op een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting is aangesloten. Zorg ervoor dat de aardingsaansluiting voldoet aan de normen en voorschriften.
- Laat het netsnoer niet heter worden dan een temperatuur van 90°C.

3.6 Aansluitsnoer

Gebruik voor het vervangen van de aansluitkabel alleen de speciale kabel of het equivalent daarvan. Het kabeltype is: H03V2V2-F T90.

Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor de voltagebelasting en de bedrijfstemperatuur. De groen/gele aardendraad moet ca. 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad .

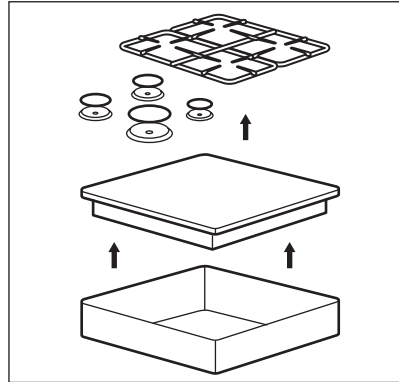


1. Sluit de groen/gele (aarde) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'E' of het aardesymbool , of groen/geel gekleurd.
2. Sluit de blauwe (nul) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'N', of blauw gekleurd.

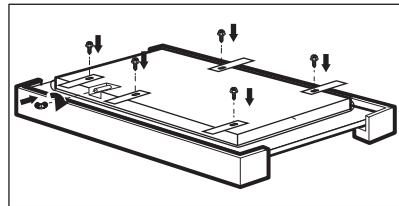
3. Sluit de bruine (onder spanning staande) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'L'. Deze moet altijd worden aangesloten op de netwerkfase.

3.7 Montage

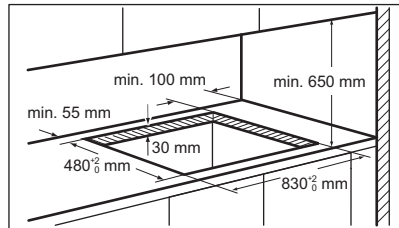
1.



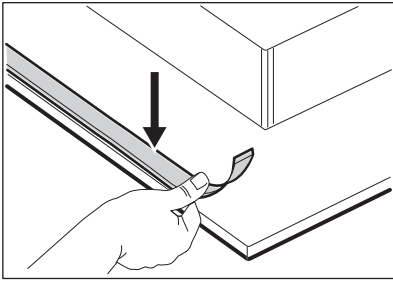
2.



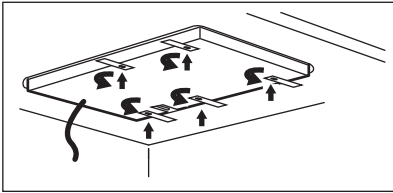
3.



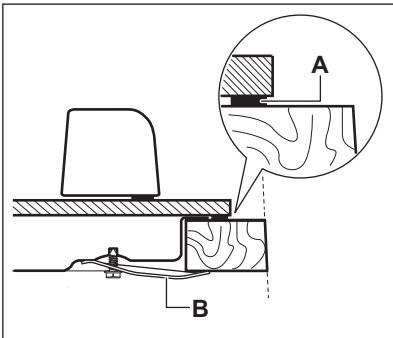
4.



5.

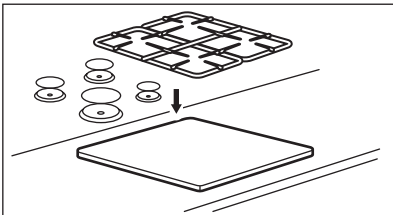


6.



- A) meegeleverde afdichting
- B) meegeleverde steunen

7.



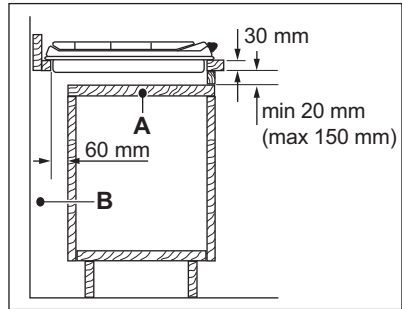
⚠ LET OP!

Monteer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

3.8 Mogelijkheden voor insertie

Het paneel dat onder de kookplaat is geïnstalleerd, moet gemakkelijk te verwijderen zijn. Ook moet het gemakkelijk toegankelijk zijn voor het geval dat er technische ondersteuning nodig is.

Keukenmeubel met



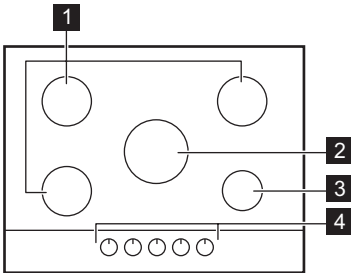
- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

Keukeneenheid met oven

De elektrische aansluiting van de kookplaat en de oven moeten afzonderlijk worden geïnstalleerd, om veiligheidsredenen en zodat de oven gemakkelijk uit de eenheid kan worden verwijderd.

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1** Normale brander
- 2** Multikroonbrander
- 3** Sudderbrander

4 Bedieningsknoppen

4.2 Bedieningsknop

Symbol	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
★	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
1	minimale gastoevoer
1 - 9	vermogensniveaus

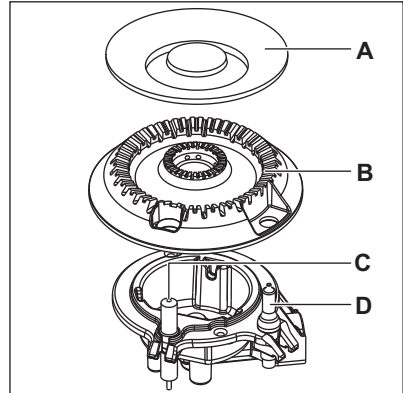
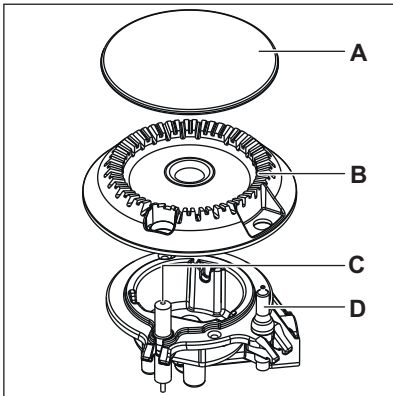
5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Overzicht brander



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingskaars
- D. Thermokoppel

5.2 De brander ontsteken



Steek de brander altijd aan voordat je er kookgerei op plaatst.

WAARSCHUWING!

Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van open vuur in de keukenomgeving. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval van onjuist gebruik van de vlam.

1. Druk de bedieningsknop omlaag en draai deze linksom naar de maximale gastoevoerstand (🔥).
2. Houd de bedieningsknop even lang of korter dan 10 seconden ingedrukt. Hierdoor kan het thermokoppel opwarmen. Zo niet, dan wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af nadat deze regelmatig is.



Als de brander na enkele pogingen niet aangaat, controleer dan of de kroon en de dop goed op hun plaats zitten.

WAARSCHUWING!

Houd de bedieningsknop niet langer dan vijftien seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden niet brandt, laat dan de bedieningsknop los en probeer de brander na minimaal 1 minuut weer aan te steken.

LET OP!

Bij afwezigheid van elektriciteit kun je de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dit geval de brander bij met een vlam, draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de maximale gastoevoerstand en druk deze omlaag. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt om het thermokoppel op te warmen.



Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan naar de uit-stand en probeer de brander na minimaal 1 minuut weer aan te steken.



De vonkontsteking kan automatisch starten als je het apparaat inschakelt, na installatie of een stroomstoring. Dat is normaal.



De kookplaat wordt geleverd met StepPower. Met deze functie kunt u het vermogen nauwkeuriger instellen van 9-1.

5.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien ●.

WAARSCHUWING!

Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Diameters van kookgerei

LET OP!

Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.

Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Meervoudige kroon	180 - 260
Semi-snel	120 - 240

Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Sudderbrander	80 - 180

6.2 Voorgestelde recepten

Voedselcategorieën	Recepten	Brandertype	Vermogensniveau
Sauzen - dressing	Bechamelsaus	Sudderbrander	2-4
	Tomatensaus	Semi-snel	1-5
Pasta - rijst - andere graan-soorten	Champignonrijst	Meervoudige kroon	1-5
	Couscous	Snel	1-6
	Ravioli	Sudderbrander	6-9
Soep - groenten	Groentesoep	Semi-snel	2-7
	Champignon- en aardappelsoep	Semi-snel	1-5
Vlees	Vissoep	Meervoudige kroon	1-4
	Gehaktballen van rundvlees	Meervoudige kroon	1-6
	Gebraden varkensfilet	Meervoudige kroon	4-9
Vis	Gegratineerde runderburger	Sudderbrander	1-5
	Inktvis met erwten	Meervoudige kroon	1-5
Maaltijden op basis van eieren	Gebakken tonijnsteak	Snel	5-8
	Omelet	Meervoudige kroon	1-5
Groenten	Champignons met kruiden	Semi-snel	2-6
	Caponata met groenten	Meervoudige kroon	4-8
	Bevroren spinazie met boter	Snel	1-4
Frituurgerechten	Patat	Meervoudige kroon	5-9
	Donuts	Meervoudige kroon	3-7
Snacks gekookt met pan	Noten roosteren	Semi-snel	2-5
	Broodcroutons	Meervoudige kroon	2-7
	Pannenkoeken	Semi-snel	3-9
Nagerechten	Karamel	Sudderbrander	1-5
	Custard	Sudderbrander	1-5
	Pannacotta	Sudderbrander	1-5



Alle recepten voor ongeveer vier porties.



De instellingen die in de kooktabel worden voorgesteld, dienen alleen als richtlijnen en moeten worden aangepast op basis van de rauwheid van het voedsel, het gewicht en de hoeveelheid ervan, alsook op basis van het type gas dat wordt gebruikt en het materiaal van het kookgerei dat wordt gebruikt om het gerecht te bereiden.



Gebruik voor een optimale delicate bereiding de sudderbrander.

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen, schrapers of gelijksoortige hulpmiddelen om het glazen oppervlak of de randen van de branders en het frame schoon te maken (indien van toepassing).

7.2 Pann dragers



De pann dragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

1. Verwijder de pann dragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.

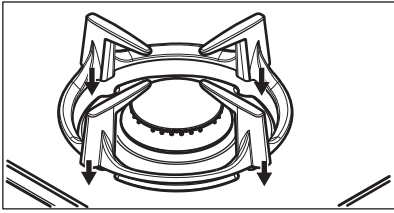


Wees zeer voorzichtig bij het vervangen van de pann dragers om schade aan de kookplaat te voorkomen.

2. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pann dragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pann dragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
4. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pann dragers zijn die in de uitsparingen van de geëmailleerde platen is geplaatst.

7.3 Verwijderen en terugplaatsen van pann dragers

Zorg ervoor dat u de pann dragers, nadat u ze heeft afgewassen, op de juiste manier terugplaatst. Om de pann dragers goed te plaatsen, Zorg ervoor dat de armen passen bij de uitsparingen die aan de basis van de brander zijn geplaatst zoals weergegeven in de afbeelding. Op deze manier is de pann drager stabiel en stevig.



7.4 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** tomaat, ketchup, mayonaise, mosterd, kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-

schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.

- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

7.5 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

7.6 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

8. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet ik doen als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er is geen vonk als de vonkontsteking wordt geactiveerd.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Plaats de branderdeksel en de kroon op juiste wijze.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de knop circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlamring is ongelijk.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de hoofdinspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

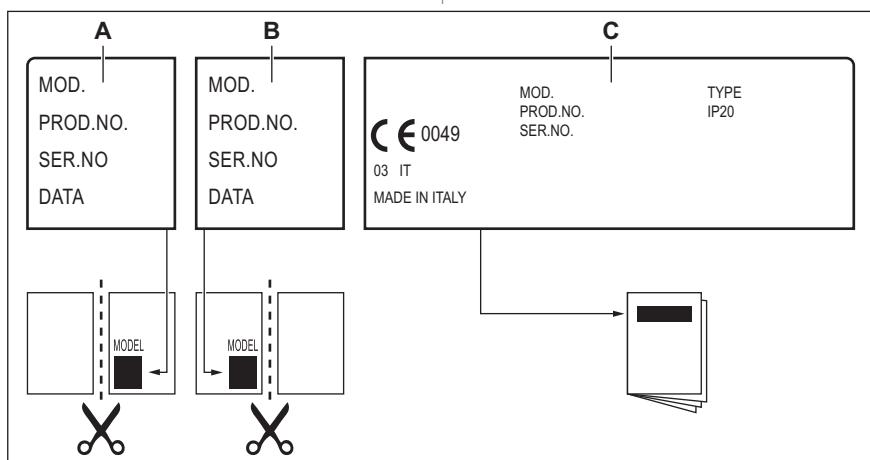
8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook

tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

8.3 Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- A. Plak het op de garantiekaart en verstuur dit deel (indien van toepassing).
- B. Plak het op de garantiekaart en bewaar dit deel (indien van toepassing).

- C. Plak het op het instructieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Afmetingen kookplaat

Breedte	880 mm
Diepte	510 mm

9.2 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMOGEN:	Origineel gas:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,45 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,45 kW
	Gasvervanging: (alleen voor BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	745 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	732 g/h
Elektrische voeding:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Apparaatcategorie:	I12E+3+ (BE) I2E (LU)		
Gasaansluiting:	R 1/2"		
Apparaatklasse:	3		

9.3 Diameters bypass

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Meervoudige kroon	57
Semi-snel	35
Sudderbrander	28

9.4 Gasbranders voor NATUURLIJK GAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Meervoudige kroon	3,9	1,4	146
Semi-snel	1,85	0,6	92
Sudderbrander	1,0	0,33	70

9.5 Gasbranders voor LPG G30/G31 28-30/37 mbar (alleen voor BE)

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROOM g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Meervoudige kroon	3,55	1,4	095	258	254
Semi-snel	1,9	0,6	71	138	136
Sudderbrander	1,0	0,33	50	73	71

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-regelgeving

Modelnummer	KGG95372K		
Type kookplaat	Inbouwkookplaat		
Aantal gasbranders	5		
Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Linksachter - Semi-snel	59,4%	
	Rechtsachter - Semi-snel	58,9%	
	Centrum midden - Multikronenbrander	53,7%	
	Linksvoor - Halfsnel	55,7%	
	Rechtsvoor - Sudder	niet van toepassing	
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)	56,9%		

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas verbranden - Deel 2-1 : Verstandig gebruik van energie - Algemeen

10.2 Energiebesparend


- Controleer voor gebruik of de branders en pannendragers correct zijn bevestigd.
- Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.
- Plaats de pan in het midden van de brander.
- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.


- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Zet het vuur zachter wanneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

10.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in uit-modus	0,3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	20
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	23
3. INSTALLATION.....	26
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	30
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	30
6. CONSEILS.....	32
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
8. DÉPANNAGE.....	34
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	36
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	37
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	38

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez 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: **BE** **LU**

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients

chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

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

2.3 Raccordement au gaz

ATTENTION!

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

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.

- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

ATTENTION!

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

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.

- 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 provoquent une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- 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.
- Ne passez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Modèle
 PNC
 Numéro de série

3.2 Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT!

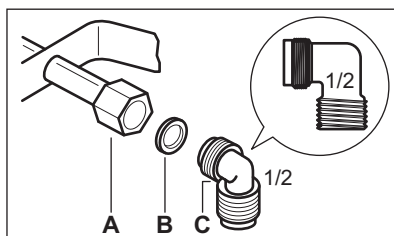
Les instructions suivantes relatives à l'installation, au raccordement et à l'entretien doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations locales en vigueur.

Il est nécessaire que le raccordement au réseau de gaz soit effectué au moyen d'un robinet d'arrêt agréé AGB. Choisissez des raccordements fixes ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur (NBN D 51.003). Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties

mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.

i

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". Tous les composants présentés sur la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil, avant de quitter l'usine de fabrication, a été testé afin de fournir les meilleurs résultats.



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

⚠ AVERTISSEMENT!

Il est important que d'installer correctement la partie soudée. Assurez-vous que l'épaulement est au bout du filetage. Puis installez-le sur le tuyau de raccordement de la table de cuisson. Un mauvais montage peut entraîner une fuite de gaz.

Gaz liquéfié (uniquement pour la Belgique)

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

Le tuyau flexible est prêt à être appliqué lorsque :

- la température ne peut dépasser la température ambiante, ni être supérieure à 30°C;
- il n'est pas plus long que 1500 mm;
- il ne présente aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ou des coins tranchants ;
- il peut être facilement examiné afin de s'assurer de son état.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

3.3 Remplacement des injecteurs (uniquement pour la Belgique)

1. Retirez les supports de casserole.

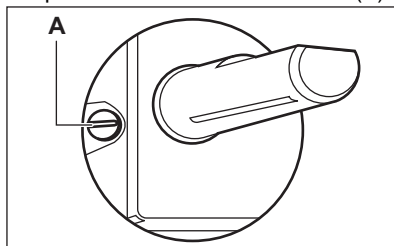
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre portant sur les « Données techniques »).
4. Montez les pièces et suivez la même procédure à l'envers.
5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz. Cette plaque se trouve dans l'emballage fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou diffère de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau de l'alimentation en gaz.

3.4 Ajustement du niveau minimum (uniquement pour la Belgique)

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette
4. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).



5. Si vous passez :
 - du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
 - du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur multi-couronne).

AVERTISSEMENT!

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

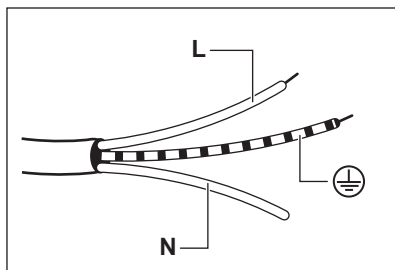
3.5 Branchement électrique


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

3.6 Câble de connexion

Pour remplacer le câble de raccordement, utilisez uniquement le câble spécial ou équivalent. Il s'agit du type de câble : H03V2V2-F T90.

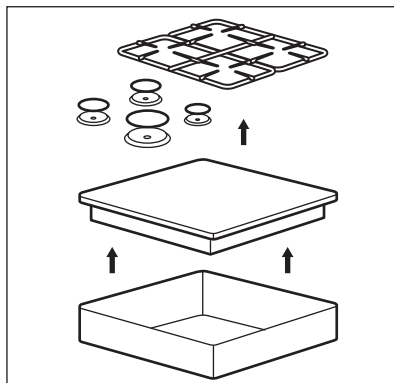
Assurez-vous que la coupe du câble est adaptée à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune / vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).



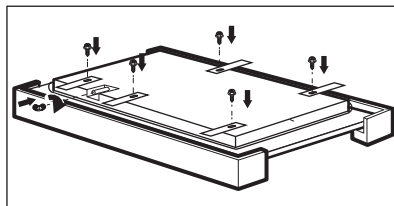
1. Branchez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant soit la lettre « E », ou le symbole de terre  ou de couleur vert et jaune.
2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleu.
3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il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

3.7 Assemblage

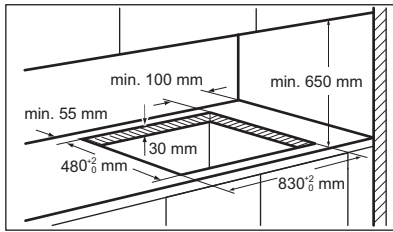
1.



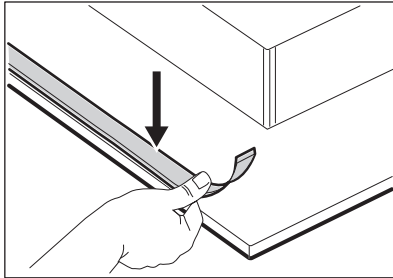
2.



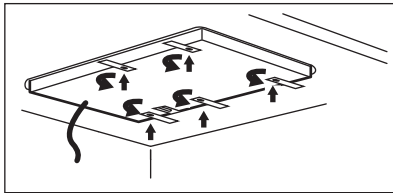
3.



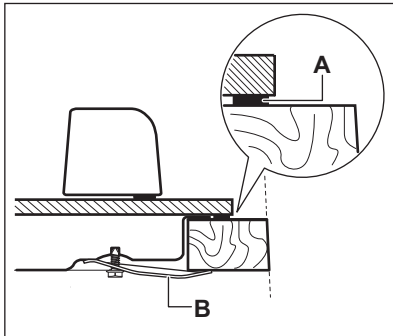
4.



5.



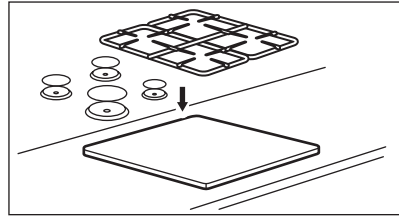
6.



A) joint fourni

B) équerres fournies

7.



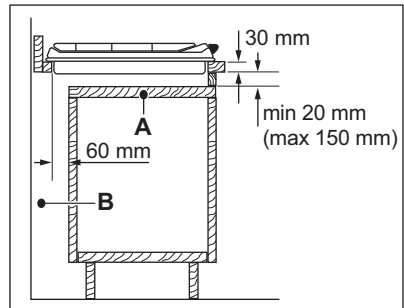
! ATTENTION!

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

3.8 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

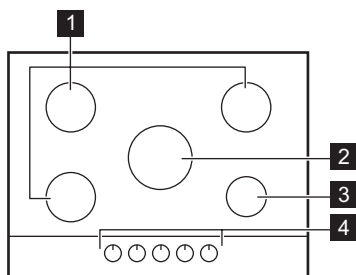
B. Espace pour les branchements

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 multi-couronne
- 3** Brûleur auxiliaire

- 4** Manettes de commande

4.2 Manette de commande

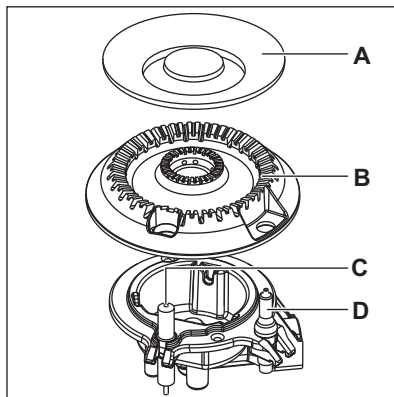
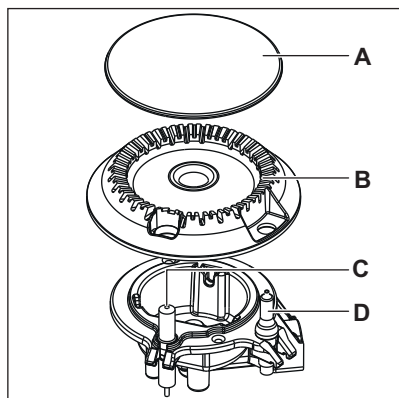
Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
★	position d'allumage / alimentation en gaz maximale
1	alimentation en gaz minimale
1 - 9	niveaux de puissance

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



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

5.2 Allumage du brûleur



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

AVERTISSEMENT!

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

1. 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.



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

5.3 Arrêt du brûleur

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

AVERTISSEMENT!

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

6. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Diamètre des ustensiles de cuisson

ATTENTION!

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

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Multi couronne	180 - 260
Semi-rapide	120 - 240
Auxiliaire	80 - 180

6.2 Suggestions de recettes

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveaux de puissance
Sauces - Assaisonnement	Béchamel	Auxiliaire	2-4
	Sauce tomate	Semi-rapide	1-5
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Multi couronne	1-5
	Couscous	Rapide	1-6
	Ravioli	Auxiliaire	6-9
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	Semi-rapide	2-7
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	Semi-rapide	1-5
	Soupe de poissons	Multi couronne	1-4
Viande	Boulettes de bœuf	Multi couronne	1-6
	Filet de porc rôti	Multi couronne	4-9
	Gratin au bœuf haché	Auxiliaire	1-5
Poisson	Seiches aux petits pois	Multi couronne	1-5
	Darne de thon grillée	Rapide	5-8
Plats à base d'œufs	Omelettes	Multi couronne	1-5
	Champignons assaisonnés	Semi-rapide	2-6
	Caponata aux légumes	Multi couronne	4-8
Légumes	Épinards surgelés au beurre	Rapide	1-4
	Frites	Multi couronne	5-9
	Beignets	Multi couronne	3-7

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveaux de puissance
Collations préparées à la poêle	Torréfaction de fruits à coque	Semi-rapide	2-5
	Croûtons de pain	Multi couronne	2-7
	Pancakes	Semi-rapide	3-9
Desserts	Caramel	Auxiliaire	1-5
	Crème anglaise	Auxiliaire	1-5
	Panna cotta	Auxiliaire	1-5



Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.



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



Pour une cuisson délicate optimale, utilisez le brûleur auxiliaire.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage 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).

7.2 Supports de casserole



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

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

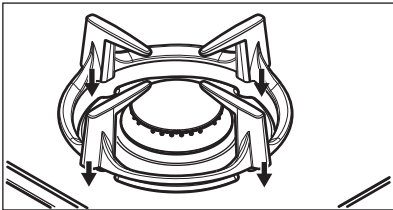


Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la table de cuisson.

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

7.3 Retrait et installation des supports de casserole

Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position. Pour replacer correctement un support de casserole, assurez-vous que ses bras s'adaptent aux découpes 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** : tomate, ketchup, mayonnaise, moutarde, traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, 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 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.

7.6 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.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire, quand...

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

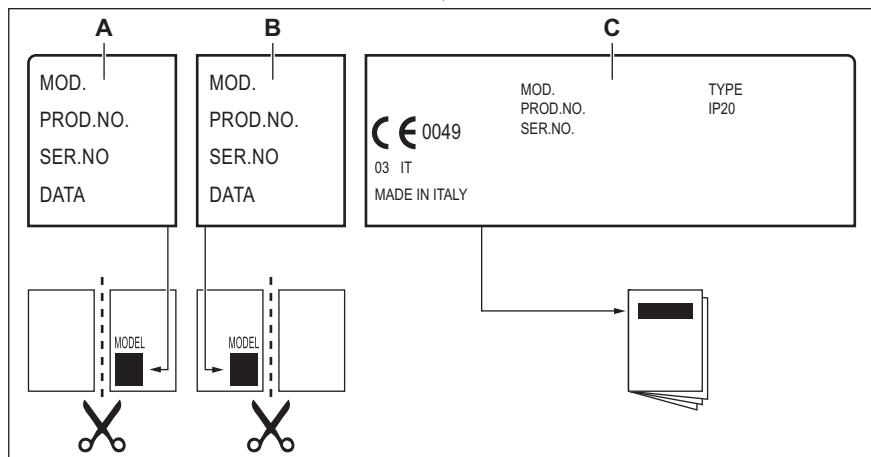
8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



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

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Dimensions de la table de cuisson

Largeur	880 mm
Profondeur	510 mm

9.2 Autres caractéristiques techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,45 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,45 kW
	Remplacement du gaz : (uniquement pour BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	745 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	732 g/h
Alimentation électrique :		220-240 V ~ 50 à 60 Hz	

Catégorie de l'appareil : II2E+3+ (BE)
I2E (LU)

Raccordement au gaz : R 1/2"

Classe d'appareil : 3

9.3 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Multi couronne	57
Semi-rapide	35
Auxiliaire	28

9.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar (BE) -G20 20 mbar (LU)

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR
Multi couronne	3,9	1,4	146
Semi-rapide	1,85	0,6	92
Auxiliaire	1,0	0,33	70

9.5 Brûleurs à gaz pour GPL G30/G31 28-30/37 mbar (uniquement pour BE)

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi couronne	3,55	1,4	095	258	254
Semi-rapide	1,9	0,6	71	138	136
Auxiliaire	1,0	0,33	50	73	71

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	KGG95372K
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz	5

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - semi-rapide	59,4 %
	Arrière droit - Semi-rapide	58,9 %
	Milieu central - Multi couronne	53,7 %
	Avant gauche - Semi-rapide	55,7 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		56,9 %

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 »	0,3 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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	40
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	43
3. MONTAGE.....	46
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	50
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	50
6. TIPPS UND HINWEISE.....	52
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	53
8. FEHLERSUCHE.....	55
9. TECHNISCHE DATEN.....	56
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	57
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	58

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Bei Glasbruch der Kochplatte:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und jedes elektrische Heizelement aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,
 - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche,
 - verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III

aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.

- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat (z. B. mit Isolierschläuchen), die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet: BE LU

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss

VORSICHT!

Wenn Sie einen Gaszylinder verwenden, stellen Sie ihn immer auf eine flache horizontale Oberfläche (mit dem Gasventil nach oben).

- Alle Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät herum zirkulieren kann.
- Die Angaben zur Gasversorgung befinden sich auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

2.4 Gebrauch

WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

⚠ VORSICHT!

Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. eine verstärkte mechanische Belüftung, sofern vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) zu leiten und gleichzeitig für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen. Lassen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung von einer Fachkraft beraten.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Damit nichts verschüttet wird, sollten Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser verwenden, der größer als die Abmessungen der Brenner ist.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.

- Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Geräts stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Verwenden Sie keine Platten, Ton-, Keramik- oder Gusseisentöpfe bei maximaler Leistung über längere Zeit.
- Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Entfernen Sie nicht die Tasten, Knöpfe oder Dichtungen vom Bedienfeld. Wasser könnte in das Gerät gelangen und es beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Reinigen Sie die Brenner nicht in der Spülmaschine.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Die externen Gasleitungen flach ausrichten.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Modell
 Produktnummer
 (PNC)
 Seriennummer

3.2 Gasanschluss

WARNUNG!

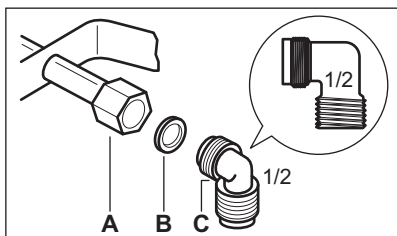
Die folgenden Anweisungen zur Installation, Verbindung und Wartung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

Der Anschluss an das Gasnetz muss mittels eines AGB-Hahns durchgeführt werden. Wählen Sie feste Anschlüsse oder

verwenden Sie ein flexibles Rohr aus Edelstahl, das den geltenden Bestimmungen (NBN D 51.003) entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre seien Sie vorsichtig, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder nicht eingeklemmt werden können. Seien Sie auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2"-Gewindemutter befestigt. Alle in der Abbildung gezeigten Komponenten wurden bereits im Werk vormontiert. Das Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks getestet, um Ihnen die besten Ergebnisse zu liefern.



- A. Schaftende mit Mutter
- B. Mitgelieferte Beilagscheibe
- C. Mitgelieferter Rohrbogen

⚠️ WARNUNG!

Es ist wichtig, die Winkelverschraubung richtig anzubringen. Achten Sie darauf, dass sich die Schulter am Ende des Gewindes befindet. Bringen Sie es dann am Verbindungsrohr des Kochfelds an. Ein falsche Montage kann zu einem Gasaustritt führen.

Flüssiggas (nur für Belgien)

Verwenden Sie den Gummirohrhalter für Flüssiggas. Die Dichtung immer einrasten. Fahren Sie dann mit der Gasverbindung fort.

Das flexible Rohr ist für die Anwendung vorbereitet, wenn:

- es nicht heißer als Raumtemperatur werden kann, höher als 30°C;
- es nicht länger als 1500 mm ist;
- es keine Drosseln zeigt;
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist;
- es nicht in Kontakt mit Schnittkanten oder Ecken kommt;
- es leicht geprüft werden kann, um seinen Zustand sicherzustellen.

Die Kontrolle der Konservierung des flexiblen Rohrs besteht in der Überprüfung, dass:

- es keine Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und auf der gesamten Länge aufweist;
- das Material nicht gehärtet ist, sondern seine korrekte Elastizität aufweist;
- die Befestigungsklammern nicht verrostet sind;
- das Verfalldatum nicht abgelaufen ist.

Wenn ein oder mehrere Defekte sichtbar sind, reparieren Sie das Rohr nicht, sondern ersetzen Sie es.

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie nach Abschluss der Installation sicher, dass die Dichtung der einzelnen Rohrverbindungsstücke korrekt ist. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

3.3 Austausch der Düsen (nur für Belgien)

1. Entfernen Sie die Topfräger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Ersetzen Sie das Typenschild (es befindet sich in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das für die neue Art der Gasversorgung. Dieses Schild befindet sich in der Packung des Geräts.

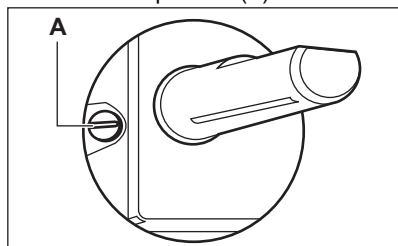
Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen

Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

3.4 Anpassung des Mindestniveaus (nur für Belgien)

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Mindeststufe.
3. Entfernen Sie den Knopf.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraubenposition (A) ein.



5. Wenn Sie wechseln:
 - Von Erdgas G20/G25 20/25 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
 - Von Flüssiggas auf Erdgas G20/G25 20/25 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Multikronen-Brenner).

⚠️ WARNUNG!

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.

3.5 Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung und der Leistungstyp auf dem Typenschild mit der Spannung und der Leistung der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert. Es muss mit einem korrekten Stecker geliefert werden, der die Last halten kann, die auf dem Typenschild genannt ist. Stellen Sie sicher, dass Sie

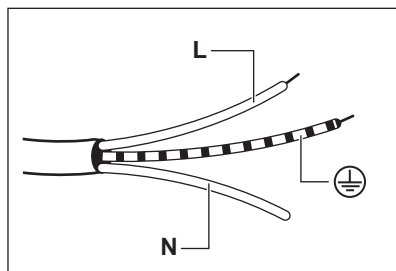
den Stecker in eine geeignete Steckdose einstecken.


- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Aufstellung des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, einem Adapter oder einer Mehrfachverbindung verbunden ist. Stellen Sie sicher, dass der Erdungsanschluss den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht auf eine Temperatur von über 90 °C erhitzt werden.

3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch das Spezialkabel oder ein gleichwertiges. Der Kabeltyp ist: H03V2V2-F T90.

Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelbe / grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

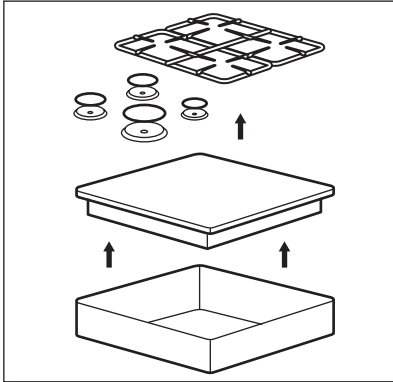


1. Schließen Sie das grün-gelbe Kabel (Erde) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „E“, dem Erdungssymbol  oder mit den Farben grün und gelb gekennzeichnet ist.
2. Schließen Sie das blaue Kabel (Nulleiter) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „N“ oder mit der Farbe blau gekennzeichnet ist.

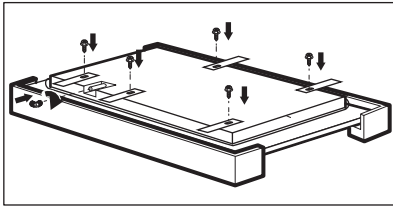
3. Schließen Sie das braune (stromführende) Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnet ist. Es muss stets an die Netzphase angeschlossen werden.

3.7 Aufbau

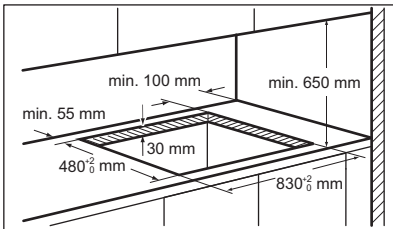
1.



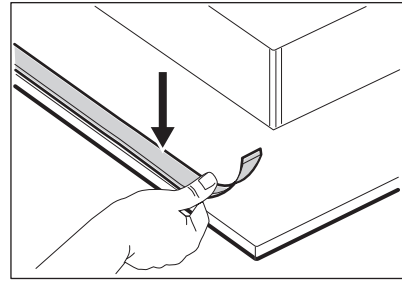
2.



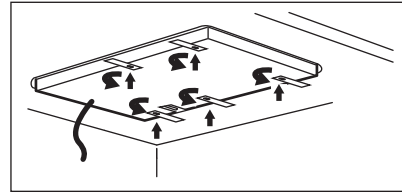
3.



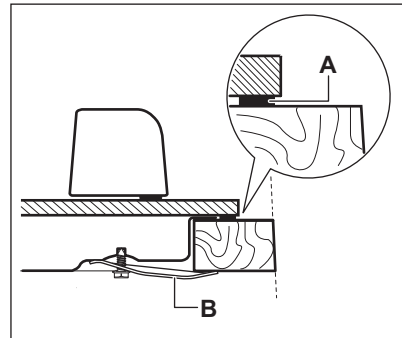
4.



5.

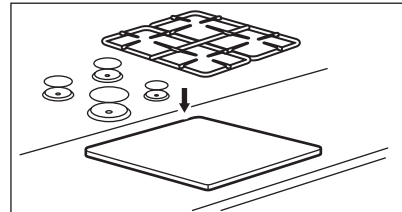


6.



- A) Mitgelieferte Dichtung
B) Mitgelieferte Klammern

7.



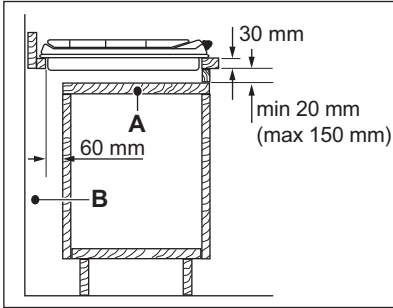
⚠ VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur auf einer flachen Arbeitsplatte.

3.8 Einsatzmöglichkeiten

Das unter dem Kochfeld angebrachte Bedienfeld muss leicht entfernt werden können und einfach zugänglich sein, falls ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich ist.

Küchenschrank mit Tür



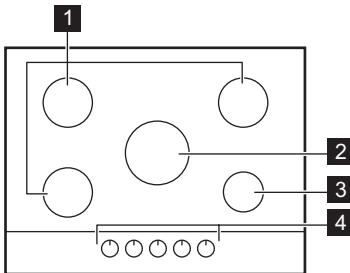
- A. Entfernbare Platte
- B. Raum für Anschlüsse

Küchenschrank mit Backofen

Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Küchenschrank entfernen lassen.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Normalbrenner
- 2 Multikronen-Brenner
- 3 Hilfsbrenner

4 Einstellknöpfe

4.2 Einstellknopf

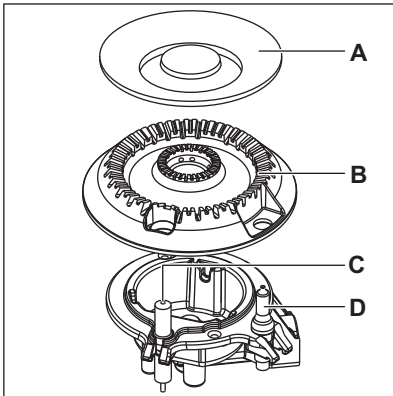
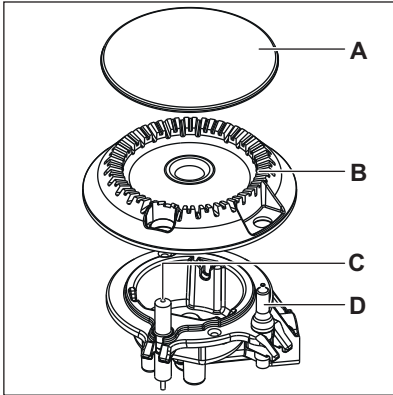
Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr/Aus-Position
★	Zündstellung/maximale Gaszufuhr
1	minimale Gaszufuhr
1 - 9	Leistungsstufen

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Übersicht Brenner



- A. Brennerdeckel
- B. Brennerkrone
- C. Zündkerze
- D. Thermoelement

5.2 Zünden des Brenners



Zünden Sie den Brenner immer, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen.

WARNUNG!

Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche sehr vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Drücke den Bedienknopf nach unten und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Gaszufuhrposition (☼).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, nachdem sie regelmäßig brennt.



Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

WARNUNG!

Halten Sie den Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Einstellknopf los, drehen Sie ihn in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens einer Minute erneut zu zünden.

VORSICHT!

Wenn Sie den Brenner nicht mit Strom zünden können, zünden Sie den Brenner mit einer Flamme. Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe und drücken Sie ihn herunter. Halten Sie den Einstellknopf mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement aufzuwärmen.



Erlischt der Brenner versehentlich, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens 1 Minute erneut zu zünden.



Der Funkgenerator kann sich nach der Installation oder nach einem Stromausfall automatisch einschalten. Das ist normal.



Das Kochfeld wird geliefert mit StepPower. Mit dieser Funktion kannst du die Leistung von 9 bis 1 genauer einstellen.

5.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position ●.

WARNUNG!

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

6. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Durchmesser des Kochgeschirrs

VORSICHT!

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Multikronen-Brenner	180 - 260
Normalbrenner	120 - 240
Hilfsbrenner	80 - 180

6.2 Empfohlene Rezepte

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe
Soßen - Dressings	Béchamel	Hilfsbrenner	2-4
	Tomatensoße	Normalbrenner	1-5
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Multikronen-Brenner	1-5
	Couscous	Starkbrenner	1-6
	Ravioli	Hilfsbrenner	6-9
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Normalbrenner	2-7
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Normalbrenner	1-5
	Fischsuppe	Multikronen-Brenner	1-4

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Multikronen-Brenner	1-6
	Schweinebratenfilet	Multikronen-Brenner	4-9
	Rindfleisch - Burger - Gratin	Hilfsbrenner	1-5
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Multikronen-Brenner	1-5
	Gebratenes Thunfischsteak	Starkbrenner	5-8
Eierspeisen	Omelett	Multikronen-Brenner	1-5
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Normalbrenner	2-6
	Caponata mit Gemüse	Multikronen-Brenner	4-8
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Starkbrenner	1-4
Frittierte Speisen	Pommes frites	Multikronen-Brenner	5-9
	Donuts	Multikronen-Brenner	3-7
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Normalbrenner	2-5
	Croutons aus Brot	Multikronen-Brenner	2-7
	Pfannkuchen	Normalbrenner	3-9
Süßspeisen	Karamell	Hilfsbrenner	1-5
	Pudding	Hilfsbrenner	1-5
	Panna Cotta	Hilfsbrenner	1-5



Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.



Die in der Kochtabelle vorgeschlagenen Einstellungen dienen nur als Richtwert und müssen je nach Rohzustand, Gewicht und Qualität der Lebensmittel sowie je nach der verwendeten Gasart und dem verwendeten Kochgeschirrmaterial angepasst werden.



Für einen optimalen schonenden Garvorgang verwenden Sie den Hilfsbrenner.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

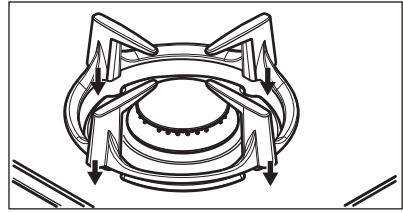
7.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.

⚠️ WARNUNG!

Verwende keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände zum Reinigen der Glasplatte oder der Zwischenräume zwischen den Außenringen der Brenner und dem Gehäuse (sofern vorhanden).



7.2 Topfträger



Die Topfträger sind nicht waschfest im Geschirrspüler. Sie müssen von Hand gewaschen werden.

1. Entferne die Topfträger, um das Kochfeld leicht zu reinigen.



Sei beim Austausch der Topfträger sehr vorsichtig, um eine Beschädigung der Kochfeldplatte zu vermeiden.

2. Die Emaillebeschichtung kann gelegentlich raue Kanten haben. Sei also vorsichtig, wenn die Topfträger von Hand wäschst und trocknest. Entferne bei Bedarf hartnäckige Flecken mit einem Pastenreiniger.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß angebracht haben.
4. Damit der Brenner richtig funktioniert, müssen die Arme der Topfträger so in den Aussparungen der emaillierten Platten liegt.

7.3 Entfernen und Einsetzen der Topfträger

Vergewissere dich nach der Reinigung des Kochfelds, dass sich die Topfträger in der richtigen Position befinden. Vergewissere dich zum korrekten Einsetzen des Topfträgers, Vergewissere dich, dass die Arme in die Aussparungen im Brennerfuß eingesetzt werden, wie in der Abbildung gezeigt. Auf diese Weise sitzt der Topfträger fest und sicher.

7.4 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Tomate, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

7.5 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

7.6 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

8. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie versuchen, den Funkenerzeuger zu verwenden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel in die richtige Position.
	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkrone ist mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.

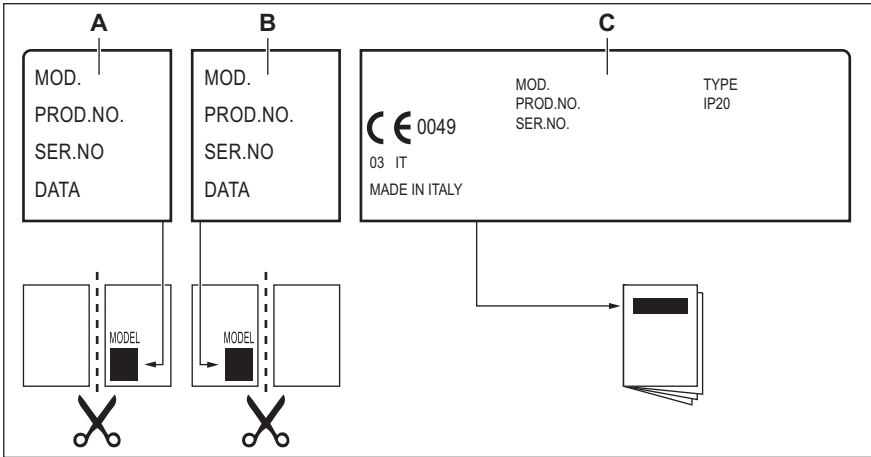
8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder

einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochure.

8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Abmessungen des Kochfelds

Breite	880 mm
Tiefe	510 mm

9.2 Sonstige technische Daten

GESAMTLEIS- TUNG:	Gas-Original:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,45 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,45 kW
	Gasaustausch: (nur für BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	745 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	732 g/h

Elektrische Versorgung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Geräte­kategorie:	I12E+3+ (BE) I2E (LU)
Gasanschluss:	R 1/2"
Geräte­klasse:	3

9.3 Bypass-Durchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Multikronen-Brenner	57
Normalbrenner	35
Hilfsbrenner	28

9.4 Gasbrenner für NATURGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Multikronen-Brenner	3,9	1,4	146
Normalbrenner	1,85	0,6	92
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70

9.5 Gasbrenner für LPG G30/G31 28-30/37 mbar (nur für BE)

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTOR-MARKE	NOMINALER GASFLUSS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multikronen-Brenner	3,55	1,4	095	258	254
Normalbrenner	1,9	0,6	71	138	136
Hilfsbrenner	1,0	0,33	50	73	71

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

Modellbezeichnung	KG95372K
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld

Anzahl der Gasbrenner	5	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links – Normalbrenner	59,4 %
	Hinten rechts – Normalbrenner	58,9 %
	Mitte - Multikronen-Brenner	53,7 %
	Vorne links – Normalbrenner	55,7 %
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)	56,9 %	

EN 30-2-1: Haushaltskochgeräte, die Gas verbrennen - Teil 2-1: Rationaler Energieverbrauch - Allgemein

10.2 Energiesparend

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Brenner und Topfträger korrekt montiert sind.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.
- Platzieren Sie den Topf mittig auf dem Brenner.
- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen.	2 Min

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



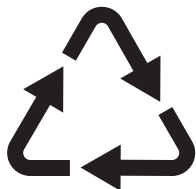
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf

deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und

Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder

Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme

darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen

Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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







electrolux.com

867374636-B-402024

