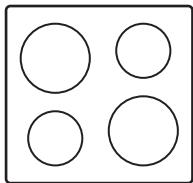




[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



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

**KGS7536SX**



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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	12
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
6. CONSEILS.....	14
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
8. DÉPANNAGE.....	16
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	17
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	19
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	20

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe

comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si 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: FR

### 2.1 Installation

#### AVERTISSEMENT!

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

#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Raccordement au gaz

### ATTENTION!

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

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## 2.4 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

### ATTENTION!

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

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

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

### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.

- La décoloration de l'email ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## 2.5 Entretien et Nettoyage

### AVERTISSEMENT!

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

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

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

Modèle .....  
PNC .....  
Numéro de série .....

### 3.2 Raccordement au gaz



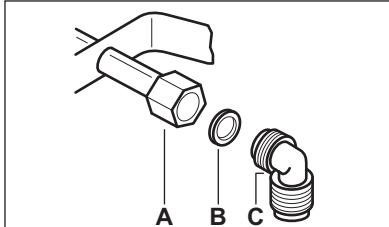
### AVERTISSEMENT!

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

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer, ajustez le raccordement dans le sens souhaité, puis serrez le tout.



A. Extrémité du tuyau avec écrou

B. Joint fourni avec l'appareil

C. Coude fourni avec l'appareil

#### Raccordement rigide :

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

#### Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

#### Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

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

#### Gaz liquéfié

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

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

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;

- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

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

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

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

#### **AVERTISSEMENT!**

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

### **3.3 Remplacement des injecteurs**

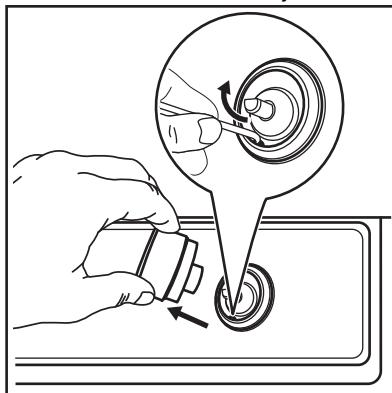
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez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

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

### **3.4 Réglage du débit minimum**

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

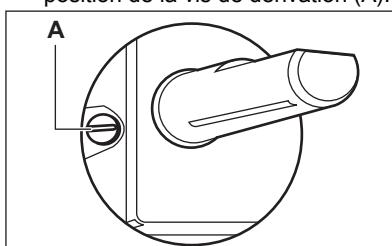
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette et le joint.



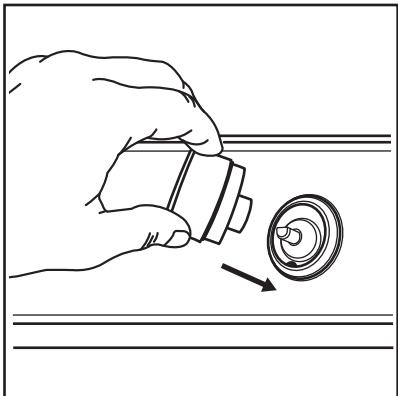
#### **AVERTISSEMENT!**

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

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



5. Si vous passez :
  - du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/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 / G20Y20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 tour (1/2 tour pour un brûleur multi-couronne).
6. Réinstallez le joint, et la manette.



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

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

### 3.5 Branchement électrique

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

- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

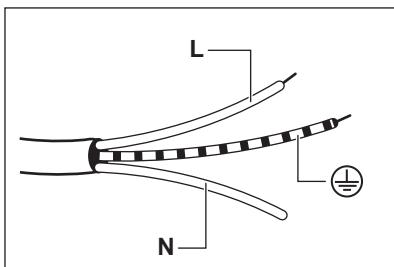


Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

### 3.6 Câble d'alimentation

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

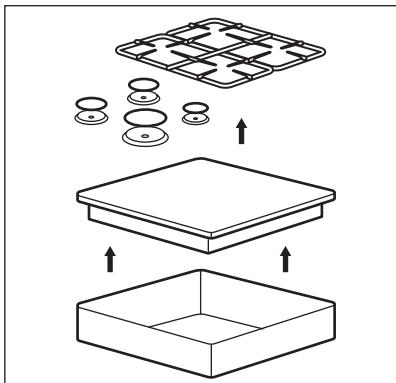
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).



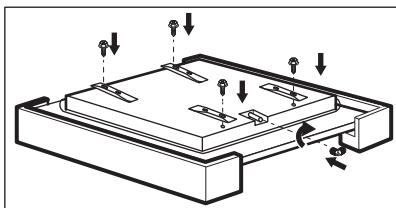
- Reliez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant la lettre « E » ou au symbole de terre ou de couleur verte et jaune.
- Reliez le fil bleu (neutre) à la borne portant la lettre « N » ou de couleur bleue.
- Reliez le fil marron (phase) à la borne portant la lettre « L ». Il doit toujours être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

### 3.7 Montage

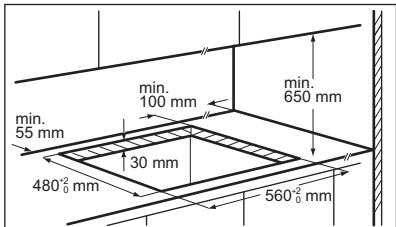
1.



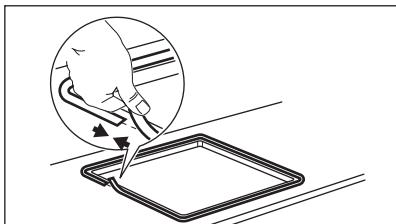
2.



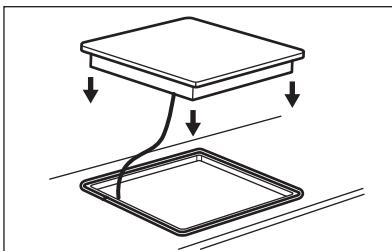
3.



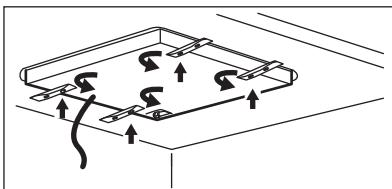
4.



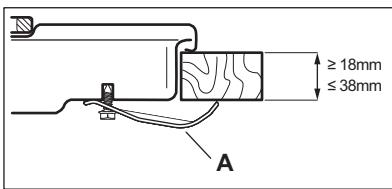
5.



6.

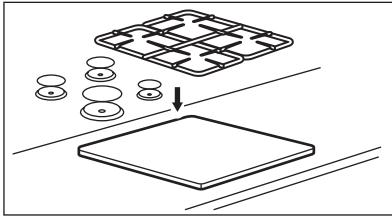


7.



A) équerre fournie

8.



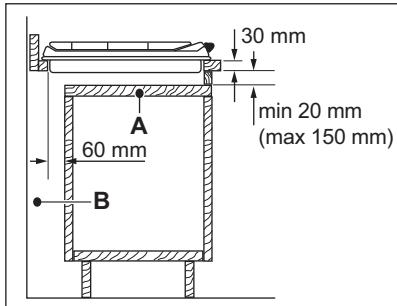
#### ATTENTION!

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est 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

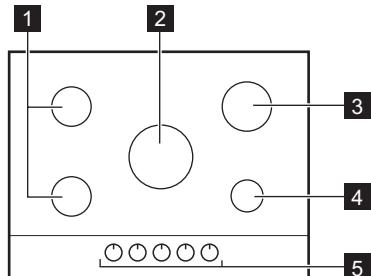
B. Espace pour les branchements

## Élément de cuisine avec four

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

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



1 Brûleur semi-rapide

2 Brûleur multi-couronne

3 Brûleur rapide

4 Brûleur auxiliaire

5 Manettes de commande

### 4.2 Manette de commande

Symbol	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
☆	position d'allumage / alimentation en gaz maximale
△	alimentation en gaz minimale

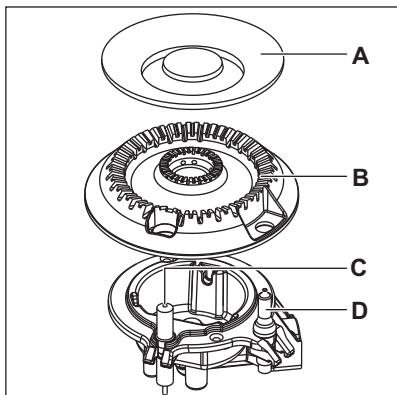
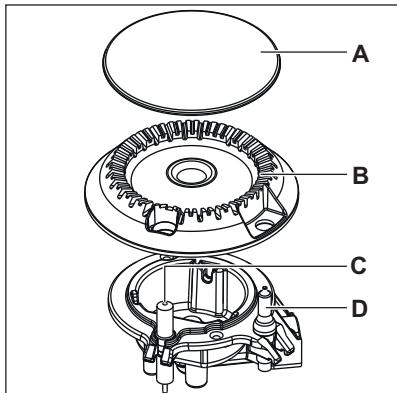
## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

## 5.2 Allumage du brûleur



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



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

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



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



### AVERTISSEMENT!

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



### ATTENTION!

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



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



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



La table de cuisson est fournie avec les valves de distribution progressive. Elles rendent le réglage de la flamme plus précis.

### 5.3 Arrêt du brûleur

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

## 6. CONSEILS

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson

#### ⚠ ATTENTION!

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

#### ⚠ ATTENTION!

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

#### ⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

#### ⚠ ATTENTION!

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

### 6.2 Diamètres des récipients

#### ⚠ ATTENTION!

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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Multi couronne	180 - 260
Rapide	180 - 260
Semi-rapide	120 - 240
Auxiliaire	80 - 180

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

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

#### Inox

- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour retirer les résidus d'aliments et de graisses brûlés ou les taches tenaces, versez une petite quantité de détergent doux dessus et laissez-le agir pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Pour protéger les surfaces en acier, utilisez des produits nettoyants spécifiquement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques corrosifs comme le chlorure. Ne nettoyez pas la surface avec des produits désinfectants, des agents détachants ou anti-rouille, ou des produits de nettoyage par immersion.

### 7.2 Supports de casserole

#### (i)

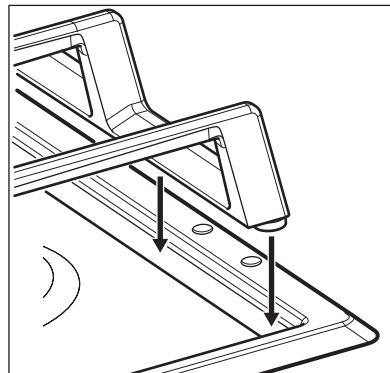
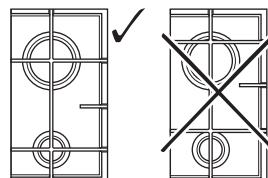
Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

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

#### (i)

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

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



### 7.3 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la

- saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
  - Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

## 7.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

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

## 7.5 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire, quand...

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

### 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

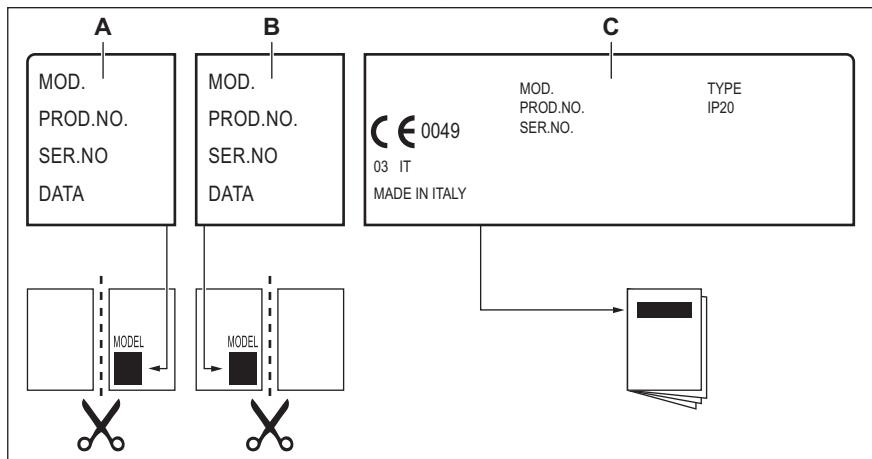
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui

fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé,

même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

### 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	744 mm
Profondeur	510 mm

### 9.2 Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm
Multi couronne	57
Rapide	52
Semi-rapide	35
Auxiliaire	28

### 9.3 Autres données techniques

Gaz original :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar	11,65 kW 11,15 kW
PIUSSANCE TOTALE :	Remplacement du gaz :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar
		825 g/h 811 g/h

Alimentation électrique : 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Catégorie de l'appareil : II2EY20+3+

Raccordement au gaz : G 1/2"

Classe d'appareil : 3

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

BRÛLEUR	PUISSEANCE NORMALE kW	PUISSEANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR
Multi couronne	4,0	1,4	146
Rapide	2,95	0,75	119°
Semi-rapide	1,85	0,6	92
Auxiliaire	1,0	0,33	70

### 9.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20Y20/G25 20/25 mbar

BRÛLEUR	PUISSEANCE NORMALE kW	PUISSEANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR
Multi couronne	3,7	1,4	146
Rapide	2,95	0,75	119°
Semi-rapide	1,75	0,6	92
Auxiliaire	1,0	0,33	70

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

BRÛLEUR	PUISSEANCE NORMALE kW	PUISSEANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi couronne	3,55	1,4	095	258	254
Rapide	2.8	0,95	86	204	200

BRÛLEUR	PUISSEANCE NORMALE kW	PUISSEANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Semi-rapide	2,0	0,6	71	145	143
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	KGS7536SX
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 Arrière droit - rapide Milieu central - Multi couronne Avant gauche - Semi-rapide Avant droit - auxiliaire
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)	60,5 % 57,8 % 53,0 % 60,7 % non applicable
EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général	58,0 %

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 

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

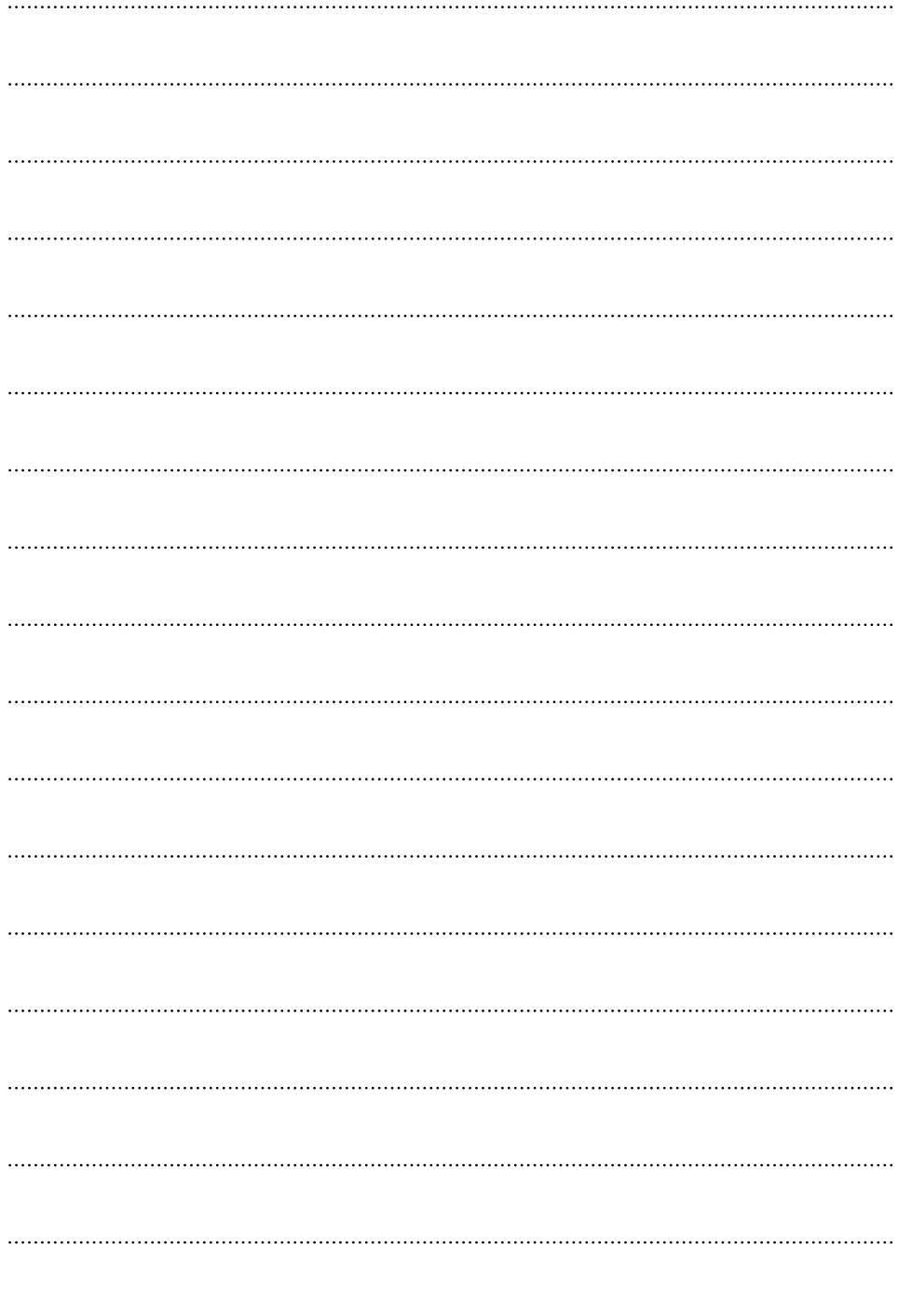
Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

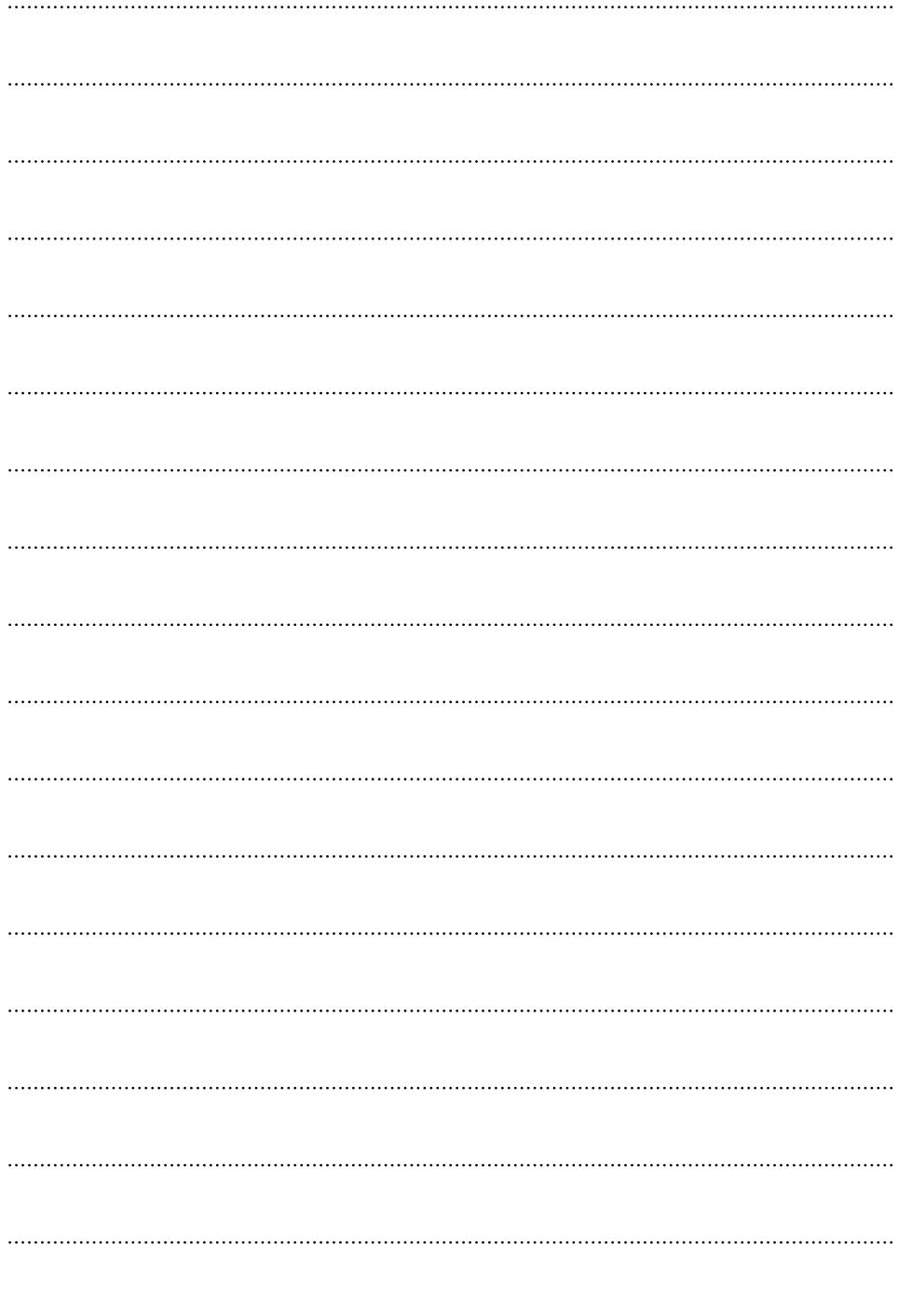
**FR** Concerne la France uniquement :

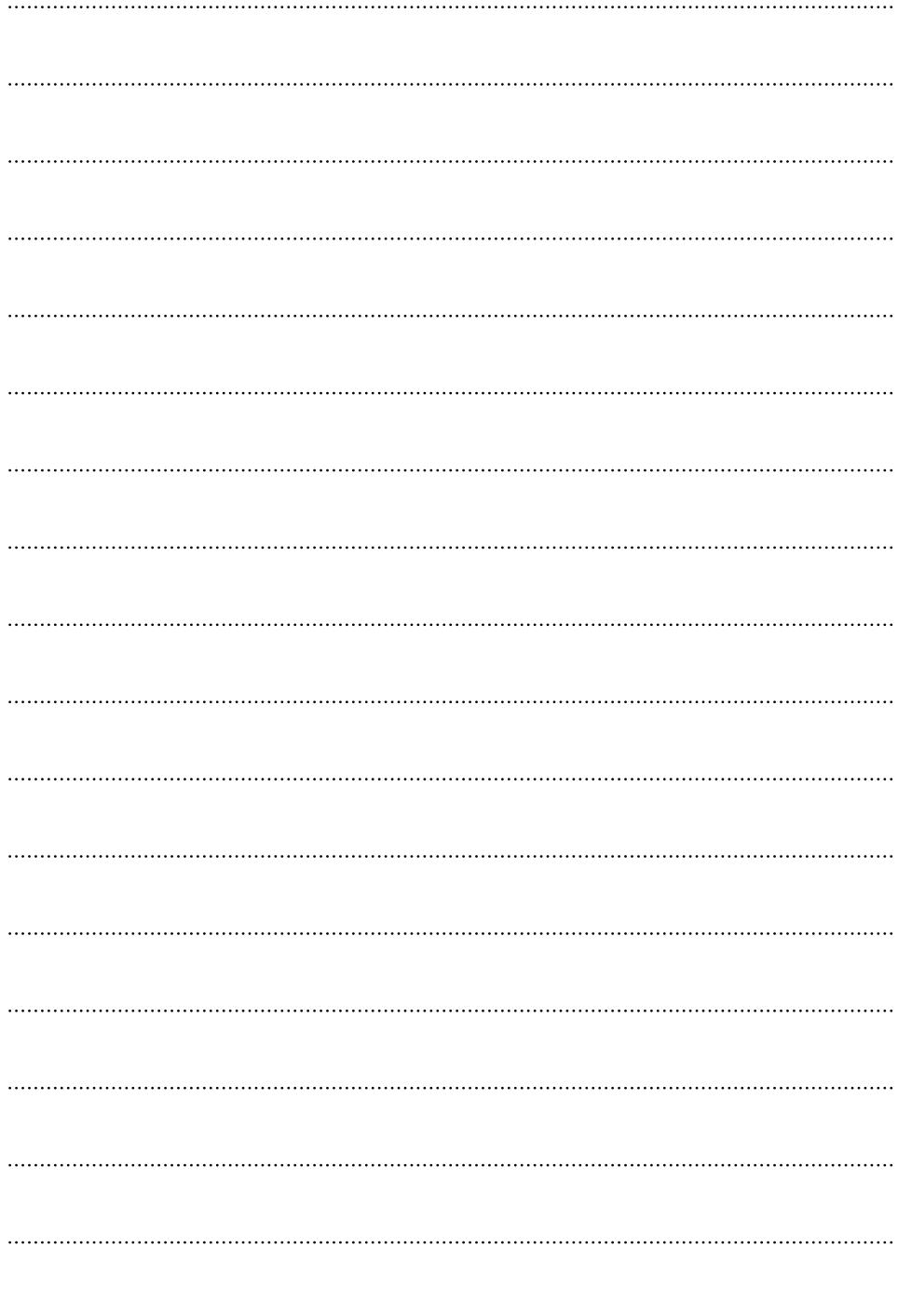


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !









**electrolux.com**

867388254-A-152025

