



Thinking of you
Electrolux



EGS6648

EN	HOB	USER MANUAL	2
FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	16
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	31
IT	PIANO COTTURA	ISTRUZIONI PER L'USO	46
ES	PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	60

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	7
4. DAILY USE	7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS	8
6. CARE AND CLEANING	9
7. TROUBLESHOOTING	10
8. INSTALLATION	11
9. TECHNICAL INFORMATION	14

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.RegisterElectrolux.com



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: 

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.

- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

justment of the appliance are compatible.

- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the ad-

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- This appliance is for cooking purposes only. Do not use the appliance for other purposes, as for example room heating.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture. Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).

- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.3 Care and Cleaning

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal

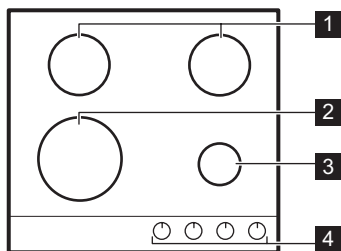
**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



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

3.2 Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
☆ 🔱	ignition position / maximum gas supply

Symbol	Description
🔱	minimum gas supply

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



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

4.1 Ignition of the burner



WARNING!

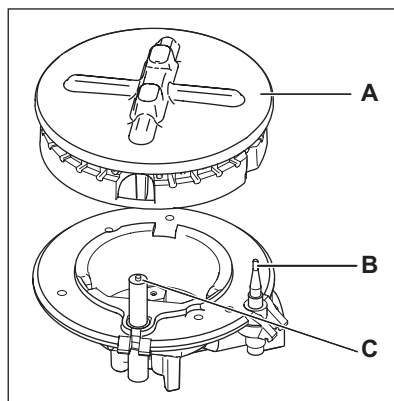
Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case of misuse of the flame



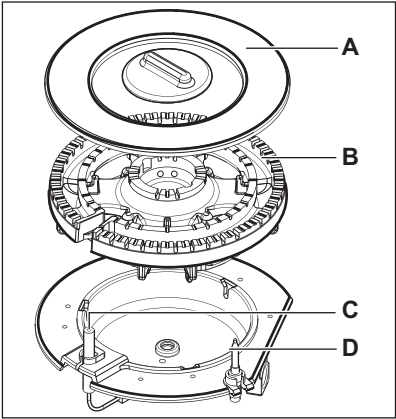
Always light the burner before you put cookware.

Lighting the burner:

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



- A) Burner cap and crown
- B) Thermocouple
- C) Ignition candle



- A)** Burner cap
B) Burner crown
C) Ignition candle
D) Thermocouple



WARNING!

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



In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.



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



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

4.2 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .



WARNING!

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

5. HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

5.1 Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.



WARNING!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

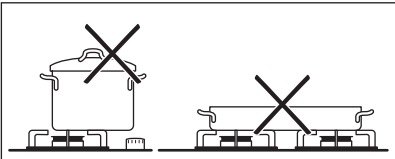
Burner	Diameters of cook-ware
Triple Crown	180 - 260 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm

Burner	Diameters of cook-ware
Auxiliary	80 - 160 mm



WARNING!

Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up.
Do not put the same pan on two burners.



**WARNING!**

Make sure that pot handles is not above the front edge of the cook-top. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

**WARNING!**

Do not use a flame diffuser.

6. CARE AND CLEANING

**WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

**WARNING!**

Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.



Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
 - **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: lime-scale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates.

6.1 Cleaning of the spark plug

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

6.2 Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	• There is no electrical supply	• Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. • Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	• Burner cap and crown are placed uneven	• Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	• Thermocouple is not heated sufficient	• After lightning the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The gas ring burns unevenly	• Burner crown is blocked with food residues	• Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

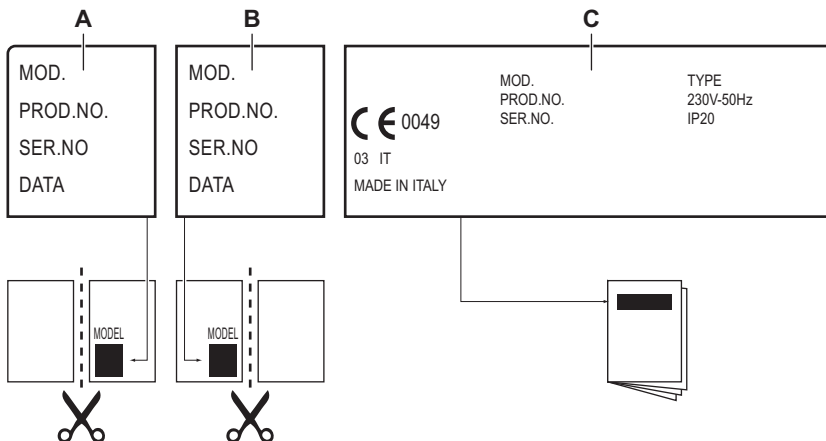
- Product number (PNC)
- Serial Number (S.N.)
Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description



- A)** Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable)
- B)** Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable)

- C)** Stick it on instruction booklet

8. INSTALLATION



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



WARNING!

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

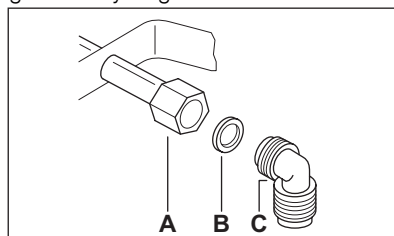
8.1 Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.

If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88. For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



- A)** End of shaft with nut
- B)** Washer
- C)** Elbow (if needed)

Rigid connection:

Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection:

Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2 m.



When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame!**

8.2 Injectors replacement

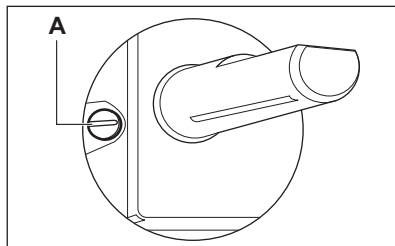
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

8.3 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).

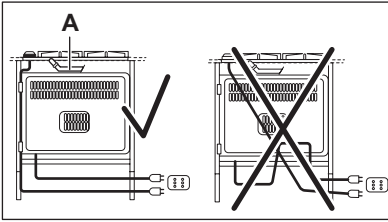


WARNING!

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

8.4 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C. To prevent contact between the cable and the appliance below the hob use the clamps which are on the side of the cabinet.

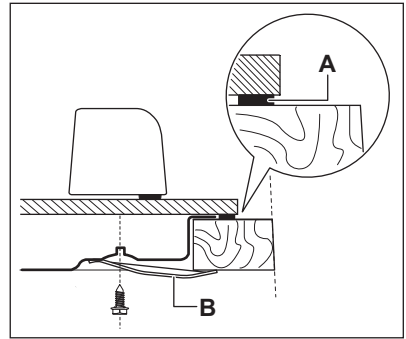
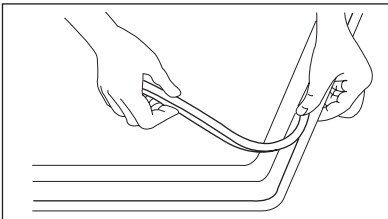
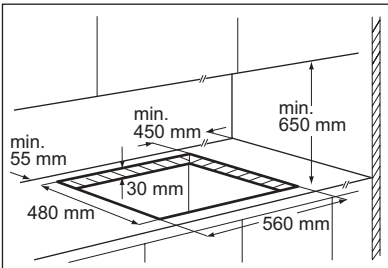


A) Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

8.5 Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

8.6 Building In



A) supplied seal

B) supplied brackets



CAUTION!

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

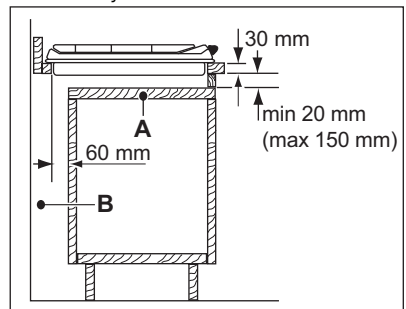


If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

8.7 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



A) Removable panel

B) Space for connections

Kitchen unit with oven

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

9. TECHNICAL INFORMATION

Hob dimensions

Width:	595 mm
Length:	525 mm

Hob recess dimensions

Width:	560 mm
Length:	480 mm

Heat input

Triple Crown burner:	4.0 kW
Semi-Rapid burner:	2.0 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30 (3+) 28–30 mbar = 654 g/h G31 (3+) 37 mbar = 643 g/h
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2H3+
Gas connection:	G 1/2
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm	Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28	Triple Crown	56
Semi-rapid	32		

Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Auxiliary	1.0	70
Semi-rapid	2.0	96
Triple Crown	4.0	146

Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliary	1.0	50	73	71
Semi-rapid	2.0	71	145	143

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Triple Crown	4.0	98	291	286

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	19
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	21
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	22
5. CONSEILS UTILES	23
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	23
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	25
8. INSTALLATION	26
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	29

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.RegisterElectrolux.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : 

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- 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 la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Tout raccordement au gaz doit être effectué 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 relatives à l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

Raccordement au gaz

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à brancher l'appareil en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

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

inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

- 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 ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



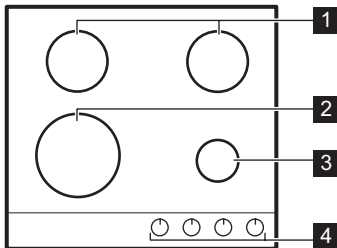
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



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

3.2 Manettes de commande

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

Symbole	Description
	alimentation en gaz minimale

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur



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



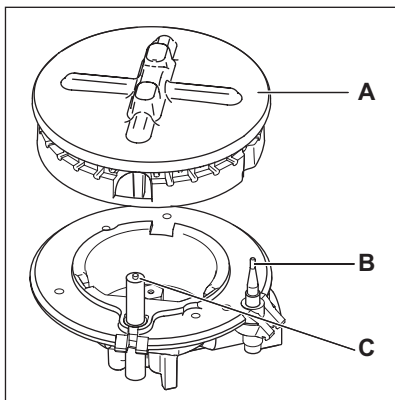
Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

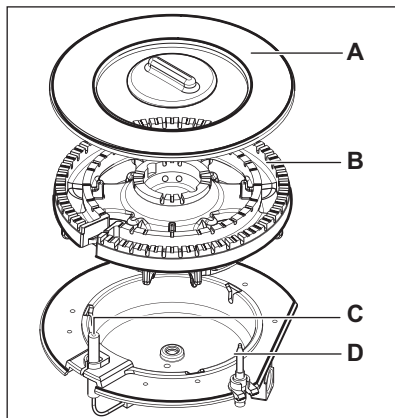
1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale ( ).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme 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.



- A) Chapeau et couronne du brûleur
- B) Thermocouple
- C) Bougie d'allumage



- A) Couvercle du brûleur
- B) Couronne du brûleur
- C) Bougie d'allumage
- D) Thermocouple



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.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.



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.

4.2 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur le symbole ●.



AVERTISSEMENT

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

5. CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.



AVERTISSEMENT

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

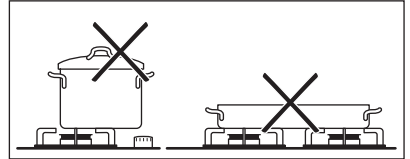
Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer.

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.



Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- 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 casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.

- **Faites très attention lorsque vous remplacez les supports de cassero-**

les afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre.
- **Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir** avant de nettoyer : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Pour finir, **frottez l'appareil avec un chiffon propre**.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte.

6.1 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.

6.2 Entretien périodique

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

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	- Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé. - Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.

En cas d'anomalie, tentez d'abord de trouver une solution au problème par vous-même. Si vous ne trouvez pas de solution au problème vous-même, contactez votre vendeur ou le service après-vente local.



Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel agréé, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut vous être facturé, même en cours de garantie.

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-

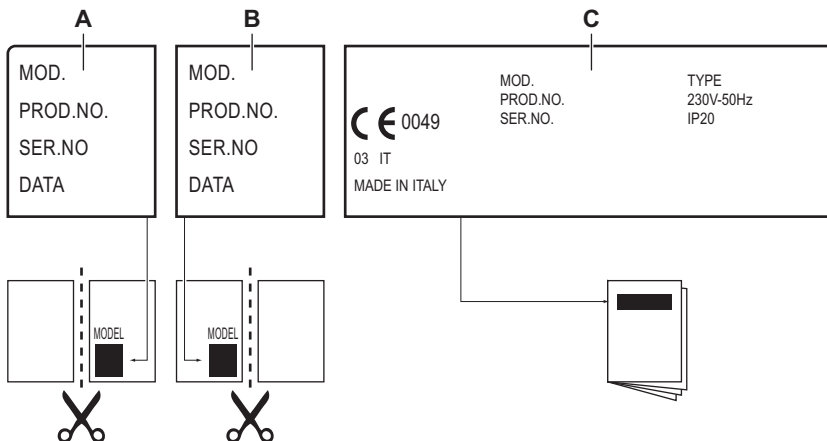
de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle
- Référence du produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine. Elles sont disponibles auprès du service après-vente et des magasins de pièces de rechange agréés.

7.1 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



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

- C)** Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

Les instructions suivantes concernant l'installation, l'entretien et la ventilation doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires en vigueur (UNICI-G 7129 - 7131). Assurez-vous que la cuisine soit suffisamment aérée : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle (ils doivent être équivalents à au moins 100 cm²) ou installez une hotte à extraction mécanique.

més. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.

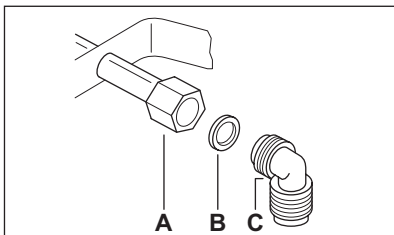


Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées.

Si la pression fournie ne correspond pas à la valeur indiquée, il est nécessaire d'installer un régulateur de pression adéquat, conformément à la norme UNI EN 88. Pour le gaz liquéfié (LPG), l'utilisation d'un régulateur de pression est autorisée uniquement si celui-ci est conforme à la norme UNI EN 12864. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.

8.1 Raccordement au gaz

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 compri-



- A)** Extrémité du tuyau avec écrou
B) Rondelle
C) Raccord coudé (si nécessaire)

Raccordement rigide :

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

Connexion flexible :

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



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

8.2 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 « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

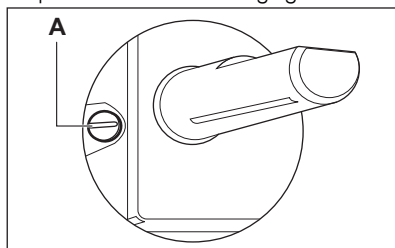
Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter

un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).



AVERTISSEMENT

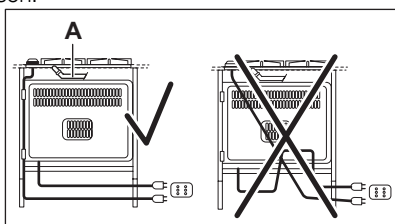
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 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'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

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

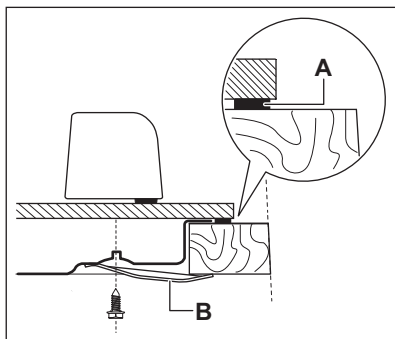
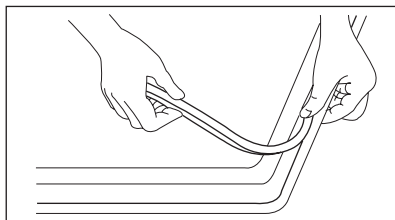
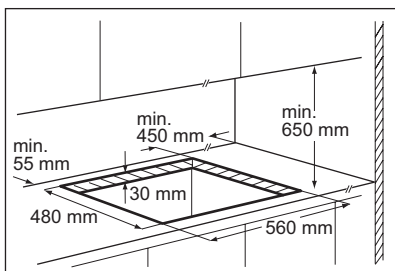


A) Tuyau en cuivre rigide ou tuyau flexible en acier inoxydable

8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. 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).

8.6 Encastrement



A) joint fourni

B) équerres fournies



ATTENTION

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

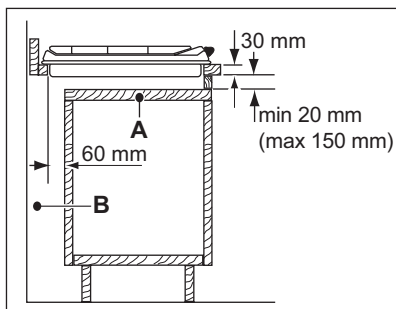


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

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



- 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.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	595 mm
Longueur :	525 mm

Longueur : 480 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm
-----------	--------

Puissance

Brûleur à triple couronne :	4.0 kW
Brûleur semi-rapide :	2.0 kW
Brûleur auxiliaire :	1.0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 654 g/h G31 (3+) 37 mbar = 643 g/h
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	II2H3+
Raccordement au gaz :	G 1/2
Alimentation en gaz :	G20 (2H) 20 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm	Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28	Triple couronne	56
Semi-rapide	32		

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	70
Semi-rapide	2.0	96
Triple couronne	4.0	146

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

BRÛLEUR	PUISSAN-CE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliaire	1.0	50	73	71
Semi-rapide	2.0	71	145	143
Triple couronne	4.0	98	291	286

10. 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.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	32
2. SICHERHEITSHINWEISE	33
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	36
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	36
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	38
6. REINIGUNG UND PFLEGE	38
7. FEHLERSUCHE	40
8. MONTAGE	41
9. TECHNISCHE DATEN	44

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.RegisterElectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche.

2. SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte
geeignet: ☐ IT

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf 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 Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten 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. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Druck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß den aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie

Gasanschluss

die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- 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!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kaltsäurehaltige Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel als Raumheizung.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Bei längerer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden (Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube, falls vorhanden).
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung



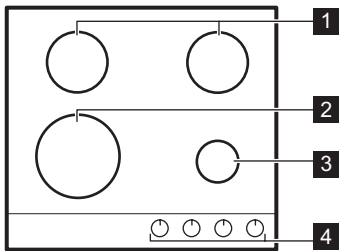
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



- 1 Normalbrenner
- 2 Dreikronen-Brenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Einstellknöpfe

3.2 Einstellknöpfe

Symbol	Beschreibung
	Keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
	Zündstellung / maximale Gaszufuhr

Symbol	Beschreibung
	Minimale Gaszufuhr

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Zünden des Brenners



WARNUNG!

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



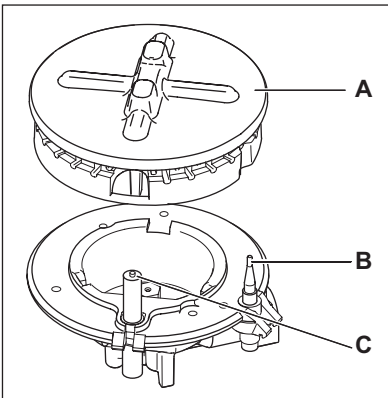
Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

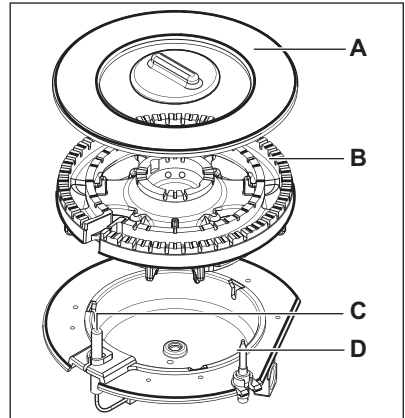
1. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe ().
2. Halten Sie den Einstellknopf höchstens 10 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.



Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkronen und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.



- A) Brennerdeckel und -kronen
- B) Thermoelement
- C) Zündkerze



A) Brennerdeckel

B) Brennerkronen

C) Zündkerze

D) Thermoelement



WARNUNG!

Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter nach unten, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.



Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen ihn nach einer Minute erneut zu zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

4.2 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf zum Symbol ● .



WARNUNG!

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Energieeinsparungen

- Verschließen Sie die Pfannen, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.



WARNUNG!

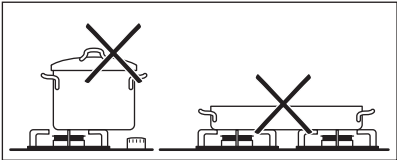
Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Dreikronen-Brenner	180 - 260 mm
Normal-brenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 160 mm



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Topfböden nicht die Einstellknöpfe berühren. Befinden sich die Einstellknöpfe unter den Topfböden, werden sie durch die Flamme erhitzt. Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrtell auf zwei Brennern gleichzeitig.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen. Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG!

Verwenden Sie keinen Wärmeverteiler.

6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.



Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken ggf. mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschä-**

digungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
- **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben**.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten.

6.1 Reinigen der Zündkerzen

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.

6.2 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionsfähigkeit des Druckreglers überprüfen.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	• Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	• Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	• Stellen Sie sicher, dass Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	• Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	• Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	• Speisereste an der Brennerkrone.	• Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ord-

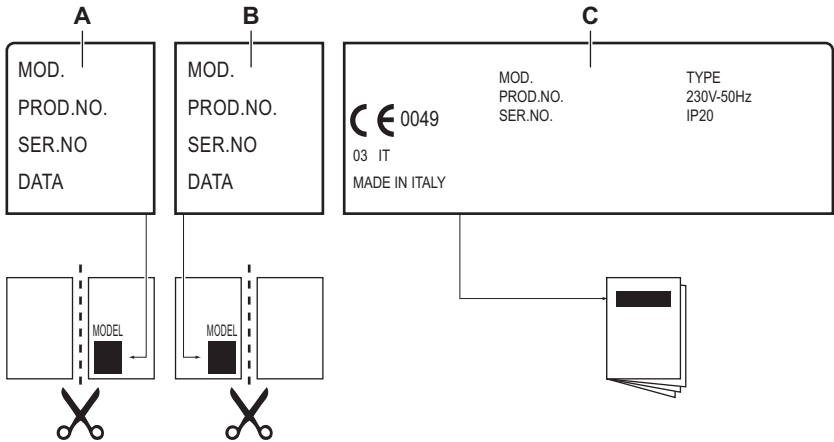
nungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S.N.)

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

7.1 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

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



WARNUNG!

Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Installations-, Wartungs- und Belüftungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen (UNI-CIG 7129 - 7131) ausgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen von mindestens 100 cm² offen oder installieren Sie eine mechanische Abzugshaube.

nen. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.

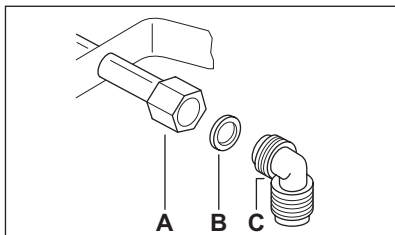


Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht.

Entspricht der gelieferte Druck nicht dem angegebenen Wert, muss ein geeigneter Druckregler gemäß der Norm UNI EN 88 installiert werden. Im Fall von Flüssiggas (LPG) ist die Verwendung eines Druckreglers nur erlaubt, wenn er UNI EN 12864 entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.

8.1 Gasanschluss

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden kön-



- A)** Schaftende mit Mutter
B) Beilagscheibe
C) Rohrbogen (falls erforderlich)

Fester Anschluss:

Führen Sie den Anschluss mit festen Metallrohren aus (Kupfer mit mechanischem Endstück)(UNI-CIG 7129).

Flexibler Anschluss:

Verwenden Sie ein flexibles Edelstahlrohr (UNI-CIG 9891) mit einer maximalen Länge von 2 m.



Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme!**

8.2 Austauschen der Düsen

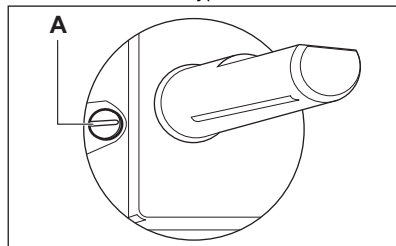
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

8.3 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



A) Bypass-Schraube

- Wenn Sie von Erdgas G20 (20 mbar) zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas G20 20 mbar wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Dreikronen-Brenner) zurück.



WARNUNG!

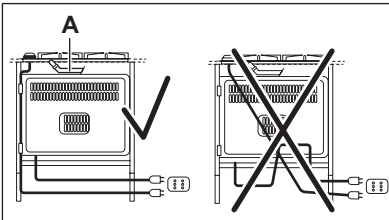
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

8.4 Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

Um einen Kontakt des Kabels mit dem Gerät unter dem Kochfeld zu vermeiden, verwenden Sie die Haken auf den Seiten des Gehäuses.

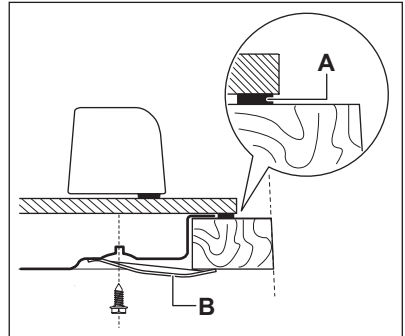
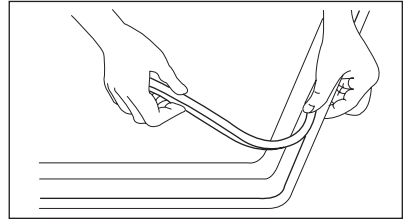
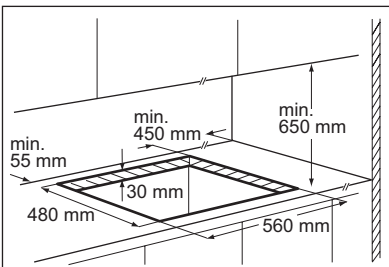


A) Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

8.5 Ersetzen des Netzkabels

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

8.6 Montage



A) Mitgelieferte Dichtung

B) Mitgelieferte Halterungen



VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

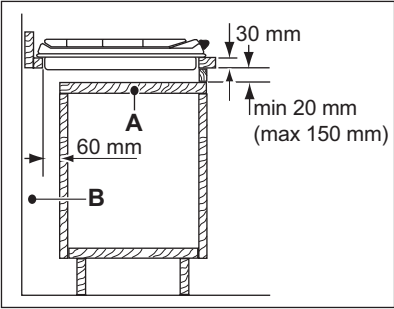


Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

8.7 Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



- A) Entfernbarer Platte
- B) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

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

9. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	595 mm
Länge:	525 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge:	480 mm

Heizleistung

Dreikronen-Brenner:	4.0 kW
Normalbrenner:	2.0 kW
Hilfsbrenner:	1.0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 654 g/Std. G31 (3+) 37 mbar = 643 g/Std.
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Kategorie:	II2H3+
Gas-Anschluss:	G 1/2
Gasversorgung:	G20 (2H) 20 mbar
Gerätekategorie:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm	Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm
Hilfsbrenner	28	Dreikronen-Brenner	56
Normalbrenner	32		

Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Hilfsbrenner	1.0	70
Normalbrenner	2.0	96
Dreikronen-Brenner	4.0	146

Gasbrenner für LPG-Flüssiggas G30/G31 28-30/37 mbar

TYP	NORMAL- LEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/Std.	g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	50	73	71
Normalbrenner	2.0	71	145	143
Dreikronen-Brenner	4.0	98	291	286

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	47
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	48
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	51
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	51
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	53
6. PULIZIA E CURA	53
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	54
8. INSTALLAZIONE	56
9. DATI TECNICI	58

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.RegisterElectrolux.com



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Quando l'apparecchiatura è collegata direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchiatura si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: 

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicu-

rarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

2.2 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare della macchie opache.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non utilizzare l'apparecchiatura per altri scopi come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Un'apparecchiatura per cottura a gas produce calore e umidità. Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Se si prevede un impiego prolungato e intenso dell'apparecchiatura, può essere necessaria un'ulteriore fonte di aerazione, per esempio l'apertura di una finestra o un sistema più efficace, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori. La lastra di vetro (ove presente) può surriscaldarsi e rompersi.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Accertarsi che le pentole si trovino al centro degli anelli e non tocchino i bordi della superficie di cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione all'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

sivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

2.4 Smaltimento



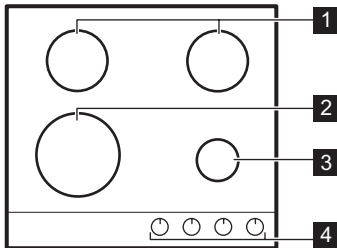
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Bruciatore semi rapido
- 2 Bruciatore a tripla corona
- 3 Bruciatore ausiliario
- 4 Manopole di regolazione

3.2 Manopole di regolazione

Simbolo	Descrizione
	mancanza di fornitura di gas/posizione off
	posizione di accensione/massima fornitura di gas

Simbolo	Descrizione
	fornitura di gas minima

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Accensione del bruciatore



AVVERTENZA!

Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.



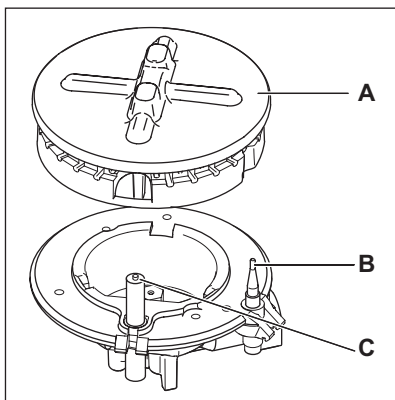
Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.

Accensione del bruciatore:

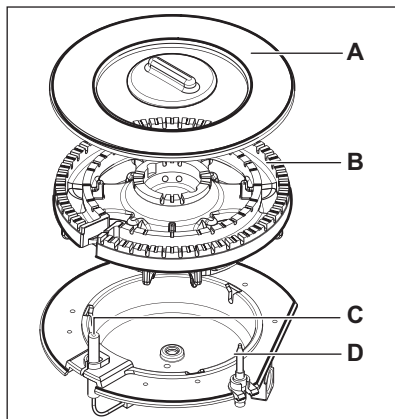
1. Premere verso il basso la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino a farle raggiungere la posizione massima ( ).
2. Mantenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia. In caso contrario, la fornitura di gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



Se il bruciatore non si accende dopo alcuni tentativi, controllare che la corona e lo spartifiamma siano correttamente posizionati.



- A)** Spartifiamma del bruciatore e corona
B) Termocoppia
C) Candela di accensione



- A)** Spartifiamma bruciatore
B) Corona bruciatore
C) Candela di accensione
D) Termocoppia



AVVERTENZA!

Non tenere la manopola di regolazione premuta per oltre 15 secondi.

Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola di regolazione, ruotarla in posizione off e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



In assenza di elettricità è possibile accendere il bruciatore senza utilizzare il dispositivo elettrico; in tal caso sarà sufficiente avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, premere verso il basso la relativa manopola e ruotarla in senso antiorario verso la posizione di massimo rilascio del gas.



Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola di regolazione in posizione Off per cercare di riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.



Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. È normale.

4.2 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola sul simbolo ●.



AVVERTENZA!

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Per risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il relativo coperchio.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.



AVVERTENZA!

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

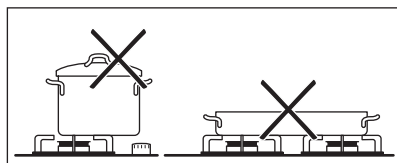
Bruciatore	Diametro delle pentole
Tripla corona	180 - 260 mm
Semi rapido	120 - 220 mm
Ausiliario	80 - 160 mm



AVVERTENZA!

Assicurarsi che i fondi delle pentole non poggino sulle manopole di regolazione. Se le manopole di regolazione si trovano al di sotto delle pentole, la fiamma le riscalda.

Non mettere la stessa pentola su due fornelli.



AVVERTENZA!

Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo del piano di cottura. Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sugli anelli per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

Evitare di posare sui fornelli pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.



AVVERTENZA!

Non utilizzare il diffusore di fiamma.

6. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



AVVERTENZA!

Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia. Scollegare l'apparecchiatura dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.



I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

- È possibile rimuovere i supporti delle pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di riporli.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.
- I supporti delle pentole **non sono** lavabili in lavastoviglie. Devono essere lavati **a mano**.
- Lavando i supporti della pentola a mano, fare attenzione quando vengono asciugati in quanto il processo di smaltatura lascia di tanto in tanto dei bordi arrugginiti. Qualora fosse necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto pulente.
- Verificare di posizionare correttamente le griglie del piano cottura dopo la pulizia.
- Per fare in modo che i bruciatori funzionino correttamente, verificare che le braccia dei supporti delle pentole si trovino al centro del bruciatore.
- **Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti delle pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.**

Al termine della pulizia, asciugare l'apparecchiatura con un panno morbido.

Come eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fondente, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero.
 - **Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare** prima della pulizia: aloni d'acqua e di calcare, macchie di grasso, macchie opalescenti. Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

L'acciaio inox può bruciare se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa.

6.1 Pulizia della candela

Questa caratteristica viene ottenuta tramite una candela ceramica ed un elettrodo di metallo. Tenere questi componenti ben puliti per evitare difficoltà di accensione e controllare che i fori spartifiamma non siano ostruiti.

6.2 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro Locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Quando si accende il gas, non viene prodotta alcuna scintilla	• L'alimentazione elettrica manca	• Verificare che la spina dell'unità sia inserita e che vi sia corrente elettrica. • Verificare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Lo spartifiamma e la corona non sono posizionati correttamente	Accertarsi che lo spartifiamma e la corona siano posizionati correttamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione	La termocoppia non è abbastanza calda	Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi.
L'anello del gas non brucia in modo uniforme	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo	Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia priva di residui di cibo.

In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema da soli. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza locale.



In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del Servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

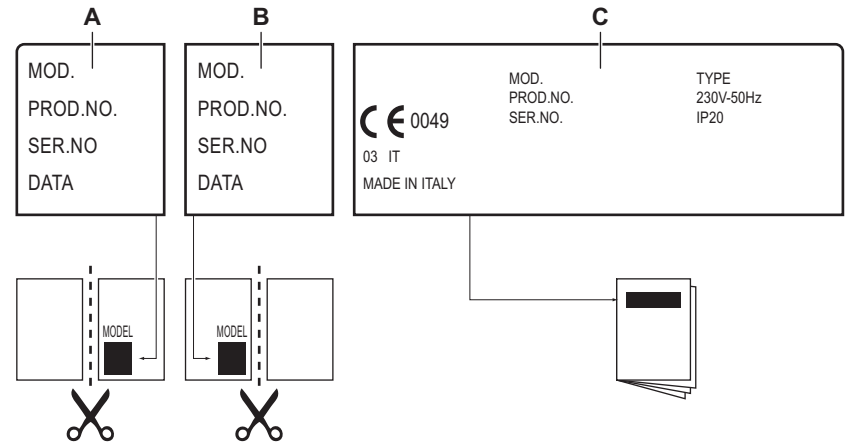
Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a portata di mano questi dati, che si

trovano sulla targhetta dei dati in dotazione.

- Descrizione del modello.....
 - Numero di prodotto (PNC).....
 - Numero di serie (S.N.).....
- Richiedere sempre l'impiego di ricambi originali. I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza tecnica e negozi di ricambi autorizzati.

7.1 Etichette fornite con il sacchetto degli accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



A) Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte (ove prevista)

B) Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte (ove prevista)

C) Attaccarla sul libretto di istruzioni

8. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



AVVERTENZA!

Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm²) o installare una cappa meccanica.

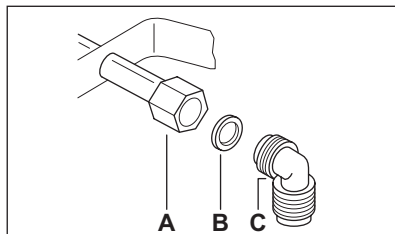
8.1 Collegamento gas

Scegliere dei collegamenti fissi o usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile conforme alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano tubi in metallo flessibili, fare attenzione che non entrino in contatto con parti mobili o non siano schiacciati. Ulteriore attenzione è richiesta qualora al piano di cottura fosse abbinato il forno.



Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia conforme ai valori consigliati.

Se la pressione fornita non ha il valore specificato, è necessario montare un adeguato regolatore di pressione in conformità allo standard UNI EN 88. Per il gas liquido (GPL), l'utilizzo di un regolatore di pressione è consentito solo in conformità allo standard UNI EN 12864. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa per mezzo di un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forzare, regolare il raccordo nella direzione voluta e serrare il tutto.



A) Estremità dell'albero con dado

B) Rondella

C) Gomito (se necessario)

Collegamento rigido:

Eseguire il collegamento mediante tubi in metallo rigidi (rame con fincorsa meccanico) (UNI-CIG 7129).

Collegamento flessibile:

Utilizzare un tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891) con una lunghezza massima di 2 m.



Al termine dell'installazione, verificare la tenuta di ciascun raccordo dei tubi. Usare una soluzione saponata, **non una fiamma!**

8.2 Sostituzione degli iniettori

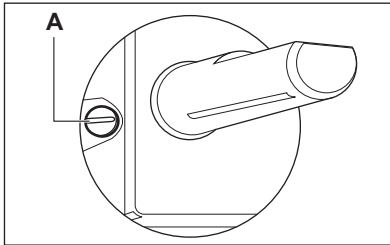
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la stessa procedura in senso inverso.
5. Sostituire la targhetta di identificazione (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Questa targhetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

8.3 Regolazione del livello minimo

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Accendere il bruciatore.
2. Ruotare la manopola al minimo della fiamma.
3. Togliere la manopola.
4. Regolare la vite di by-pass con un cacciavite sottile.



A) Vite di by-pass

- Se si passa da gas naturale a gas liquido G20 a 20 mbar, serrare a fondo la vite di by-pass.
- Se si passa da gas liquido a gas naturale G20 a 20 mbar svitare la vite by-pass di circa 1/4 di giro (1/2 giro per il bruciatore a tripla corona).



AVVERTENZA!

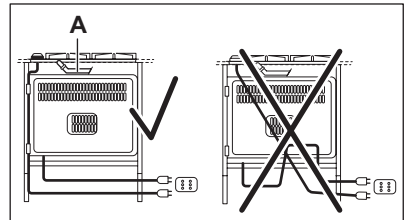
Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

8.4 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di installare la spina in una presa idonea.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Vi è il rischio di incendio quando l'apparecchiatura è collegata mediante prolunga, adattatore o mediante collegamento multiplo. Assicurarsi che la messa a terra sia conforme agli standard e alle normative.
- Non lasciar surriscaldare il cavo di alimentazione oltre i 90°C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.

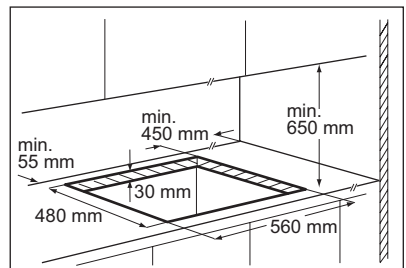


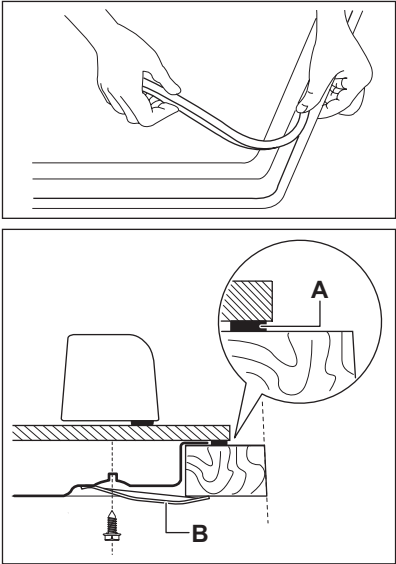
A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

8.5 Sostituzione del cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento usare solo H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

8.6 Incasso





- A)** guarnizione in dotazione
B) staffe in dotazione



ATTENZIONE

Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.

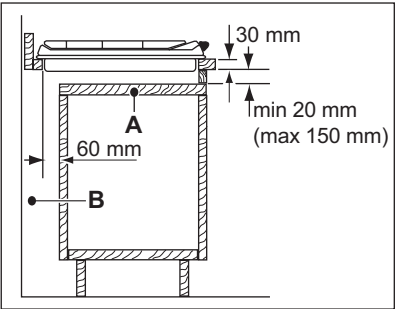


Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

8.7 Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con porta

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



- A)** Pannello rimovibile
B) Spazio per gli allacciamenti

Mobile da incasso con forno

Ll collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.

9. DATI TECNICI

Dimensioni del piano di cottura

Larghezza:	595 mm
Lunghezza:	525 mm

Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	560 mm
Lunghezza:	480 mm

Ingresso calore

Bruciatore a tripla corona:	4.0 kW
Bruciatore semi rapido:	2.0 kW
Bruciatore ausiliario:	1.0 kW

POTENZA TOTALE:	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30 (3+) 28 - 30 mbar = 654 g/h G31 (3+) 37 mbar = 643 g/h
Alimentazione elettrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Collegamento gas:	G 1/2
Alimentazione del gas:	G20 (2H) 20 mbar
Classe apparecchiatura:	3

Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm	Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm
Ausiliario	28	Tripla corona	56
Semi rapido	32		

Bruciatori per GAS NATURALE G20 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm
Ausiliario	1.0	70
Semirapido	2.0	96
Tripla corona	4.0	146

Bruciatori a gas GPL G30/G31 - 28-30/37 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Ausiliario	1.0	50	73	71
Semirapido	2.0	71	145	143
Tripla corona	4.0	98	291	286

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	61
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	62
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	65
4. USO DIARIO	65
5. CONSEJOS ÚTILES	66
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	67
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	68
8. INSTALACIÓN	69
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	72

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.RegisterElectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobreten-sión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese ,por ejemplo mediante conductos aislantes, de que no entra en contacto directo con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50°C.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: 

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.

- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o

una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.

- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.4 Eliminación



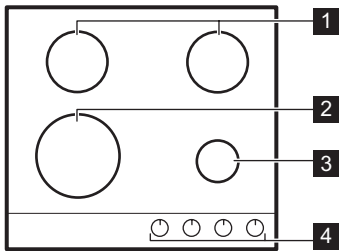
ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Quemador semi rápido
- 2 Quemador de triple corona
- 3 Quemador auxiliar
- 4 Mandos de control

3.2 Mandos de control

Símbolo	Descripción
	Sin suministro de gas / posición de apagado
	Posición de encendido / suministro de gas máximo

Símbolo	Descripción
	suministro mínimo de gas

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Encendido del quemador



ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego destapado en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.



Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

contrario, el suministro de gas se interrumpirá.

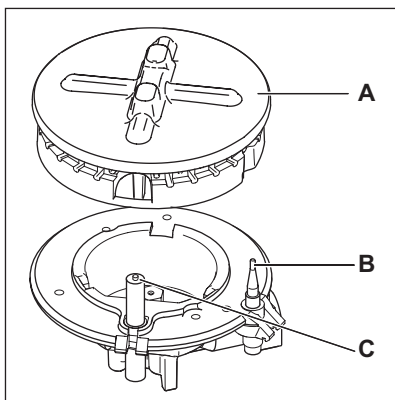
3. Ajuste la llama después de que se normalice.



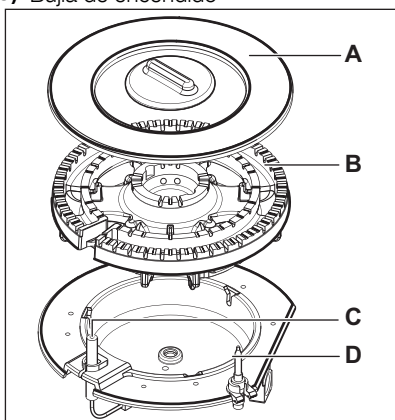
Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que el anillo y la tapa del quemador están bien colocados.

Si desea encender el quemador:

1. Pulse el mando y gírelo a la izquierda hasta su posición máxima ().
2. Manténgalo presionado durante unos 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará. De lo



- A) Corona y tapa del quemador
B) Termopar
C) Bujía de encendido



- A) Tapa del quemador
B) Corona del quemador
C) Bujía de encendido
D) Termopar



ADVERTENCIA

No mantenga pulsado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.



Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, empuje el mando de control pertinente hacia abajo y gírelo a izquierdas hasta la posición de máxima salida de gas.



Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.



Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

4.2 Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo ●.



ADVERTENCIA

Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes de los quemadores.

5. CONSEJOS ÚTILES



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.



ADVERTENCIA

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.



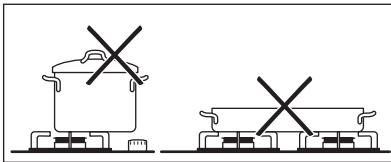
Quegador	Diámetro de los utensilios de cocina
Triple corona	180 - 260 mm
Semi rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 160 mm



ADVERTENCIA

Asegúrese de que las bases de los recipientes no cubran los mandos de control. Si los mandos de control están bajo las bases de los recipientes, la llama los calienta.

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción. Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

No coloque recipientes inestables o deformados en los anillos para evitar salpicaduras y lesiones.



ADVERTENCIA

No use un difusor de llamas.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



ADVERTENCIA

Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.



Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

- Puede retirar las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

- Las rejillas **no son** aptas para lavar en el lavavajillas. Deben lavarse **a mano**.
- El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelve a colocar en su lugar.
- A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están en el centro del quemador.

- **Tenga mucho cuidado cuando cambie las rejillas para evitar dañar la parte superior de la placa.**

Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

Eliminar la suciedad

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, papel de alumi-

nio y alimentos que contengan azúcar.

- **Apague el aparato y déjelo enfriar** antes de limpiar: restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para placas o superficies.

- 2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- 3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

Si el calor es demasiado intenso, el acero inoxidable se ennegrece. No debe cocinar con fuentes de barro cocido ni placas de hierro fundido.

6.1 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un elec-

trodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

6.2 Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio técnico local.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
No se produce chispa al tratar de encender el gas	• No hay suministro eléctrico	• Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido. • Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	• La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	• Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.
La llama se apaga justo después de encenderse	• El termopar no está lo suficientemente caliente	• Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo.

Problema	Posible causa	Solución
El anillo de gas no arde uniformemente	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida	Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que el aparato se encuentre aún en garantía.

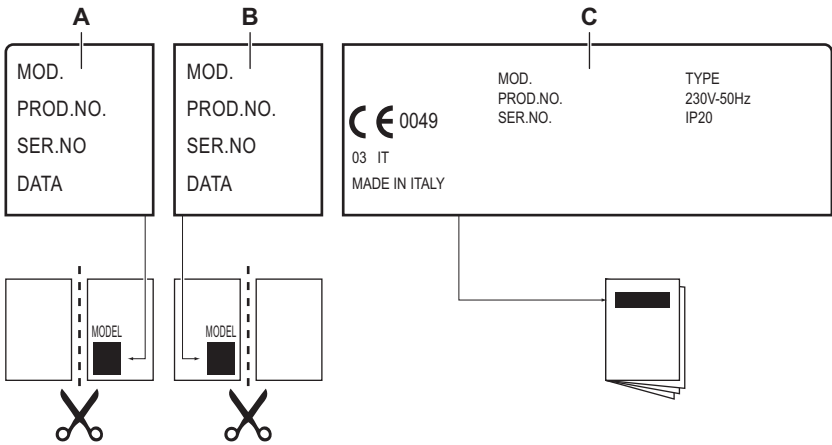
Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Estos datos están disponibles

en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (S.N.)
Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

7.1 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- A)** Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso)
- B)** Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso)

- C)** Péguela en el manual de instrucciones

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.



ADVERTENCIA

Las siguientes instrucciones de montaje, mantenimiento y ventilación las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con las normas en vigor (UNI-CIG 7129 - 7131). Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las salidas de ventilación natural (100 cm² como mínimo) o instale una campana extractora.

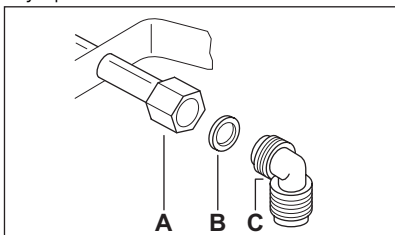
8.1 Conexión de gas

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos. Preste también atención cuando la placa se instale junto con un horno.



Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados.

Si la presión suministrada no alcanza el valor especificado, es necesario montar un regulador de presión adecuado de conformidad con la norma UNI EN 88. Respecto al gas líquido (LPG), el uso de un regulador de presión únicamente está autorizado si cumple la norma UNI EN 12864. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



- A) Extremo del eje con tuerca
- B) Arandela
- C) Codo (en su caso)

Conexión rígida:

Realice la conexión con tubos de metal rígidos (cobre con extremo mecanizado) (UNI-CIG 7129).

Conexión flexible:

Utilice un tubo flexible de acero inoxidable (UNI-CIG 9891) con una longitud máxima de 2 m.



Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, **nunca una llama**.

8.2 Sustitución de los inyectores

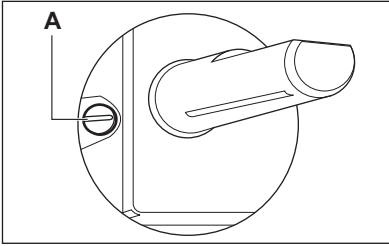
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

8.3 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación.



A) Tornillo de derivación

- Si cambia del gas natural G20 de 20 mbares al gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta (media vuelta para el quemador de triple corona).



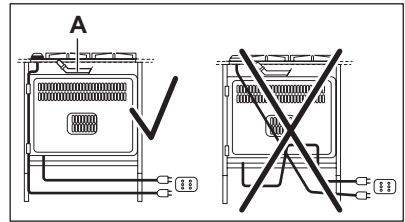
ADVERTENCIA

Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

8.4 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

Para evitar el contacto entre el cable y el aparato instalado bajo la placa de cocción, utilice las abrazaderas del lateral del armario.

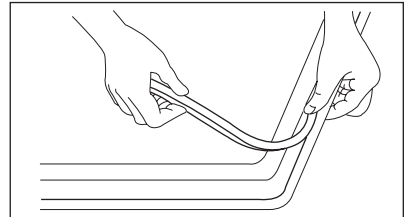
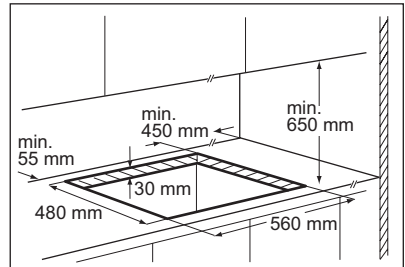


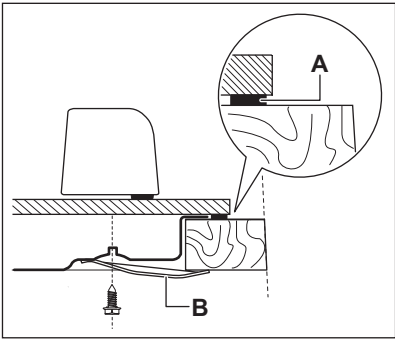
A) Tubo de cobre rígido o tubo flexible de acero inoxidable

8.5 Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

8.6 Empotrado





- A)** sello suministrado
B) abrazaderas suministradas



PRECAUCIÓN
Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.



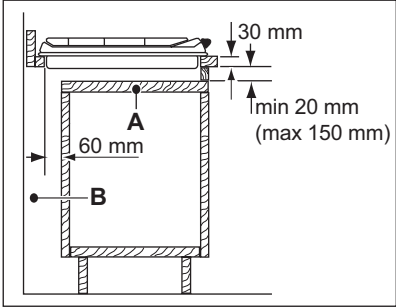
Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria entre los aparatos.

8.7 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el ac-

ceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- A)** Panel extraíble
B) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Dimensiones de la placa de cocción

Anchura:	595 mm
Longitud:	525 mm

Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	560 mm
Longitud:	480 mm

Consumo calorífico

Quemador de triple corona:	4.0 kW
Quemador semi rápido:	2.0 kW
Quemador auxiliar:	1.0 kW

POTENCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbares = 9 kW G30 (3+) 28-30 mbares = 654 g/h G31 (3+) 37 mbares = 643 g/h
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	II2H3+
Conexión del gas:	G 1/2
Suministro de gas:	G20 (2H) 20 mbares
Clase de aparato:	3

Diámetros de las derivaciones

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.	Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Quemador	28	Triple corona	56
Semi rápido	32		

Quemadores de gas para GAS NATURAL a G20 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	70
Semi rápido	2.0	96
Triple corona	4.0	146

Quemadores de gas para GLP G30/G31 a 28-30/37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm	G30 28-30 mbares	G31 37 mbares
			g/h	g/h
Auxiliar	1.0	50	73	71
Semi rápido	2.0	71	145	143
Triple corona	4.0	98	291	286

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar

residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



397322401-A-332013