



Thinking of you
Electrolux



EGG7253
EGG7353

.....
ES PLACA DE COCCIÓN

.....
MANUAL DE
INSTRUCCIONES



ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	6
4. USO DIARIO	7
5. CONSEJOS ÚTILES	8
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	9
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
8. INSTALACIÓN	11
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	14

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.electrolux.com/productregistration



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.
- 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: 

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un técnico 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 desenchufado 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.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacúa los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- 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.



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.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- 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.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.

- Utilice únicamente recipientes 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.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.

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

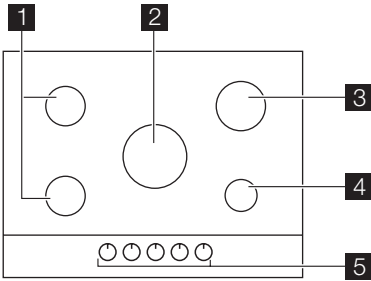


ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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 rápido
- 4 Quemador auxiliar
- 5 Mandos de control

3.2 Mandos de control

Símbolo	Descripción
	No se suministra gas / posición de apagado

Símbolo	Descripción
	Posición de encendido / suministro de gas máximo
	Suministro de gas mínimo

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

4.1 Encendido del quemador



ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego al máximo 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.

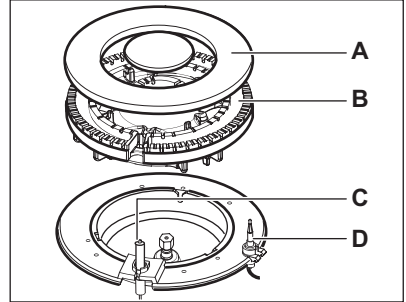
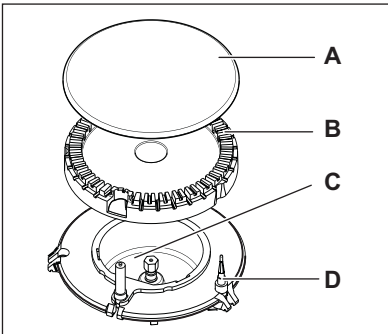
Para encender el quemador:

1. Gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima () y presiónelo.

2. Manténgalo presionado durante aproximadamente 5 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo 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.



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



ADVERTENCIA

No mantenga presionado 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 del quemador.

5. CONSEJOS ÚTILES



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

5.1 Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.



ADVERTENCIA

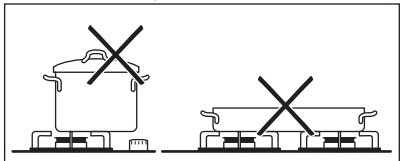
Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetro de los utensilios de cocina
Triple corona	180 - 260 mm
Rápido	180 - 260 mm
Quemador delantero semi rápido	120 - 180 mm
Quemador trasero semi rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



ADVERTENCIA

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que las asas de los recipientes no sobresalen de los bordes delanteros de la placa y de que dichos recipientes están colocados en el centro de los anillos para reducir el consumo de gas.

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

5.2 Tapa (kit separado solo para placas compatibles)



- La tapa protege el aparato del polvo, cuando está cerrada, y recoge las salpicaduras o la grasa, cuando está levantada. No debe utilizarse para otros fines.
- Mantenga la tapa limpia en todo momento.
- Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de cerrar la tapa.
- Las tapas de cristal se pueden resquebrajar cuando se calientan.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".



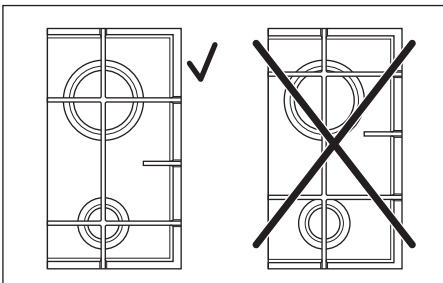
ADVERTENCIA

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**.
- Cuando lave las rejillas a mano, tenga cuidado al secarlas, ya que el esmalteado deja en ocasiones aristas rugosas. 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.

Si el calor es demasiado intenso, el acero inoxidable se ennegrece. No debe cocinar con fuentes de barro cocido ni placas de hierro fundido. No proteja la placa de cocción con papel de aluminio mientras la usa.

Eliminar la suciedad

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, papel de aluminio 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. Al final **seque el aparato con un paño limpio.**

6.1 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo 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	Causa probable	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 5 segundos.
El círculo 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.

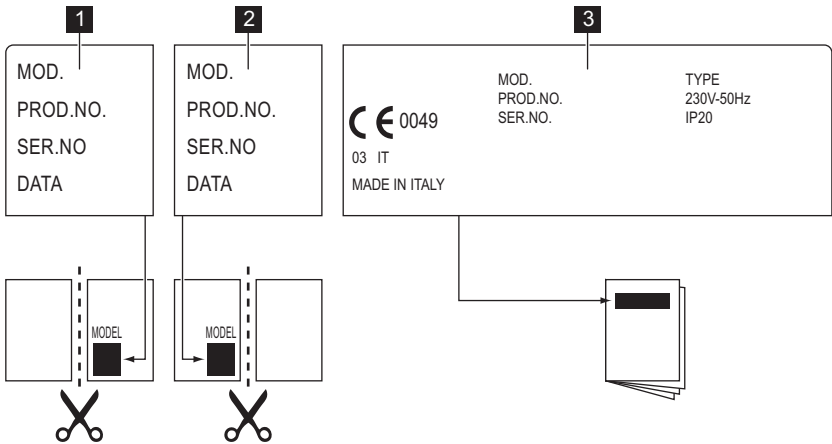
Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Estos datos están disponibles

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:



- 1** Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte
- 2** Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

- 3** Péguela en el manual de instrucciones

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información 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.

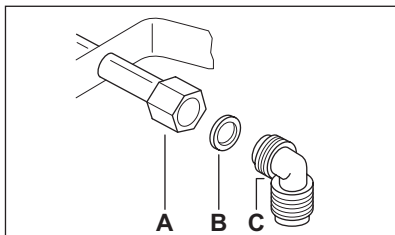


Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados.

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 (GLP), 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.

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.



- A)** Extremo del eje con tuerca
B) Arandela
C) Codo

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

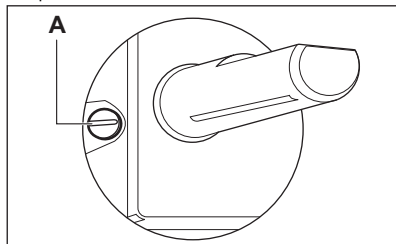
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustítúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas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

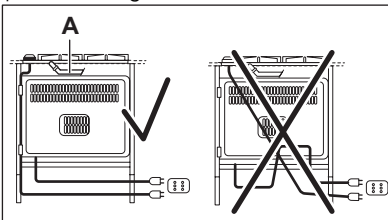
- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado, capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El enchufe se debe colocar en una toma de corriente adecuada.
- Cualquier sustitución de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servicio técnico.

nico o de un profesional cualificado y homologado.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder 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.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El electrodoméstico debe conectarse al suministro eléctrico con un dispositivo que permita desconectar el aparato de dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntor automático de protección en línea, fusibles o disyuntor de fuga a tierra.

Ninguna parte del cable se debe calentar a más de 90° C.

Utilice las abrazaderas colocadas en el lateral del armario para evitar el contacto con el equipo por debajo de la placa. Consulte un ejemplo de una trayectoria óptima en la figura.



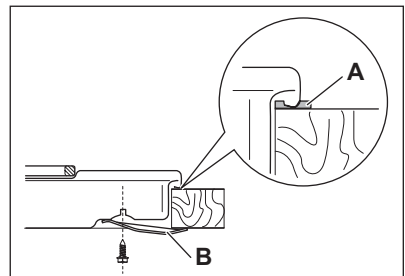
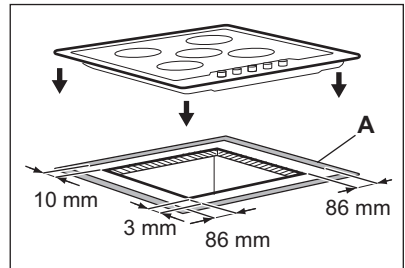
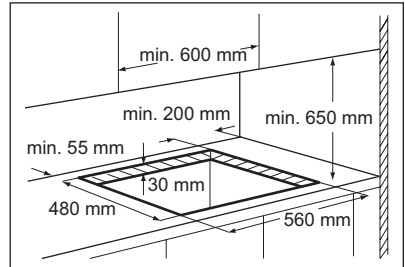
A) Tubo de cobre rígido o tubo flexible de acero inoxidable

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 Encastrado



A) sello suministrado

B) abrazaderas suministradas



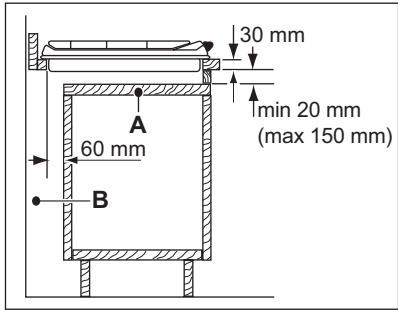
Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria entre los aparatos.

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.

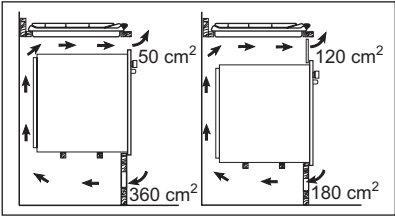


- A) Panel extraíble
- B) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el

mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. 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 encimera

Anchura:	744 mm
Longitud:	510 mm

Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	560 mm
Longitud:	480 mm

Consumo calorífico

Quemador de triple corona:	4.0 kW
Quemador rápido:	3.0 kW
Quemador semi rápido:	2.0 kW
Quemador auxiliar:	1.0 kW
POTENCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbares = 12 kW G30 (3+) 28-30 mbares = 887 g/h G31 (3+) 37 mbares = 871 g/h
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	II2H3+
Conexión de 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.
Auxiliar	28
Semi rápido	32

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Rápido	42
Triple corona	56

Quemadores de gas

QUE- MA- DOR	POTEN- CIA NOR- MAL kW	PO- TEN- CIA REDU- CIDA kW	POTENCIA NORMAL				
			GAS NATURAL G20 (2H) 20 mbares		GLP (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbares		
			iny. 1/100 mm	m³/h	iny. 1/100 mm	G30 28-30 mba- res	G31 37 mba- res
						g/h	g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi rá- pido	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Rápido	3.0 (gas natural) 3.2 (GLP)	0.75	119	0.286	88	233	229
Triple corona	4.0	1.4	146	0.381	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



892953158-C-422012