



Thinking of you
Electrolux



EGG6343NOR
EGG6343NOX
EGG6343NOW
EGG6343NDX

.....
IT PIANO COTTURA
ES PLACA DE COCCIÓN
TR OCAK

.....
ISTRUZIONI PER L'USO 2
MANUAL DE 17
INSTRUCCIONES
KULLANMA KILAVUZU 31



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	7
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	7
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	8
6. PULIZIA E CURA	9
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	10
8. INSTALLAZIONE	11
9. DATI TECNICI	15

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.electrolux.com/productregistration



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 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.

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 cassette, 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 aggrovino.
- 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 spina 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.

- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione 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. Assicurarsi 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.

- 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 superfici di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.



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.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che vengano a contatto con la piastra sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari. Si potrebbero formare delle macchie opache.
- Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- 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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

2.4 Smaltimento

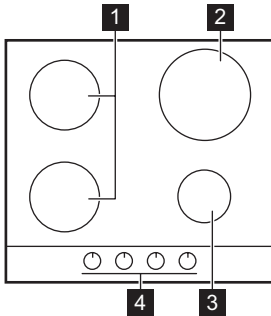
**AVVERTENZA!**

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
	manca l'alimentazione del gas / posizione off
	posizione di accensione / alimentazione massima del gas

Simbolo	Descrizione
	alimentazione minima del gas

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 di una cucina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.

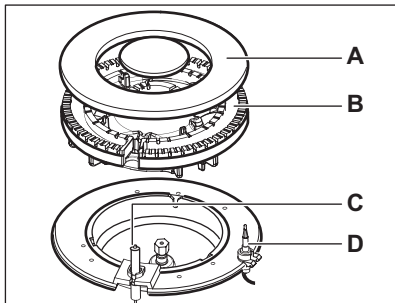
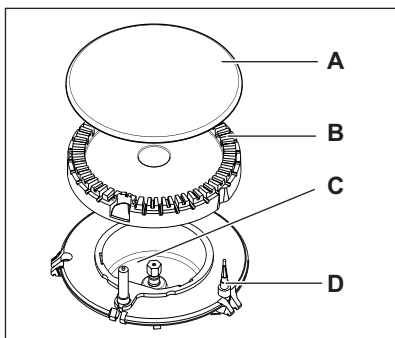
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 5 secondi; in questo modo la termocoppia si riscalderà.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



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

Per accendere il bruciatore:

1. Premere verso il basso la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario fino a farle raggiungere la posizione massima ().



- 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 controllo 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. Non si tratta di un'anomalia.

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.

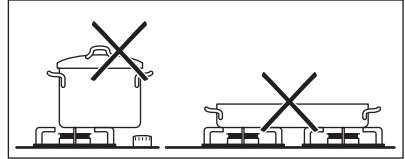
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido. Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Brucciatore	Diametri delle pentole
Tripla corona	180 - 260 mm
Semi rapido anteriore	120 - 180 mm
Semi rapido posteriore	120 - 220 mm
Ausiliario	80 - 180 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!**

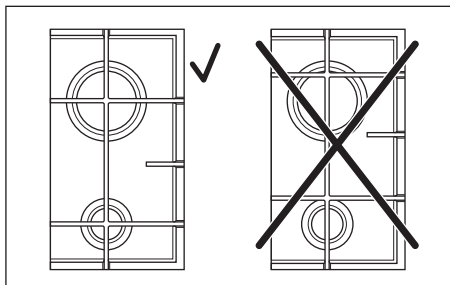
Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia. Scollegare l'apparecchiatura dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.



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 i supporti delle pentole 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 fondevole, 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 brunire 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	Possibile causa	Soluzione
Quando si accende il gas, non viene prodotta alcuna scintilla	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione elettrica manca 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la spina dell'unità sia inserita e che vi sia corrente elettrica. • Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.
	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che lo spartifiamma e la corona siano posizionati correttamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione	<ul style="list-style-type: none"> • La termocoppia non è abbastanza calda 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'anello del gas non brucia in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo 	<ul style="list-style-type: none"> 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 senza contattare l'assistenza tecnica. 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

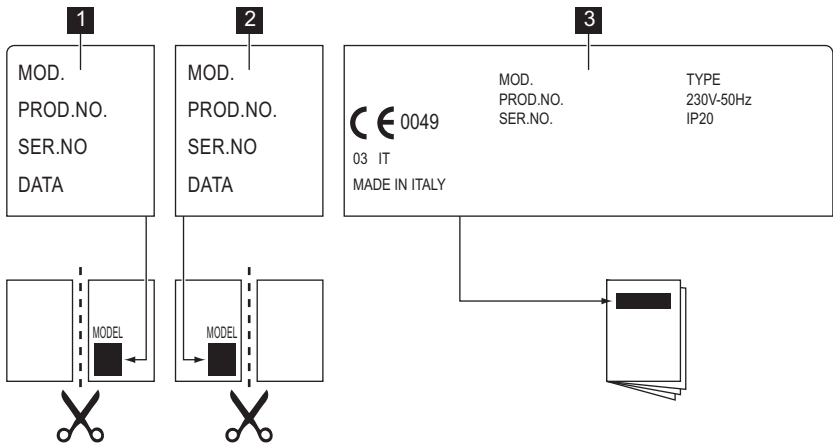
portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.

- 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 la borsa accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



1 Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte

2 Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte

3 Attaccarla sul libretto 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.

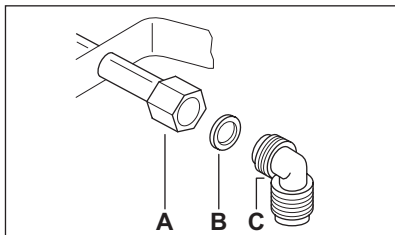
8.1 Collegamento gas

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 finecorsa 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

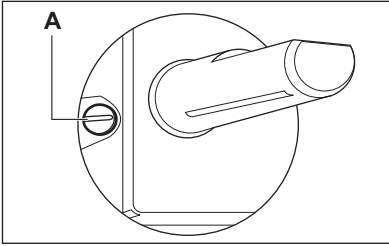
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la 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).



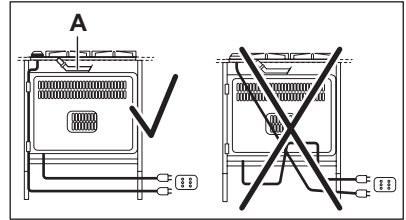
AVVERTENZA!

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.

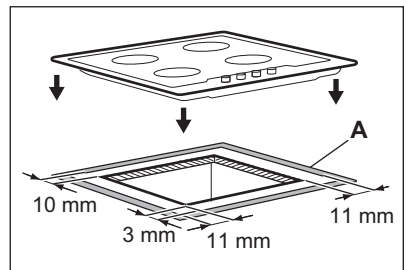
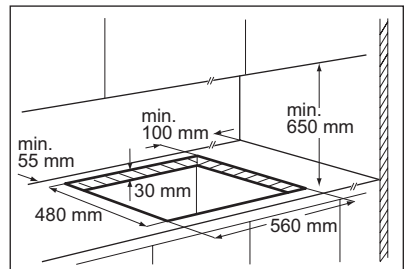


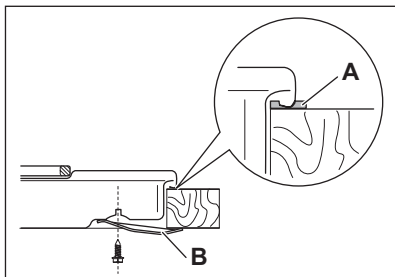
A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

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

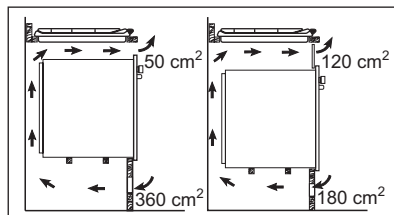
Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.



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.

Mobile da incasso con forno

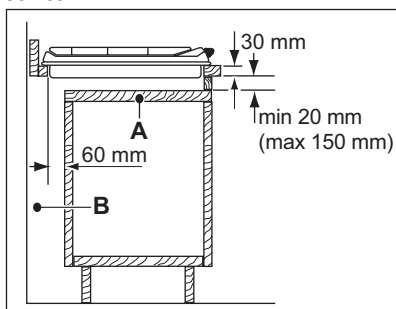
Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.



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

9. DATI TECNICI

Dimensioni del piano di cottura

Larghezza:	594 mm
Lunghezza:	510 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
Semi rapido	2.0	96
Tripla corona	4.0	146

Bruciatori per GPL (Butano/Propano)


BRUCIATORE	NORMALE POTENZA kW	ini. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Ausiliario	1.0	50	73	71
Semi rapido	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	18
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	19
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	21
4. USO DIARIO	22
5. CONSEJOS ÚTILES	23
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	23
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
8. INSTALACIÓN	26
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	29

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 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 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

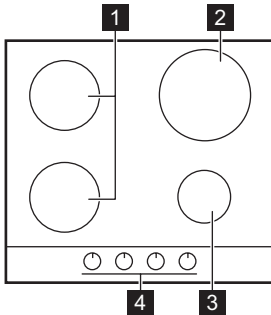


ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el 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
	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 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.



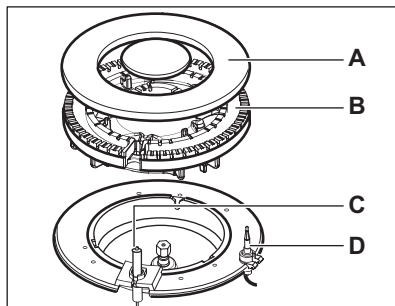
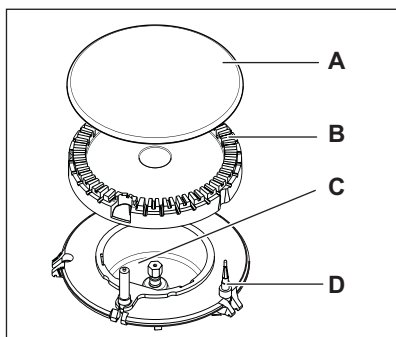
Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

Si desea encender el quemador:

1. Pulse el mando y gírelo a la izquierda hasta su posición máxima ().
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 los capítulos 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.

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

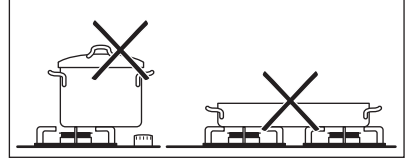
Quegador	Diámetro de los utensilios de cocina
Triple corona	180 - 260 mm
Quegador semi rápido delantero	120 - 180 mm
Quegador semi rápido trasero	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



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.



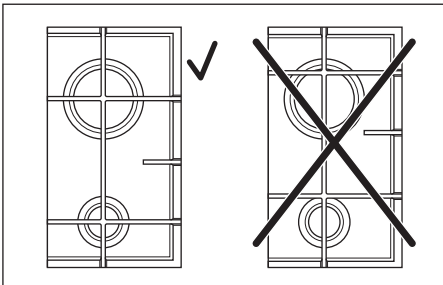
ADVERTENCIA

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**.
- Cuando lave las rejillas a mano, tenga cuidado al secarlas, ya que el esmaltao deja en ocasiones aristas rugosas. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Una vez limpiadas, 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 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. 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 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	<ul style="list-style-type: none"> No hay suministro eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.
La llama se apaga justo después de encenderse	<ul style="list-style-type: none"> El termopar no está lo suficientemente caliente 	<ul style="list-style-type: none"> Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.
El círculo de gas no arde uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> La corona del quemador está bloqueada con restos de comida 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

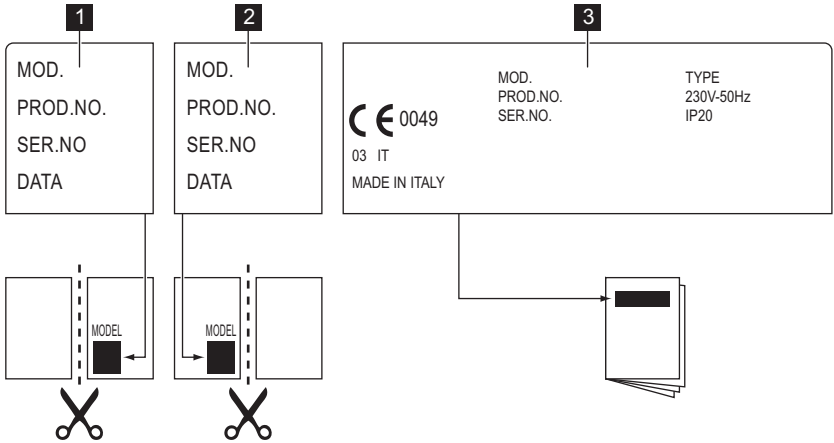
Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Estos datos están disponibles

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 los capítulos sobre seguridad.



ADVERTENCIA

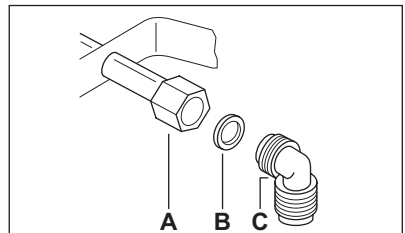
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.



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

Gas líquido

Use el soporte del tubo de goma para el gas líquido. Acople siempre la junta. Continúe con la conexión del gas.

El tubo flexible se puede aplicar cuando:

- la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
- no presente obturaciones;
- no esté sometido a tracción o torsión;
- no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
- se pueda revisar con facilidad para verificar su estado.

El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:

- no presenta arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
- el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
- las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
- el plazo de caducidad no ha vencido.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.



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

1) sólo para Rusia

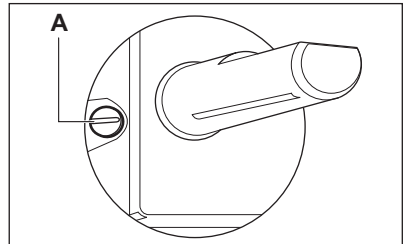
nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

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 (o gas natural G20 de 13 mbares¹⁾) a gas líquido, apriete completamente 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).
- Si cambia de gas natural G20 de 20 mbares a gas natural G20 de 13 mbares¹⁾, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta (media vuelta para el quemador de triple corona).
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20 de 13 mbares¹⁾, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta (una vuelta para el quemador de triple corona).
- Si cambia de gas natural G20 de 13 mbares¹⁾ a gas natural G20 de 20 mbares, apriete 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 coincidan 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.

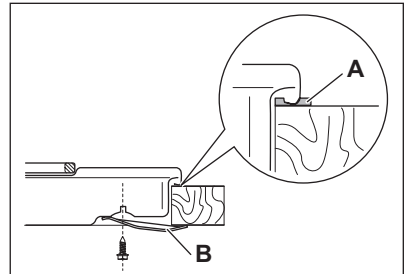
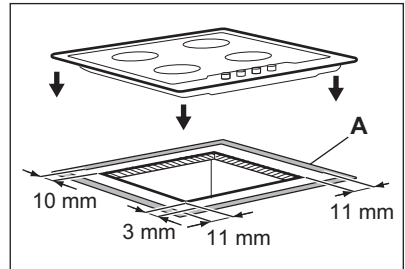
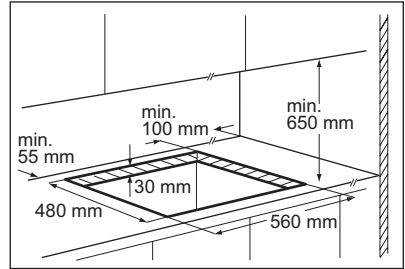
Asegúrese de conectar el cable neutro azul al borne que tiene la letra "N". Conecte el cable de fase de color marrón (o negro) al borne con la letra "L". Mantenga el cable de puesta a tierra de color amarillo/verde conectado en todo momento.

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



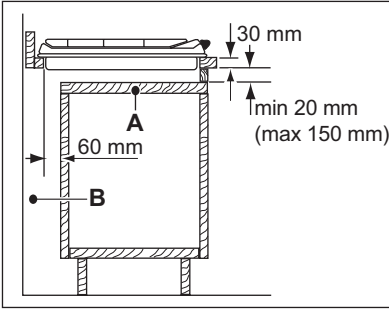
PRECAUCIÓN

Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

8.7 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.

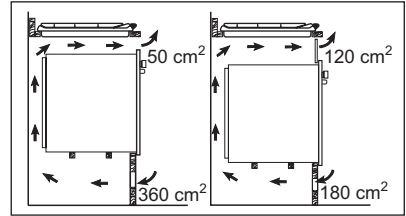


- A) Panel extraíble
- B) Espacio para las conexiones

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 placa de cocción

Anchura:	594 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 semi rápido:	2.0 kW
Quemador auxiliar:	1.0 kW
POTENCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbares = 9.0 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbares = 654 g/h G20 (2H) 13 mbares = 9 kW, solo para Rusia
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	II2H3B/P
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 G20 a 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 30/30 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm	g/h
Auxiliar	1.0	50	73
Semi rápido	2.0	71	145
Triple corona	4.0	98	291

Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 13 mbares


QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	82
Semi rápido	2.0	111
Triple corona	4.0	174

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.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ	32
2. GÜVENLİK TALİMATLARI	33
3. ÜRÜN TANIMI	35
4. GÜNLÜK KULLANIM	35
5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER	36
6. BAKIM VE TEMİZLİK	37
7. SORUN GİDERME	38
8. MONTAJ	39
9. TEKNİK BİLGİLER	42

SİZİ DÜŞÜNÜR

Bir Electrolux ürünü aldığınız için teşekkür ederiz. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Web sitemizi aşağıdakiler için ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri alın:
www.electrolux.com



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:
www.electrolux.com/productregistration



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.

Servis ile iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin.

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır. Model, PNC, Seri Numarası.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri.



Genel bilgiler ve ipuçları



Çevresel bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği



UYARI

Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınırlar. Isıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Cihazı çalıştırmak için harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangınla sonuçlanabilir.
- Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.
- Pişirme alanları üzerinde bir şey bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.

- Isınabileceklerinden dolayı ocak yüzeyleri üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesnelere bırakmayın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu cihaz aşağıdaki pazarlar için uygundur:



2.1 Montaj



UYARI

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarına uyun.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yakınına veya pencere altına monte etmeyin. Bu durum, sıcak pişirme kaplarının kapı ya da pencere açıldığında cihazdan düşmesini önler.
- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmece arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihazın altına, yere temas etmesini engelleyecek ısıya dayanıklı bir panel konmasını tavsiye ediyoruz.

Elektrik bağlantısı



UYARI

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Doğru elektrik kablosunu kullanın.

- Elektrik bağlantılarının dolanmasını önleyin.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda elektrik bağlantılarının veya prizini (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Cihazın montajının doğru yapıldığından emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin çok fazla ısınmasına neden olabilir.
- Bir çok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilim azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik fişine (varsa) veya kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

Gaz bağlantısı

- Tüm gaz bağlantıları bir kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz çevresinde hava devridaimi olduğundan emin olun.
- Gaz beslemesi ile ilgili bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini boşaltan bir cihaza bağlanmaz. Cihazı mutlaka geçerli montaj yönetmeliklerine göre bağlayın. Yeterli havalandırma ile ilgili gereksinimlere dikkat edin.

2.2 Kullanım



UYARI

Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas halinde kullanmayın.
- Pişirme bölgelerinin üzerine çatal-bıçak veya tencere kapağı koymayın. Isınırlar.
- Kullandıktan sonra pişirme bölgelerini "kapalı" konumuna getirin.

**UYARI**

Patlama veya yangın riski vardır.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldıklarında yanıcı buhar çıkarabilirler. Bunlarla pişirme yaparken açık alevi ya da ısınmış nesnelere yağlardan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, anlık yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek artıkları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağa göre daha düşük sıcaklıklarda yanabilir.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.

**UYARI**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Pişirme kaplarını kuruyana dek kaynatmayın.
- Pişirme bölgelerini, üzerindeki pişirme kapları boşken veya üzerinde pişirme kabı yokken kullanmayın.
- Nesnelere ya da pişirme kaplarının cihaz üzerine düşmesine izin vermeyin. Yüzey zarar görülebilir.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Sirke, limon suyu veya kireç sökücü temizlik maddeleri gibi asitli sıvıların ocağa temas etmesini önleyin. Aksi takdirde mat lekeler oluşabilir.
- Cihazın yerleştirildiği odayı iyice havalandırın.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Ocak bekinin boyutlarından büyük olan doğru şekil ve çapa sahip, sağlam yapıdaki pişirme kaplarını kullanın. Cam plakanın (varsa) aşırı ısınması ve yırtılması riski vardır.

- Döğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmeyeceğinden emin olun.
- Tavaların halkaların ortasına konulduğundan ve pişirme alanının kenarlarından taşmadığından emin olun.
- Sadece cihaz ile verilen aksesuarları kullanın.
- Ocak bekinin bir alev dağıtıcı takmayın.

2.3 Bakım ve Temizlik**UYARI**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Ocak beklerini bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.

2.4 Elden çıkarma**UYARI**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazı nasıl doğru şekilde elden çıkaracağınıza ilişkin bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Harici gaz borularının bağlantısını kesin.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS CORPORATION NV.

RAKETSTRAAT 40 / RUE DE LA FUSEE 40 B-1130 BRUSSEL / BRUXELLES BELGIUM

TEL: +32 2 716 26 00

FAX: +32 2 716 26 01

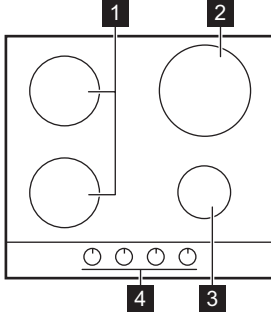
www.electrolux.com

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 Yarı hızlı ocak beki
- 2 Triple Crown ocak beki
- 3 Yardımcı ocak beki
- 4 Kontrol düğmeleri

3.2 Kontrol düğmeleri

Sembol	Açıklama
●	Gaz beslemesi yok / off (kapalı) konum
☆ 🔱	Ateşleme pozisyonu / maksimum gaz beslemesi

Sembol	Açıklama
🔱	Minimum gaz beslemesi

4. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.



Birkaç denemeden sonra ocak beki yanmazsa, bek alev başlığının ve kapağının doğru yerleştirildiğinden emin olun.

4.1 Ocak bekini yakma



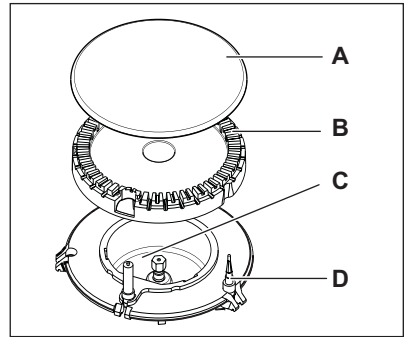
UYARI
Mutfakta açık ateş kullanırken çok dikkatli olun. Üretici, ateşin yanlış kullanımı nedeniyle ortaya çıkan durumlardan hiçbir şekilde sorumlu değildir.

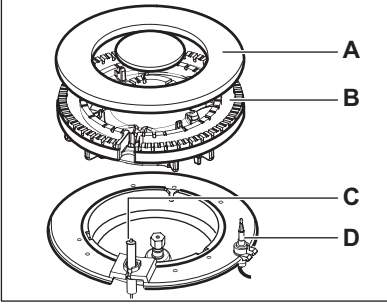


Ocak bekini her zaman pişirme kabı koymadan önce yakın.

Ocak bekini yakmak için:

1. Kontrol düğmesini aşağı bastırın ve maksimum konuma (☆ 🔱) kadar saatin tersi yönde çevirin.
2. Kontrol düğmesini yaklaşık 5 saniye basılı tutun; bu sayede gaz kesme emniyeti ısınacaktır. Aksi takdirde gaz beslemesi kesilir.
3. Normal hale geldikten sonra alevi ayarlayın.





- A) Ocak beki kapağı
B) Ocak beki başlığı
C) Ateşleme ucu
D) Gaz kesme emniyeti



UYARI

Kontrol düğmesini 15 saniyeden daha uzun süre basılı tutmayınız. Eğer brülör 15 saniye geçmesine rağmen yanmazsa, kontrol düğmesini bırakınız, düğmeyi "off" (kapalı) konumuna getiriniz ve en az 1 dakika sonra brülörü tekrar yakmaya çalışınız.

5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER



UYARI

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Enerji tasarrufu

- Mümkünse, daima kapaklarını pişirme kaplarının üzerine koyunuz.
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıvının yavaş yavaş kaynamaya devam etmesi için alevin şiddetini azaltınız.

Sadece çapı ocak beklerinin boyutuna uygun olan pişirme kaplarını kullanın.

Ocak beki	Pişirme kaplarının çapları
Triple Crown	180 - 260 mm
Ön Yarı hızlı	120 - 180 mm
Arka Yarı hızlı	120 - 220 mm
Yardımcı	80 - 180 mm



Elektrik olmaması halinde, ocak beki elektriksiz olarak da yakılabilir; böyle bir durumda, beke bir ateş yaklaştırıp, ilgili düğmeye basın ve maksimum gaz konumuna gelene kadar saatin tersi yönde çevirin.



Eğer brülör kazara sönerse, kontrol düğmesini off (kapalı) konumuna getiriniz ve en az 1 dakika sonra brülörü tekrar yakmaya çalışınız.



Cihazı monte ettikten veya bir elektrik kesintisinden sonra cihaza ilk kez elektrik verdiğinizde, kıvılcım jeneratörünün otomatik olarak çalışabilir. Bu normaldir.

4.2 Brülörü kapatma

Alevi söndürmek için, düğmeyi çevirerek ● sembolüne getiriniz.



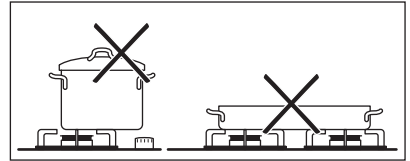
UYARI

Pişirme kaplarını ocak bekinden almadan önce, mutlaka alevi kısın veya tamamen söndürün.



UYARI

Tencere diplerinin kontrol düğmelerinin üzerinde durmadığından emin olun. Tencere dipleri kontrol düğmelerinin üzerine gelirse, alev düğmeleri de ısıtır. İki ocak beki üzerine aynı tavayı koymayın.



UYARI

Tencere kulplarının ocağın ön kısmından dışarı taşmadığından emin olun. Maksimum denge ve daha düşük gaz tüketimi elde etmek için tencerelerin halkalara ortalanmış olarak konumlandırılmalarını sağlayın.

Dökülme ve yaralanmaları önlemek için halkaların üzerine dengesiz veya hasarlı tencereler koymayın.

**UYARI**

Alev dağıtıcı kullanmayın.

6. BAKIM VE TEMİZLİK

**UYARI**

Güvenlik bölümlerine bakın.

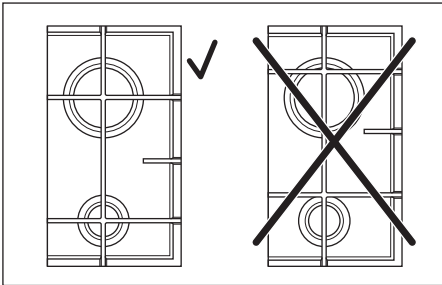
**UYARI**

Temizlemeden önce, cihazı devre dışı bırakın ve soğumasını bekleyin. Bakım işlemi veya temizlik yapmadan önce cihazın fişini elektrik prizinden çekin.



Yüzey üzerinde bulunan çiziklerin ve koyu lekelerin, cihazın çalışması üzerindeki etkisi yoktur.

- Izgaraları ocağın kolayca temizlenmesi için çıkarabilirsiniz.
- Emaye kısımları, kapak ve alev başlığını temizlerken ılık sabunlu su ile yıkayın ve yerlerine takmadan önce iyice kurutun.
- Paslanmaz çelik kısımları su ile iyice yıkayın ve yumuşak bir bezle kurulayın.
- Ocak ızgaraları bulaşık makinesinde **yıkamaz**. Bunların **elde** yıkanması gerekir.
- Ocak ızgaralarını elinizle yıkarken, emaye kaplama işlemi sırasında nadiren de olsa keskin kenarlar kalabileceğinden kurulama esnasında dikkatli olun. Gerekirse, inatçı lekeleri bir temizleme macunuyla çıkarın.
- Ocak ızgaralarını temizleme sonrasında doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- Ocak beklerinin doğru çalışmasını sağlamak için, ocak ızgarası kollarının ocak bekinin merkezinde olduğundan emin olun.



- **Ocak yüzeyinin zarar görmemesi için, ocak ızgaralarını yerine koyarken çok dikkatli olun.** Temizlik sonrasında, cihazı yumuşak bir bezle kurulayın.

Kirlerin temizlenmesi:

1. – **Şunları derhal uzaklaştırın:** erimiş plastik, plastik folyo ve şeker içeren yiyecekler.
 - Şunları temizlemeden önce **cihazı kapayıp soğumaya bırakın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
2. Cihazı nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyin.
3. Son olarak **cihazı temiz bir bezle kurulayın.** Paslanmaz çelik, aşırı ısınmaya maruz kalırsa kararabilir. Bu nedenle, taş kapları, pişmiş toprak kapları veya dökme demir sacları kullanarak pişirme yapmayın.

6.1 Ateşleme ucunun temizlenmesi

Bu özellik için metal elektrotlu bir seramik ateşleme ucu kullanılır. Ateşlemede zorluk yaşamamak için bu parçaları çok temiz tutun ve ocak beki alev başlığı deliklerinin tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

6.2 Periyodik bakım

Gaz besleme borusunu ve basınç ayarlayıcısını (eğer varsa) yetkili servisimize periyodik olarak kontrol ettirin.

7. SORUN GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Gazli ateşlerken kıvılcım çıkmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Elektrik beslemesi yoktur. 	<ul style="list-style-type: none"> Cihazın bağlantılarının yapıldığından ve elektrik kaynağının açık olduğundan emin olun. Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki kapağı ve bek alev başlığı dengesi yerleştirilmiştir. 	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki kapağının ve bek alev başlığının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Ateşlendikten sonra alev hemen sönüyor.	<ul style="list-style-type: none"> Gaz kesme emniyeti yeterince ısınmamıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> Alev yaktıktan sonra, düğmeyi yaklaşık 5 saniye daha basılı tutun.
Gaz halkası düzensiz yanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki alev başlığı yiyecek artıkları ile tıkanmış olabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> Enjektörün tıkalı olmadığından ve ocak beki alev başlığında yemek kalıntıları olmadığından emin olun.

Eğer bir arıza varsa, sorunun çözümünü öncelikle kendiniz bulmaya çalışınız. Eğer sorunun çözümünü kendi başınıza bulamazsanız, satıcınızı veya yetkili servisinizi arayınız.



Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırırsanız veya cihazın montajı yetkili bir teknisyen tarafından yapılmazsa, yetkili servis teknisyeninin veya satıcının sizi ziyareti, garanti süresi sona ermemiş olsa bile ücretsiz olmayabilir.

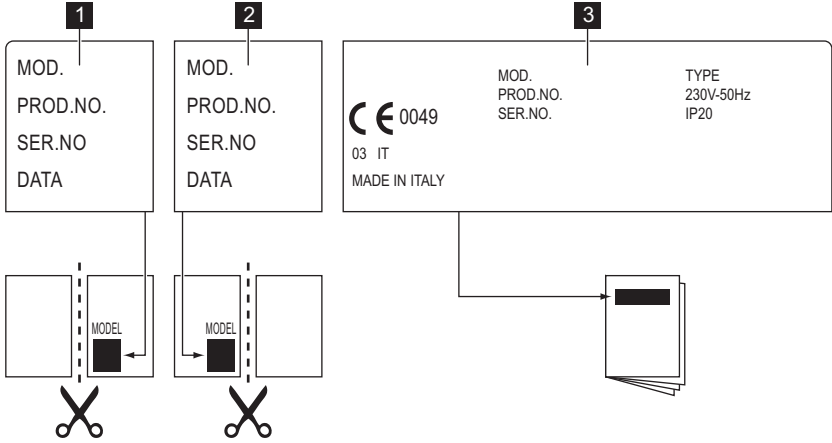
Bu bilgiler, size daha hızlı ve daha doğru destek sağlamak için gereklidir. Bu bilgiler verilen bilgi etiketinde mevcuttur.

- Model tanımı

- Ürün numarası (PNC)
 - Seri Numarası (S.N.)
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın. Orijinal yedek parçalar sadece yetkili servislerimizden elde edilebilir.

7.1 Aksesuar çantasıyla birlikte verilen etiketler

Yapışkan etiketleri aşağıda gösterildiği gibi yapıştırın:



- 1** Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı gönderin.
- 2** Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı saklayın.

- 3** Talimatlar kitapçığına yapıştırın.

8. MONTAJ



UYARI

Güvenlik bölümlerine bakın.



UYARI

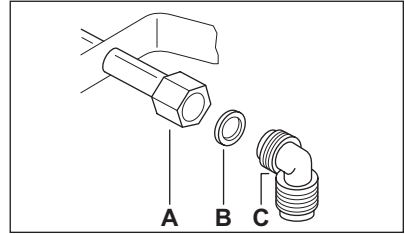
Montaj, bağlantı ve bakım ile ilgili aşağıdaki talimatlar, mutlaka standartlara ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kalifiye bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

8.1 Gaz Bağlantısı

Yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, sabit bağlantılar seçin veya paslanmaz çelikten yapılmış esnek bir boru kullanın. Eğer esnek metal borusular kullanıyorsanız, bunların hareketli kısımlara temas etmemesine veya sıkışmamasına dikkat edin. Ocak bir fırın ile birlikte monte edildiğinde de aynı dikkati gösterin.



Cihazın gaz besleme basıncının tavsiye edilen değerlere uygun olduğundan emin olun. Ayarlanabilir bağlantı, G 1/2" dişli bir somun ile çıkış kısmına bağlanır. Parçaları zorlamadan birbirine vidalayın, bağlantıyı gereken yönde ayarlayın ve her şeyi sıkın.



- A) Somunlu pimin ucu
B) Rondela
C) Dirsek

Likit gaz

Likit gaz için lastik boru tutucu kullanın. Her zaman conta takın. Ardından, gaz bağlantısını yapmaya başlayın.

Esnek boru aşağıdaki durumlarda kullanılması için hazırlanmıştır:

- Oda sıcaklığından ve 30°C'den daha fazla ısınmamalıdır.
- 1500 mm'den daha uzun olmamalıdır.
- Herhangi bir boğum yapmamalıdır.
- Çekilme veya bükülme olmamalıdır.

- Keskin kenarlara veya köşelere temas etmemelidir.
- Ne durumda olduğunun kontrol edilebilmesi için kolaylıkla incelenebilir şekilde konumlandırılmalıdır.

Esnek borunun koruma kontrolü, aşağıdaki kontrol aşamalarını içermektedir:

- Her iki ucunda ve tamamında çatlak, kesik ve yanık izleri olmamalıdır.
- Malzeme sertleşmemiş halde, ancak doğru esneklikte olmalıdır.
- Sıkma kelepçeleri paslanmamış olmalıdır.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.

Bir veya daha fazla kusur görülürse, boruyu tamir etmeye çalışmayın, yenisiyle değiştirin.



Montaj tamamlandıktan sonra boru bağlantılarının doğru şekilde yapıp yapılmadığını kontrol edin. Bir sabun çözeltisi kullanın, **alev kullanmayın!**

8.2 Enjektörlerin değiştirilmesi

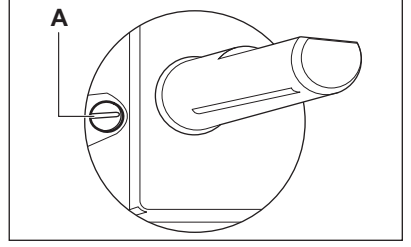
1. Ocak ızgaralarını çıkarın.
2. Ocak beki kapaklarını ve alev başlıklarını çıkarın.
3. Bir 7 numara lokma anahtarı kullanarak enjektörleri sökün ve bunların yerine kullandığınız gaz tipine uygun enjektörler takın ("Teknik Bilgi" bölümündeki tabloya bakın).
4. Aynı prosedürü geriye uygulayarak parçaları yerine takın.
5. Bilgi etiketini (gaz besleme borusunun yanındadır) kullanılacak yeni gaz beslemesi tipine uygun etiketle değiştirin. Bu etiketi, cihazla birlikte verilen paket içerisinde bulabilirsiniz.

Eğer gaz beslemesi basıncı değişkense veya gerekli olan basınçtan farklıysa, gaz beslemesi borusuna uygun bir basınç regülatörü takın.

8.3 Minimum seviye ayarlaması

Ocak beklerinin minimum seviyesinin ayarlanması:

1. Ocak bekini ateşleyin.
2. Düğmeyi minimum pozisyonuna getirin.
3. Düğmeyi çıkarın.
4. İnce uçlu bir tornavidayla, baypas vidasının konumunu ayarlayın.



A) Baypas vidası

- G20 20 mbar'lık doğal gazdan (ya da G20 13 mbar'lık doğal gaz²⁾) likit gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını tamamen sıkın.
- Likit gazdan G20 20 mbar doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).
- G20 20 mbar doğal gazdan 13 mbar²⁾ doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).
- Eğer likit gazdan G20 13 mbar'lık²⁾ doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/2 tur gevşetin (Triple Crown için 1 tur).
- G20 13 mbar²⁾ doğal gazdan G20 20 mbar doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur sıkın (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).



UYARI

Düğmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmeyeceğinden emin olun.

8.4 Elektrik bağlantısı

- Bilgi etiketinde yazılı nominal gerilim değerinin ve güç tipinin, tesisatınızın gerilim ve güç özellikleriyle uyduğundan emin olun.
- Bu cihaz ile birlikte bir elektrik kablosu verilir. Kablonun, bilgi etiketinde yazılı yük değerlerini kaldırabilecek uygun bir fiş ile birlikte kullanılması gerekir. Fişi doğru prize taktığınızdan emin olun.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.
- Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Cihaz bir uzatma kablosu, adaptör veya çoklu priz üzerinden bağlıyken yangın riski vardır.

²⁾ sadece Rusya için

Toprak bağlantısının standartlar ve yönetmelikler ile uyumlu olduğundan emin olun.

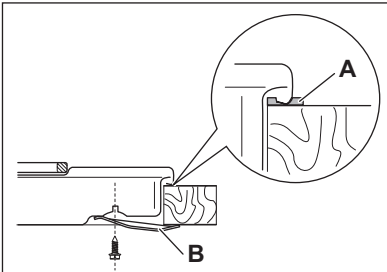
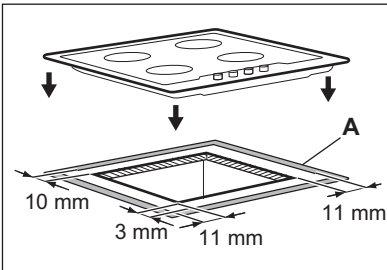
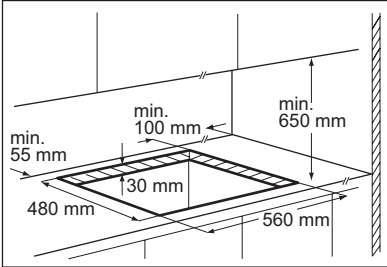
- Elektrik kablosunun 90°C üzerinde sıcaklığa çıkmasına izin vermeyin.

Mavi toprak kablosunu üzerinde "N" harfi bulunan terminale bağladığınızdan emin olun. Kahverengi (ya da siyah) faz kablosunu "L" harfli terminale bağlayın. Faz kablosunu her zaman bağlı tutun.

8.5 Bağlantı kablosunun değiştirilmesi

Bağlantı kablosunu değiştirmek için sadece H05V2V2-F T90 veya eşdeğer tipte bir kablo kullanın. Kablo kesitinin gerilime ve çalışma sıcaklığına uygun olduğundan emin olun. Sarı/yeşil toprak kablosu, kahverengi (veya siyah) faz kablosundan yaklaşık 2 cm daha uzun olmalıdır.

8.6 Ankastré Montaj



A) cihazla birlikte verilen conta

B) cihazla birlikte verilen braketter



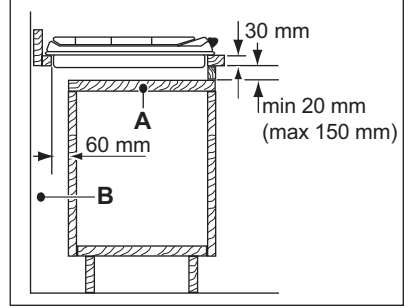
DİKKAT

Cihazı sadece yüzeyi düz olan bir tezgaha yerleştirin.

8.7 Yerleştirme olanakları

Kapaklı mutfak ünitesi

Ocağın altına monte edilen panel, teknik servis işlemleri gerektiğinde kolay erişim için kolayca çıkarılabilir olmalıdır.

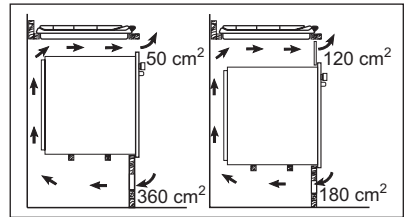


A) Çıkarılabilir panel

B) Bağlantılar için alan

Fırınlı mutfak ünitesi

Ocak çıkıntısının boyutları talimatlara uygun olmalı ve mutfak ünitesi sürekli hava dolaşımı sağlayacak deliklerle donatılmalıdır. Ocak ve fırının elektrik bağlantısı güvenlik nedeniyle ve fırını üniteden kolayca çıkarabilmek için ayrı ayrı yapılmalıdır.



9. TEKNİK BİLGİLER

Ocak boyutları

Genişlik :	594 mm
Uzunluk:	510 mm

Ocak ankastre montaj boyutları

Genişlik :	560 mm
Uzunluk:	480 mm

Isı girişi

Triple Crown ocak beki:	4.0 kW
Yarı hızlı ocak beki:	2.0 kW
Yardımcı ocak beki:	1.0 kW
TOPLAM GÜÇ:	G20 (2H) 20 mbar = 9.0 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 654 g/sa. G20 (2H) 13 mbar = 9 kW, yalnızca Rusya için
Elektrik beslemesi:	230 V ~ 50 Hz
Kategori:	I12H3B/P
Gaz bağlantısı:	G 1/2"
Gaz beslemesi:	G20 (2H) 20 mbar
Cihaz sınıfı:	3

Baypas çapları

Ocak beki	Ø Baypas 1/100 mm'de	Ocak beki	Ø Baypas 1/100 mm'de
Yardımcı	28	Triple Crown	56
Yarı hızlı	32		

G20 20 mbar'lık DOĞAL GAZ için gazlı ocak beki

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ kW	enj. 1/100 mm
Yardımcı	1.0	70
Yarı hızlı	2.0	96
Triple Crown	4.0	146


LPG G30/G31 30/30 mbar için gazlı brülörler


OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ kW	enj. 1/100 mm	g/sa.
Yardımcı	1.0	50	73
Yarı hızlı	2.0	71	145
Triple Crown	4.0	98	291

G20 13 mbar'lık DOĞAL GAZ için gazlı ocak beki

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ KW	enj. 1/100 mm
Yardımcı	1.0	82
Yarı hızlı	2.0	111
Triple Crown	4.0	174

10. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir  . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının

korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin. AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



397286603-B-452012

