



Thinking of you
Electrolux



EGG7253

.....
FR TABLE DE CUISSON
IT PIANO COTTURA
ES PLACA DE COCCIÓN

.....
NOTICE D'UTILISATION 2
ISTRUZIONI PER L'USO 18
MANUAL DE 33
INSTRUCCIONES



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	7
5. CONSEILS UTILES	8
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	10
8. INSTALLATION	12
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	16

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

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

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : FR IT ES

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tout raccordement au gaz doit être effectué par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à brancher l'appareil en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à

respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

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



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuis-

son vides ou sans aucun récipient de cuisson.

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

son et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.

- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Mise au rebut



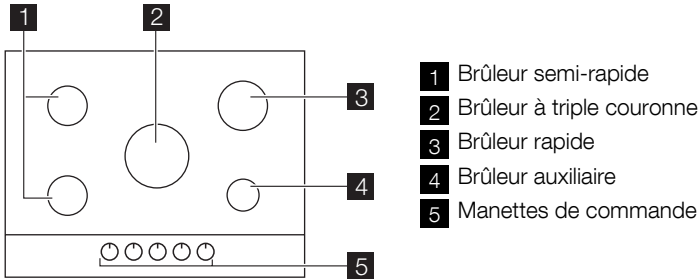
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Plan de cuisson



3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
	position d'allumage / alimentation en gaz maximum

Symbole	Description
	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur



AVERTISSEMENT

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



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Allumage du brûleur :

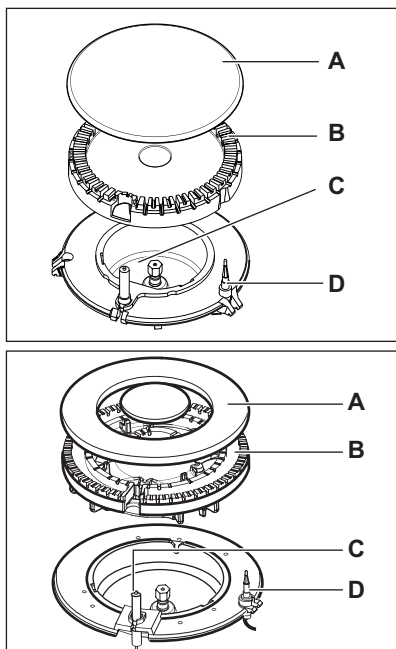
1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale ().
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes ou moins. Cela

permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.

3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



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



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



AVERTISSEMENT

Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.



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



Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .



AVERTISSEMENT

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

5. CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

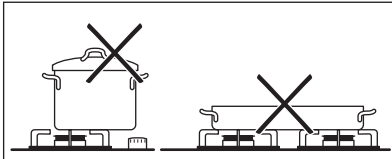
Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 260 mm
Rapide	180 - 260 mm

Brûleur	Diamètres des récipients
Semi-rapide avant	120 - 180 mm
Semi-rapide arrière	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

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

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

5.2 Couvercle (kit séparé uniquement pour les tables de cuisson prédisposées)



- Le couvercle protège l'appareil de la poussière lorsqu'il est fermé, et recueille les projections de graisse en position ouverte. Évitez de l'utiliser pour tout autre usage.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre.
- Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de refermer le couvercle.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**AVERTISSEMENT**

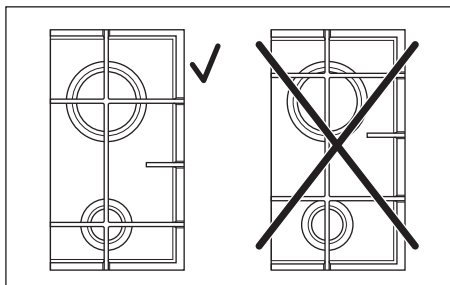
Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.



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

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.



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

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

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne de-

vez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
 - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifiez que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

6.2 Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; • Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.

Anomalie	Cause possible	Solution
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur doit être encrassée avec des restes d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



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

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

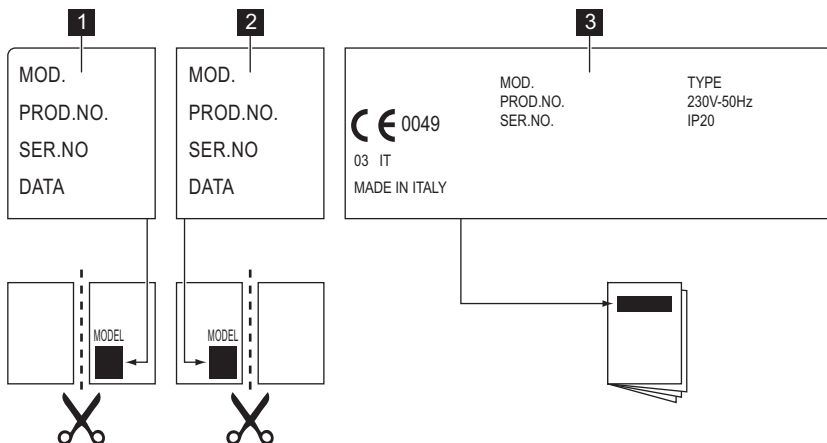
de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

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

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- 1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie
- 2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

- 3 Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

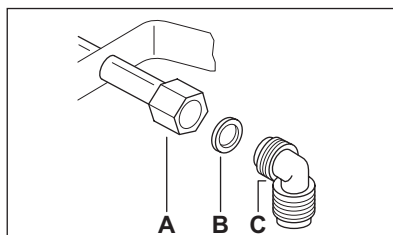
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements locaux en vigueur.



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

8.1 Raccordement au gaz

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



- A) Extrémité du tuyau avec écrou
- B) Rondelle
- C) Coude

Raccordement rigide :

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

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

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

Gaz liquéfié : utilisez le support de tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
 - il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
 - il ne montre aucun étranglement ;
 - il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
 - il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
 - il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.
- Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :
- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
 - le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
 - les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;

– la date d'expiration n'est pas dépassée. Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



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

8.2 Remplacement des injecteurs

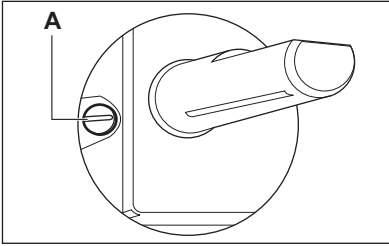
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4.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

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

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

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



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour (1/4 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, vissez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour (1/4 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1 tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.



AVERTISSEMENT

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

8.4 Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit

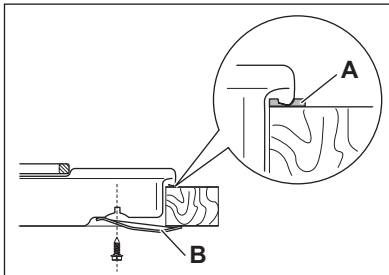
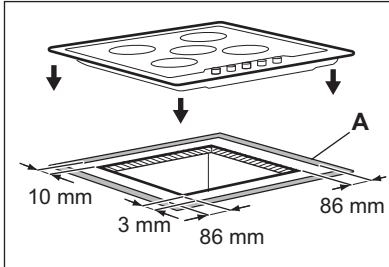
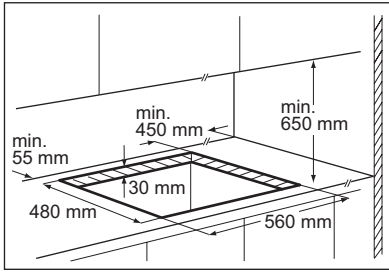
être adaptée au câble d'alimentation. La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.

- Tout composant électrique doit être installé ou remplacé par un technicien ou un employé qualifié du service technique.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez la conformité du raccordement à la terre avec les normes et réglementations en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de telle façon qu'il ne touche aucune pièce chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.

8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

8.6 Encastrement



- A) joint fourni
B) équerres fournies



ATTENTION

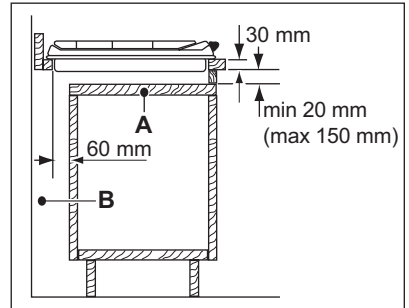
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile

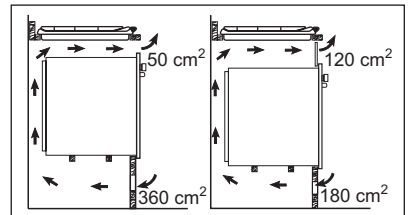
d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- A) Panneau amovible
B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	744 mm
Longueur :	510 mm

Longueur :	480 mm
------------	--------

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

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

Puissance

Brûleur à triple couronne :	4.0 kW
Brûleur rapide :	3.0 kW
Brûleur semi-rapide :	2.0 kW
Brûleur auxiliaire :	1.0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 12 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 887 g/h G31 (3+) 37 mbar = 871 g/h G130 (1c) 8 mbar = 11.7 kW
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	III1c2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2"
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

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

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Rapide	42
Triple couronne	56

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	70
Semi-rapide	2.0	96
Rapide	3.0	119
Triple couronne	4.0	146


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


BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mbar	37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliaire	1.0	50	73	71
Semi-rapide	2.0	71	145	143
Rapide	3.2	88	233	229
Triple couronne	4.0	98	291	286

Brûleurs à gaz pour GAZ DE VILLE G130 8 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	127
Semi-rapide	2.0	195
Rapide	3.0	240
Triple couronne	3.7	348

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	19
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	20
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	23
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	23
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	24
6. PULIZIA E CURA	25
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
8. INSTALLAZIONE	28
9. DATI TECNICI	31

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: **FR** **IT** **ES**

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

Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.

- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. 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 della macchie opache.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non utilizzare l'apparecchiatura per altri scopi come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Un'apparecchiatura per cottura a gas produce calore e umidità. Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Se si prevede un impiego prolungato e intenso dell'apparecchiatura, può essere necessaria un'ulteriore fonte di aera-zione, per esempio l'apertura di una finestra o un sistema più efficace, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori. La lastra di

vetro (ove presente) può surriscaldarsi e rompersi.

- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Accertarsi che le pentole si trovino al centro degli anelli e non tocchino i bordi della superficie di cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione all'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Smaltimento



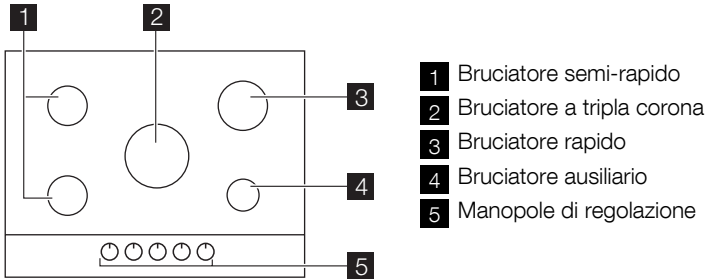
AVVERTENZA!

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 rapido
- 4 Bruciatore ausiliario
- 5 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 della cucina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.





Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.

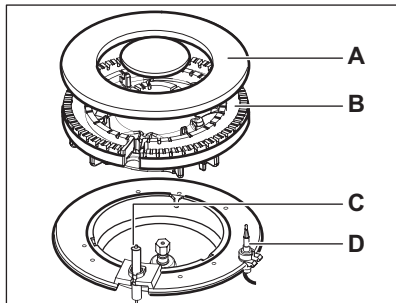
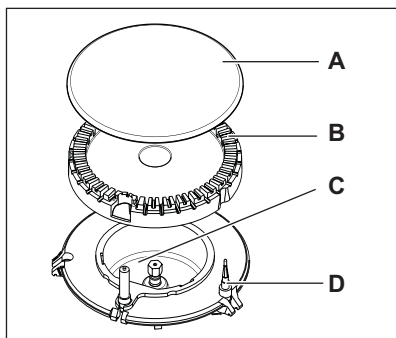
2. Premere la manopola e mantenerla premuta per non più di 10 secondi. Questo consentirà il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, la fornitura di gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



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

Accensione del bruciatore:

1. Premere verso il basso la manopola di regolazione 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.

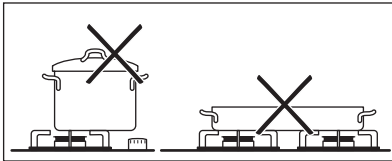
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido. Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametri delle pentole
Tripla corona	180 - 260 mm
Rapido	180 - 260 mm
Semirapido anteriore	120 - 180 mm
Semirapido 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.

5.2 Coperchio (kit separato solo per i piani di cottura predisposti)



- Il coperchio dell'apparecchiatura serve solamente a riparare il piano di cottura dalla polvere, quando è chiuso, o a raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Non usarlo per altre funzioni.
- Tenere sempre pulito il coperchio.
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di chiudere il coperchio.
- I coperchi in vetro possono rompersi quando vengono riscaldati.

6. PULIZIA E CURA

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

**AVVERTENZA!**

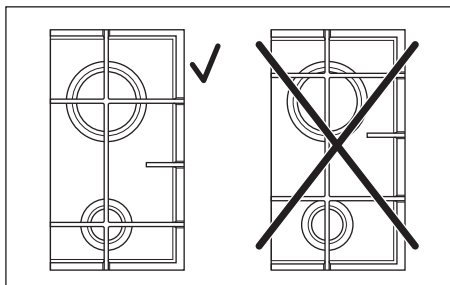
Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia. Scollegare l'apparecchiatura dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.



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

- È possibile rimuovere i supporti delle pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di riporli.

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.
- I supporti delle pentole **non sono** lavabili in lavastoviglie. Devono essere lavati **a mano**.
- Lavando i supporti della pentola a mano, fare attenzione quando vengono asciugati in quanto il processo di smaltatura lascia di tanto in tanto dei bordi arrugginiti. Qualora fosse necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto pulente.
- Verificare di posizionare correttamente le griglie del piano cottura dopo la pulizia.
- Per fare in modo che i bruciatori funzionino correttamente, verificare che le braccia dei supporti delle pentole si trovino al centro del bruciatore.



- **Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti delle pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.**

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

L'acciaio inox può brunire se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucina-

re con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Come eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fondente, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero.
 - **Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare** prima di pulire: 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'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detersivo.
3. Infine, **asciugare l'apparecchio con un panno pulito.**

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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	<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.
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

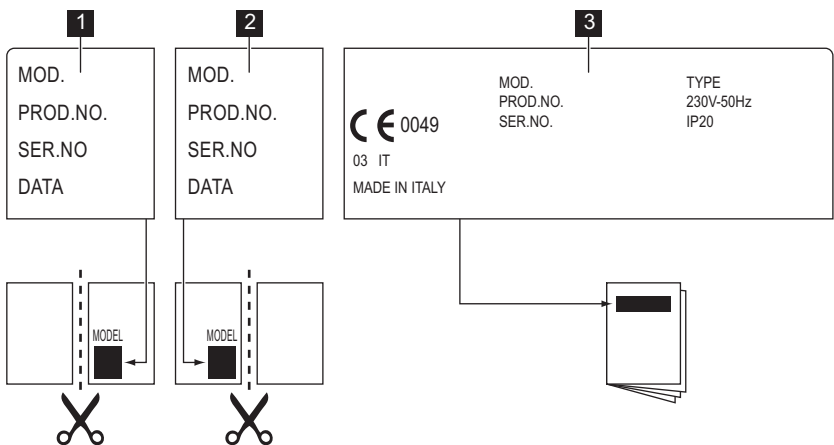
portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.

- 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.

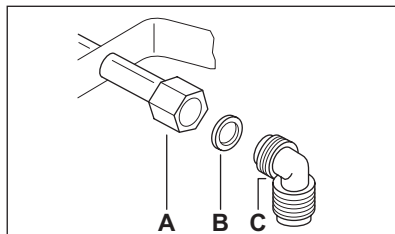
8.1 Collegamento gas

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

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

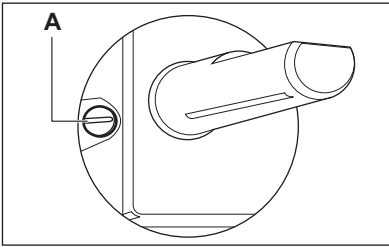
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la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

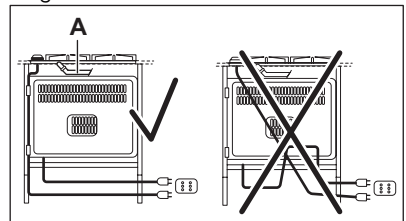
8.4 Collegamento elettrico

- Collegare l'apparecchio a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotata di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta di identificazione. La spina deve essere inserita in una presa idonea.
- Tutti i componenti elettrici devono essere installati o sostituiti da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.

- Utilizzare sempre una presa di corrente collegata a terra e correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina.
- Non è possibile collegare l'apparecchiatura per mezzo di una prolunga, adattatore o presa multipla (rischio di incendio). Verificare che il collegamento a massa sia conforme agli standard e disposizioni vigenti.
- Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in maniera da non toccare parti calde.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di staccare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

Nessuna parte del cavo di alimentazione deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°C.

Utilizzare fascette installate sul lato del mobile per prevenire il contatto con l'apparecchiatura sotto il piano di cottura. Vedere un esempio di un percorso ottimale in Figura.

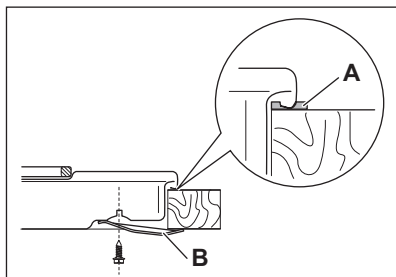
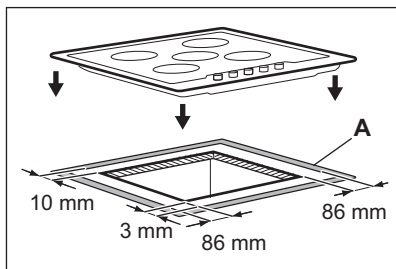
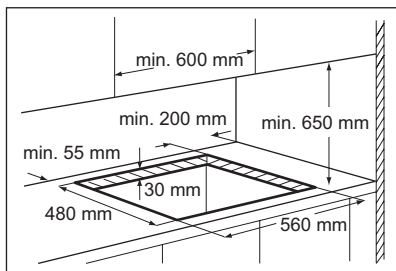


- A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

8.5 Sostituzione del cavo di collegamento

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

8.6 Incasso



A) guarnizione in dotazione

B) staffe in dotazione



ATTENZIONE

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

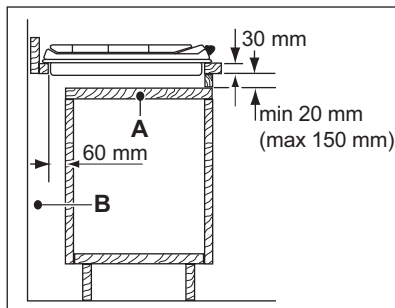


Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

8.7 Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con porta

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

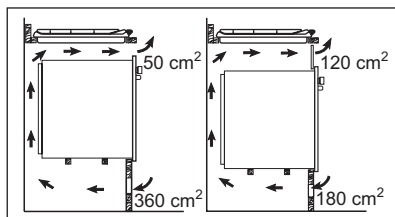


A) Pannello rimovibile

B) Spazio per gli allacciamenti

Mobile da incasso con forno

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.



9. DATI TECNICI

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	744 mm
Lunghezza:	510 mm

Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	560 mm
Lunghezza:	480 mm

Ingresso calore

Bruciatore a tripla corona:	4.0 kW
Bruciatore rapido:	3.0 kW
Bruciatore semi rapido:	2.0 kW
Bruciatore ausiliario:	1.0 kW
POTENZA TOTALE:	G20 (2H) 20 mbar = 12 kW G30 (3+) 28 - 30 mbar = 887 g/h G31 (3+) 37 mbar = 871 g/h
Alimentazione elettrica:	230V ~ 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
Ausiliario	28
Semirapido	32

Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm
Rapido	42
Tripla corona	56

Bruciatori per GAS NATURALE G20 20 mbar


BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm
Ausiliario	1.0	70
Semi rapido	2.0	96
Rapido	3.0	119
Tripla corona	4.0	146


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

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mbar g/h	37 mbar g/h
Ausiliario	1.0	50	73	71
Semi rapido	2.0	71	145	143

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mbar g/h	37 mbar g/h
Rapido	3.2	88	233	229
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	34
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	35
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	37
4. USO DIARIO	38
5. CONSEJOS ÚTILES	39
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	40
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	41
8. INSTALACIÓN	43
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	45

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

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- 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



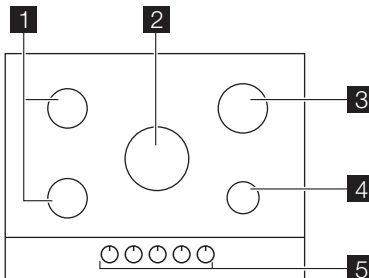
ADVERTENCIA

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
	Posición de encendido / suministro de gas máximo

Símbolo	Descripción
	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.



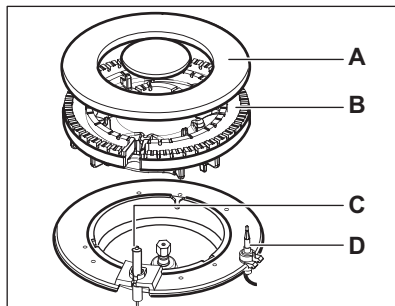
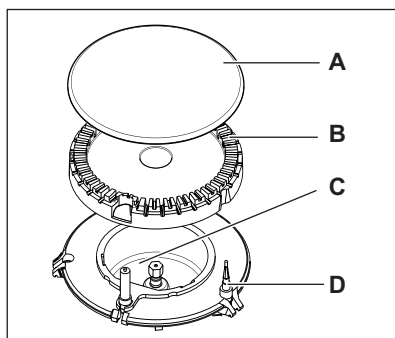
Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

Encendido del quemador:

1. Pulse el mando y gírelo a la izquierda hasta su posición máxima ().
2. Mantenga pulsado el mando de control al menos 10 segundos. Así se calienta el termopar. 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, asegúrese de que la corona 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.



Quando 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.

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

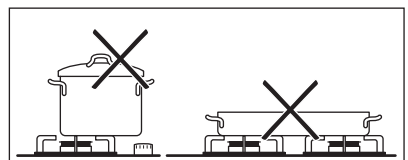
Quemador	Diámetro de los utensilios de cocina
Quemador trasero semi rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



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.

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 los capítulos sobre seguridad.



ADVERTENCIA

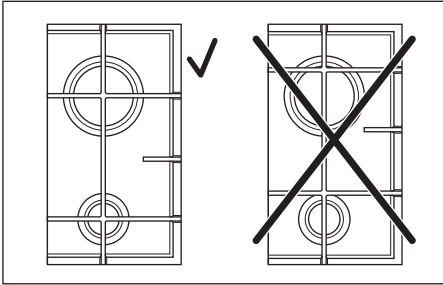
Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.



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 esmalto 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	<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.

Problema	Causa probable	Solución
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.

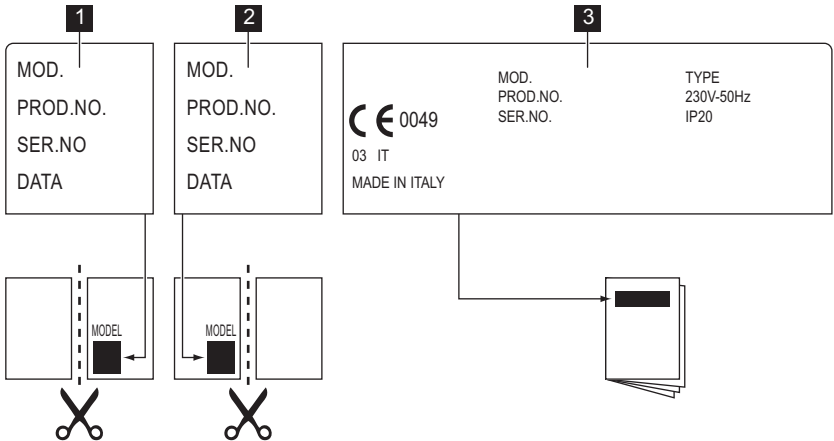
en la placa de características suministrada.

- 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:

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



- 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

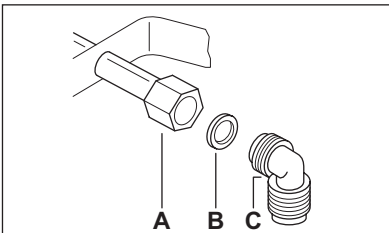
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

8.1 Conexión de gas

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



Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



A) Extremo del eje con tuerca

B) Arandela

C) Codo

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

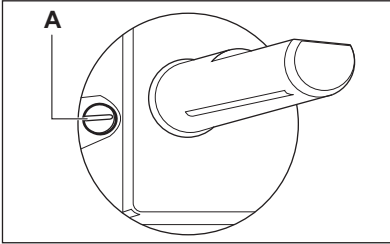
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustítúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas 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

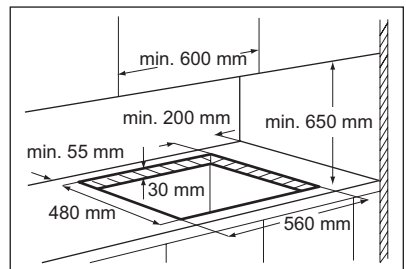
- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar 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 o de un profesional cualificado y homologado.

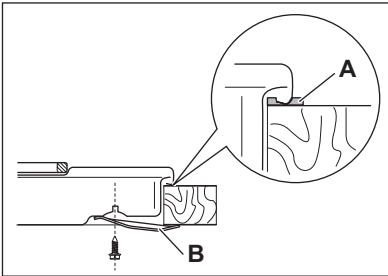
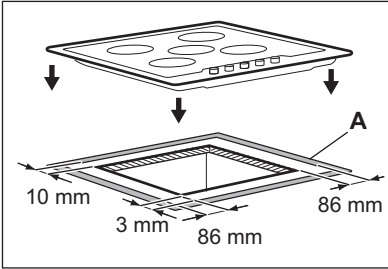
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe 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.

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



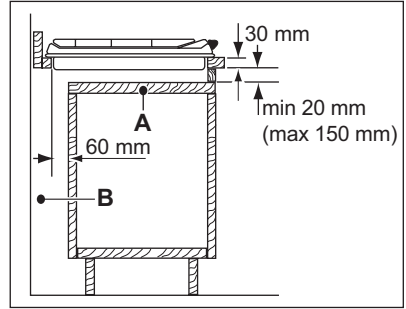
PRECAUCIÓN

Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

8.7 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

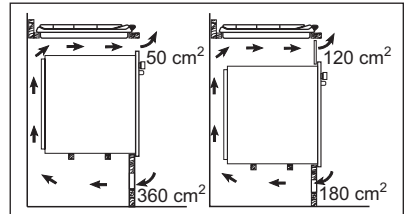
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- 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 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 para GAS NATURAL a G20 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	70
Semi rápido	2.0	96
Rápido	3.0	119
Triple corona	4.0	146

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


QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mbares	37 mbares
			g/h	g/h
Auxiliar	1.0	50	73	71
Semi rápido	2.0	71	145	143
Rápido	3.2	88	233	229
Triple corona	4.0	98	291	286

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo  .

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

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

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

www.electrolux.com/shop



397289003-A-082013