



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EGT7355NOK

---

<b>FR TABLE DE CUISSON</b>	<b>NOTICE D'UTILISATION</b>	<b>2</b>
<b>IT PIANO COTTURA</b>	<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	<b>19</b>
<b>PT PLACA</b>	<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b>	<b>34</b>
<b>RO PLITĂ</b>	<b>MANUAL DE UTILIZARE</b>	<b>49</b>
<b>ES PLACA DE COCCIÓN</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b>	<b>63</b>

## SOMMAIRE

<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .</b>	<b>3</b>
<b>2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .</b>	<b>7</b>
<b>4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .</b>	<b>7</b>
<b>5. CONSEILS UTILES . . . . .</b>	<b>9</b>
<b>6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .</b>	<b>9</b>
<b>7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .</b>	<b>11</b>
<b>8. INSTALLATION . . . . .</b>	<b>13</b>
<b>9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES . . . . .</b>	<b>16</b>

## 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](http://www.electrolux.com)



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
[www.electrolux.com/shop](http://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'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants :     

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez 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.

### Branchemennt 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 inappropriate ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-electrocution 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'isolation à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolation 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

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. 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 faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent 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, à proximité ou sur l'appareil.

- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



#### **AVERTISSEMENT**

Risque de dommage 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.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- 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.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions 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 cercles 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-vaiselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

## 2.4 Mise au rebut



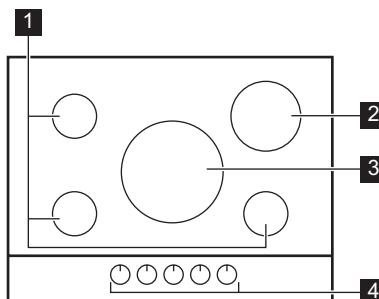
#### **AVERTISSEMENT**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

### 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

#### 3.1 Description de la table de cuisson



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

#### 3.2 Manettes de commande

Symbol	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
★ ⚡	position d'allumage / alimentation en gaz maximum

Symbol	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.

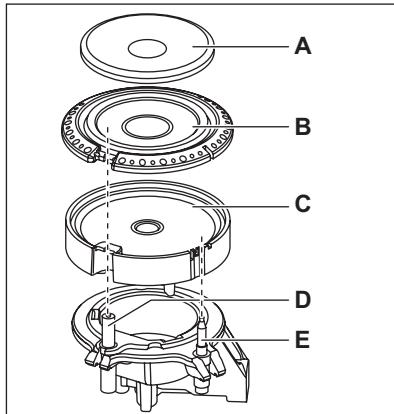
Pour allumer le brûleur :

1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale ( ★ ◐ ).

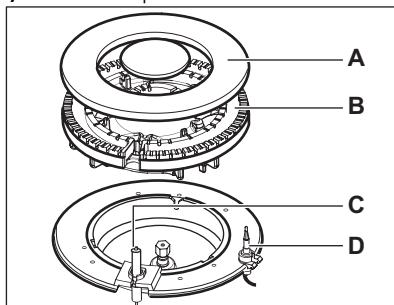
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 5 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



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



- A)** Chapeau du brûleur
- B)** Triple couronne en laiton
- C)** Couronne du brûleur
- D)** Bougie d'allumage
- E)** Thermocouple



- 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

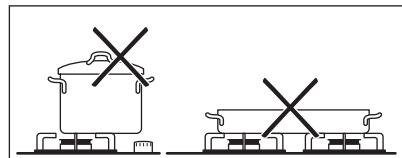
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 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
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240 mm
Semi-rapide (avant droit)	120 - 200 mm
Semi-rapide (avant gauche)	120 - 200 mm



### 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.



### AVERTISSEMENT

Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.



### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, de grils ou de plats à gratin sur les brûleurs à gaz.



### 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.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### **AVERTISSEMENT**

Pour nettoyer l'appareil, éteignez-le puis laissez-le refroidir. 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.



### **AVERTISSEMENT**

Un taux d'humidité élevé ou l'immersion prolongée des brûleurs dans l'eau peut endommager leur surface.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Pour nettoyer le chapeau en émail, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.
- La couleur des couronnes des brûleurs en laiton peut foncer après une longue utilisation. Pour retirer ces marques sombres, procédez comme suit :
  - Préparez un mélange composé de 50 % d'eau et de 50 % de vinaigre de vin.
  - Faites tremper les brûleurs dans ce mélange pendant 10 minutes maximum. Retirez les marques avec une éponge.
  - Rincez les couronnes à l'eau pour éliminer toute trace du mélange, puis séchez-les soigneusement.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne sont pas** adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

- Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
- Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

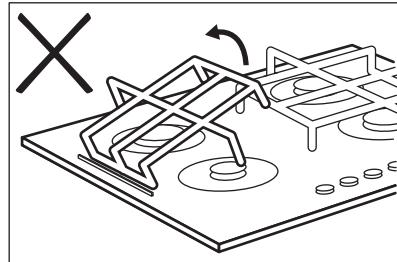
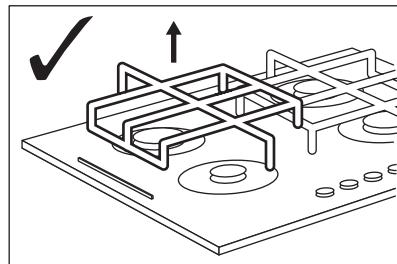
- **Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson, faites très attention lorsque vous remettez les supports de casserole en place.**

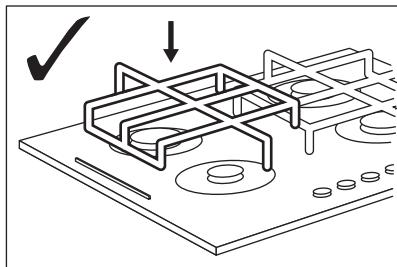
Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

De façon à ce que les supports de casseroles restent en position correcte, ceux-ci sont montés sur des picots métalliques sur les côtés de la table de cuisson. Pour faciliter le nettoyage, les supports de casseroles sont démontables. Soulevez les supports de casseroles en les maintenant en position horizontale comme illustré dans la dernière figure.



Évitez de soulever les supports de casseroles d'un mouvement angulaire, car cela pour exercer une contrainte sur les picots métalliques. Cela risquerait d'endommager les picots et d'entraîner leur rupture.





La forme des supports de casseroles et le nombre de brûleurs dépend du modèle de l'appareil.

#### **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.**



#### **AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).



#### **AVERTISSEMENT**

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient en rayer la surface. De même, ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur le verre. Ne cognez pas non plus contre les rebords de la table de cuisson.

### **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 vérifier 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**

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

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

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

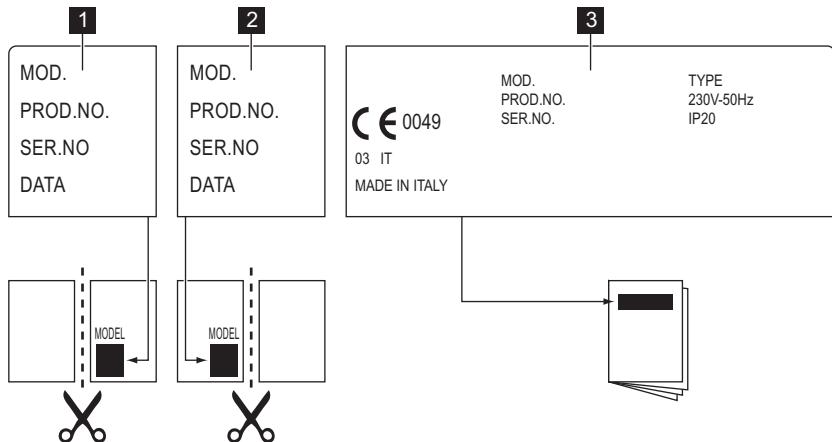
#### **de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.**

- 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 :

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



**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.

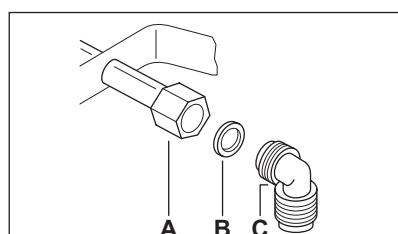


### AVERTISSEMENT

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.



**A)** Extrémité du tuyau avec écrou

**B)** Rondelle

**C)** Coude

### 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.

## Raccordement rigide :

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

## Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

## Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

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

**Gaz liquéfié** : utilisez 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

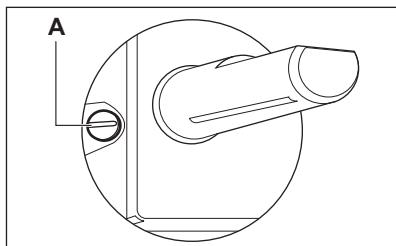
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les courroies du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. 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).



#### AVERTISSEMENT

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

## 8.4 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.

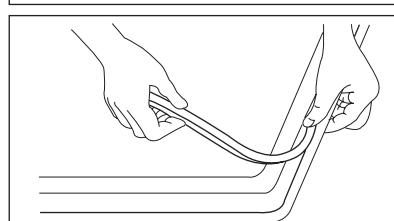
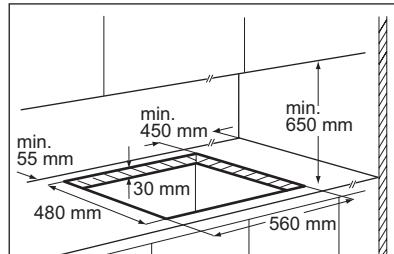
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

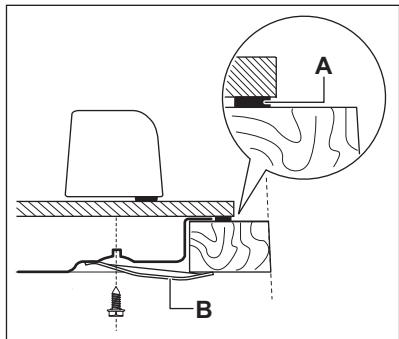
Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

## 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





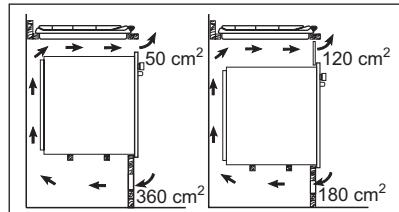
- A)** joint fourni  
**B)** équerres fournies

**ATTENTION**

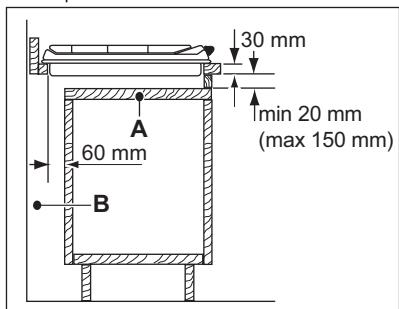
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

**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.

**8.7 Possibilités d'insertion****Élément de cuisine avec porte**

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



- A)** Panneau amovible  
**B)** Espace pour les branchements

**9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES****Dimensions de la table de cuisson**

Longueur :	510 mm
------------	--------

Largeur :	740 mm
-----------	--------

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

Largeur : 560 mm

Longueur : 480 mm

**Puissance**

Brûleur à triple couronne :	3.8 kW
Brûleur rapide :	2.2 kW
Brûleur semi-rapide :	1.65 kW
PUISSEANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10.95 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 778 g/h G31 (3+) 37 mbar = 764 g/h G130 (1c) 8 mbar = 10.7 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	Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Semi-rapide	32	Triple couronne	56
Rapide	52		

**Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/25 20/25 mbar**

BRÛLEUR	PIUSSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Semi-rapide	1.65	86 x
Rapide	2.2	98 x
Triple couronne	3.8	146

**Brûleurs à gaz pour LPG (Butane / Propane) G30/G31 28-30/37 mbar**

BRÛLEUR	PIUSSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mba r	37 mbar
Semi-rapide	1.6	64	116	114
Rapide	2.1	076	153	150

BRÛLEUR	PIUSSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	G30	G31
			28-30 mbar	37 mbar
Triple couronne	3.8	98	276	271

**Brûleurs à gaz pour GAZ DE VILLE G130 8 mbar**

BRÛLEUR	PIUSSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Semi-rapide	1.6	153
Rapide	2.2	184
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

<b>1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA . . . . .</b>	20
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA . . . . .</b>	21
<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO . . . . .</b>	24
<b>4. UTILIZZO QUOTIDIANO . . . . .</b>	24
<b>5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI . . . . .</b>	26
<b>6. PULIZIA E CURA . . . . .</b>	26
<b>7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI . . . . .</b>	28
<b>8. INSTALLAZIONE . . . . .</b>	29
<b>9. DATI TECNICI . . . . .</b>	32

## 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](http://www.electrolux.com)**



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati:     

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.

- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

## Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si agroviglino.
- 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.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- 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 Uso dell'apparecchiatura



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura in custodia durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Diventano incandescenti.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.



### **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.
- 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.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Collegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione ne non siano ostruite.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore al-

le dimensioni dei bruciatori. La lastra di vetro (ove presente) può surriscaldarsi e rompersi.

- Accertarsi che la fiamma non si spegna 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 usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## **2.4 Smaltimento**



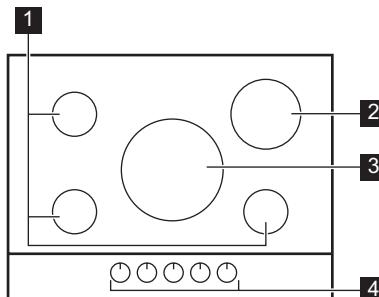
#### **AVVERTENZA!**

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 smaltilo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Bruciatore semi rapido
- 2** Bruciatore rapido
- 3** Bruciatore a tripla corona
- 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.

Per accendere il bruciatore:

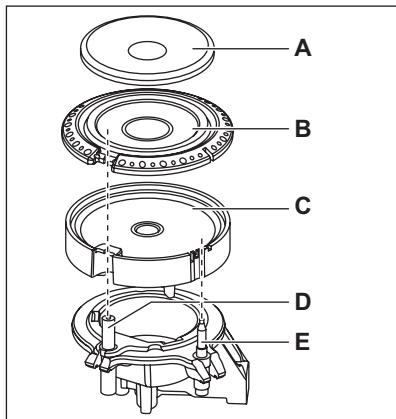
1. Premere verso il basso la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario fino a farle raggiungere la posizione massima ( ☆ ⌂ ).

2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 5 secondi; in questo modo la termocoppia si riscalderà.

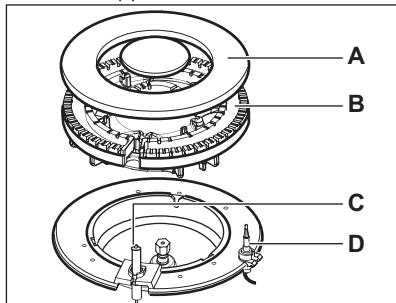
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



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



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



- 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



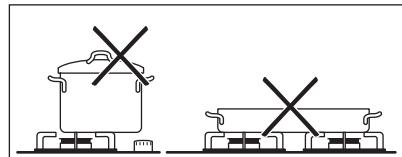
### AVVERTENZA!

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.



### 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.



### AVVERTENZA!

I liquidi versati durante la cottura possono causare la rottura del vetro

Bruciatore	Diametro delle pentole
Tripla corona	180 - 260 mm
Rapido	180 - 260 mm
Semi rapido (posteriore sinistro)	120 - 240 mm
Semi rapido (anteriore destro)	120 - 200 mm
Semi rapido (anteriore sinistro)	120 - 200 mm



### AVVERTENZA!

Sui bruciatori a gas, non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta, grill o piastre tostapani.



### AVVERTENZA!

Assicurarsi che i fondi delle pentole non poggiino 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.

## Informazioni sulle acrilamidi

**Importante** Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolare quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## 6. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

**AVVERTENZA!**

Per pulire l'apparecchiatura, prima di tutto disattivarla e lasciarla raffreddare. Prima di eseguire le operazioni di pulizia o manutenzione, scollare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.



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

**AVVERTENZA!**

Un'elevata concentrazione di umidità o l'immersione prolungata dei bruciatori in acqua, può causare danni alle superfici degli stessi.

- È possibile rimuovere i supporti delle pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
- Per pulire lo spartifiamma smaltato, lavarlo con acqua calda saponata e asciugarlo accuratamente prima di riporlo.
- Le corone dei bruciatori in ottone, possono scurirsi se usati a lungo. Per rimuovere le macchie scure, procedere come segue:
  - Preparare una miscela composta per metà di acqua e metà di aceto di vino.
  - Lasciare le corone ammollo nella miscela per non più di 10 minuti. Assorbire l'acqua con una spugna.
  - Sciacquare le corone in acqua per rimuovere la miscela e asciugarle accuratamente.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.
- I supporti delle pentole **non** possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati **a mano**.
- Lavando i supporti delle pentole 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.
- Dopo aver pulito i supporti delle pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.

- Per un perfetto funzionamento del bruciatore, controllare che i bracci dei supporti pentole si trovino al centro dello stesso.

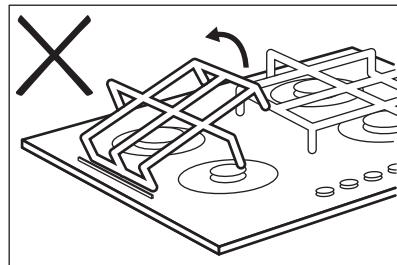
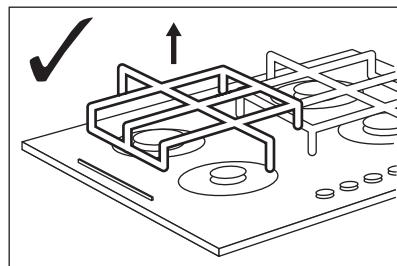
- **Fare molta attenzione quando si risistemano i supporti pentole, onde evitare danni alla superficie del piano di cottura.**

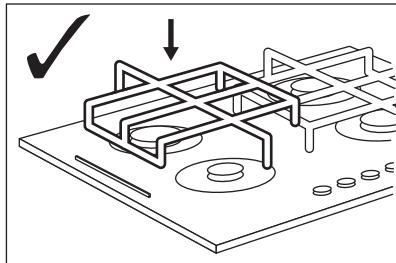
Al termine della pulizia, asciugare l'apparecchiatura con un panno morbido.

Per mantenere le griglie nella posizione corretta, queste vengono montate su perni metallici sui lati del piano cottura. Per consentire una migliore pulizia, è possibile rimuovere le griglie dal piano cottura. Sollevare le griglie del piano cottura mantenendole in posizione orizzontale come illustrato nell'ultima immagine.



Non sollevare le griglie del piano cottura tenendole inclinate, per evitare qualsiasi tipo di sollecitazione sui perni metallici. Farlo potrebbe danneggiare i perni e causarne la rottura.





La forma delle griglie del piano cottura e il numero di bruciatori possono variare in altri modelli dell'apparecchiatura.

#### 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 detergente.
3. Infine, **asciugare l'apparecchio con un panno pulito.**



#### AVVERTENZA!

Non usare coltelli, raschietti o strumenti simili per pulire la superficie del vetro o tra i bordi del bruciatore e del telaio (se pertinente).



#### AVVERTENZA!

Non far scivolare le pentole sul vetro perché potrebbe graffiare la superficie. Inoltre, non lasciar che oggetti duri o appuntiti cadano sul vetro o colpiscono il bordo del piano di cottura.

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'anello del gas non brucia in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia priva di residui di cibo.</li> </ul>

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**

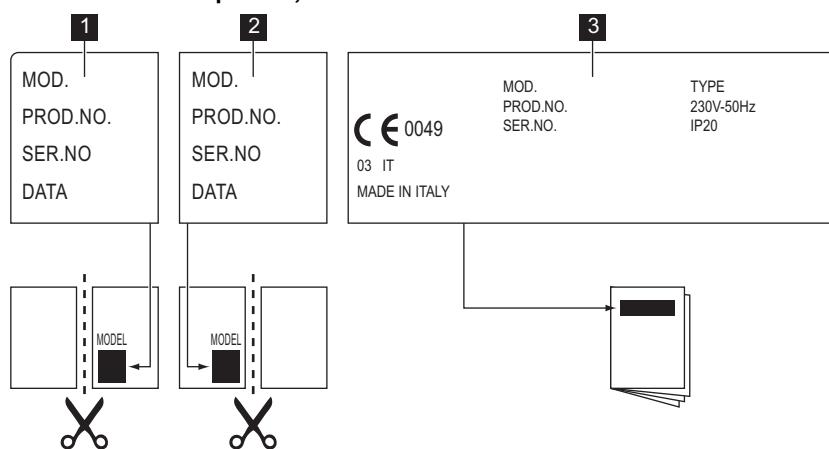
**portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.**

- 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 cm<sup>2</sup>) o installare una cappa meccanica.

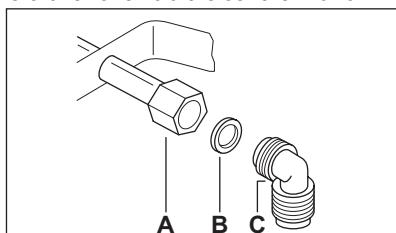
## 8.1 Collegamento gas

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

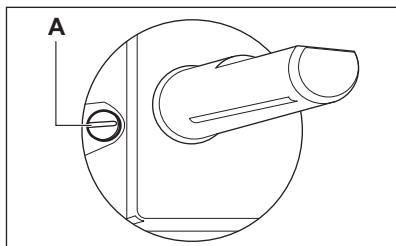
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la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

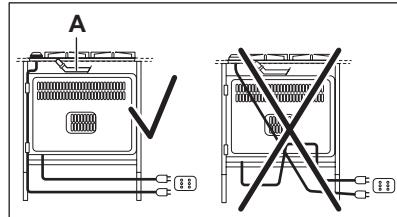
**AVVERTENZA!**

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

## 8.4 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di installare la spina in una presa idonea.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Vi è il rischio di incendio quando l'apparecchiatura è collegata mediante prolunga, adattatore o mediante collegamento multiplo. Assicurarsi che la messa a terra sia conforme agli standard e alle normative.
- Non lasciar surriscaldare il cavo di alimentazione oltre i 90°C.

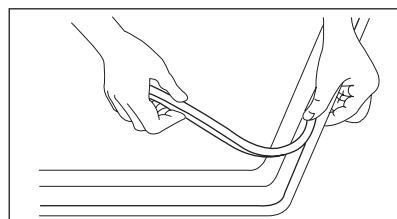
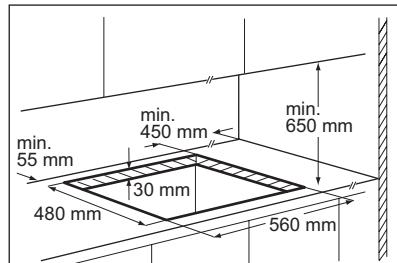
Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.

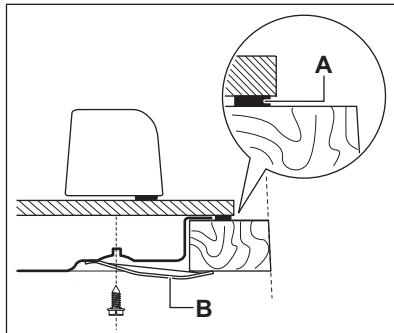
**A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox**

## 8.5 Sostituzione del cavo di collegamento

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

## 8.6 Incasso





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



### ATTENZIONE

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

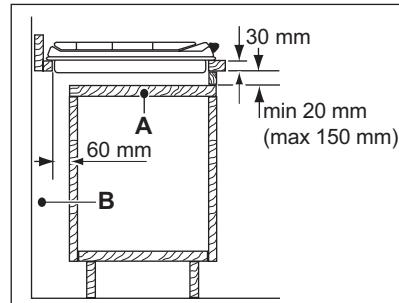


Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

## 8.7 Possibilità di inserimento

### Mobile da incasso con porta

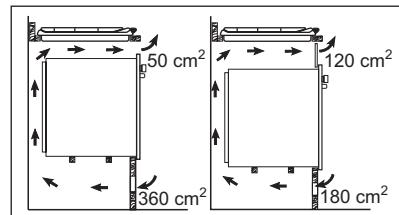
Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



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

### Mobile da incasso con forno

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 di cottura

Larghezza:	740 mm
Lunghezza:	510 mm

### Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	560 mm
Lunghezza:	480 mm

### Ingresso calore

Bruciatore a tripla corona:	3.8 kW
Bruciatore rapido:	2.2 kW
Bruciatore semi rapido:	1.65 kW

POTENZA TOTALE:	G20 (2H) 20 mbar = 10.95 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 778 g/h G31 (3+) 37 mbar = 764 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
Semi rapido	32	Tripla corona	56
Rapido	52		

#### Bruciatori per GAS NATURALE G20 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm
Semi rapido	1.65	86 x
Rapido	2.2	98 x
Tripla corona	3.8	146

#### Bruciatori a gas GPL (Butano/Propano) G30/G31 - 28-30/37 mbar

BRUCIATORE	NORMALE POTENZA kW	ini. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Semi rapido	1.6	64	116	114
Rapido	2.1	076	153	150
Tripla corona	3.8	98	276	271

## 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

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA .....</b>	35
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....</b>	36
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....</b>	38
<b>4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA .....</b>	39
<b>5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS .....</b>	40
<b>6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA .....</b>	41
<b>7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	43
<b>8. INSTALAÇÃO .....</b>	44
<b>9. INFORMAÇÃO TÉCNICA .....</b>	47

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.  
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

- Aviso / Cuidado - Informações de segurança.
- Informações gerais e conselhos úteis
- Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



#### **ADVERTÊNCIA**

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados:  FR  IT  PT  
 RO  ES

### 2.1 Instalação



#### **ADVERTÊNCIA**

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou jane-

las faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### Ligação eléctrica



#### **ADVERTÊNCIA**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.

- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

## Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

## 2.2 Utilização



### ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho tiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.



### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente libera podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



### ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.

- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho fica instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes sobre a mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.

- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

## 2.3 Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 2.4 Eliminação



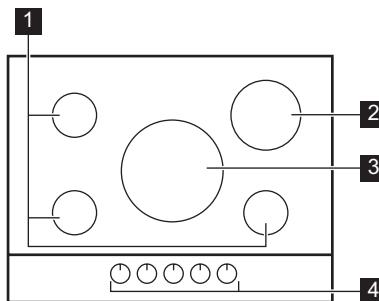
### ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para mais informações sobre a forma como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Disposição da mesa de trabalho



- |          |                           |
|----------|---------------------------|
| <b>1</b> | Queimador semi-rápido     |
| <b>2</b> | Queimador rápido          |
| <b>3</b> | Queimador de tripla coroa |
| <b>4</b> | Comandos                  |

### 3.2 Botões de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás / posição desligado
★ ⚡	posição de ignição / fornecimento máximo de gás

## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

### 4.1 Ignição do queimador



### ADVERTÊNCIA

Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.



Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

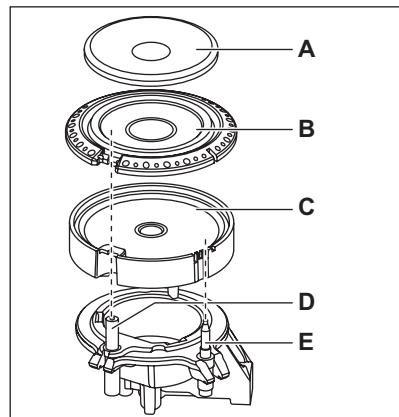
Para acender o queimador:

- Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo ( ★ ⚡ ) e pressione-o.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
- Regule a chama após a regularização da mesma.



Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.

Símbolo	Descrição
↑	fornecimento mínimo de gás



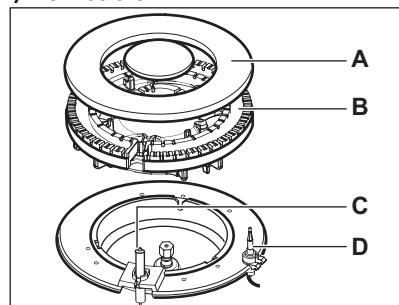
A) Tampa do queimador

B) Coroa do queimador em latão

C) Coroa do queimador

D) Ignição

E) Termóstato



A) Tampa do queimador

B) Coroa do queimador

C) Ignição

D) Termóstato

**ADVERTÊNCIA**

Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.

Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico. Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.



Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.



A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isto é normal.

**4.2 Desligar o queimador**

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo ● .

**ADVERTÊNCIA**

Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

**5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS****ADVERTÊNCIA**

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

**5.1 Poupança de energia**

- Sempre que possível, coloque as tampas nas panelas.
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.

Utilize apenas tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

<b>Queimador</b>	<b>Diâmetros do tacho</b>
Coroa tripla	180 - 260 mm
Rápido	180 - 260 mm
Semi-rápido (posterior, esquerdo)	120 - 240 mm

<b>Queimador</b>	<b>Diâmetros do tacho</b>
Semi-rápido (frente, direito)	120 - 200 mm
Semi-rápido (frente, esquerdo)	120 - 200 mm

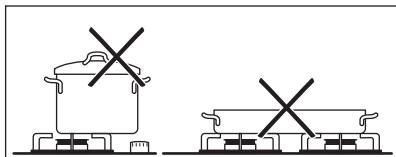
**ADVERTÊNCIA**

Não utilize panelas de ferro fundido, panelas de pedra ou placas de grelhador ou tostador sobre os queimadores de gás.

**ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não tocam nos botões de comando. Se os botões de comando ficarem debaixo dos fundos dos tachos, a chama aquece-os.

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



### **ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam directamente acima da extremidade dianteira do fogão. Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados nos anéis, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou danificados nos anéis, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.



### **ADVERTÊNCIA**

Não utilize um difusor de chama.



### **ADVERTÊNCIA**

O derrame de líquidos durante a cozedura pode originar a quebra do vidro

## **Informação relativa à acrilamida**

**Importante** De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

## **6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA**



### **ADVERTÊNCIA**

Consulte o capítulo "Informações de segurança".



### **ADVERTÊNCIA**

Para limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer. Antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.



Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento do aparelho.



### **ADVERTÊNCIA**

Muita humidade nos queimadores ou a imersão destes em água durante demasiado tempo pode danificar as superfícies.

- Pode remover os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.
- Para limpar a tampa esmaltada, lave-a com água e detergente e seque-a cuidadosamente antes de voltar a colocá-la.
- As coroas dos queimadores de latão podem escurecer após utilização prolongada. Para remover as manchas escuras, proceda do seguinte modo:

- Prepare uma mistura com 50% de água e 50% de vinagre de vinho.
- Coloque as coroas de molho na mistura durante 10 minutos, no máximo. Remova as manchas com uma esponja.
- Enxágue as coroas em água para remover a mistura e seque-as com cuidado.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
- Os suportes para panelas **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, pode remover as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
- Após a limpeza dos suportes para panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas ficam centrados nos queimadores.

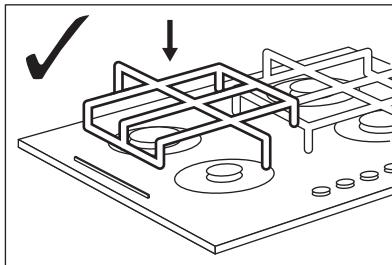
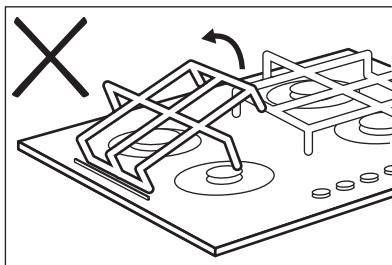
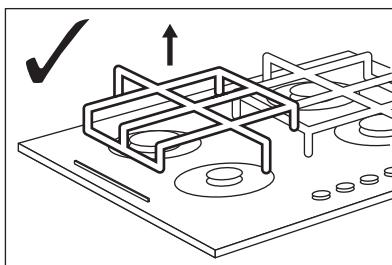
- Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**

Após a limpeza, seque o aparelho com um pano macio.

Para manter os suportes para panelas na posição correcta, deve colocá-los nos pinos metálicos das partes laterais da placa. Para facilitar a limpeza, os suportes para panelas podem ser removidos da placa. Levante os suportes para panelas, mantendo-os na horizontal como indicado na ilustração.



Não levante os suportes para panelas inclinados, uma vez que poderá forçar os pinos metálicos. Isso pode danificar os pinos e fazer com que partam.



A forma dos suportes para panelas e a quantidade de queimadores pode ser diferente noutros modelos de aparelho.

### Remoção de sujidades:

- Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contenham açúcar.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário, de água, salpicos de gordura, descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial adequado à superfície da placa.
- Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
- No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**



### ADVERTÊNCIA

Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície do vidro ou entre os rebordos dos queimadores e da estrutura (se aplicável).



### ADVERTÊNCIA

Não arraste tachos sobre o vidro porque podem riscar a superfície. Não permita também que caiam objectos rígidos ou aguçados sobre o vidro ou sobre as extremidades da placa.

## 6.1 Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

## 6.2 Manutenção periódica

Entre em contacto periodicamente com o seu centro de assistência local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
Não existe faísca quando acende o gás.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não existe alimentação eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a unidade está ligada e de que a alimentação eléctrica está activa.</li> <li>• Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.</li> </ul>
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O termopar não é aquecido de forma suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.</li> </ul>
O anel de gás arde irregularmente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que o injetor não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.</li> </ul>

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.



Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

**Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.**

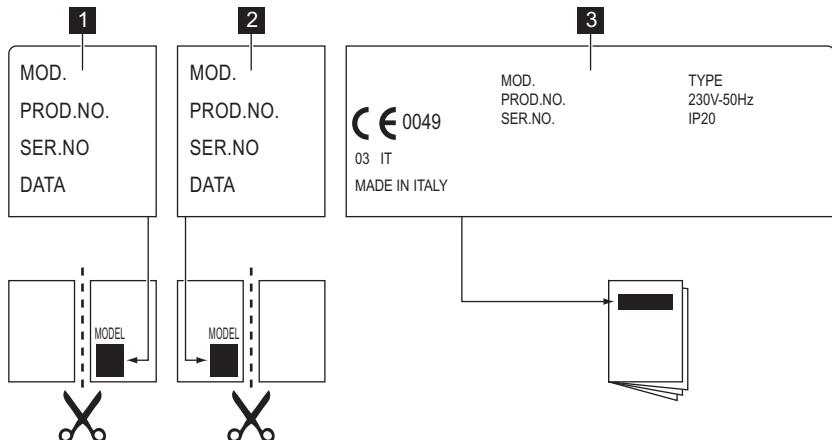
- Descrição do modelo .....

- Número do produto (PNC) .....
- Número de série (S.N.) .....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

### 7.1 Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



**1** Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

**2** Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

**3** Cole-o no manual de instruções

## 8. INSTALAÇÃO



### ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".



### ADVERTÊNCIA

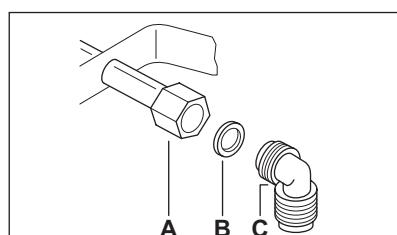
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.



Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças sem força excessiva, ajuste a ligação na direcção necessária e aperte tudo.

### 8.1 Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.



**A)** Extremidade do veio com porca de parafuso

**B)** Anilha

**C)** Cotovelo

## Gás líquido

Utilize o suporte de tubo em borracha para gás líquido. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
  - não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
  - não apresenta estrangulamentos;
  - não está sujeito a tracção ou torção;
  - não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
  - pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.
- O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:
- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
  - o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
  - os gramos de fixação não estão enferrijados;
  - o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso detecte uma ou mais anomalias, não repare o tubo e substitua-o.



Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução à base de sabão e **não uma chama!**

## 8.2 Substituição dos injectores

1. Remova os suportes para panelas.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás.

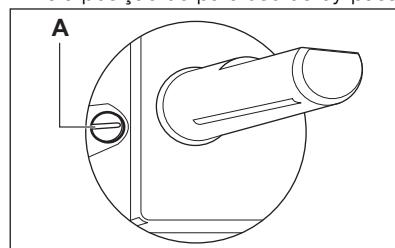
Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

## 8.3 Regulação para o nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass.



### A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de by-pass.
- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta (1/2 volta no caso do queimador com coroa tripla).



### ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

## 8.4 Ligação eléctrica

- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.

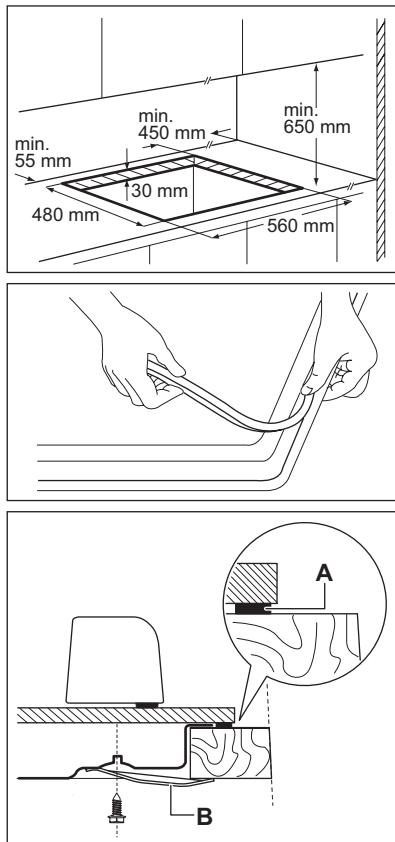
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

## 8.5 Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproxi-

madamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

## 8.6 Encastre

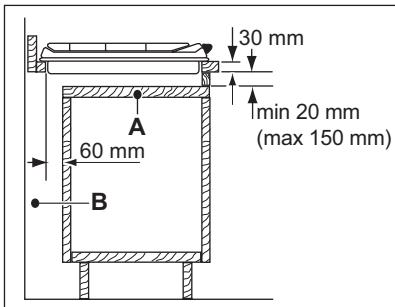


**A)** vedante fornecido  
**B)** suportes fornecidos

## 8.7 Possibilidade de encastrar

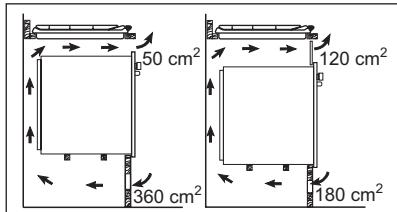
### Móvel de cozinha com porta

O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



A) Painel amovível  
B) Espaço para ligações

móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



## Móvel de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o

## 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

### Dimensões da placa

Largura:	740 mm
Comprimento:	510 mm

### Dimensões da cavidade para a placa

Largura:	560 mm
Comprimento:	480 mm

### Produção de calor

Queimador de tripla coroa:	3.8 kW
Queimador rápido:	2.2 kW
Queimador semi-rápido:	1.65 kW
POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 10.95 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 778 g/h G31 (3+) 37 mbar = 764 g/h

Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Ligação do gás:	G 1/2"
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

**Diâmetros de bypass**

<b>Queimador</b>	<b>Ø bypass em 1/100 mm</b>	<b>Queimador</b>	<b>Ø bypass em 1/100 mm</b>
Semi-rápido	32	Coroa tripla	56
Rápido	52		

**Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar**

<b>QUEIMADOR</b>	<b>POTÊNCIA NORMAL kW</b>	<b>inj. 1/100 mm</b>
Semi-rápido	1.65	86 x
Rápido	2.2	98 x
Tripla coroa	3.8	146

**Queimadores de gás para GPL (Butano/Propano) G30/G31 28-30/37 mbar**

<b>QUEIMADOR</b>	<b>NORMAL POTÊNCIA kW</b>	<b>inj. 1/100 mm</b>	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>
			<b>g/h</b>	<b>g/h</b>
Semi-rápido	1.6	64	116	114
Rápido	2.1	076	153	150
Tripla coroa	3.8	98	276	271

**10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS**

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não

elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	50
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA .....	51
3. DESCRIEREA PRODUSULUI .....	53
4. UTILIZAREA ZILNICĂ .....	53
5. SFATURI UTILE .....	55
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	55
7. DEPANARE .....	57
8. INSTALAREA .....	58
9. INFORMAȚII TEHNICE .....	61

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ati achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleasi rezultate extraordinare.

Bine ati venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENTII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚĂ

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



#### **AVERTIZARE**

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprîți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capațele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, oprîți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

FR  IT  PT  RO  ES

de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

### 2.1 Instalarea



#### AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte apărate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbințe. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou

#### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ati deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbințe sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherle (dacă există) sălăbile sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

## Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultante în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție la aspectele referitoare la o ventilație adecvată.

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocucare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu actionați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Înțeță flăcările

sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.

- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu încercați să folosiți apa pentru a stinge focul. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu pătură ignifugă.



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comenzi.
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilare a camerei în care aparatul este instalat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor. Există riscul de supraîncălzire și fisurare a plăcii de sticlă (dacă este disponibilă).
- Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Poziționați vasele central pe inele și nu le lăsați să iasă în afara marginii suprafeței de gătit.
- Utilizați doar accesorii furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacără pe arzător.

## 2.3 Întreținerea și curățarea



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curătați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Nu curătați arzătoarele în mașina de spălat vase.
- Curătați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenti neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solventi sau obiecte metalice.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Turbiți țevile externe de gaz.

## 2.4 Aruncarea la gunoi

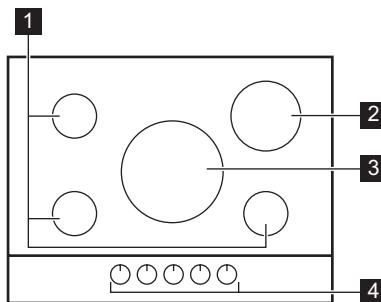


### AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Configurația plitei de gătit



- |          |                           |
|----------|---------------------------|
| <b>1</b> | Arzător semi-rapid        |
| <b>2</b> | Arzător rapid             |
| <b>3</b> | Arzător cu triplă coroană |
| <b>4</b> | Butoane de comandă        |

### 3.2 Butoane de comandă

Simbol	Descriere
●	nu există alimentare cu gaz / poziția oprit
★ ⚡	poziție de aprindere/ alimentare maximă cu gaz

Simbol	Descriere
↑	alimentare minimă cu gaz

## 4. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranță.

## 4.1 Aprinderea arzătorului



### AVERTIZARE

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.



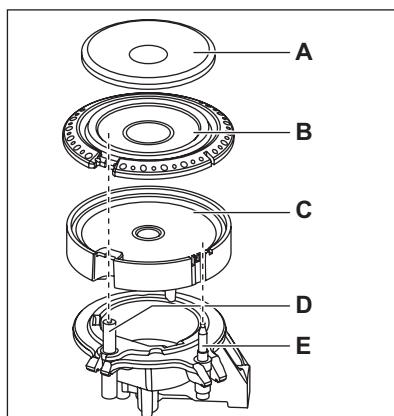
Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vasele pe plătă.

Pentru a aprinde arzătorul:

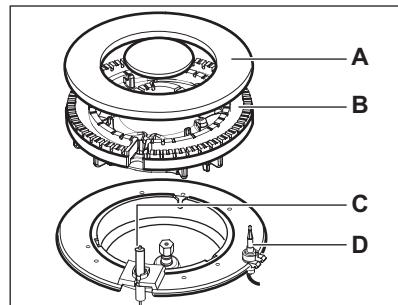
- Apăsați complet butonul de comandă și roțiți-l la stânga până la poziția de maxim (↗).
- Mențineți apăsat butonul de comandă timp de aproximativ 5 secunde; astfel se va încălzi termocuplul. În caz contrar, alimentarea cu gaz va fi întreruptă.
- După ce flacără este constantă, o puteți regla.



În cazul în care, după câteva încercări arzătorul nu se aprinde, verificați poziția corectă a coroanei și capacului arzătorului.



- A) Capac arzător
- B) Coroană arzător din alamă
- C) Coroană arzător
- D) Bujie de aprindere
- E) Termocuplu



- A) Capac arzător
- B) Coroană arzător
- C) Bujie de aprindere
- D) Termocuplu



### AVERTIZARE

Nu țineți apăsat butonul de control mai mult de 15 secunde.

Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, eliberați butonul de control, roțiți-l pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



În lipsa curentului electric, puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric; în acest caz, apropiăți o flacără de arzător, apăsați butonul respectiv și roțiți-l în sens antiorar până când ajunge pe poziția de maxim.



Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, roțiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scânteie poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

## 4.2 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacără, roțiți butonul pe simbolul ●.



### AVERTIZARE

Micșorați întotdeauna flacără sau stingeți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

## 5. SFATURI UTILE



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranță.

#### 5.1 Economia de energie

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fierbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fierbă linistit.

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametre pentru vase
Triplă coroană	180 - 260 mm
Rapid	180 - 260 mm
Semi-rapid (stânga spate)	120 - 240 mm
Semi-rapid (dreapta față)	120 - 200 mm
Semi-rapid (stânga față)	120 - 200 mm



### AVERTIZARE

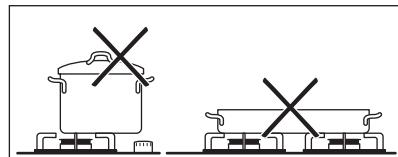
Nu folosiți vase din fontă, din lut și nici farfurii pentru grătar sau toaster pe arzătoarele cu gaz.



### AVERTIZARE

Partea inferioară a crătișelor nu trebuie să se afle peste butoanele de comandă. În caz contrar, flacără va încălzi butoanele de comandă.

Nu așezați același vas pe două arzătoare.



### AVERTIZARE

Nu puneti toartele vasului deasupra marginii frontale a plitei de gătit. Puneți vasele în poziție centrală pe inelele arzătoarelor pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneti vase instabile sau deteriorate pe inele.



### AVERTIZARE

Nu folosiți un difuzor de flacără.



### AVERTIZARE

Lichidele vărsate în timpul gătitului pot cauza spargerea sticlei

## Informatii despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

## 6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranță.



### AVERTIZARE

Pentru a curăta aparatul, acesta trebuie mai întâi dezactivat și lăsat să se răcească. Înainte de a curăța sau de a efectua lucrări de întreținere, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.



### AVERTIZARE

O concentrație mare de umezelă sau scufundarea arzătoarelor în apă pentru prea mult timp poate deteriora suprafața acestora.

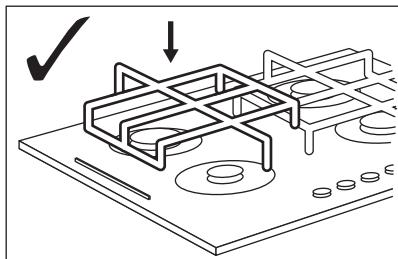
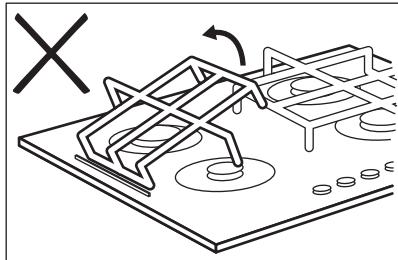
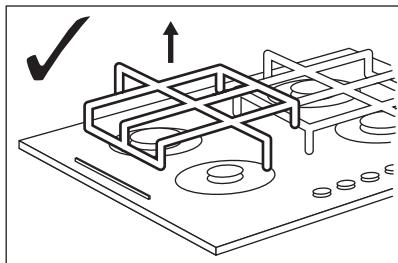
- Pentru a curăta cu ușurință plita puteți scoate suporturile pentru vase.

- Pentru a curăța capacul emailat, spălați-l cu apă caldă cu săpun și uscați-l atent înainte de a-l pune la loc.
- Coroanele arzătoarelor din alamă se pot înnegriri după o utilizare îndelungată. Pentru a elibera urmele de negreală, procedați astfel:
  - Pregătiți un amestec de 50% apă și 50% oțet de vin.
  - Scufundați coroanele în amestec timp de maxim 10 minute. Eliminați urmele cu un burete.
  - Clătiți coroanele în apă pentru a îndepărta amestecul și uscați-le cu atenție.
- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care uscați-le cu o lavetă moale.
- Suporturile pentru vase **nu rezistă la spălarea în mașina de spălat vase**. Acestea trebuie spălate **cu mâna**.
- Când spălați manual suporturile pentru vase, procedați cu atenție la uscarea acestora deoarece stratul de email poate avea margini dure. Dacă este necesar, puteți înălțări petele persistente folosind o pastă de curățat.
- După ce curățați suporturile pentru vase, pu-neți-le pe acestea în pozițiile corecte.
- Brațele suporturilor pentru vase trebuie puse în centrul arzătorului pentru ca acesta să funcționeze corect.
- **Pentru a preveni deteriorarea suprafetei plitei, procedați cu atenție când reașezați suporturile pentru vase.**

După curățare, uscați aparatul cu o lavetă moale. Pentru a păstra suporturile pentru vase în poziția corectă, acestea sunt puse pe șifturi de metal prinse în partea laterală a plitei. Pentru o curățare mai usoară, suporturile pentru vase pot fi scoase de pe plită. Ridicați suporturile pentru vase, păstrându-le în poziție orizontală, așa cum este arătat în ultimul grafic.



Nu ridicați suporturile pentru vase în unghi, deoarece acest lucru duce la tensiunea șifturilor de metal. Astfel, șifturile se pot deteriora și chiar se pot rupe.



Forma suporturilor pentru vase și numărul de arzătoare poate差别 la alte modele ale aparatului.

#### Înlăturarea murdăriei:

1. - **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele care conțin zahăr.  
- **Oriși aparatul și lăsați-l să se răcească** înainte de a curăța: depunerile de calcar, pete de apă și de grăsimi, decolorări metalice strălucitoare. Folosiți un agent de curățare special, aplicabil pentru suprafața plitei.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. La final uscați aparatul ștergându-l cu o lavetă curată.



#### AVERTIZARE

Nu folosiți cuțite, răzuitoare sau instrumente asemănătoare pentru a curăța suprafața sticlei sau zonele dintre marginile arzătoarelor și flacără (dacă este cazul).

**AVERTIZARE**

Nu glisați vesela deasupra sticlei pentru că există riscul zgâierii suprafetei. De asemenea, nu permiteți căderea pe sticlă a unor obiecte dure sau ascuțite, și nici nu permiteți acestor obiecte să loevească marginea plitei.

**6.1 Curățarea bujiei cu scânteie**

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod

de metal. Păstrați aceste componente foarte curate, pentru a evita aprinderea cu dificultate, și verificați ca găurile coroanei arzătorului să nu fie astupate.

**6.2 Întreținerea periodică**

Cereți periodic service-ului autorizat local să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este prevăzut.

**7. DEPANARE**

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu există alimentare cu curenț</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.</li> <li>Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacul și coroana arzătorului sunt așezate neuniform</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.</li> </ul>
Flacără se stinge imediat după aprindere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Termocoplul nu se încalzește suficient</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de aproximativ 5 secunde.</li> </ul>
Flacără nu este constantă	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.</li> </ul>

Dacă apare o defecțiune, încercați mai întâi să găsiți singuri o soluție a problemei. Dacă nu puteți găsi singuri o soluție a problemei, contactați distribuitorul dvs. sau centrul de service local.



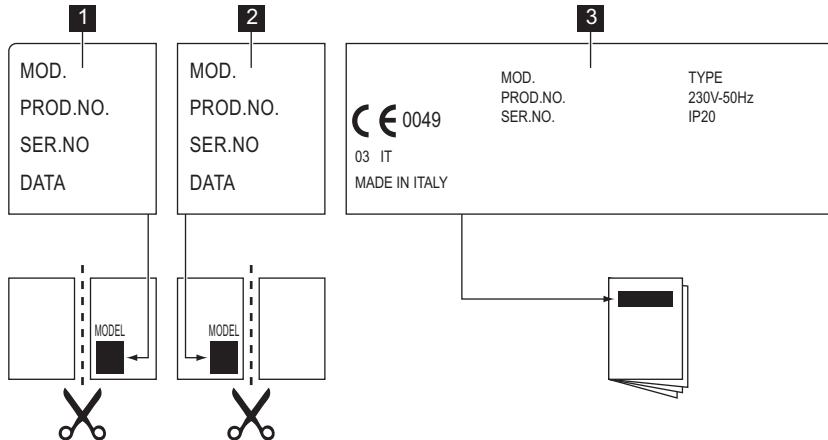
Dacă ați utilizat aparatul în mod greșit, sau dacă instalarea nu a fost efectuată de un tehnician autorizat, este posibil ca vizita tehnicianului de service sau a distribuitorului să nu fie gratuită, chiar și pe durata perioadei de garanție.

Pentru a vă putea ajuta în mod rapid și corect sunt necesare următoarele date. Aceste date sunt menționate pe plăcuța cu datele tehnice.

- Descrierea modelului .....
  - Numărul produsului (PNC) .....
  - Numărul de serie (S.N.) .....
- Utilizați numai piese de schimb originale. Acestea sunt disponibile la centrul de service și la magazinele cu piese de schimb autorizate.

## 7.1 Etichete furnizate împreună cu punga de accesorii

Lipiți etichetele adezive conform celor indicate mai jos:



- 1** Lipiți pe documentul de garanție și trimiteți această parte
- 2** Lipiți pe documentul de garanție și păstrați această parte
- 3** Lipiți pe manualul de instrucțiuni

## 8. INSTALAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



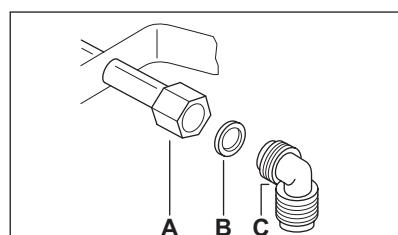
### AVERTIZARE

Următoarele instrucțiuni referitoare la instalare, conectare și întreținere trebuie efectuate de personal calificat, în conformitate cu standardele și reglementările locale în vigoare.

### 8.1 Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țeavă flexibilă din otel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite. De asemenea, procedați cu atenție când plita este montată împreună cu un cupitor.

Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului trebuie să respecte valorile recomandate. Racordul ajustabil este fixat de capătul conductei cu ajutorul unei piulițe filetate G 1/2". Înșurubați piesele fără a le forța, reglați racordul în direcția necesară și strângeți toate piesele.



- A)** Capăt al axului cu piuliță
- B)** Mașină de spălat rufe
- C)** Cot

## Gaz lichefiat

Folosiți suportul furtunului din cauciuc pentru gaz lichefiat. Montați întotdeauna garnitura. După aceea continuați racordarea la gaz.

Racordul flexibil este gata de montare dacă:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei ( $30^{\circ}\text{C}$ );
- nu este mai lung de 1500 mm;
- nu este strangulat în niciun loc;
- nu este supus la tracțiune sau torsion;
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite;
- poate fi examinat cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Inspectarea stării racordurilor flexibile constă în verificarea următoarelor aspecte:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa;
- materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală;
- colierele să nu fie ruginite;
- să nu fi depășit termenul de garanție.

Dacă observați defecți, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.



După ce instalarea s-a terminat, verificați etanșeitatea corectă a fiecărui racord de țeavă. În acest sens folosiți o soluție de apă și săpun, **nu flacără deschisă!**

## 8.2 Înlocuirea injectoarelor

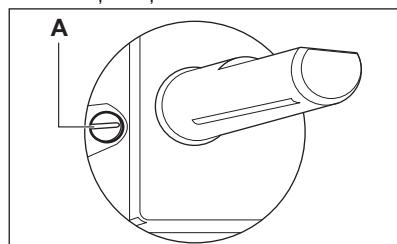
1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat (consultați tabelul din capitolul "Informații tehnice").
4. Asamblați piesele, urmând aceeași procedură în ordine inversă.
5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această plăcuță se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

## 8.3 Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelnită subțire.



### A) Șurubul de by-pass

- Dacă treceți de la gaz natural (de la rețea) G20 de 20 mbar (sau gaz natural de G20 de 13 mbar<sup>1)</sup>) la gaz lichefiat (îmbuteliat), înfiletați complet șurubul de by-pass.
- Dacă schimbați de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural G20 20 mbar, desfaceți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă schimbați de la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar,<sup>1)</sup> desfaceți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă se trece de la gaz lichefiat la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar<sup>1)</sup>, slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/2 de tură (1 tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă schimbați de la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar<sup>1)</sup> la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar strângeți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).



### AVERTIZARE

Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stingă.

## 8.4 Conexiunea la rețeaua electrică

- Verificați dacă tensiunea nominală și tipul de energie electrică specificate pe plăcuța cu datele tehnice coincid cu tensiunea și puterea rețelei electrice locale.

<sup>1)</sup> numai pentru Rusia

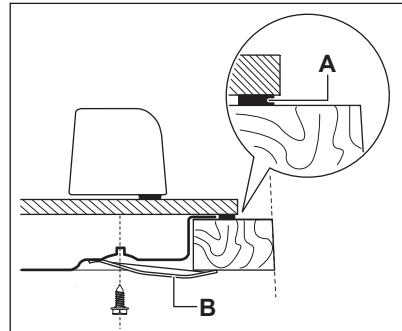
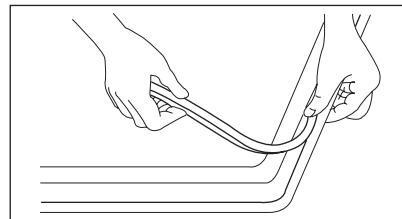
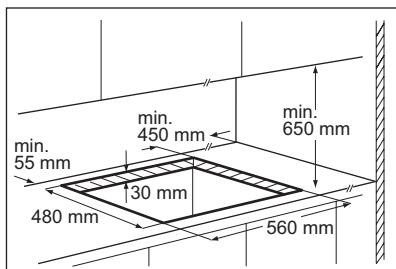
- Acest aparat este livrat împreună cu un cablu de alimentare electrică. Cablul trebuie să fie livrat cu un ștecher adevarat care să poată suporta sarcina indicată pe plăcuța cu datele tehnice. Asigurați-vă că ati introdus ștecherul într-o priză adevarată.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (cu împământare -CP) contra electrocutării, montată corect.
- Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Există un pericol de incendiu dacă aparatul este conectat prin intermediul unui prelungitor, adaptor sau triplu-ștecher. Verificați dacă legătura la masă este făcută în conformitate cu standardele și reglementările.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare la temperaturi mai mari de 90° C.

Asigurați-vă că ati conectat cablul albastru neutru la borna marcată cu litera "N". Conectați cablul maro (sau negru) de fază la borna marcată cu litera "L". Cablul de fază trebuie menținut conectat permanent.

## 8.5 Înlocuirea cablului de conectare

Pentru a înlocui cablul de conectare, utilizați doar tipul H05V2V2-F T90 sau echivalent. Secțiunea cablului trebuie să suporte tensiunea și temperatura de lucru. Firul galben/verde de împământare trebuie să fie cu aproximativ 2 cm mai lung decât firul de fază maro (sau negru).

## 8.6 Încorporarea în mobilier



- A) sigiliu furnizat  
B) suporturi furnizate



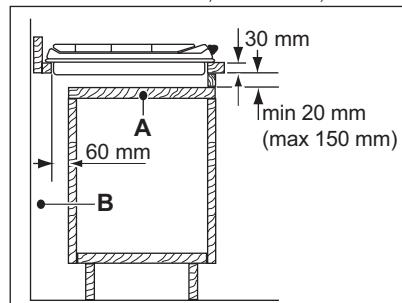
### ATENȚIE

Instalați aparatul doar pe un blat de lucru cu suprafață plată.

## 8.7 Posibilități de încorporare

### Dulap de bucătărie cu ușă

Panoul instalat sub plită trebuie să fie ușor de scos și să permită accesul facil în cazul în care este necesară o intervenție de asistență tehnică.

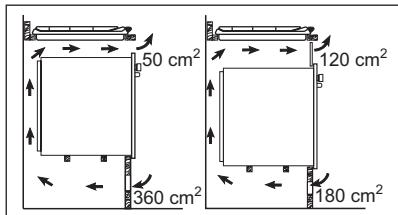


- A) Panou demontabil  
B) Spațiu pentru conexiuni

## Element de mobilier de bucătărie cu captor

Dimensiunile locașului plitei trebuie să fie conforme cu instrucțiunile, iar mobilierul de bucătărie trebuie prevăzut cu orificii de aerisire pentru a permite un aflux continuu de aer. Conexiunea electrică a plitei se instalează separat de cea a captorului din motive de siguranță și pentru a

permite o scoatere ușoară a captorului din mobilier.



## 9. INFORMAȚII TEHNICE

### Dimensiunile plitei

Lățime:	740 mm
Lungime:	510 mm

### Dimensiunile cavității plitei

Lățime:	560 mm
Lungime:	480 mm

### Absorbția de căldură

Arzător cu triplă coroană	3.8 kW
Arzător rapid:	2.2 kW
Arzător semi-rapid:	1.65 kW
PUTERE TOTALĂ:	G20 (2H) 20 mbar = 10.95 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 778 g/h G20 (2H) 13 mbar = 10.9 kW
Alimentare electrică:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3B/P
Racordul la gaz:	G 1/2"
Alimentare cu gaz:	G20 (2H) 20 mbar
Clasa aparatului:	3

### Diametre de by-pass

Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm	Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm
Semi-rapid	32	Triplă coroană	56
Rapid	52		

### Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN KW	Duză (inj.) 1/100 mm
Semi-rapid	1.65	86 x

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN KW	Duză (inj.) 1/100 mm
Rapid	2.2	98 x
Triplă coroană	3.8	146

**Arzătoare de gaz pentru GPL (Butan / Propan) G30/31 30/30 mbar**

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ kW	Duză (inj.) 1/100 mm	g/h
Semi-rapid	1.6	64	116
Rapid	2.1	076	153
Triplă coroană	3.8	98	276

**Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 13 mbar**

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN KW	Duză (inj.) 1/100 mm
Semi-rapid	1.6	096
Rapid	2.1	112 o
Triplă coroană	4.0	174

## 10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.  
Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din apărătele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați apărătele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

# ÍNDICE DE MATERIAS

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD . . . . .</b>	64
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD . . . . .</b>	65
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO . . . . .</b>	68
<b>4. USO DIARIO . . . . .</b>	68
<b>5. CONSEJOS ÚTILES . . . . .</b>	70
<b>6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . .</b>	71
<b>7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS . . . . .</b>	72
<b>8. INSTALACIÓN . . . . .</b>	74
<b>9. INFORMACIÓN TÉCNICA . . . . .</b>	77

## 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](http://www.electrolux.com)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
[www.electrolux.com/shop](http://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 ocurrir un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados:  FR  IT  PT  
 RO  ES

### 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 for-

ma 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.

## Conección 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 utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.



### 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 utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



### ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- Utilice únicamente recipientes estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.

- No instale en el quemador un difusor de llamas.

## 2.3 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

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

## 2.4 Eliminación



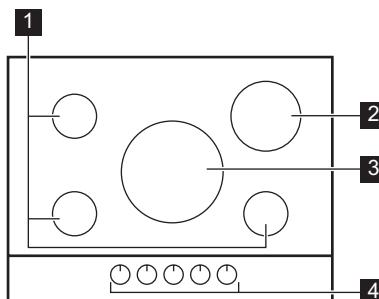
### ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### 3.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Quemador semi rápido
- 2 Quemador rápido
- 3 Quemador de triple corona
- 4 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 el capítulo "Información sobre seguridad".

#### 4.1 Encendido del quemador



#### ADVERTENCIA

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



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

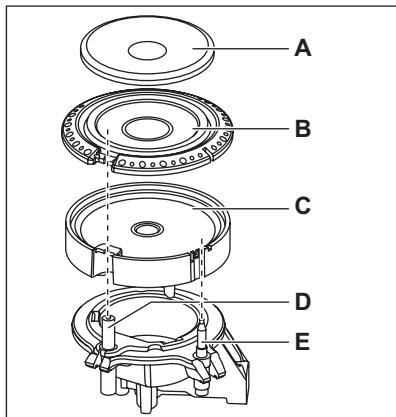
Para encender el quemador:

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

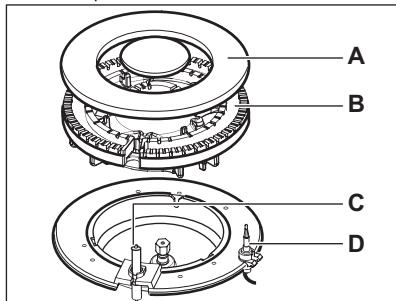
2. Manténgalo presionado durante aproximadamente 5 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumplirá.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.



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 de latón  
 C) Corona del quemador  
 D) Bujía de encendido  
 E) Termopar



- 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 de los quemadores.

## 5. CONSEJOS ÚTILES



### **ADVERTENCIA**

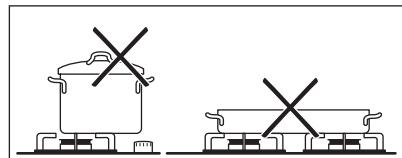
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

### 5.1 Menos consumo de energía

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

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

<b>Quemador</b>	<b>Diámetro de los utensilios de cocción</b>
Triple corona	180 - 260 mm
Rápido	180 - 260 mm
Semi rápido (trasero izquierdo)	120 - 240 mm
Semi rápido (delantero derecho)	120 - 200 mm
Semi rápido (delantero izquierdo)	120 - 200 mm



### **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.



### **ADVERTENCIA**

Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

## Información sobre acrilamidas



### **ADVERTENCIA**

No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido ni placas de grill o de tostadora en los quemadores de gas.



### **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.

**Importante** Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

## 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".



### ADVERTENCIA

Para limpiar el aparato, primero apáguelo y déjelo enfriar. Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica.



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



### ADVERTENCIA

Una elevada concentración de humedad o la inmersión de los quemadores en agua durante demasiado tiempo puede dañar su superficie.

- Puede retirar las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.
- Para limpiar la tapa esmaltada, utilice agua jabonosa templada y séquela cuidadosamente antes de volver a colocarla en su sitio.
- Las coronas de los quemadores de latón pueden oscurecerse con el uso. Para eliminar las marcas oscuras, proceda de la siguiente forma:
  - Prepare una mezcla de agua y vinagre de vino al 50%.
  - Sumerja las coronas en la mezcla durante un máximo de 10 minutos. Retire las marcas con una esponja.
  - Enjuague las coronas con agua para eliminar la mezcla y séquelas con cuidado.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Los soportes para sartenes **no son** resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse **a mano**.
- Cuando lave los soportes para sartenes a mano, tenga cuidado al secarlos ya que el esmalte deja en ocasiones aristas rugosas. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.

- Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.

- Asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén en el centro del quemador para que éste funcione correctamente.

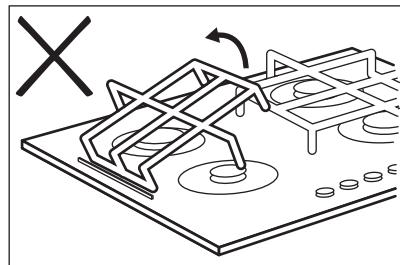
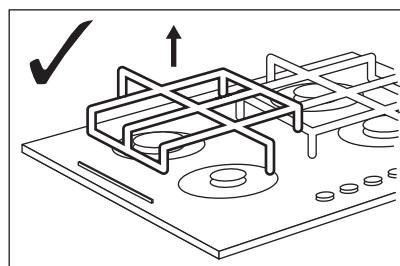
- **Tenga mucho cuidado cuando cambie los soportes para sartenes para evitar dañar la parte superior de la placa.**

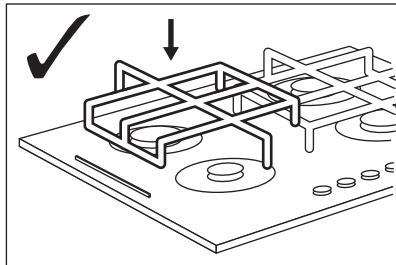
Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

Los soportes para sartenes se mantienen en la posición correcta porque se colocan en pasadores metálicos instalados en los lados de la placa de cocción. Para facilitar la limpieza, los soportes para sartenes pueden retirarse de la placa de cocción. Levante los soportes para sartenes y manténgalos en posición horizontal como se muestra en el último gráfico.



No levante los soportes para sartenes en ángulo, porque ejercerá presión en los pasadores metálicos. Esto podría dañar los pasadores y romperlos.





La forma de los soportes para sartenes y la cantidad de quemadores pueden ser diferentes en otros modelos del aparato.

#### **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.**



#### **ADVERTENCIA**

De No utilice cuchillos, rascadores o instrumentos similares para limpiar la superficie del cristal o entre los anillos de los quemadores y el marco (en su caso).



#### **ADVERTENCIA**

No deslice los utensilios de cocina sobre el cristal porque puede rayar la superficie. Además, no deje caer objetos duros o afilados sobre el cristal o el borde de la placa de cocción.

### **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**

<b>Problema</b>	<b>Causa probable</b>	<b>Solución</b>
No se produce chispa al tratar de encender el gas	• No hay suministro eléctrico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido.</li> <li>• Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.</li> </ul>

Problema	Causa probable	Solución
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.</li> </ul>
La llama se apaga justo después de encenderse	<ul style="list-style-type: none"> <li>El termopar no está lo suficientemente caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.</li> </ul>
El círculo de gas no arde uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>La corona del quemador está bloqueada con restos de comida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.</li> </ul>

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 aparato se encuentre aún en garantía.

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

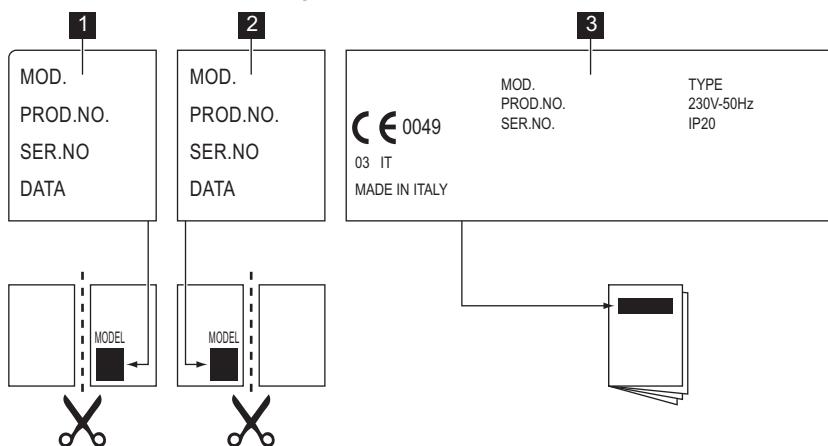
#### en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo .....
- Número de producto (PNC) .....
- Número de serie (S.N.) .....

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

#### 7.1 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



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

- 2** Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte
- 3** Péguela en el manual de instrucciones

## 8. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".



### ADVERTENCIA

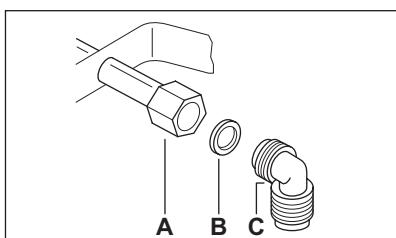
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

### 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 rosada G 1/2". Atonille 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 araños, 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").

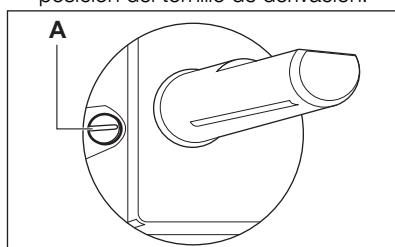
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la placa correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

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 mbaras al gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbaras, 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.

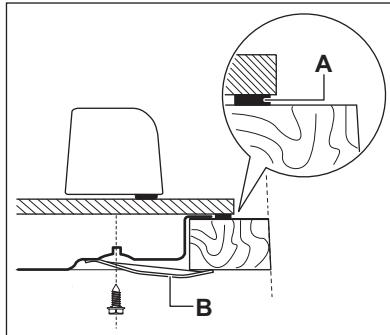
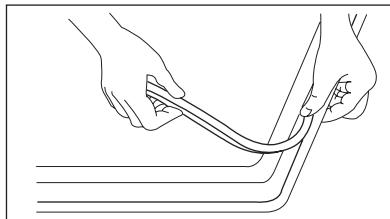
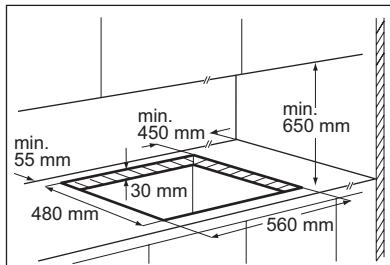
### 8.4 Conexión eléctrica

- 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 la legislación y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El aparato 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, disyuntores automáticos de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.
- Ninguna parte del cable de conexión debe alcanzar una temperatura de 90°C. El cable neutro de color azul debe ir conectado a la borna "N" de la regleta. El cable de fase de color marrón (o negro) (conectado a la borna "L" de la regleta) debe estar siempre conectado a la fase con corriente.

## 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



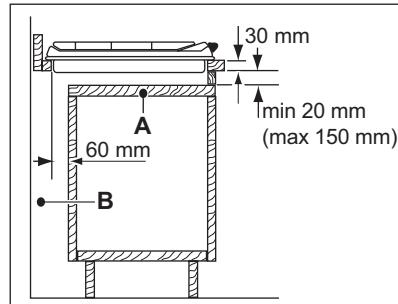
**A)** sello suministrado

**B)** abrazaderas suministradas

## 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.

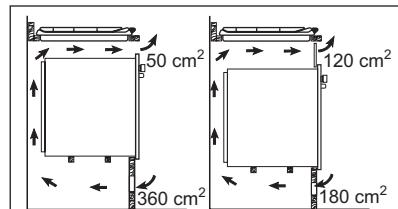


**A)** Panel extraíble

**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:	740 mm
Longitud:	510 mm

### Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	560 mm
Longitud:	480 mm

### Consumo calorífico

Quemador de triple corona:	3.8 kW
Quemador rápido:	2.2 kW
Quemador semi rápido:	1.65 kW
POTENCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbaras = 10.95 kW G30 (3+) 28-30 mbaras = 778 g/h G31 (3+) 37 mbaras = 764 g/h
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	II2H3+
Conexión del gas:	G 1/2"
Suministro de gas:	G20 (2H) 20 mbaras
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
Semi rápido	32	Triple corona	56
Rápido	52		

### Quemadores de gas para GAS NATURAL a G20 20 mbaras

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Semi rápido	1.65	86 x
Rápido	2.2	98 x
Triple corona	3.8	146

**Quemadores de gas para GLP (Butano / Propano) G30/G31 a 28-30/37 mbaras**

<b>QUEMADOR</b>	<b>POTENCIA NORMAL kW</b>	<b>iny. 1/100 mm</b>	<b>G30 28-30 mbaras</b>	<b>G31 37 mbaras</b>
			<b>g/h</b>	<b>g/h</b>
Semi rápido	1.6	64	116	114
Rápido	2.1	076	153	150
Triple corona	3.8	98	276	271

## 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](http://www.electrolux.com/shop)



397287601-A-352012

CE