



Thinking of you
Electrolux



EGG6345

.....
FR TABLE DE CUISSON
IT PIANO COTTURA

.....
NOTICE D'UTILISATION 2
ISTRUZIONI PER L'USO 17



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	7
5. CONSEILS UTILES	8
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	10
8. INSTALLATION	11
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	15
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	16

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : FR k IT

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

Raccordement au gaz

- 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 ni comme plan de stockage.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments 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.
- Ne laissez pas de récipients chauds refroidir sur la plaque.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- 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-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



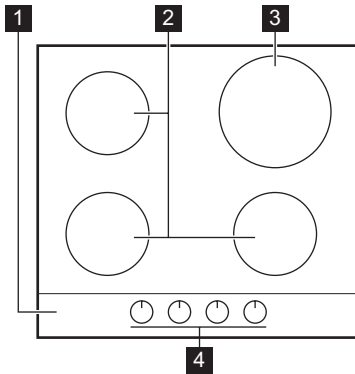
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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



3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL


3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Table de cuisson
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur rapide
- 4 Manettes de commande

3.2 Manettes de commande

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

Symbole	Description
	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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 mauvais usage de la flamme



Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

qu'à sa position maximale (), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.

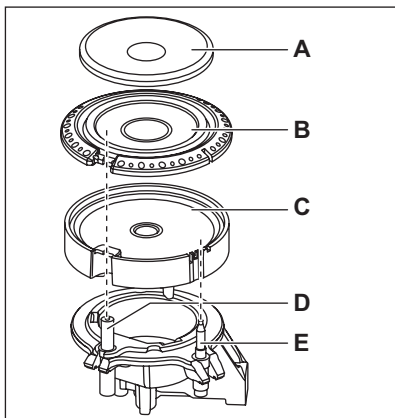
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



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

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jus-



- A)** Chapeau du brûleur
B) Triple couronne en laiton
C) Couronne du brûleur
D) Bougie d'allumage
E) 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 au chapitre « Consignes de sécurité ».

5.1 Économies d'énergie

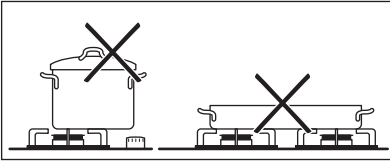
- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

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

Brûleur	Diamètres des récipients
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240 mm
Semi-rapide (avant gauche)	120 - 180 mm
Semi-rapide (avant droit)	120 - 180 mm
Rapide	180 - 260 mm

**AVERTISSEMENT**

Ne placez pas le même récipient sur deux zones de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les manches des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson et qu'ils sont bien centrés sur les zones de cuisson, pour garantir leur stabilité et minimiser 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.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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.

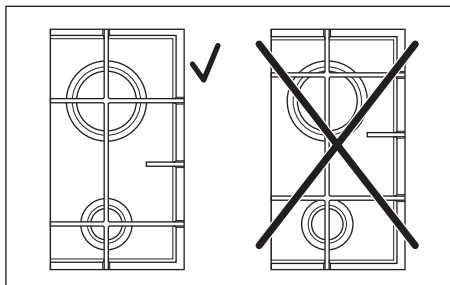


Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

**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.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et les aliments contenant du sucre.
 - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de pro-

céder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et 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

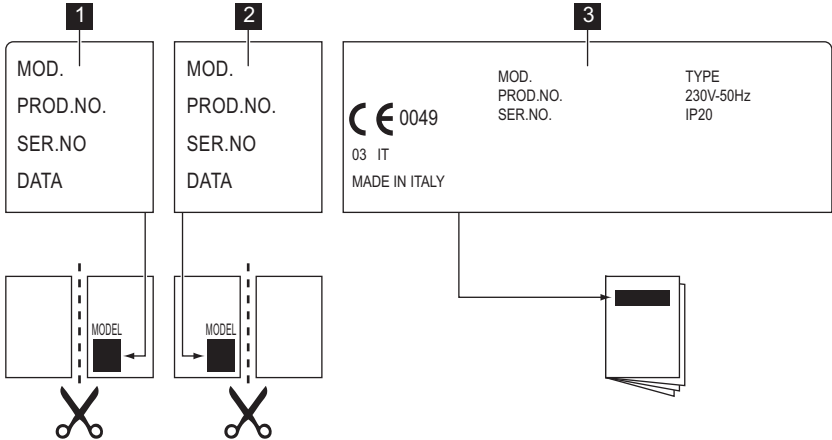
Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; • Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.

Anomalie	Cause possible	Solution
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur doit être encrassée avec des restes d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

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

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle



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 au chapitre « Consignes de sécurité ».



AVERTISSEMENT

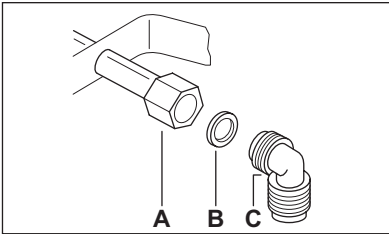
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

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.



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

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

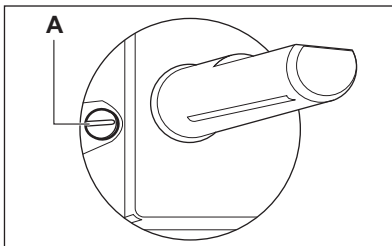
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

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



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour.
- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez-la d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, vissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz liquide au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez d'environ 1 tour.



AVERTISSEMENT

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

8.4 Branchement électrique

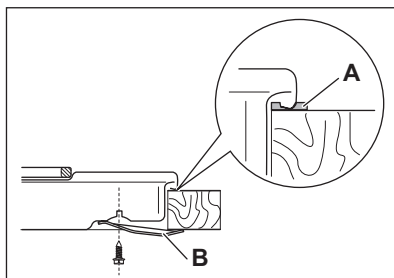
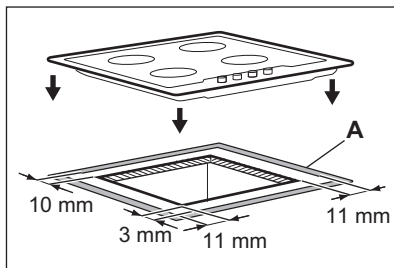
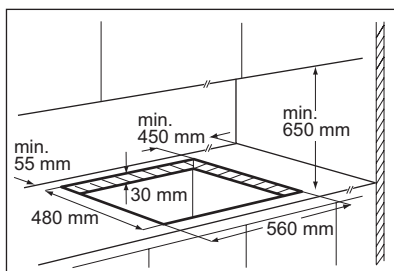
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la pla-

que à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

8.5 Remplacement du câble d'alimentation

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

8.6 Encastrement



- A)** joint fourni
B) équerres fournies



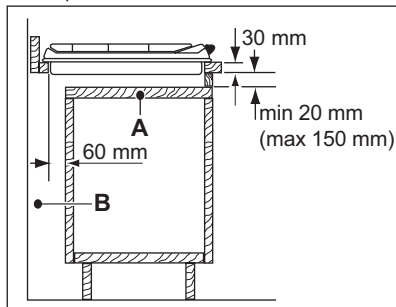
ATTENTION

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

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

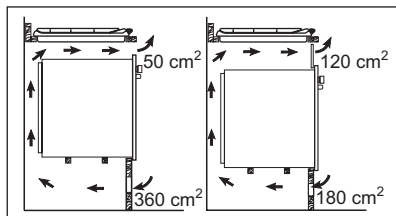
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.



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

Élément de cuisine avec four

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



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	594 mm
Longueur :	510 mm

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

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

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

Puissance

Brûleur rapide :	2.2 kW
Brûleur semi-rapide :	1.65 kW
PUISSANCE TOTALE	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 7.15 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 502 g/h G31 (3+) 37 mbar = 493 g/h G130 (1c) 8 mbar = 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
Semi-rapide	32
Rapide	52


Brûleurs à gaz


BRÛ- LEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE NORMALE					
		GAZ NATUREL		LPG (butane/propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			
		G20 (2E+) 20 mbar		G30 28-30 mbar		G31 37 mbar	
		inj. 1/10 0 mm	m³/h	inj. 1/10 0 mm	g/h	inj. 1/100 mm	g/h
Semi-ra- pide	1.65 (gaz natu- rel) 1.6 (LPG)	86 x	0.160	64	116	59 ○	114
Rapide	2.2 (gaz natu- rel) 2.1 (LPG)	98 x	0.210	076	153	65 ○	150

Brûleurs à gaz G130 8 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE NORMALE	
		GAZ DE VILLE G130 (1c) 8 mbar	
		inj. 1/100 mm	m³/h
Semi-rapide	1.6	153	0.224
Rapide	2.2	184	0.308

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	18
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	19
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	22
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	22
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	23
6. PULIZIA E CURA	24
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25
8. INSTALLAZIONE	26
9. DATI TECNICI	29
10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI	30

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

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



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.




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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati:   

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei 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 aggrovinolino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spina lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- 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 incustodita 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 superfici di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.



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. Scollegare 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.
- Non lasciare raffreddare le pentole sulla piastra di cottura.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che vengano a contatto con la piastra sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari. Si potrebbero formare della macchie opache.
- Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori. La lastra di vetro (ove presente) può surriscaldarsi e rompersi.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

- Accertarsi che le pentole si trovino al centro degli anelli e non tocchino i bordi della superficie di cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione all'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non 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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.4 Smaltimento



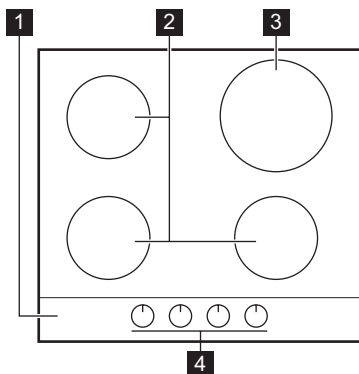
AVVERTENZA!

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 smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Piano di cottura
- 2 Bruciatore semi rapido
- 3 Bruciatore rapido
- 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 al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

4.1 Accensione del bruciatore



AVVERTENZA!

Fare molta attenzione all'uso di fiamme libere in cucina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo improprio delle fiamme.



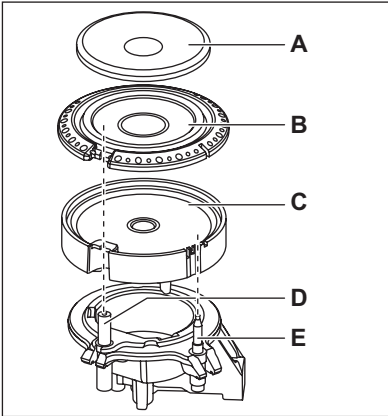
Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

Per accendere il bruciatore:

1. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione massima () e spingerla verso il basso.
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per 5 secondi circa, al fine di consentire il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas sarà interrotta.
3. Una volta che la fiamma è normale, regolarla sui valori desiderati.



Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, verificare che la corona e il relativo cappello siano nelle loro posizioni corrette.



- A)** Spartifiamma bruciatore
B) Corona bruciatore in ottone
C) Corona bruciatore
D) Candela di accensione
E) 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 al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

5.1 Per risparmiare energia

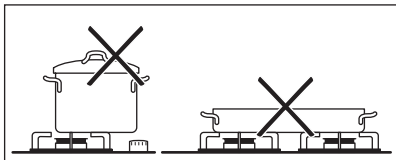
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il relativo coperchio.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

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

**AVVERTENZA!**

Non mettere la stessa pentola su due fornelli.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che le impugnature delle pentole non sporgano dal bordo anteriore del piano cottura e che le pentole siano posizionate centralmente rispetto ai fornelli al fine di ottenere la massima stabilità e un minore consumo di gas.

Evitare di posare sui fornelli recipienti instabili o deformati per prevenire versamenti e lesioni.

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari 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 al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

**AVVERTENZA!**

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



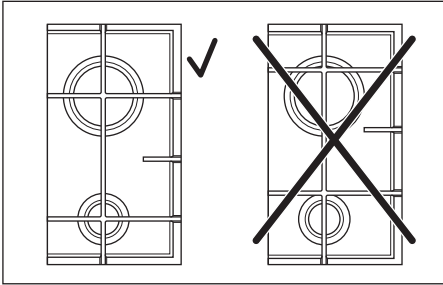
I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

**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. L'acciaio inox può brunire se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Come eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fondente, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero.

- **Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare** prima di pulire: aloni d'acqua e di calcare, macchie di grasso, macchie opalescenti. Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
 3. Infine, **asciugare l'apparecchio con un panno pulito.**

6.1 Pulizia della candela

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

6.2 Manutenzione periodica

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

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

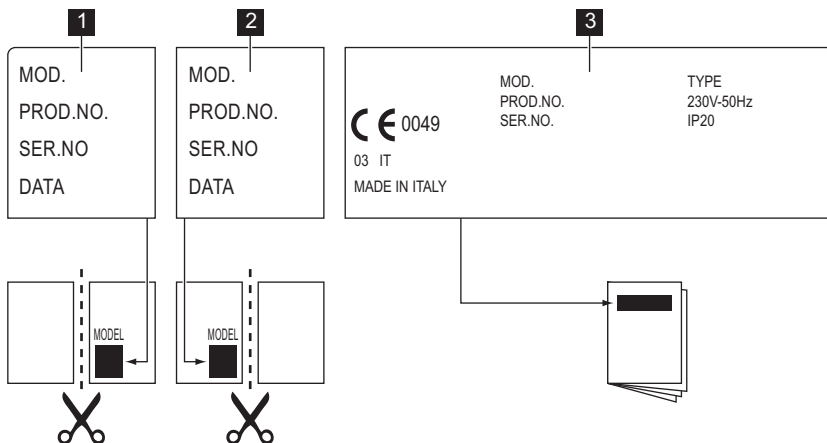
Problema	Possibile causa	Soluzione
Quando si accende il gas, non viene prodotta alcuna scintilla	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione elettrica manca 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la spina dell'unità sia inserita e che vi sia corrente elettrica. • Controllare il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

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

In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema senza contattare l'assistenza tecnica. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Locale.

i 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



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 al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

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:



AVVERTENZA!

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

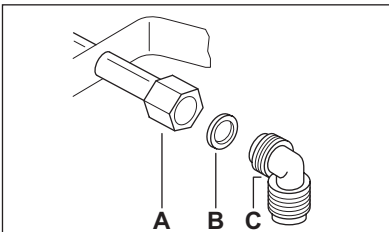
8.1 Collegamento gas

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



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

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



- A) Estremità dell'albero con dado
- B) Rondella
- C) Gomito (se necessario)

Collegamento rigido:

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

Collegamento flessibile:

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



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

8.2 Sostituzione degli iniettori

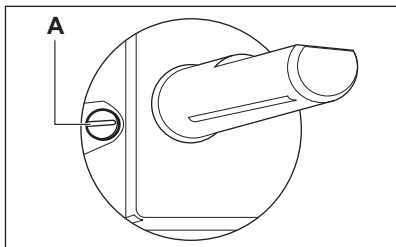
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la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

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

8.3 Regolazione del livello minimo

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

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



A) Vite di by-pass

- Se si passa da gas naturale G20 a 20 mbar a gas liquido, serrare a fondo la vite di regolazione.
- Se si passa da gas liquido a gas naturale G20 a 20 mbar, svitare la vite di by-pass di circa 1/4 di giro.



AVVERTENZA!

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

8.4 Collegamento elettrico

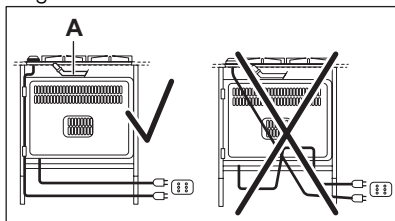
- Collegare l'apparecchio a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotata di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta di identificazione. La spina deve essere inserita in una presa idonea.
- Tutti i componenti elettrici devono essere installati o sostituiti da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa di corrente collegata a terra e correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina.
- Non è possibile collegare l'apparecchiatura per mezzo di una prolunga, adattatore o presa multipla (rischio di incendio). Verificare che il collegamento a

massa sia conforme agli standard e disposizioni vigenti.

- Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in maniera da non toccare parti calde.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di staccare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

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

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

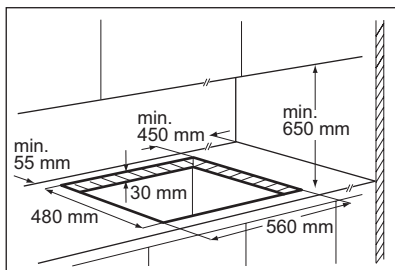


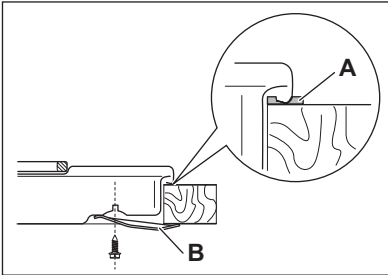
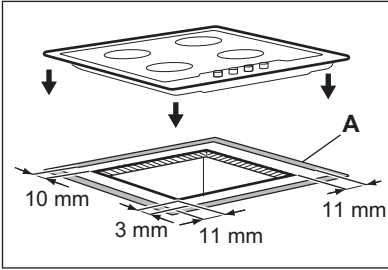
- A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

8.5 Sostituzione del cavo di collegamento

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

8.6 Incasso





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



ATTENZIONE

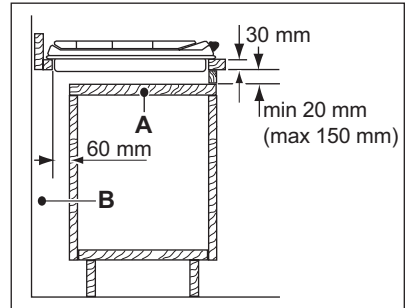
Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.

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'ac-

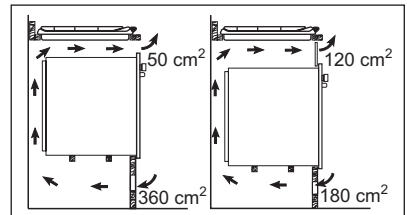
cesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



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

Mobile da incasso con forno

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



9. DATI TECNICI

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	594 mm
Lunghezza:	510 mm

Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	560 mm
Lunghezza:	480 mm

Ingresso calore

Brucciato rapido:	2.2 kW
Brucciato semi rapido:	1.65 kW

POTENZA TOTALE:	G20 (2H) 20 mbar = 7.15 kW G30 (3+) 28 - 30 mbar = 502 g/h G31 (3+) 37 mbar = 493 g/h
Alimentazione elettrica:	230 V ~ 50 Hz
Collegamento gas:	G 1/2"
Categoria:	II2H3+
Alimentazione del gas:	G20 (2H) 20 mbar
Classe apparecchiatura:	3


Diametri del by-pass


Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm
Semi rapido	32
Rapido	52

Bruciatori a gas

BRU- CIATO- RE	POTENZA NORMA- LE kW	POTENZA NORMALE					
		GAS NATURALE		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28 - 30/37 mbar			
		G20 (2H) 20 mbar		G30 28 - 30 mbar		G31 37 mbar	
		ini. 1/100 mm	m³/h	ini. 1/100 mm	g/h	ini. 1/100 mm	g/h
Semi rapido	1.65 (gas naturale) 1.6 (GPL)	86 x	0.160	64	116	59 ○	114
Rapido	2.2 (gas naturale) 2.1 (GPL)	98 x	0.210	076	153	65 ○	150

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.

www.electrolux.com/shop



397280901-A-252012

