



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EGU6343

.....  
**FR** TABLE DE CUISSON GAZ  
**PT** PLACA A GÁS

.....  
NOTICE D'UTILISATION 2  
MANUAL DE INSTRUÇÕES 16



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	5
3. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	6
4. CONSEILS UTILES . . . . .	7
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	8
6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	9
7. INSTALLATION . . . . .	10
8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	14
9. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . .	15

## 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

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : **FR** **PT**

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 n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- 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.
- 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.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.

## 1.2 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.

- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur 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 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.

## 1.3 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 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.

### 1.4 Entretien et nettoyage



#### AVERTISSEMENT

Risque de dommage 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.
- 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.

### 1.5 Mise au rebut



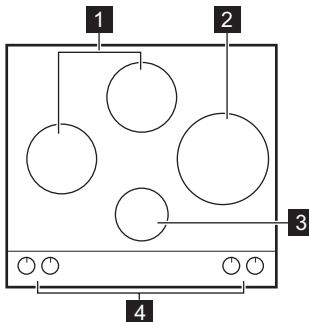
#### AVERTISSEMENT

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.



## 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL


### 2.1 Description de la table de cuisson



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

## 2.2 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

## 3. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### 3.1 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



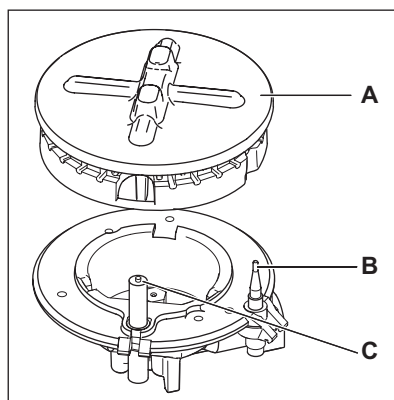
Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

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



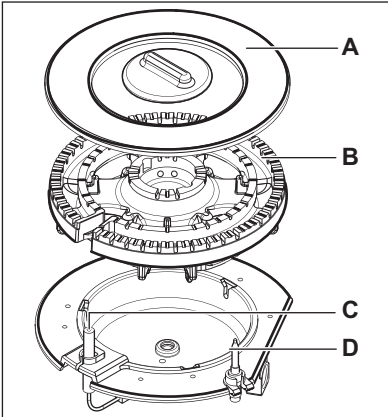
Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



**A)** Chapeau et couronne du brûleur

**B)** Thermocouple

**C)** Bougie d'allumage



- 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.

### 3.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .



#### AVERTISSEMENT

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

## 4. CONSEILS UTILES



#### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### 4.1 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 (droite)	220 - 260 mm
Semi-rapide (gauche)	220 - 260 mm
Semi-rapide (arrière)	140 - 180 mm
Auxiliaire (avant)	140 - 180 mm

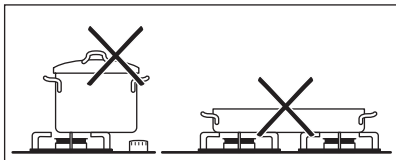


#### AVERTISSEMENT

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les casseroles ne dépassent pas des bords de la table de cuisson, et qu'elles sont bien centrées sur les zones de cuisson, pour une stabilité optimale et une économie de 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**

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

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

**AVERTISSEMENT**

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



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

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous

les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

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

**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.**

### 5.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments pro-

pres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

### 5.2 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.

## 6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a pas d'alimentation électrique.</li> </ul>	<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 dégage plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.</li> </ul>
	<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 appuyer 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.



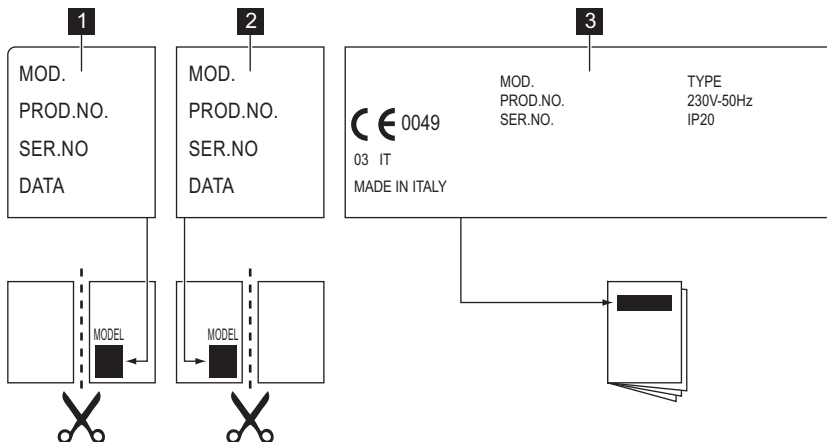
Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

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

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

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

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



- 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

## 7. 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.

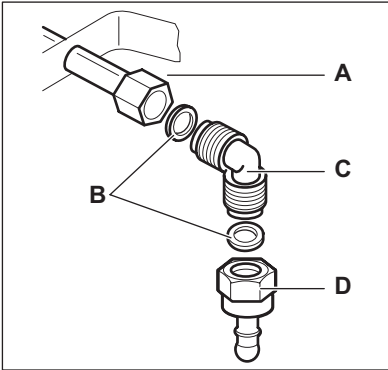
ques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être serrés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression d'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.

### 7.1 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 métalli-



- A)** Bout du tuyau avec écrou  
**B)** Rondelle (la rondelle supplémentaire ne concerne que la Slovénie et la Turquie)  
**C)** Coude  
**D)** Porte-tuyau en caoutchouc pour gaz liquide (uniquement pour la Slovénie et la Turquie)

### 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** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

### Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

**Gaz liquide** : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint.

Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable 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 passée.
- Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme** !

## 7.2 Remplacement des injecteurs

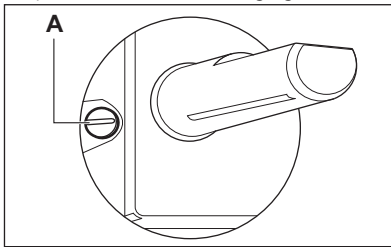
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4.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

### 7.3 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.

### 7.4 Branchement électrique

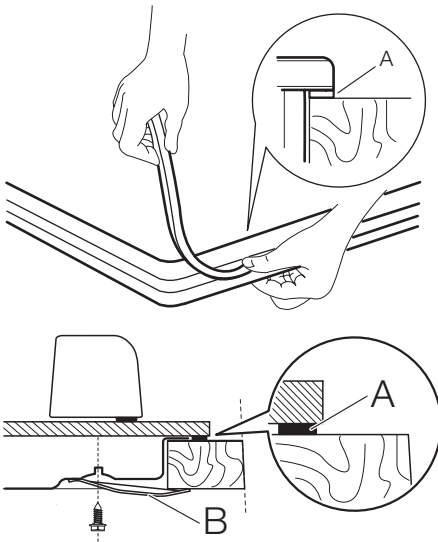
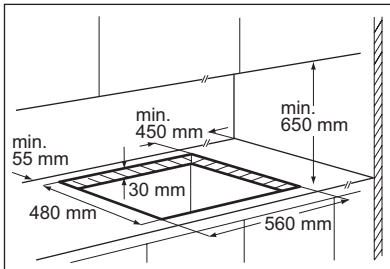
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche 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.

## 7.5 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).

## 7.6 Encastrement

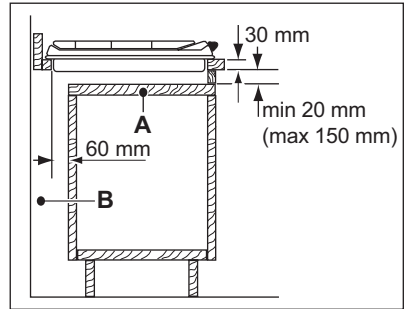


- A)** joint fourni  
**B)** équerres fournies

## 7.7 Possibilités d'insertion

### Élément de cuisine avec porte

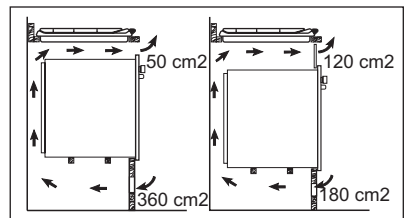
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



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

### Élément de cuisine avec four

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



## 8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	595 mm
Longueur :	525 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 semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8,6 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 625 g/h G31 (3+) 37 mbar = 614 g/h G130 (1c) 8 mbar = 8,5 kW

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	III1c2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2"
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

### Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

### Brûleurs à gaz


BRÛ-LEUR	PUIS-SANCE NOR-MALE kW	PUIS-SANCE RÉDUITE kW	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butane/propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mb ar	G25 25 mb ar	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mb ar
			m³/h	m³/h	m³/h	g/h	g/h	
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Semi-rapide	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136


BRÛ- LEUR	PUIS- SANCE NOR- MALE	PUIS- SANCE RÉDUI- TE	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butane/propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20 20 mb ar	G25 25 mb ar	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mb ar
				m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		g/h	g/h
Triple cou- ronne	3.8	1.4	146	0.362	0.421	98	276	271

### Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE	
			GAZ DE VILLE G130 (1c) 8 mbar	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m <sup>3</sup> /h
Auxiliaire	1.0	0.33	127	0.140
Semi-rapide	1.9	0.45	195	0.266
Triple couron- ne	3.7	1.4	348	0.517

## 9. 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.

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA . . . . .	17
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO . . . . .	19
3. UTILIZAÇÃO DIÁRIA . . . . .	20
4. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS . . . . .	21
5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA . . . . .	22
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS . . . . .	23
7. INSTALAÇÃO . . . . .	24
8. INFORMAÇÃO TÉCNICA . . . . .	27
9. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS . . . . .	28

## 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)**



Registar 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

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: FR PT

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de 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.

- Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento de utilização do mesmo. Estas pessoas devem ser vigiadas ou ensinadas a utilizar o aparelho por uma pessoa 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.

## 1.2 Instalação



### ADVERTÊNCIA

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

- Remova todos os elementos da 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 o aparelho 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 o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas 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.
- Antes de fazer qualquer ligação eléctrica, é necessário garantir que o terminal principal do aparelho não está sob tensão.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Fichas de alimentação eléctrica e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.

- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- Utilize um cabo de alimentação adequado.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. 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.

## 1.3 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.



### 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 liberta 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.

## 1.4 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.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 1.5 Eliminação



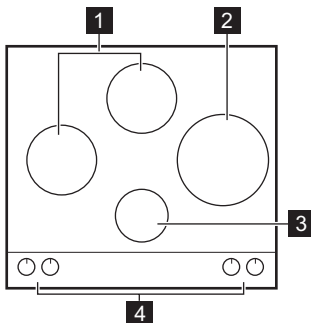
### ADVERTÊNCIA

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.



## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO


### 2.1 Disposição da mesa de trabalho



- 1** Queimador semi-rápido
- 2** Queimador com coroa tripla
- 3** Queimador auxiliar
- 4** Botões de comando

## 2.2 Botões de comando

Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás / posição desligado
	posição de ignição / fornecimento máximo de gás

Símbolo	Descrição
	fornecimento mínimo de gás

## 3. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

### 3.1 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.



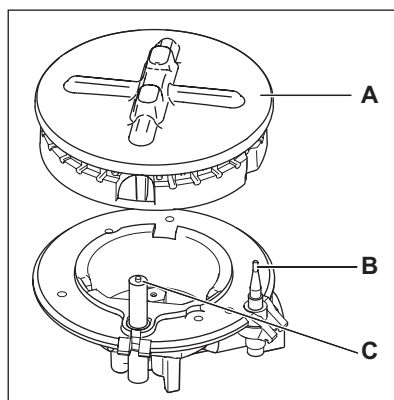
Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo (   ) e pressione-o.
2. 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.
3. Regule a chama após a regularização da mesma.



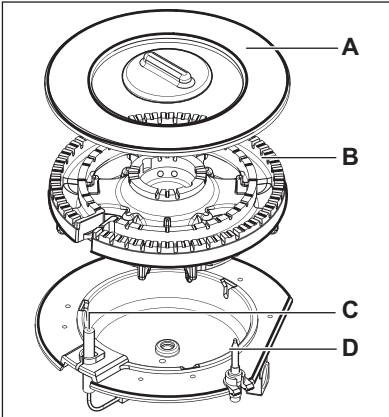
Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



**A)** Tampa e coroa do queimador

**B)** Termóstato

**C)** Ignição



- 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.

**3.2 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.

**4. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS**



**ADVERTÊNCIA**

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

**4.1 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.

Queimador	Diâmetros do tacho
Coroa tripla (direita)	220 - 260 mm

Queimador	Diâmetros do tacho
Semi-rápido (esquerda)	220 - 260 mm
Semi-rápido (posterior)	140 - 180 mm
Auxiliar (frente)	140 - 180 mm

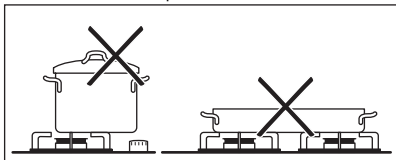


**ADVERTÊNCIA**

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

**ADVERTÊNCIA**

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.

**ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que as pegas dos tachos não ultrapassam a extremidade dianteira da placa e de que os tachos estão centrados nos anéis, de forma a conseguir a máxima estabilidade e reduzir o consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou deformados nos anéis, para evitar que sejam derramados líquidos ou haja fermentos.

**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.

## 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**ADVERTÊNCIA**

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

**ADVERTÊNCIA**

Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.



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

- Pode remover os suportes para panelas para limpar facilmente a placa.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as cuidadosamente antes de voltar a colocá-las.
- 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 processo de aplicação do esmalte pode deixar extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as

manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.

- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.
- **Tenha muito cuidado quando substituir os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**

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

**Remoção de sujidades:**

1. – **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.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.

3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

coroa do queimador não estão obstruídos.

### 5.1 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

### 5.2 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.

## 6. 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 injector 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.



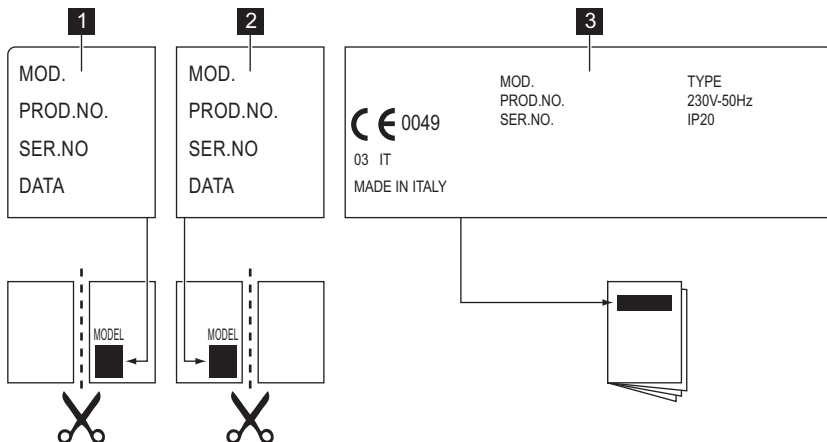
Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

**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



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

e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

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

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:

- 3 Cole-o no manual de instruções

## 7. 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.

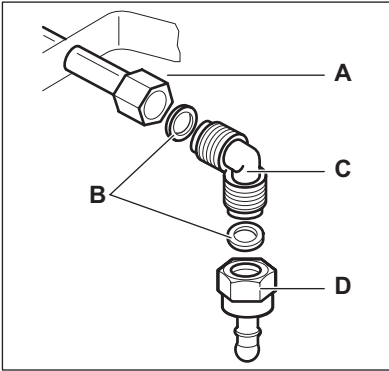


Certifique-se de que a pressão de fornecimento de gás do aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável está fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças sem força excessiva, ajuste a ligação na direcção necessária e aperte tudo.

### 7.1 Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível em aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não en-





- A)** Extremidade do veio com porca
- B)** Anilha (anilha adicional apenas para Eslovénia e Turquia)
- C)** Cotovelo
- D)** Suporte de tubo em borracha para gás líquido (apenas para Eslovénia e Turquia)

**Gás líquido:** utilize o suporte de tubo em borracha. 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 em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis 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!**

## 7.2 Substituição dos injectores

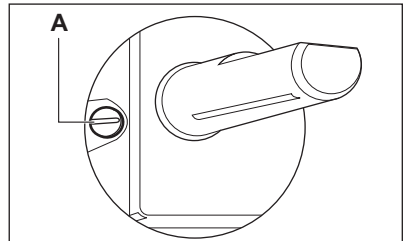
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento 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.

## 7.3 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.

## 7.4 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 eléctricos.
- 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

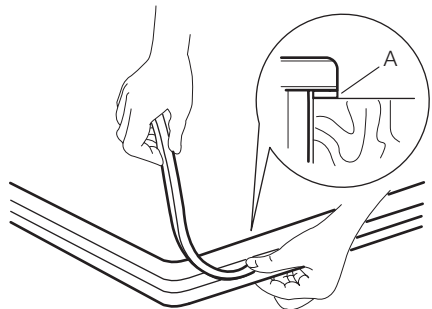
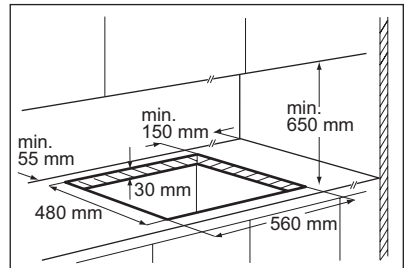
aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.

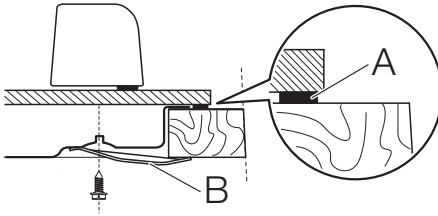
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

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

## 7.6 Encastre



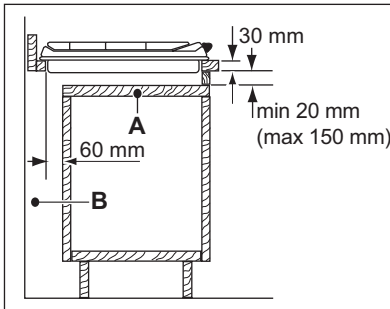


- A) vedante fornecido
- B) suportes fornecidos

### 7.7 Possibilidade de encastrar

#### Móvel de cozinha com porta

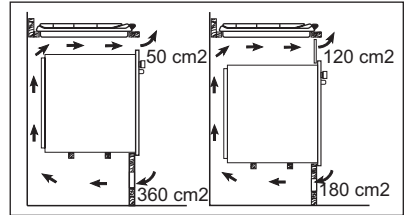
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



- A) Painel amovível
- B) Espaço para ligações

#### Móvel de cozinha com forno

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



## 8. INFORMAÇÃO TÉCNICA

#### Dimensões da placa

Largura:	595 mm
Comprimento:	525 mm

#### Dimensões da cavidade da placa

Largura:	560 mm
Comprimento:	480 mm

#### Produção de calor

Queimador de coroa tripla:	3,8 kW
Queimador semi-rápido:	1,9 kW
Queimador auxiliar:	1,0 kW

POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 8,6 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 625 g/h G31 (3+) 37 mbar = 614 g/h
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	I 2H3+
Ligação do gás:	G 1/2"
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar

Classe do aparelho:	3
---------------------	---


### Diâmetro do bypass


Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Auxiliar	28
Semi-rápido	32
Coroa tripla	56

### Queimadores de gás

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL	POTÊNCIA REDUZIDA	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rápido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Coroa tripla	3.8	1.4	146	0.362	98	276	271

## 9. 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.







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



397274101-A-112012

