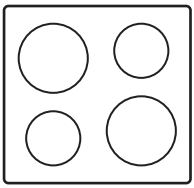
Electrolux

electrolux.com/register



KGU753723Z

EN User Manual | **Hob** **2**

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** **21**

DE Benutzerinformation | **Kochfeld** **41**

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** **62**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....4
3. INSTALLATION.....7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....11
5. DAILY USE.....12
6. HINTS AND TIPS.....13
7. CARE AND CLEANING.....15
8. TROUBLESHOOTING.....16
9. TECHNICAL DATA.....18
10. ENERGY EFFICIENCY.....19
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....20

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: IT

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot

cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Gas connection

⚠ CAUTION!

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

⚠ CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- To prevent spills, use only stable cookware with the correct shape and diameter, larger than the dimensions of the burners.
- Make sure cookware is centrally positioned on the burners.
- Do not use large cookware that overlap the edges of the appliance. This can cause damage to the worktop surface.
- Make sure that pot handles are not above the front edge of the appliance.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

2.5 Care and cleaning

⚠ WARNING!

Do not remove the buttons, knobs or gaskets from the control panel. Water may get inside the appliance and cause damage.

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.7 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model .....
PNC .....
Serial number .....

3.2 Gas Connection

⚠ WARNING!

The following instructions about installation, maintenance and ventilation must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force (UNI-CIG 7129 - 7131). Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open (at least 100 cm²) or install a mechanical extractor hood.

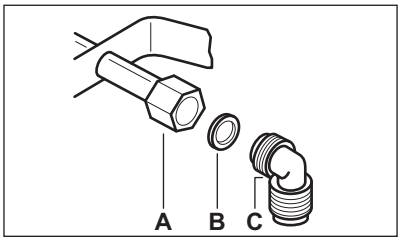
Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

Also be careful when the hob is put together with an oven.

ⓘ

Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.

If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88. For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



A. End of shaft with nut
B. Washer supplied with the appliance
C. Elbow supplied with the appliance

Rigid connection:
Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection:
Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2 m.

> ⚠ **WARNING!**
>
> When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

3.3 Injectors replacement

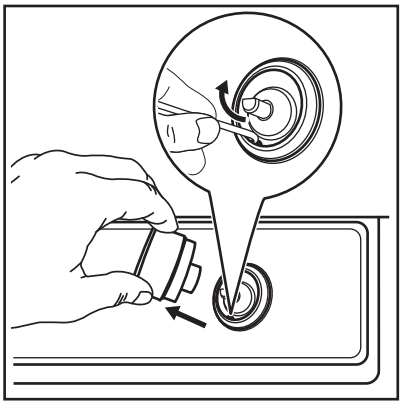
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Attach the label with the new type of gas supply near the gas supply pipe. You can find this label in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.4 Adjustment of minimum level

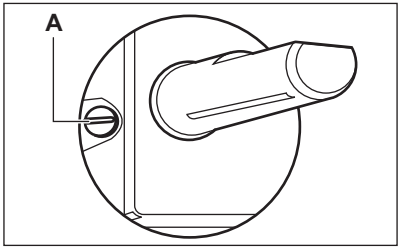
To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob and the gasket.

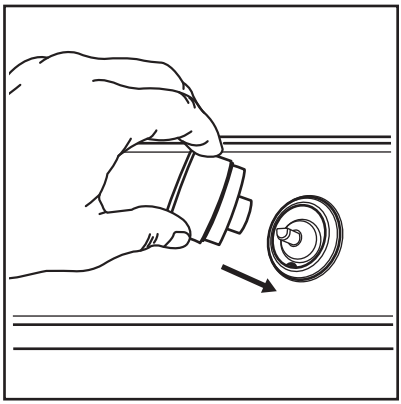


> ⚠ **WARNING!**
>
> Pay attention not to damage the gasket. Do not use sharp tool to remove it.

4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).



5. If you change:
   - from natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
   - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn.
6. Reassemble the gasket and the knob.



⚠ WARNING!

Make sure to place the gasket exactly in the original position.

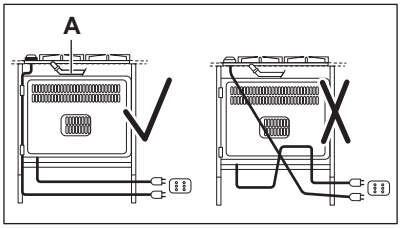
⚠ WARNING!

Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

3.5 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90°C.

To prevent contact between the cable and the appliance below the hob use the clamps which are on the side of the cabinet.

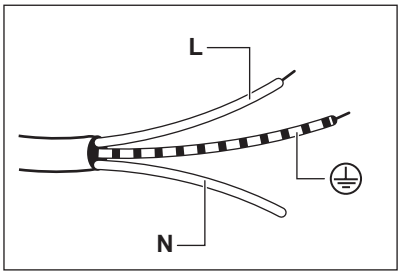


A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

3.6 Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H03V2V2-F T90.

Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

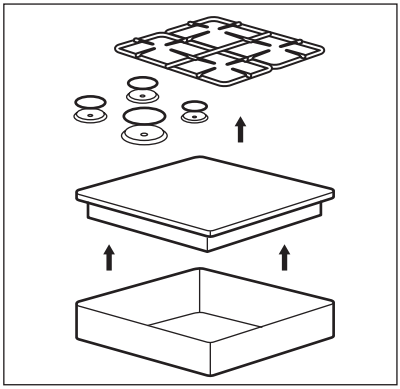


1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol ⏚, or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal which is marked with the letter 'L'. It must always be connected to the network phase.

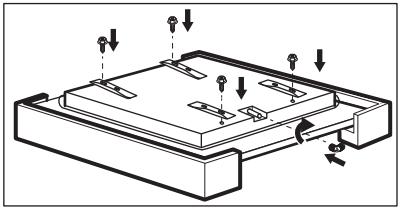
3.7 Assembly

ON-TOP INSTALLATION

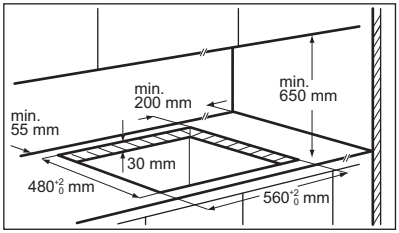
1.



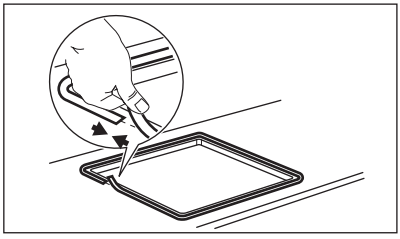
2.



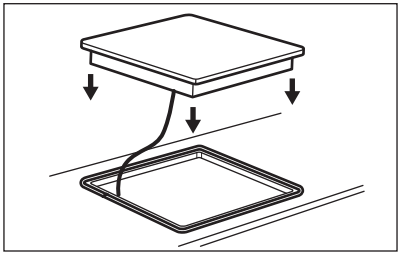
3.



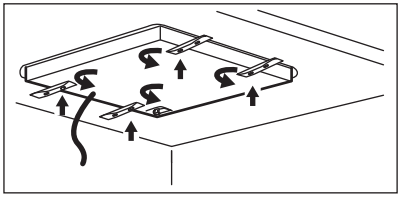
4.



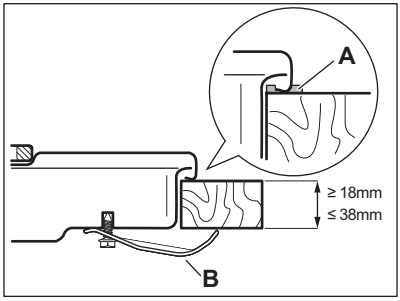
5.



6.

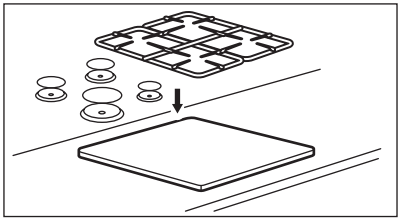


7.



A. supplied seal
B. supplied brackets

8.



⚠ CAUTION!

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

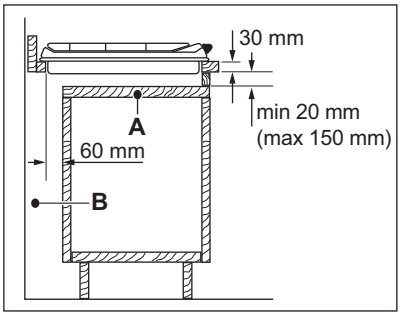
3.8 Installing hob under the hood

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

3.9 Possibilities for insertion

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

Kitchen unit with door

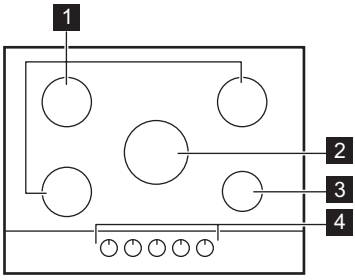


A. Removable panel
B. Space for connections

Kitchen unit with oven
The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to allow for easy removal of the oven from the unit.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Ultra Rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Control knobs

4.2 Control knob

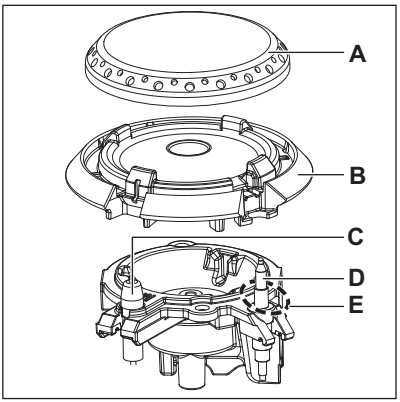
Symbol	Description
●	no gas supply / off position
✸	ignition position / maximum gas supply
1	minimum gas supply
1 - 9	power levels

5. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Burner overview



A. Burner cap
B. Burner crown
C. Ignition candle
D. Thermocouple
E. Pilot flame

5.2 Ignition of the burner

ⓘ

Always light the burner before you put on the cookware.

⚠ WARNING!

Do not light the burner when the flame spreader is removed.

⚠ WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas supply position (✲).
2. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

ⓘ

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.

⚠ WARNING!

Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

⚠ CAUTION!

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, turn the control knob counter-clockwise to maximum gas supply position and push it down. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

ⓘ

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

ⓘ

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

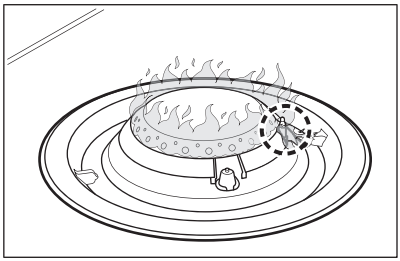
ⓘ

The hob is supplied with StepPower. This function allows you to set the power more precisely from 9-1.

Pilot flame

ⓘ

The flame that surrounds the thermocouple is a pilot flame. It prevents unexpected shutdown.



5.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position ●.

⚠ WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

6. HINTS AND TIPS

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

⚠ CAUTION!

Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grilling accessories or toaster plates. The stainless steel can become tarnished if it is too much heated.

⚠ WARNING!

Do not put the same pan on two burners.

⚠ WARNING!

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

⚠ CAUTION!

Make sure that the bottoms of pots do not stand too close to the control knob, otherwise the flame heats the control knob up.

⚠ CAUTION!

Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

⚠ CAUTION!

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

6.2 Diameters of cookware

⚠ CAUTION!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Ultra Rapid	200 - 260
Semi-rapid (rear left)	160 - 240
Semi-rapid (rear right)	160 - 240
Semi-rapid (front left)	160 - 220
Auxiliary	120 - 220

6.3 Suggested recipes

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Sauces - Dressing	Bechamel	Small	-	1-3
	Tomato sauce	Small	2-4	1-2
Pasta - Rice - other Cereals	Mushrooms rice	Large	-	6-8
	Couscous	Large	4-6	1-4
	Spaghetti	Large	-	7-9
	Ravioli	Large	-	7-9
Soup - Legumes	Vegetable soup	Medium	-	6-9
	Mushrooms and potatoes soup	Medium	-	6-9
	Fish soup	Large	-	1-2
Meat	Beef meatballs	Large	3-6	1-3
	Fillet of pork roast	Large	7-9	4-6
	Beef burger gratin	Medium	7-9	3-6
Fish	Sepia with peas	Large	-	1-3
	Roasted tuna steak	Large	7-9	4-6
Vegetables	Mushrooms with seasonings	Medium	-	5-8
	Caponata with vegetables	Large	4-6	1-4
	Boiled potatoes	Medium	-	7-9
	Frozen spinach with butter	Large	-	1-3
Fried dishes	French fries	Large	-	8-9
	Donuts	Large	6-8	1
Snacks cooked with pan	Roasting nuts	Large	7-9	4-6
	Croutons of bread and escarole	Large	7-9	4-6
	Pancakes	Medium	7-9	2-5
Desserts	Caramel	Small	-	1-3
	Custard	Small	-	2-4
	Panna cotta	Small	-	3-6

1) Useful to reach optimal cooking condition.

ⓘ

All recipes for approximately 4 portions.

ⓘ

The settings suggested in the cooking table should only serve as guidelines and be adjusted depending on the rawness of food, its weight and quantity as well as on the type of gas used and the material of the cookware used to prepare the dish.

7. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

ⓘ

You can wash the burner crown in a dishwasher.

⚠ **CAUTION!**

Do not clean the burner crown with abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Burner crown may cause discoloration.

7.2 Pan supports

ⓘ

You can wash the pan supports in a dishwasher.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.

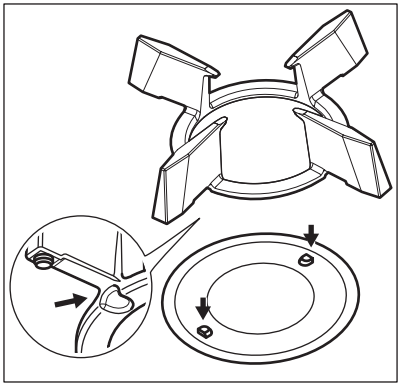
ⓘ

Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are inserted into the recesses of the embossments.

7.3 Removing and assembling pan supports

After cleaning of the hob, make sure that pan supports are in a correct position. In order to place a pan support properly, make sure that its arms fits the grips placed at the base of the burner as shown in the picture. This way, a pan support is stable and fixed.



7.4 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** tomato, ketchup, mayonnaise, mustard, limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

Easy Clean Coating

- To clean the hob remove any food remains from the cooking surface.
- Clean the hob with warm water and a non-abrasive detergent.
- To remove burnt food, fat and stubborn stains let them soak in a small amount of mild detergent for a few minutes before cleaning.
- To dry the hob after cleaning, wipe it with a soft cloth or chamois leather using horizontal movements.
- To clean the Easy Clean surface everyday use a soft cloth moistened with water or a glass cleaner. We do not recommend the use of paper towels which can leave streaks on the surface.
- Do not use cleaning products containing corrosive chemicals such as chlorides, do not clean the surface with disinfectants, stain or rust removers and immersion cleaners.

⚠ WARNING!

Harsh detergents and hard water can leave stains on the stainless steel surface.

⚠ WARNING!

Abrasive detergents and sponges with abrasives can cause scratches on the stainless steel surface.

7.5 Cleaning the flame spreader

ⓘ

You can wash the flame spreaders in a dishwasher.

⚠ WARNING!

Let the flame spreaders cool down before you clean them.

Light stains:
Wash the flame spreader with warm water and soap and dry it with a soft cloth.

Medium stains:
Use the dishwasher. Place the flame spreader on the bottom rack in a flat position, with the top side up.

Heavy stains:
Clean the flame spreader with warm water and soap, then wash it in the dishwasher. If the stain is still present wash the top of the flame spreader with a grill cleaner and run through the dishwasher again.

Use a toothpick to clean the holes of the flame spreader.

7.6 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

7.7 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

8. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

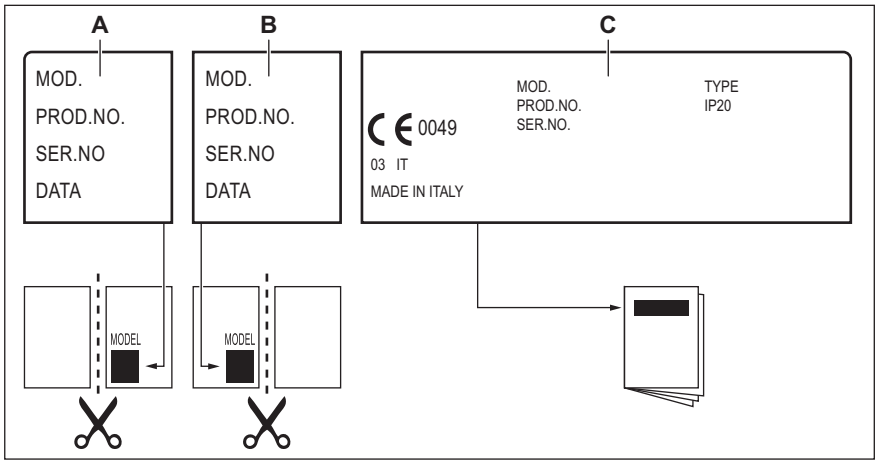
Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
	Flame spreader is placed incorrectly.	Place the flame spreader correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lightning the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner cap is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

8.3 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
C. Stick it on instruction booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Hob dimensions

Width	745 mm
Depth	515 mm

9.2 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra Rapid	57
Semi-rapid	32
Auxiliary	28

9.3 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,65 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2HY203+		
Gas connection:	G 1/2"		
Appliance class:	3		

9.4 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Ultra Rapid	3,85	1,4	151
Semi-rapid	1,9	0,45	103x
Auxiliary	1,1	0,33	79x

9.5 Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra Rapid	3,3	1,75	90x	240	236
Semi-rapid	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliary	1,05	0,45	52	76	75

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign regulation

Model identification	KGU753723Z
Type of hob	Built-in hob
Number of gas burners	5

Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi-rapid	60.2%
	Right rear - Semi-rapid	60.2%
	Centre middle - Ultra Rapid	56.9%
	Left front - Semi-rapid	59.3%
	Right front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		59.2%

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

10.2 Energy saving

- Before use, make sure that the burners and pan supports are assembled correctly.
- Use cookware with diameters applicable to the size of burners.
- Center the pot on the burner.
- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

10.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....21
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....24
3. INSTALLATION....27
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....31
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....31
6. CONSEILS....33
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....35
8. DÉPANNAGE....37
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....38
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....39
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....40

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : 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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe

comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d’éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: IT

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- 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 et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Raccordement au gaz

⚠ ATTENTION!

Lorsque vous utilisez une bouteille de gaz, maintenez-la toujours sur une surface horizontale plane (avec la vanne de gaz en haut).

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent 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. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION!

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Pour éviter les déversements, n'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de l'appareil.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

2.5 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....
PNC .....
Numéro de série .....

3.2 Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT!

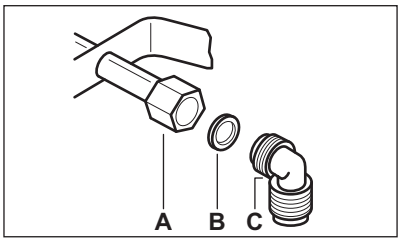
Les instructions suivantes relatives à l'installation, à l'entretien et à la ventilation doivent être suivies par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur (UNI-CIG 7129 - 7131). Assurez-vous que la cuisine soit suffisamment aérée : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle (ils doivent être équivalents à au moins 100 cm²) ou installez une hotte à extraction mécanique.

Choisissez des raccordements fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.

ⓘ

Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées.

Si la pression fournie ne correspond pas à la valeur indiquée, il est nécessaire d'installer un régulateur de pression adéquat, conformément à la norme UNI EN 88. Pour le gaz liquéfié (GPL), l'utilisation d'un régulateur de pression est autorisée uniquement si celui-ci est conforme à la norme UNI EN 12864. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2". Vissez les pièces sans exercer de force, réglez le raccordement dans la direction nécessaire et serrez le tout.



A. Extrémité du tuyau avec écrou
B. Joint fourni avec l'appareil
C. Coude fourni avec l'appareil

Raccordement rigide :
Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique) (UNI-CIG 7129).

Raccordement flexible :
Utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable (UNI-CIG 9891) d'une longueur maximale de 2 m.

⚠ AVERTISSEMENT!

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau est correcte. Utilisez une solution savonneuse, sans flamme.

3.3 Remplacement des injecteurs

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. À l'aide d'une clé à douilles 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces, suivez la même procédure à l'envers.
5. Collez l'étiquette avec le nouveau type d'arrivée de gaz près du tuyau d'arrivée

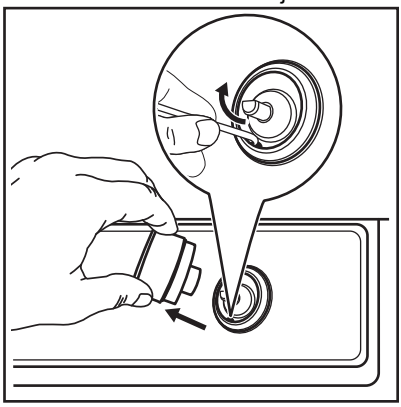
de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans l'emballage fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz d'alimentation est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression applicable sur le tuyau d'alimentation en gaz.

3.4 Ajustement du niveau minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

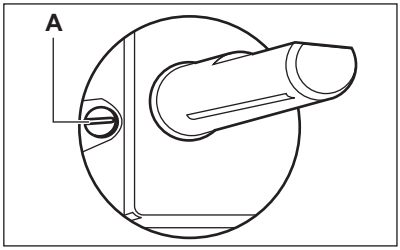
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette et le joint



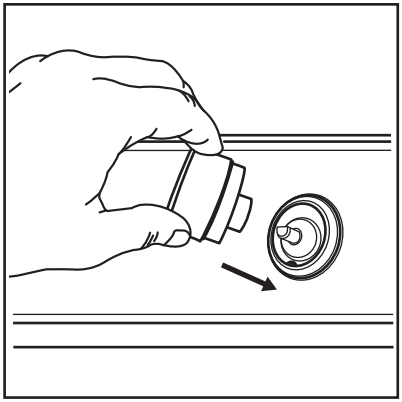
⚠ AVERTISSEMENT!

Faites attention à ne pas endommager le joint. N'utilisez pas d'outil tranchant pour l'enlever.

4. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).



5. Si vous passez :
   - du gaz naturel G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
   - du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 tour.
6. Remontez le joint et la manette.



⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez à placer le joint exactement dans sa position d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT!

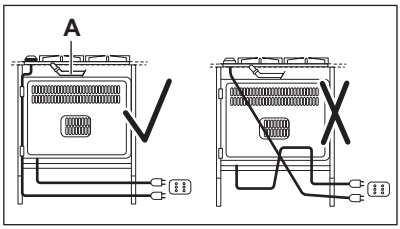
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

3.5 Branchement électrique

- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent à la tension et à l'alimentation électrique locale.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation. Il doit être fourni avec une fiche correcte qui peut supporter la charge qui correspond aux valeurs de la plaque signalétique. Assurez-vous d'installer la fiche dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- Il existe un risque d'incendie lorsque l'appareil est raccordé à un câble d'extension, un adaptateur ou une

multiprise. Assurez-vous que la connexion à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation chauffer jusqu'à une température supérieure à 90 °C.

Pour éviter tout contact entre le câble et l'appareil sous la table de cuisson, utilisez les pinces situées sur le côté de l'armoire.

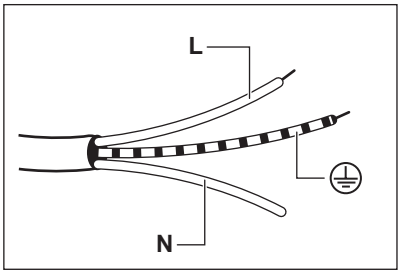


A. Tuyau en cuivre rigide ou tuyau flexible en acier inoxydable

3.6 Câble de connexion

Pour remplacer le câble de raccordement, utilisez uniquement le câble spécial ou équivalent. Il s'agit du type de câble : H03V2V2-F T90.

Assurez-vous que la coupe du câble est adaptée 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).

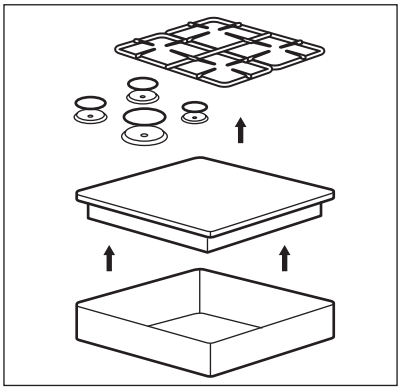


1. Branchez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant soit la lettre « E », ou le symbole de terre ⏚ ou de couleur vert et jaune.
2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il doit toujours être branché à la phase du réseau.

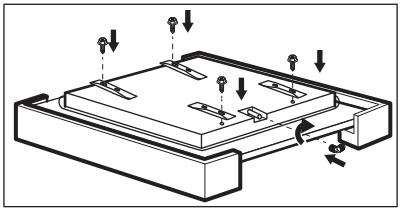
3.7 Assemblage

INSTALLATION SUPERPOSÉE

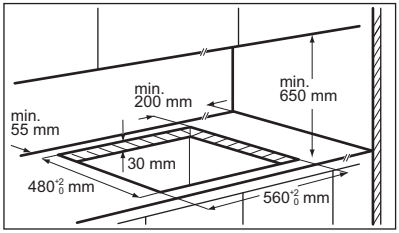
1.



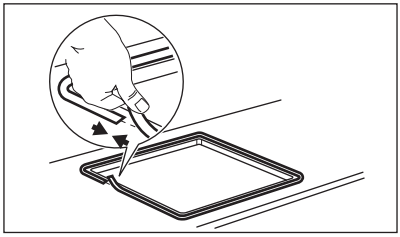
2.



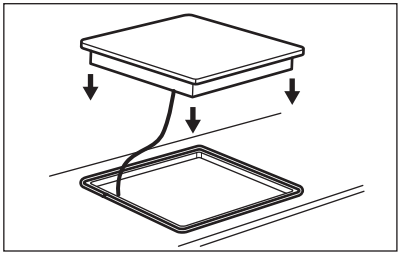
3.



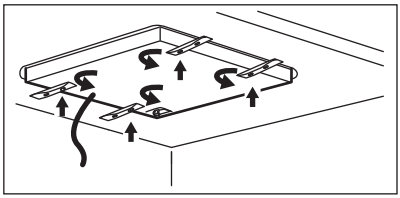
4.



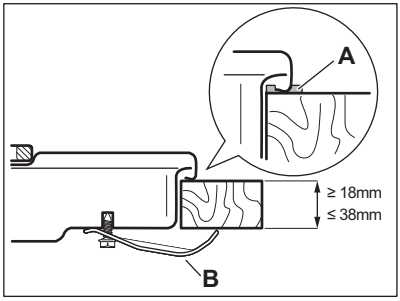
5.



6.

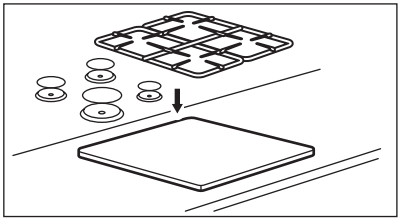


7.



A. Joint fourni
B. Équerre fournie

8.



⚠ ATTENTION!

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

3.8 Installation de la table de cuisson sous une hotte

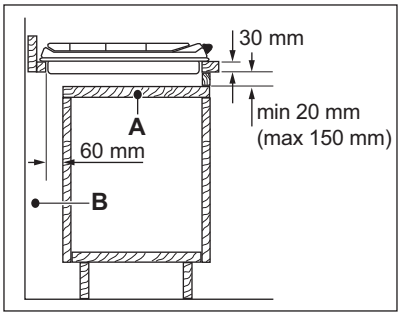
ⓘ

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

3.9 Possibilités d'insertion

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

Élément de cuisine avec une porte

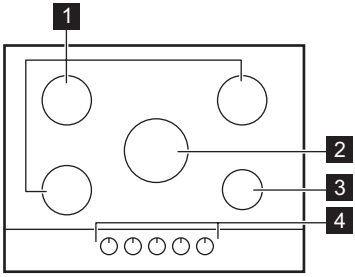


A. Panneau amovible
B. Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec un four
Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doit être installé séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'appareil.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Disposition de la surface de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur ultra rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Manettes de commande

4.2 Manette de commande

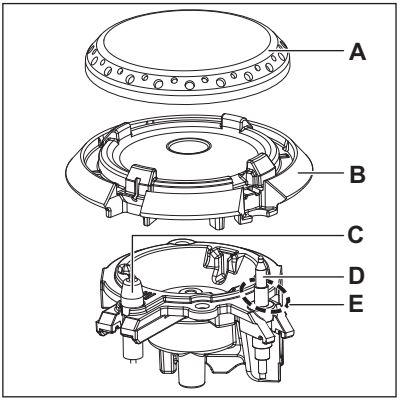
Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
✲	position d'allumage / alimentation en gaz maximale
1	alimentation en gaz minimale
1 - 9	niveaux de puissance

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



A. Chapeau du brûleur
B. Couronne du brûleur
C. Bougie de brûleur
D. Thermocouple
E. Flamme pilote

5.2 Allumage du brûleur

ⓘ

Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT!

N'allumez pas le brûleur lorsque le répartiteur de flamme est retiré.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Enfoncez la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (✲).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes maximum. Cela permet au thermocouple de chauffer. Autrement, l'alimentation en gaz s'interrompt.

3. Réglez la flamme une fois qu'elle est constante.

ⓘ

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

⚠ ATTENTION!

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes maximum pour permettre au thermocouple de chauffer.

ⓘ

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

ⓘ

Le générateur d'étincelles peut démarrer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. Cela est normal.

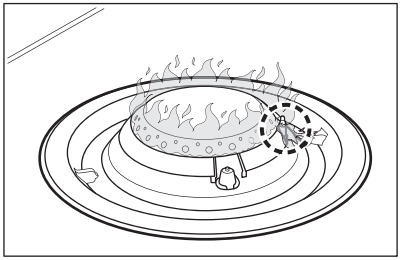
ⓘ

La table de cuisson est fournie avec StepPower. Cette fonction vous permet de régler la puissance plus précisément de 9-1.

Flamme pilote

ⓘ

La flamme qui entoure le thermocouple est une flamme pilote. Elle empêche un arrêt inattendu.



5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

6. CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson

⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas de plats en fonte, en argile ou en grès, d'accessoires pour griller ni de plats à gratin. L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur, afin d'éviter les débordements et les blessures.

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que le fond des récipients ne se trouve pas trop près de la manette de commande, sinon la flamme fait chauffer la manette.

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

6.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

⚠ ATTENTION!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Ultra-rapide	200 - 260
Semi-rapide (arrière gauche)	160 - 240
Semi-rapide (arrière droit)	160 - 240
Semi-rapide (avant gauche)	160 - 220
Auxiliaire	120 - 220

6.3 Suggestions de recettes

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage 1)	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Sauces - Assaisonnement	Béchamel	Petit	-	1-3
	Sauce tomate	Petit	2-4	1-2

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage [1]	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Grand	-	6-8
	Couscous	Grand	4-6	1-4
	Spaghetti	Grand	-	7-9
	Ravioli	Grand	-	7-9
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	À point	-	6-9
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	À point	-	6-9
	Soupe de poissons	Grand	-	1-2
Viande	Boulettes de bœuf	Grand	3-6	1-3
	Filet de porc rôti	Grand	7-9	4-6
	Gratin au bœuf haché	À point	7-9	3-6
Poisson	Seiches aux petits pois	Grand	-	1-3
	Darne de thon grillée	Grand	7-9	4-6
Légumes	Champignons assaisonnés	À point	-	5-8
	Caponata aux légumes	Grand	4-6	1-4
	Pommes de terre vapeur	À point	-	7-9
	Épinards surgelés au beurre	Grand	-	1-3
Friture	Frites	Grand	-	8-9
	Beignets	Grand	6-8	1
Collations préparées à la poêle	Torréfaction de fruits à coque	Grand	7-9	4-6
	Croûtons de pain et escarole	Grand	7-9	4-6
	Pancakes	À point	7-9	2-5
Desserts	Caramel	Petit	-	1-3
	Crème anglaise	Petit	-	2-4
	Panna cotta	Petit	-	3-6

1) Utile pour atteindre des conditions de cuisson optimales.

ⓘ

Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.

ⓘ

Les réglages conseillés dans le tableau des cuissons doivent uniquement servir de guide et peuvent être ajustés en fonction du niveau de cuisson des aliments, de leur poids et de leur quantité ainsi que du type de gaz utilisé et du matériau de l'ustensile de cuisson utilisé pour préparer le plat.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.

ⓘ

Vous pouvez laver la couronne du brûleur au lave-vaisselle.

⚠ **ATTENTION!**

Ne nettoyez pas la couronne du brûleur avec des produits abrasifs, des tampons à récurer, des solvants ou des objets métalliques. La couronne du brûleur peut subir une décoloration.

7.2 Supports de casserole

ⓘ

Vous pouvez laver les supports de casserole au lave-vaisselle.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.

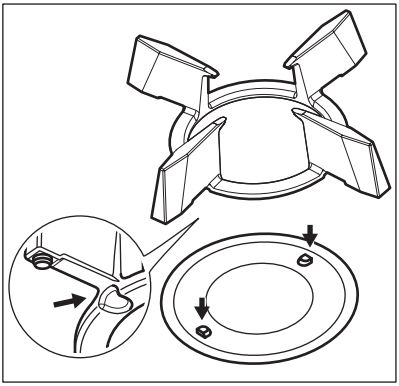
ⓘ

Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

2. Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont insérés dans les rainures du relief.

7.3 Retrait et installation des supports de casserole

Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position. Pour replacer correctement un support de casserole, Assurez-vous que ses bras s'adaptent aux poignées placées à la base du brûleur comme indiqué sur l'image. Ainsi, le support de casserole sera stable et fixe.



7.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :** tomate, ketchup, mayonnaise, moutarde, traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

Revêtement facile à nettoyer

- Pour nettoyer la table de cuisson, enlevez tous les résidus alimentaires de la surface de cuisson.
- Nettoyez la table de cuisson à l'eau chaude avec un détergent non abrasif.
- Pour retirer les résidus d'aliments et de graisses brûlés ou les taches tenaces, versez une petite quantité de détergent doux dessus et laissez-le agir pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Pour sécher la plaque de cuisson après le nettoyage, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois en effectuant des mouvements horizontaux.
- Pour nettoyer la surface facile à nettoyer au quotidien, utilisez un chiffon doux avec de l'eau ou un produit pour vitres. Nous ne vous conseillons pas d'utiliser du papier absorbant qui peut laisser des traces sur la surface.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques corrosifs comme le chlorure. Ne nettoyez pas la surface avec des produits désinfectants, des agents détachants ou antirouille, ou des produits de nettoyage par immersion.

⚠ AVERTISSEMENT!

Des détergents agressifs et une eau dure peuvent laisser des taches sur la surface en acier inoxydable.

⚠ AVERTISSEMENT!

Les éponges et les détergents abrasifs contenant des abrasifs peuvent rayer la surface en acier inoxydable.

7.5 Nettoyage du répartiteur de flamme

ⓘ

Vous pouvez laver les répartiteurs de flamme dans un lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT!

Laissez refroidir les répartiteurs de flamme avant de les laver.

Légèrement sale :
Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon doux.

Moyennement sale :
Utilisez le lave-vaisselle. Placez le répartiteur de flamme horizontalement dans le panier inférieur, sa partie supérieure tournée vers le haut

Très sale :
Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le au lave-vaisselle. S'il est toujours sale, lavez la partie supérieure du répartiteur de flamme avec un

nettoyant pour gril et placez-le de nouveau dans le lave-vaisselle.

Utilisez un cure-dents pour nettoyer les orifices du répartiteur de flamme.

7.6 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

7.7 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

8. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

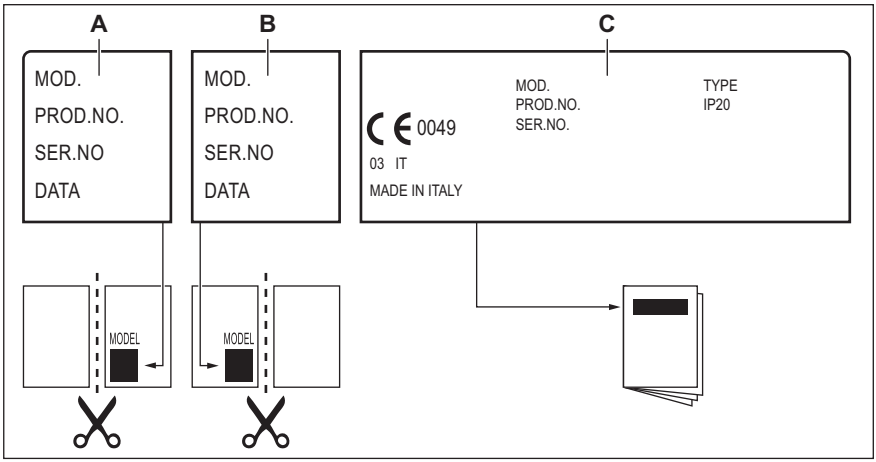
Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
	Le répartiteur de flamme est mal positionné.	Positionnez correctement le répartiteur de flamme.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes au maximum.
L'anneau de flamme n'est pas uniforme.	Le capuchon du brûleur est encrassé par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



A. Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).
B. Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).
C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Dimensions de la table de cuisson

Largeur	745 mm
Profondeur	515 mm

9.2 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Ultra-rapide	57
Semi-rapide	32
Auxiliaire	28

9.3 Autres données techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,65 kW
	Remplacement du gaz :	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Alimentation électrique :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz		
Catégorie de l'appareil :	II2HY203+		
Raccordement au gaz :	G 1/2"		
Classe d'appareil :	3		

9.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR
Ultra-rapide	3,85	1,4	151
Semi-rapide	1,9	0,45	103x
Auxiliaire	1,1	0,33	79x

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

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra-rapide	3,3	1,75	90x	240	236
Semi-rapide	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliaire	1,05	0,45	52	76	75

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	KGU753723Z
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz	5

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - semi-rapide	60,2 %
	Arrière droit - semi-rapide	60,2 %
	Milieu central - Ultra Rapide	56,9 %
	Avant gauche - Semi-rapide	59,3 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		59,2 %

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

10.2 Économies d'énergie

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

11. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 41
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 44
3. MONTAGE..... 47
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 51
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 52
6. TIPPS UND HINWEISE..... 53
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... 55
8. FEHLERSUCHE..... 57
9. TECHNISCHE DATEN..... 59
10. ENERGIEEFFIZIENZ..... 60
11. UMWELTTIPPS..... 61

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat (z. B. mit Isolierschläuchen), die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: IT

2.1 Montage

⚠ WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

⚠ WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss

⚠ VORSICHT!

Wenn Sie einen Gaszylinder verwenden, stellen Sie ihn immer auf eine flache horizontale Oberfläche (mit dem Gasventil nach oben).

- Alle Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät herum zirkulieren kann.
- Die Angaben zur Gasversorgung befinden sich auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

2.4 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

⚠ VORSICHT!

Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.
Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. eine verstärkte mechanische Belüftung, sofern vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) zu leiten und gleichzeitig für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen.
Lassen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung von einer Fachkraft beraten.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern

vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Damit nichts verschüttet wird, sollten Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser verwenden, der größer als die Abmessungen der Brenner ist.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Geräts stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Entfernen Sie nicht die Tasten, Knöpfe oder Dichtungen vom Bedienfeld. Wasser könnte in das Gerät gelangen und es beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Die externen Gasleitungen flach ausrichten.

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Modell .....
Produktnummer (PNC) .....
Seriennummer .....

3.2 Gasanschluss

⚠ WARNUNG!

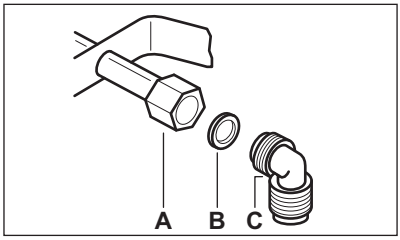
Die folgenden Anweisungen zur Installation, Wartung und Belüftung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit der geltenden Verordnung durchgeführt werden (UNI-CIG 7129 - 7131). Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen (mindestens 100 cm²) oder installieren Sie eine mechanische Dunstabzugshaube.

Wählen Sie feste Anschlüsse oder verwenden Sie ein flexibles Rohr aus rostfreiem Stahl, das den geltenden Bestimmungen entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre seien Sie vorsichtig, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht eingeklemmt werden können. Seien Sie auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.

ⓘ

Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht.

Wenn der zugeführte Druck nicht den angegebenen Wert hat, ist es notwendig, einen ordnungsgemäßen Druckregler gemäß der Norm UNI EN 88 zu installieren. Für Flüssiggas (LPG) ist die Verwendung von Druckreglern nur zulässig, wenn sie UNI EN 12864 entsprechen. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer Gewindemutter G 1/2" befestigt. Die Teile zusammenschrauben, ohne zu viel Kraft anzuwenden, das Anschlussstück in die notwendige Richtung stellen und alles festziehen.



A. Schaftende mit Mutter
B. Mitgelieferte Unterlegscheibe
C. Mitgelieferter Rohrbogen

Starrer Anschluss:
Führen Sie den Anschluss mit festen Metallrohren (Kupfer mit mechanischem Endstück) aus (UNI-CIG 7129).

Flexibler Anschluss:
Verwenden Sie ein flexibles Edelstahlrohr (UNI-CIG 9891) mit einer maximalen Länge von 2 m.

⚠ WARNUNG!

Stellen Sie nach Abschluss der Installation sicher, dass die Dichtung der einzelnen Rohrverbindungsstücke korrekt ist. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

3.3 Austausch der Injektoren

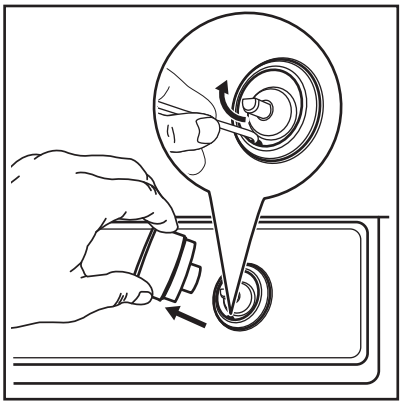
1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Bringen Sie den Aufkleber mit der neuen Gasart in der Nähe der Gasversorgungsleitung an. Das Etikett ist im Lieferumfang des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

3.4 Anpassung des Mindestniveaus

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:

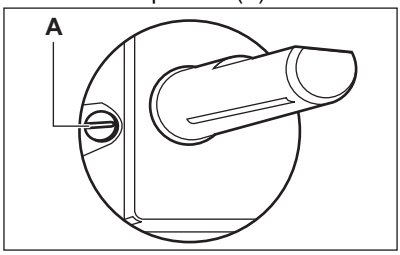
1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Mindeststufe.
3. Entfernen Sie den Knopf und die Dichtung.



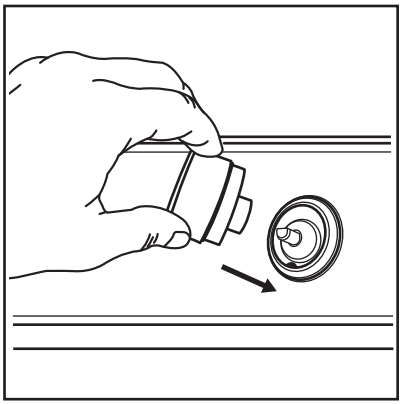
⚠ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Dichtung nicht beschädigt wird. Entfernen Sie sie nicht mit einem scharfen Werkzeug.

4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraubenposition (A) ein.



5. Wenn Sie wechseln:
   - Von Erdgas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
   - Von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.
6. Bringen Sie die Dichtung und den Knopf wieder an.



⚠ WARNUNG!

Achten Sie darauf, die Dichtung genau in der Originalposition einzusetzen.

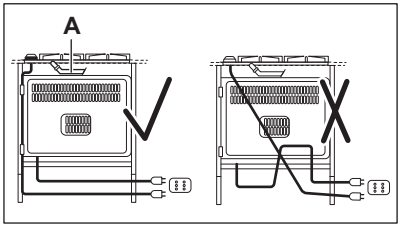
⚠ WARNUNG!

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.

3.5 Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung und der Leistungstyp auf dem Typenschild mit der Spannung und der Leistung der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert. Es muss mit einem korrekten Stecker geliefert werden, der die Last halten kann, die auf dem Typenschild genannt ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose einstecken.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Aufstellung des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, einem Adapter oder einer Mehrfachverbindung verbunden ist. Stellen Sie sicher, dass der Erdungsanschluss den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht auf eine Temperatur von über 90 °C erhitzt werden.

Um den Kontakt zwischen dem Kabel und dem Gerät unter dem Kochfeld zu vermeiden, verwenden Sie die Klemmen an der Seite des Schranks.

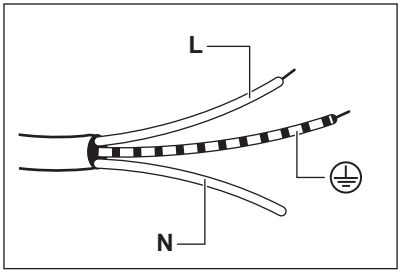


A. Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch das Spezialkabel oder ein gleichwertiges. Der Kabeltyp ist: H03V2V2-F T90.

Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelbe / grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.



1. Schließen Sie das grün-gelbe Kabel (Erde) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „E“ , dem Erdungssymbol ⏚ oder mit den Farben grün und gelb gekennzeichnet ist.
2. Schließen Sie das blaue Kabel (Nullleiter) an die Klemme an, die mit dem

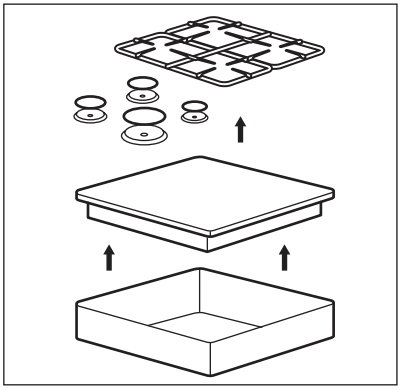
Buchstaben „N“ oder mit der Farbe blau gekennzeichnet ist.

3. Schließen Sie das braune (stromführende) Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnet ist. Es muss stets an die Netzphase angeschlossen werden.

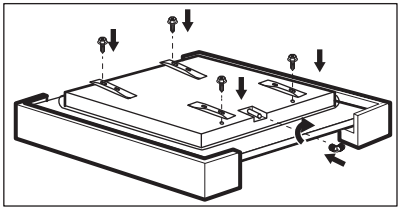
3.7 Aufbau

AUFLIEGENDE MONTAGE

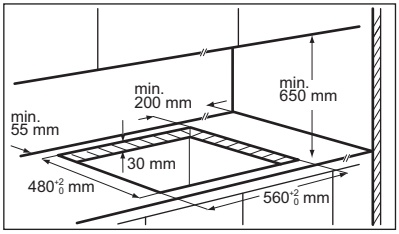
1.



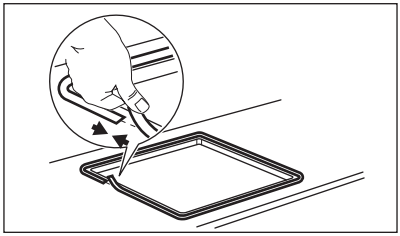
2.



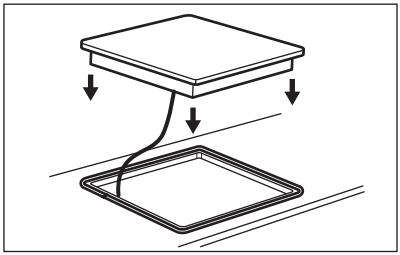
3.



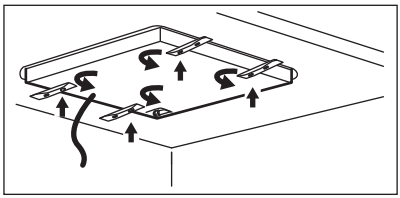
4.



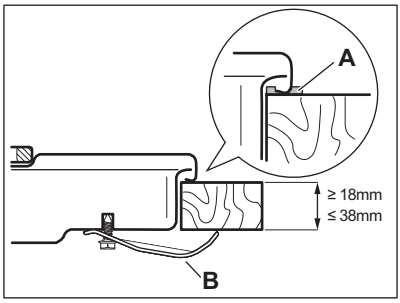
5.



6.

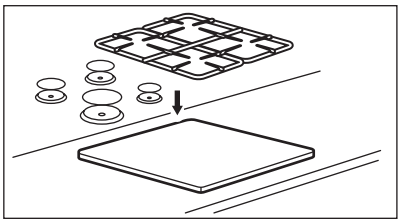


7.



A. Mitgelieferte Dichtung
B. Mitgelieferte Stützwinkel

8.



⚠ VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur auf einer flachen Arbeitsplatte.

3.8 Montage des Kochfelds unter der Dunstabzugshaube

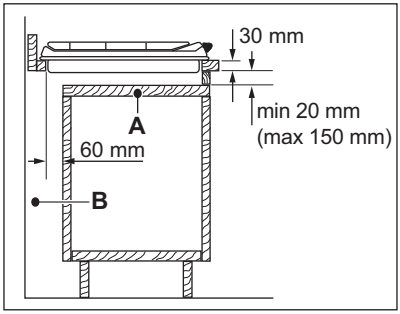
ⓘ

Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

3.9 Einsatzmöglichkeiten

Das unter dem Kochfeld angebrachte Bedienfeld muss leicht entfernt werden können und einfach zugänglich sein, falls ein Eingriff des Kundendiensts erforderlich ist.

Küchenschrank mit Tür

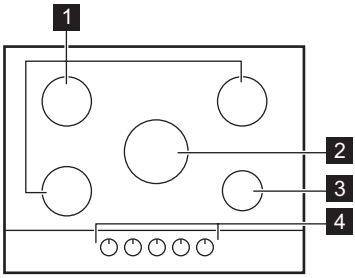


A. Entfernbare Platte
B. Raum für Anschlüsse

Küchenschrank mit Backofen
Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Küchenschrank entfernen lassen.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Normalbrenner
2 Ultraschneller Brenner
3 Hilfsbrenner
4 Einstellknöpfe

4.2 Einstellknopf

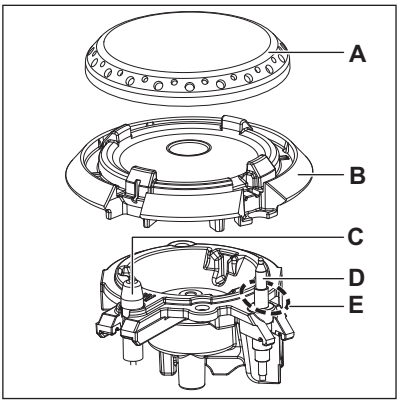
Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr/Aus-Position
✸	Zündstellung/maximale Gaszufuhr
1	minimale Gaszufuhr
1 - 9	Leistungsstufen

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Übersicht Brenner



A. Brennerdeckel
B. Brennerkrone
C. Zündkerze
D. Thermoelement
E. Zündflamme

5.2 Zünden des Brenners

ⓘ

Zünden Sie den Brenner immer, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen.

⚠ WARNUNG!

Zünden Sie den Brenner nicht, wenn der Flammenverteiler entfernt ist.

⚠ WARNUNG!

Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche sehr vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Drücken Sie den Einstellknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe (✲).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, nachdem sie regulär brennt.

ⓘ

Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

⚠ WARNUNG!

Halten Sie den Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Einstellknopf los, drehen Sie ihn in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens einer Minute erneut zu zünden.

⚠ VORSICHT!

Wenn Sie den Brenner nicht mit Strom zünden können, zünden Sie den Brenner mit einer Flamme. Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe und drücken Sie ihn herunter. Halten Sie den Einstellknopf mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement aufzuwärmen.

ⓘ

Erlischt der Brenner versehentlich, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens 1 Minute erneut zu zünden.

ⓘ

Der Funkengenerator kann sich nach der Installation oder nach einem Stromausfall automatisch einschalten. Das ist normal.

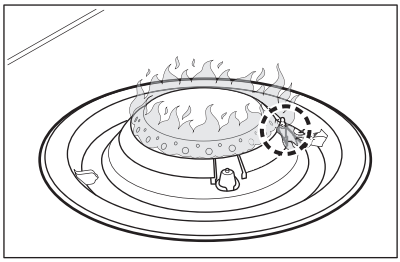
ⓘ

Das Kochfeld ist mit StepPower ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Leistung genauer von 9 - 1 einstellen.

Zündflamme

ⓘ

Die Flamme, die das Thermoelement umgibt, ist eine Zündflamme. Sie verhindert ein unerwartetes Herunterfahren.



5.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position ●.

⚠ **WARNUNG!**

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

6. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr

⚠ **VORSICHT!**

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Gusseisen, Ton oder Steingut und kein Grillzubehör oder Sandwichplatten. Der Edelstahl kann anlaufen, wenn er zu stark erhitzt wird.

⚠ **WARNUNG!**

Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.

⚠ **WARNUNG!**

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf den Brenner, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

⚠ **VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass sich die Topfböden nicht zu nahe am Einstellknopf befinden, da anderenfalls die Flamme den Einstellknopf erhitzen könnte.

⚠ **VORSICHT!**

Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Kochfelds stehen.

⚠ **VORSICHT!**

Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf den Brenner.

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

⚠ **VORSICHT!**

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Ultra schnell	200 - 260
Normalbrenner (hinten links)	160 - 240
Normalbrenner (hinten rechts)	160 - 240

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Normalbrenner (vorne links)	160 - 220
Hilfsbrenner	120 - 220

6.3 Empfohlene Rezepte

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase 1)	Leistungsstufe der Kochphase
Soßen - Dressings	Béchamel	Klein	-	1-3
	Tomatensoße	Klein	2-4	1-2
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Groß	-	6-8
	Couscous	Groß	4-6	1-4
	Spaghetti	Groß	-	7-9
	Ravioli	Groß	-	7-9
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Mittel	-	6-9
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Mittel	-	6-9
	Fischsuppe	Groß	-	1-2
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Groß	3-6	1-3
	Schweinebratenfilet	Groß	7-9	4-6
	Rindfleisch - Burger - Gratin	Mittel	7-9	3-6
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Groß	-	1-3
	Gebratenes Thunfischsteak	Groß	7-9	4-6
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Mittel	-	5-8
	Caponata mit Gemüse	Groß	4-6	1-4
	Salzkartoffeln	Mittel	-	7-9
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Groß	-	1-3
Frittierte Speisen	Pommes frites	Groß	-	8-9
	Donuts	Groß	6-8	1

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase [1]	Leistungsstufe der Kochphase
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Groß	7-9	4-6
	Croutons aus Brot und Eskariol	Groß	7-9	4-6
	Pfannkuchen	Mittel	7-9	2-5
Süßspeisen	Karamell	Klein	-	1-3
	Pudding	Klein	-	2-4
	Panna Cotta	Klein	-	3-6

1) Nützlich, um eine optimale Kochbedingung zu erreichen.

ⓘ
Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.

ⓘ
Die in der Kochtabelle vorgeschlagenen Einstellungen dienen nur als Richtwert und müssen je nach Rohzustand, Gewicht und Qualität der Lebensmittel sowie je nach der verwendeten Gasart und dem verwendeteten Kochgeschirrmaterial angepasst werden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen ab.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

ⓘ
Sie können die Brennerkrone in einem Geschirrspüler waschen.

⚠ **VORSICHT!**
Reinigen Sie die Brennerkrone nicht mit Scheuermitteln, scheuernden Reinigungsschwämmchen, Lösungsmitteln oder Metallgegenständen. Die Brennerkrone kann sich verfärben.

7.2 Topfträger

ⓘ
Sie können die Topfträger in einem Geschirrspüler spülen.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um das Kochfeld leichter reinigen zu können.

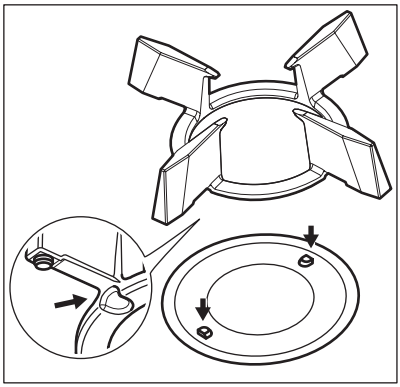
ⓘ

Seien Sie beim Austausch der Topfträger sehr vorsichtig, um eine Beschädigung der Kochfeldplatte zu vermeiden.

2. Die Emaillebeschichtung kann gelegentlich raue Kanten haben. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Topfträger von Hand abspülen und trocknen. Entfernen Sie bei Bedarf hartnäckige Flecken mit einem Pastenreiniger.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß angebracht haben.
4. Damit der Brenner richtig funktioniert, müssen die Arme der Topfträger in die Aussparungen der Prägungen eingeführt sein.

7.3 Entfernen und Einsetzen der Topfträger

Vergewissern Sie sich nach der Reinigung des Kochfelds, dass sich die Topfträger in der richtigen Position befinden. Vergewissern Sie sich zum korrekten Einsetzen des Topfträgers, Vergewissern Sie sich, dass die Arme durch die Griffe im Brennerfuß passen, wie in der Abbildung gezeigt. Auf diese Weise sitzt der Topfträger fest und sicher.



7.4 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Tomate, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

Leicht zu reinigende Beschichtung

- Entfernen Sie zum Reinigen des Kochfelds Speisereste von der Oberfläche.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Um eingebrannte Speisereste, Fett und hartnäckige Flecken zu entfernen, weichen Sie diese vor der Reinigung einige Minuten mit etwas mildem Reinigungsmittel ein.
- Um das Kochfeld nach der Reinigung zu trocknen, wischen Sie es mit einem weichen Lappen oder Fensterleder mit horizontalen Bewegungen ab.
- Benutzen Sie für die tägliche Reinigung der leicht zu reinigenden Oberfläche einen mit Wasser oder Glasreiniger befeuchteten weichen Lappen. Es wird nicht empfohlen, Papiertücher zu verwenden, da diese Streifen auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die ätzende Chemikalien enthalten (wie Chloride), reinigen Sie die Oberfläche nicht mit Desinfektionsmitteln, Fleck- oder Rostentfernern und Tauchreinigern.

⚠ **WARNUNG!**

Scharfe Reinigungsmittel und hartes Wasser können Flecken auf der Edelstahloberfläche hinterlassen.

⚠ WARNUNG!

Scheuermittel und Schwämme mit Schleifmitteln können Kratzer auf der Edelstahloberfläche verursachen.

7.5 Reinigen der Flammenverteiler

ⓘ

Die Flammenverteiler können Sie im Geschirrspüler reinigen.

⚠ WARNUNG!

Lassen Sie die Flammenverteiler vor dem Reinigen abkühlen.

Leicht verschmutzt:
Reinigen Sie den Flammenverteiler mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

Mäßig verschmutzt:
Verwenden Sie den Geschirrspüler. Legen Sie den Flammenverteiler flach und mit der Oberseite nach oben auf die untere Ablage.

Stark verschmutzt:
Reinigen Sie den Flammenverteiler mit warmem Wasser und Spülmittel und im Geschirrspüler. Sind immer noch Flecken zu sehen, reinigen Sie die Oberseite des Flammenverteilers mit einem Grillreiniger und dann erneut im Geschirrspüler.

Verwenden Sie zur Reinigung der Löcher im Flammenverteiler einen Zahnstocher.

7.6 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

7.7 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

8. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was zu tun ist, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenerzeuger betätigen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Brennerdeckel und Brennerkrone sind falsch eingesetzt.	Setzen Sie Brennerdeckel und Brennerkrone richtig ein.
	Der Flammenverteiler ist falsch eingesetzt.	Setzen Sie den Flammenverteiler richtig ein.

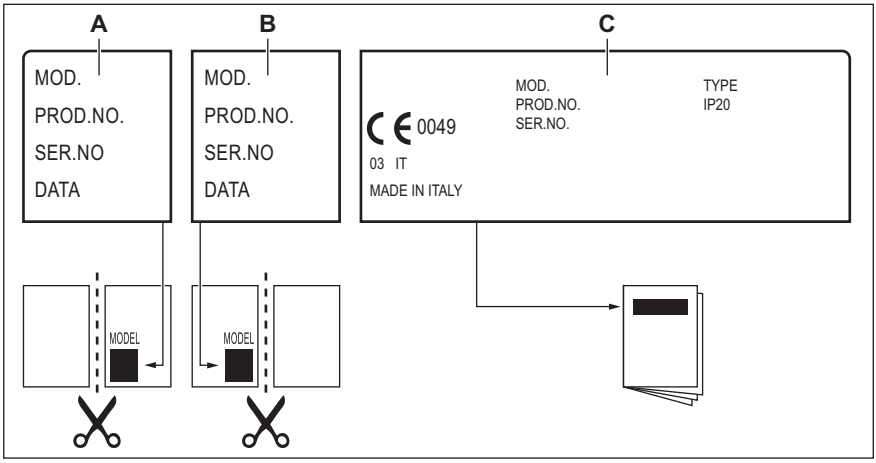
Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Flamme erlischt sofort nach der Zündung.	Das Thermoelement wird nicht ausreichend aufgeheizt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden mindestens 10 Sekunden gedrückt.
Der Flammenring ist uneben.	Die Brennerhaube ist mit Speiseresten verstopft.	Vergewissern Sie sich, dass der Injektor nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.

8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).

B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).

C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Abmessungen des Kochfelds

Breite	745 mm
Tiefe	515 mm

9.2 Bypass-Durchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra schnell	57
Normalbrenner	32
Hilfsbrenner	28

9.3 Sonstige technische Daten

GESAMTLEISTUNG:	Gas-Original:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,65 kW
	Gasaustausch:	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Elektrische Versorgung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz		
Gerätekategorie:	II2HY203+		
Gasanschluss:	G 1/2"		
Geräteklasse:	3		

9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Ultra schnell	3,85	1,4	151
Normalbrenner	1,9	0,45	103x
Hilfsbrenner	1,1	0,33	79x

9.5 Gasbrenner für LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTOR-MARKE	NOMINALER GASFLUSS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra schnell	3,3	1,75	90x	240	236

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTOR-MARKE	NOMINALER GASFLUSS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Normalbrenner	1,85	0,55	67	134	132
Hilfsbrenner	1,05	0,45	52	76	75

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

Modellbezeichnung		KGU753723Z
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Gasbrenner		5
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links – Normalbrenner	60,2 %
	Hinten rechts – Normalbrenner	60,2 %
	Zentrum Mitte – Ultraschneller Brenner	56,9 %
	Vorne links – Normalbrenner	59,3 %
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)		59,2 %

EN 30-2-1: Haushaltskochgeräte, die Gas verbrennen - Teil 2-1: Rationaler Energieverbrauch - Allgemein

10.2 Energiesparend

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Brenner und Topfträger korrekt montiert sind.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.
- Platzieren Sie den Topf mittig auf dem Brenner.
- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....62
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....64
3. INSTALACIÓN....67
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....72
5. USO DIARIO....72
6. CONSEJOS....73
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....76
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....77
9. DATOS TÉCNICOS....79
10. EFICACIA ENERGÉTICA....80
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....81

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Donde el aparato esté directamente conectado al suministro eléctrico, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. La desconexión completa debe cumplir la normativa de las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra está excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese de que no entra en contacto directo (por ejemplo, mediante un conducto aislante) con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50 °C.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: IT

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Instale un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Conexión de gas

⚠ PRECAUCIÓN!

Cuando utilice una bombona de gas, manténgala siempre sobre una superficie horizontal plana (con la válvula de gas en la parte superior).

- Todas las conexiones de gas deben realizarlas personal cualificado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Asegúrese de que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La información sobre el suministro de gas se encuentra en la placa de características.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacua los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Siga los requisitos para una ventilación adecuada.

2.4 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

⚠ PRECAUCIÓN!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrate de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en marcha.
El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, donde sea posible, o añadiendo ventilación adicional para expulsar al exterior de forma segura los productos de combustión, lo cual permite también renovar el aire ambiental.
Consultar a personal cualificado antes de instalar ventilación adicional.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.

- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- Nunca deje un quemador encendido con los utensilios de cocina vacíos o sin ellos.
- Para evitar derrames, utilice solamente utensilios de cocina estables, con una forma y diámetro más grandes que los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina estén colocados en el centro de los quemadores.
- No use utensilios de cocina grandes que sobresalgan por los bordes del aparato. Pueden provocar daños a la superficie de la encimera.
- Asegúrese de que las asas del utensilio no están por encima del borde delantero del aparato.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando del máximo al mínimo.
- No instale difusores de llamas en los quemadores.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal entren en contacto con la placa. Pueden causar manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

2.5 Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

No quite los botones, perillas o juntas del panel de control. Puede entrar agua en el interior del aparato y causar daño.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.6 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Libere el gas de los tubos de gas externos.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Modelo .....
PNC .....
Número de serie .....

3.2 Conexión de gas

⚠ ADVERTENCIA!

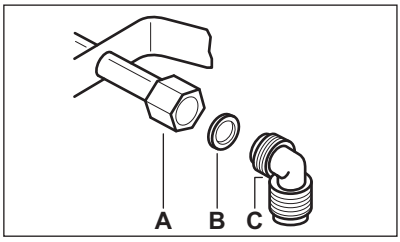
Las siguientes instrucciones sobre instalación, mantenimiento y ventilación deben ser realizadas por personal cualificado de conformidad con la normativa vigente (UNI-CIG 7129 - 7131). Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga los orificios de ventilación naturales abiertos (al menos 100 cm²) o instale una campana extractora mecánica.

Use conexiones fijas o tubos flexibles de acero inoxidable que cumplan la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, procure evitar que entren en contacto con partes móviles ni estén retorcidos. Tenga también cuidado cuando la placa de cocción esté montada con un horno.

ⓘ

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

Si la presión suministrada no presenta el valor especificado, será necesario montar un regulador de presión adecuado de conformidad con la norma UNI EN 88. En el caso del gas licuado (GLP), el uso del regulador de presión solo está permitido si cumple con la norma UNI EN 12864. La conexión ajustable se fija a la rampa completa mediante una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin forzar, ajuste la conexión en la dirección necesaria y apriételo todo.



A. Extremo del eje con tuerca
B. Arandela suministrada con el aparato
C. Codo suministrado con el aparato

Conexión rígida:
Realice la conexión con tubos de metal rígidos (cobre con extremo mecanizado) (UNI-CIG 7129).

Conexión flexible:
Utilice un tubo flexible de acero inoxidable (UNI-CIG 9891) con una longitud máxima de 2 m.

⚠ ADVERTENCIA!

Una vez finalizada la instalación, asegúrese de que la junta de los racores de los tubos esté en perfecto estado. Utilice una solución jabonosa, ¡nunca una llama!

3.3 Sustitución de inyectores

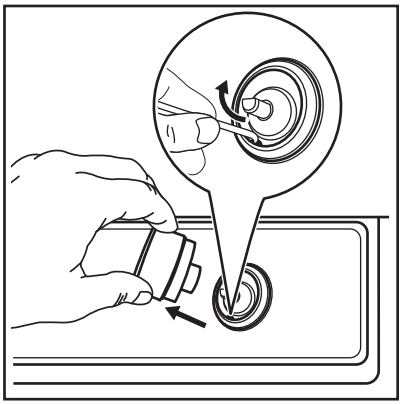
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y los anillos del quemador.
3. Retire los inyectores con ayuda de una llave tubular de 7 mm y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (ver tabla en el capítulo “Datos técnicos”).
4. Monte las piezas y repita el mismo procedimiento a la inversa.
5. Coloque la etiqueta con el nuevo tipo de suministro de gas cerca de la tubería de suministro de gas. Encontrará esta etiqueta en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

3.4 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

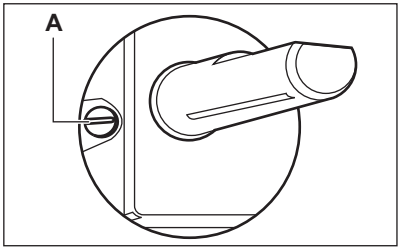
1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando y la junta.



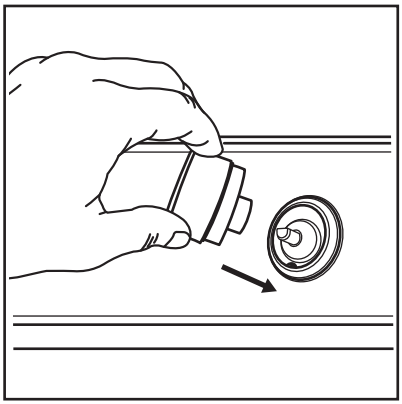
⚠ ADVERTENCIA!

Tenga cuidado de no dañar la junta. No utilice herramientas afiladas para quitar el hielo.

4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación (A).



5. Si cambia:
   - de gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar a gas licuado, apriete a fondo el tornillo de derivación.
   - de gas licuado a gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, afloje el tornillo de derivación aprox. 1/4 de vuelta.
6. Vuelva a montar la junta y el mando.



⚠ ADVERTENCIA!

Asegúrese de colocar la junta exactamente en la posición original.

⚠ ADVERTENCIA!

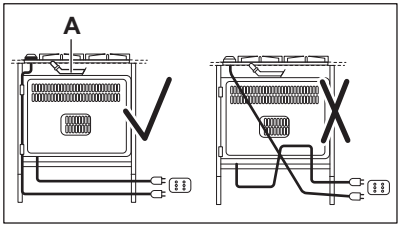
Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente la posición máxima a la mínima.

3.5 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión nominal y el tipo de alimentación de la placa de datos técnicos coinciden con la tensión y la alimentación del suministro eléctrico local.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe alimentarse correctamente usando un enchufe que pueda soportar la carga que indica la placa de datos técnicos. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que haya acceso al enchufe tras la instalación.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
- Existe riesgo de incendio si el aparato se conecta usando un cable alargador, un adaptador o una conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumpla las normas y regulaciones pertinentes.

- No deje que el cable de alimentación se caliente a una temperatura superior a 90 °C.

Para evitar el contacto entre el cable y el aparato situado debajo de la placa de cocción, utilice las abrazaderas situadas en el lateral del armario.

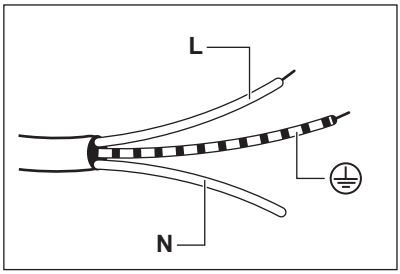


A. Tubo de cobre rígido o tubo flexible de acero inoxidable

3.6 Cable de conexión

Para sustituir el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H03V2V2-F T90.

Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

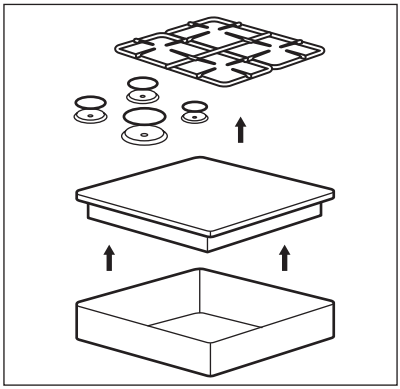


1. Conecte el cable verde y amarillo (tierra) a la borna marcada con la letra 'E' o con el símbolo de tierra ⏚ , o de color verde y amarillo.
2. Conecte el cable azul (neutro) a la borna del enchufe marcada con la letra 'N' o de color azul.
3. Conecte el cable marrón (en tensión) a la borna del enchufe marcada con la letra 'L'. Siempre debe estar conectado a la fase de la red.

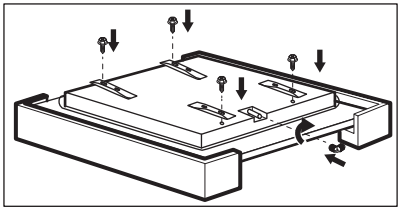
3.7 Montaje

INSTALACIÓN SUPERIOR

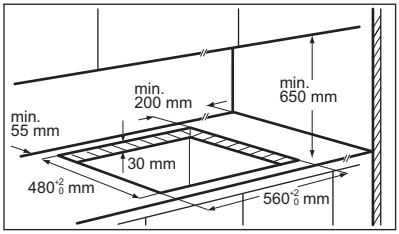
1.



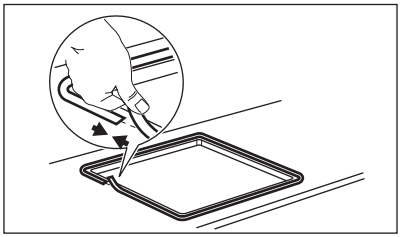
2.



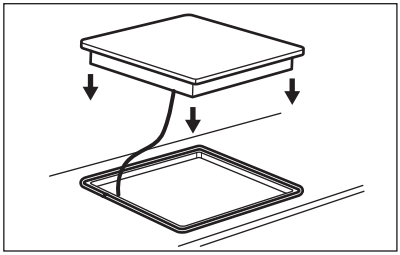
3.



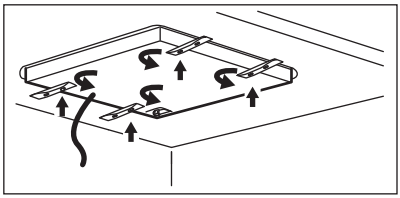
4.



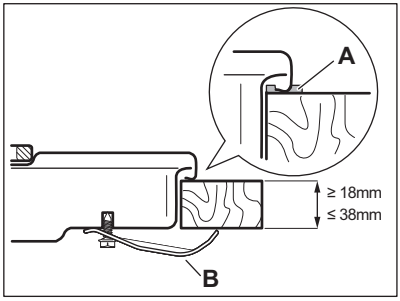
5.



6.

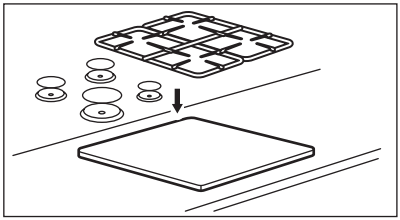


7.



A. junta suministrada
B. abrazaderas suministradas

8.



⚠ PRECAUCIÓN!

Instale el aparato únicamente sobre encimeras con superficie plana.

3.8 Instalación de la placa bajo la campana

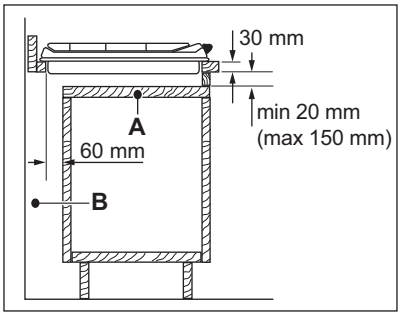
ⓘ

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria entre los aparatos.

3.9 Posibilidades de colocación

El panel instalado debajo de la placa debe ser fácil de retirar y permitir un acceso también fácil en caso de que se requiera alguna intervención del servicio técnico.

Unidad de cocina con puerta



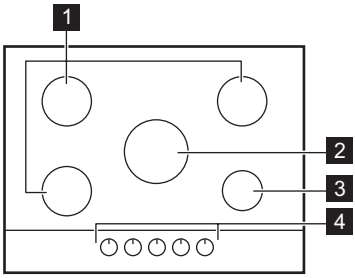
A. Panel extraíble
B. Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

La conexión eléctrica de la placa y del horno debe instalarse por separado por motivos de seguridad y para poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Quemador semirrápido
2 Quemador ultrarrápido
3 Quemador auxiliar
4 Mandos de control

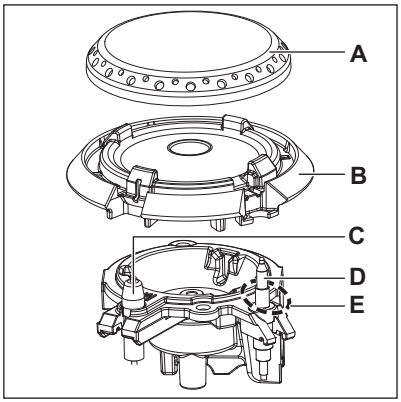
4.2 Mando de control

Símbolo	Descripción
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
✸	Posición de encendido / suministro de gas máximo
1	suministro mínimo de gas
1 - 9	niveles de potencia

5. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Descripción general del quemador



A. Tapa del quemador
B. Corona del quemador
C. Bujía de encendido
D. Termopar
E. Llama piloto

5.2 Encendido del quemador

ⓘ
Encienda siempre el quemador antes de colocar el utensilio de cocina.

⚠ ADVERTENCIA!
No encienda el quemador cuando se haya quitado el difusor de llama.

⚠ ADVERTENCIA!
Tenga mucho cuidado cuando utilice fuego abierto en un entorno de cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

1. Empuje el mando de control hacia abajo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima de suministro de gas (✸).
2. Mantenga pulsado el mando durante 10 segundos como máximo. De esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.

3. Ajuste la llama cuando sea regular.

ⓘ

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador estén bien colocadas.

⚠ **ADVERTENCIA!**

No mantenga presionado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado/OFF y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

⚠ **PRECAUCIÓN!**

En ausencia de electricidad, puede encender el quemador sin dispositivo eléctrico; en este caso acerque una llama al quemador, gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas y empújelo hacia abajo. Manténgalo pulsado durante 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

ⓘ

Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

ⓘ

El generador de chispas puede activarse automáticamente al encender la red, tras la instalación o al cortar el suministro eléctrico. Es normal.

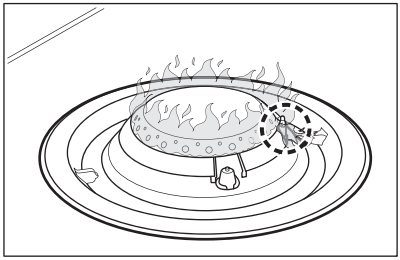
ⓘ

La placa de cocción se suministra con StepPower. Esta función le permite ajustar la potencia con mayor precisión de 9 a 1.

Llama piloto

ⓘ

La llama que rodea al termopar es una llama piloto. Evita apagados inesperados.



5.3 Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado ●.

⚠ **ADVERTENCIA!**

Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

6. CONSEJOS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica, accesorios de grill o placas de tostadora. El acero inoxidable se desborda si se calienta demasiado.

⚠ ADVERTENCIA!

No coloque el mismo recipiente en dos quemadores.

⚠ ADVERTENCIA!

No coloque recipientes inestables o deformados en los quemadores para evitar salpicaduras y lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que las bases de los recipientes no estén demasiado cerca de los mandos de control, de lo contrario la llama calentaría los mandos.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que las asas del utensilio no están por encima del borde delantero de la placa de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que los recipientes estén centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

6.2 Diámetros de los utensilios de cocina

⚠ PRECAUCIÓN!

Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetros de los utensilios de cocina (mm)
Ultrarrápido	200 - 260
Semirrápido (parte trasera izquierda)	160 - 240
Semirrápido (parte trasera derecha)	160 - 240
Semirrápido (parte delantera izquierda)	160 - 220
Auxiliar	120 - 220

6.3 Recetas sugeridas

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Salsas - Aderezos	Bechamel	Pequeño	-	1-3
	Salsa de tomate	Pequeño	2-4	1-2
Pasta - Arroz - otros cereales	Arroz con setas	Grande	-	6-8
	Cuscús	Grande	4-6	1-4
	Espagueti	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9
Sopa - Verduras	Sopa de verduras	Medio	-	6-9
	Sopa de setas y patatas	Medio	-	6-9
	Sopa de pescado	Grande	-	1-2

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Carne	Albóndigas de vacuno	Grande	3-6	1-3
	Filete de cerdo asado	Grande	7-9	4-6
	Hamburguesa de vacuno gratinada	Medio	7-9	3-6
Pescado	Sepia con guisantes	Grande	-	1-3
	Filete de atún asado	Grande	7-9	4-6
Verduras	Setas con condimentos	Medio	-	5-8
	Caponata con verduras	Grande	4-6	1-4
	Patatas asadas	Medio	-	7-9
	Espinacas congeladas con mantequilla	Grande	-	1-3
Platos fritos	Patatas fritas	Grande	-	8-9
	Rosquillas	Grande	6-8	1
Aperitivos en sartén	Tostado de frutos secos	Grande	7-9	4-6
	Crutones de pan y escarola	Grande	7-9	4-6
	Panqueques	Medio	7-9	2-5
Postres	Caramelo	Pequeño	-	1-3
	Natillas	Pequeño	-	2-4
	Panacota	Pequeño	-	3-6

1) Útil para alcanzar unas condiciones de cocción óptimas.

Todas las recetas para aproximadamente 4 porciones.

Los ajustes sugeridos en la tabla de cocción sólo deben servir de guía y ajustarse en función del punto de los alimentos, su peso y cantidad, así como del tipo de gas utilizado y el material de los utensilios de cocina utilizados para preparar el plato.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Lave las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.

ⓘ

Puede lavar la corona del quemador en un lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN!

No limpie la corona del quemador con productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos. La corona del quemador puede sufrir decoloración.

7.2 Soportes para sartenes

ⓘ

Puede lavar los soportes para sartenes en un lavavajillas.

1. Retire los soportes para sartenes para limpiar fácilmente la placa de cocción.

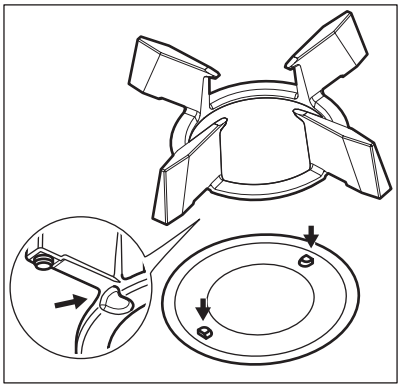
ⓘ

Tenga mucho cuidado al volver a colocar los soportes para sartenes con el fin de evitar dañar la parte superior de la placa.

2. El recubrimiento de esmalte puede presentar ocasionalmente bordes ásperos, por lo que debe tener cuidado al lavar a mano y secar los soportes para sartenes. Si es necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de que queden en las posiciones correctas.
4. Para que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén insertados en los huecos de los relieves.

7.3 Extracción y montaje de los soportes para sartenes

Una vez limpia la placa de cocción, asegúrese de que las rejillas de soporte de los utensilios estén en la posición correcta. Para colocarlas correctamente, Asegúrese de que los brazos encajen en los puntos de agarre situados en la base del quemador como se muestra en la imagen. Así la rejilla quedará estable y firme.



7.4 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** tomate, ketchup, mayonesa, mostaza, marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o

decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- Para limpiar las partes esmaltadas, las tapas y las coronas, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

Revestimiento Easy Clean de fácil limpieza
- Para limpiar la placa, retire los restos de comida de la superficie de cocción.
- Limpie la placa de cocción con agua templada y detergente no abrasivo.
- Para eliminar restos de alimentos quemados, grasa y manchas difíciles, déjelos en remojo unos minutos en una pequeña cantidad de detergente suave antes de limpiarlos.
- Para secar la placa después de limpiarla, utilice un paño suave o una gamuza aplicando movimientos en horizontal.
- Para limpiar la superficie Easy Clean a diario, use un paño suave humedecido con agua o limpiacristales. No recomendamos el uso de papel, que puede dejar rayas en la superficie.
- No use productos de limpieza que contengan productos químicos corrosivos como el cloruro, ni limpie la superficie con desinfectantes, quitamanchas o desoxidantes y limpiadores de inmersión.

⚠ ADVERTENCIA!

Los detergentes fuertes y el agua dura pueden dejar manchas en la superficie de acero inoxidable.

⚠ ADVERTENCIA!

Los detergentes abrasivos y las esponjas con abrasivos pueden causar arañazos en la superficie de acero inoxidable.

7.5 Limpieza del difusor de llama

ⓘ

Puede lavar los difusores de llama en el lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA!

Deje que los difusores de llama se enfríen antes de limpiarlos.

Manchas leves:
Lave el difusor de llama con agua templada y jabón y seque con un paño suave.

Manchas medias:
Use el lavavajillas. Coloque el difusor de llama en el soporte inferior en posición plana, con la parte superior hacia arriba.

Manchas intensas:
Limpie el difusor de llama con agua caliente y jabón, y después lávelo en el lavavajillas. Si las manchas siguen presentes, lave la parte superior del difusor de llama con un limpiador de grill y de nuevo en el lavavajillas.

Use un palillo para limpiar los orificios del difusor de llama.

7.6 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

7.7 Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio autorizado.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

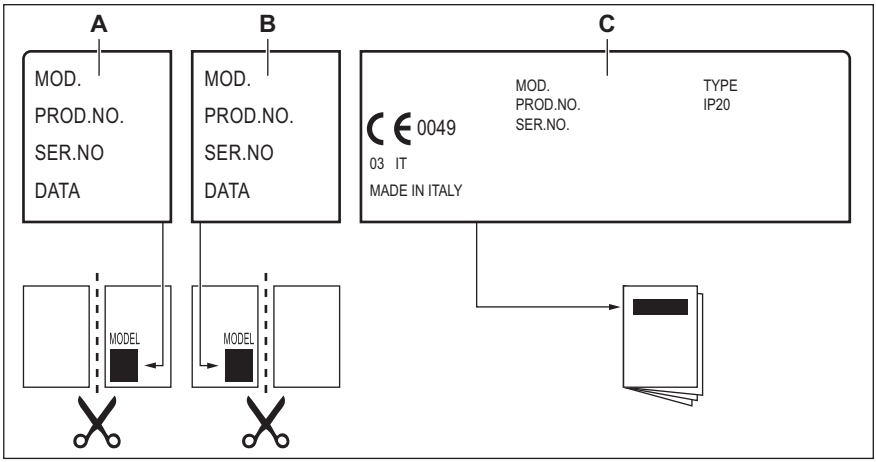
Problema	Posible causa	Solución
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
	El difusor de llama está mal colocado.	Coloque correctamente el difusor de llama.
La llama se apaga inmediatamente después de encenderse.	El termopar no se calienta lo suficiente.	Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos tras encenderse la llama.
El anillo de llama no es uniforme.	La tapa del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

8.3 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



A. Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).
B. Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).
C. Péguela en el manual de instrucciones.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Dimensiones de la placa de cocción

Ancho	745mm
Fondo	515mm

9.2 Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Ultrarrápido	57
Semirrápido	32
Auxiliar	28

9.3 Otros datos técnicos

ENERGÍA TOTAL:	Gas original:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,65 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoría de aparato:	II2HY203+		
Conexión de gas:	G 1/2"		
Clase de aparato:	3		

9.4 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR
Ultrarrápido	3,85	1,4	151
Semirrápido	1,9	0,45	103x
Auxiliar	1,1	0,33	79x

9.5 Quemadores de gas para GLP G30/G31 28-30/37 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR	FLUJO NOMINAL DE GAS g/h	
				GG30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrarrápido	3,3	1,75	90x	240	236
Semirrápido	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliar	1,05	0,45	52	76	75

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	KGU753723Z
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de quemadores de gas	5

Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera izquierda: semirrápido	60,2 %
	Parte trasera derecha: semirrápido	60,2 %
	Centro central - Ultrarrápido	56,9 %
	Parte delantera izquierda: semi rápido	59,3 %
	Parte delantera derecha: auxiliar	no aplicable
Eficiencia energética de la placa de gas (EE gas hob)		59,2 %

EN 30-2-1: Aparatos electrodomésticos de cocción a gas - Parte 2-1: Consumo racional de energía - General

10.2 Ahorro energético

- Antes de usar, asegúrese de que los quemadores y los soportes de las ollas estén ensamblados correctamente.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.
- Centre la olla sobre el quemador.
- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Cuando el líquido comience a hervir, regule la llama para que hierva a fuego lento.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte su manual de usuario.

10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

electrolux.com

867374042-C-102025

