



EN	Hob	User Manual	2
DE	Kochfeld	Benutzerinformation	18
ES	Placa de cocción	Manual de instrucciones	36



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	11
5. DAILY USE.....	11
6. HINTS AND TIPS.....	12
7. CARE AND CLEANING.....	13
8. TROUBLESHOOTING.....	14
9. TECHNICAL DATA.....	15
10. ENERGY EFFICIENCY.....	16

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

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 damages 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.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **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 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: 

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 instruction supplied with the appliance.

- Keep the minimum distance from the 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 with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall 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. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical 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 electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- 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 the near sockets

- 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

- All gas connections should 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 according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.4 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- 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.



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 to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.

- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- 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.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture. Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- 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 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 regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.

- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Do not clean the burners in the dishwasher.

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- 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.

2.7 Service

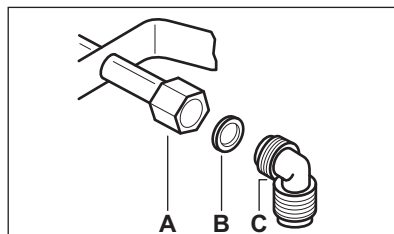
- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

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
- C. Elbow (if needed)

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

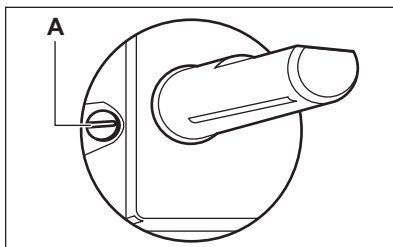
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate 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.
4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).

**5. If you change:**

- from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
- from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn.

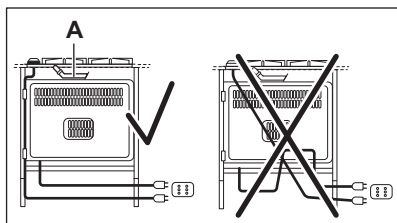
**WARNING!**

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

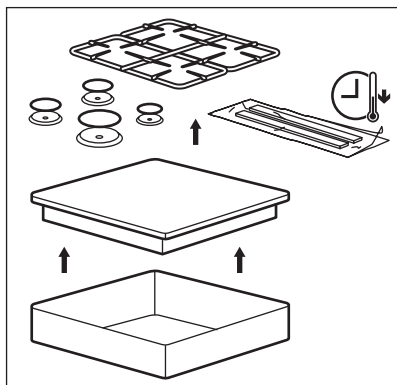
3.6 Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-F T90.

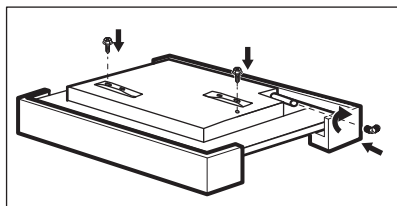
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

3.7 Assembly

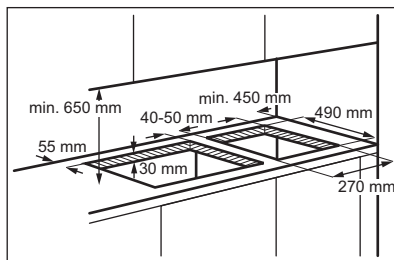
1.



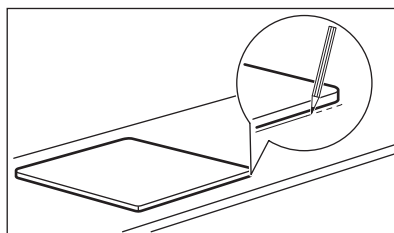
2.



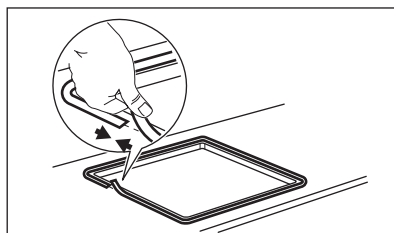
3.



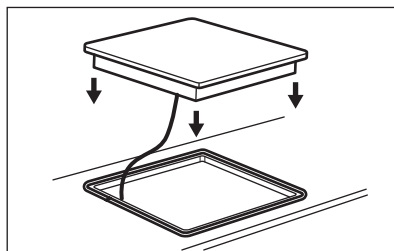
4.



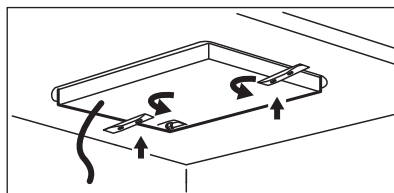
5.



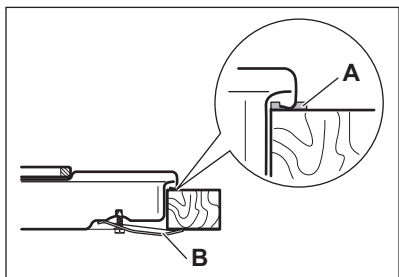
6.



7.

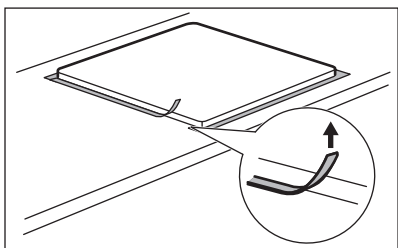


8.

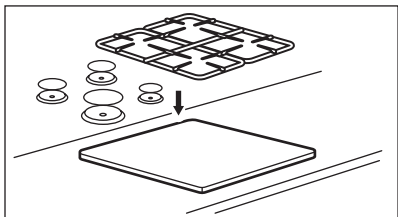


A) supplied seal
B) supplied brackets

9.



10.

**CAUTION!**

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

3.8 Installation of more than one hob

If several hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Authorised Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.

3.9 Installing hob under the hood

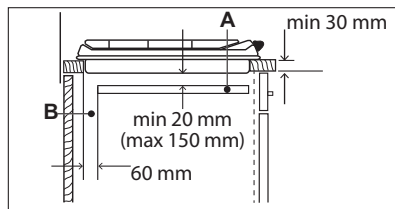
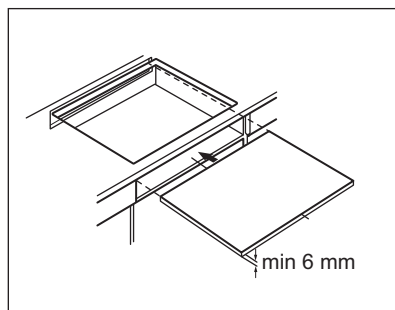


If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

3.10 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

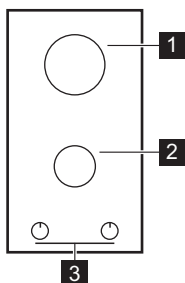
B. Space for connections

Kitchen unit with oven

The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1** Rapid burner
- 2** Auxiliary burner
- 3** Control knobs

4.2 Control knob

Symbol	Description
	no gas supply / off position

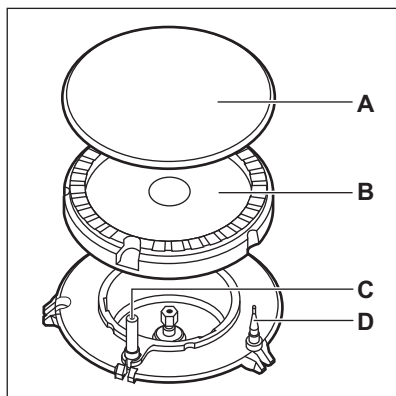
Symbol	Description
	ignition position / maximum gas supply
	minimum gas supply

5. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Burner overview



- A.** Burner cap
- B.** Burner crown
- C.** Ignition candle
- D.** Thermocouple

5.2 Ignition of the burner



Always light the burner before you put on the cookware.



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 the progressive valves. They make the flame regulation more precise.

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, potstones, earthenware, grill 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 from spill and injury.

**CAUTION!**

Make sure that the bottoms of pots do not stand above 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 maximum stability and to get lower gas consumption.

6.2 Diameters of cookware



Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Rapid	180 - 260

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	80 - 180

7. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.

Stainless steel

- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- To remove burn food, fat and stubborn stains, let them soak for a few minutes in a small amount of mild detergent before cleaning.
- Use cleaning products designed specifically for cleaning stainless steel in order to protect the steel surfaces.
- 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.

7.2 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

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 aligned with the centre of the burner.

7.3 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

7.4 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.

conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

7.5 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the

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.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.

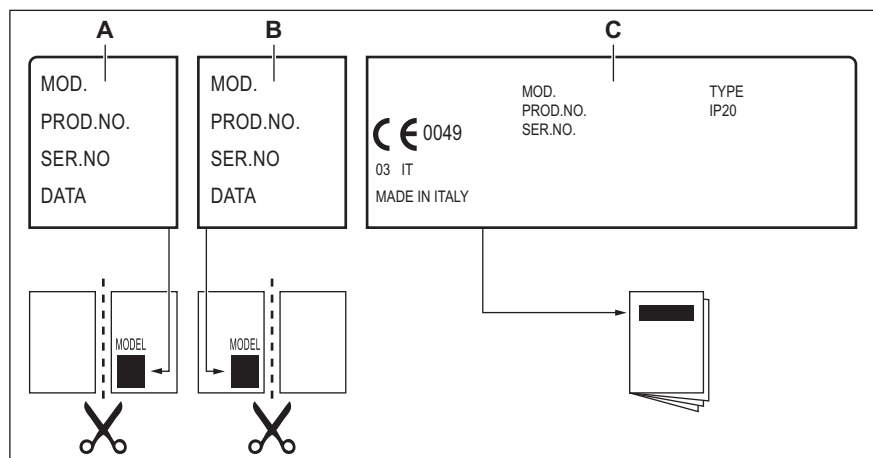
8.2 If you cannot find a solution...

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 instructions about the Service Centre and conditions of guarantee 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	290 mm
Depth	510 mm

9.2 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Rapid	42
Auxiliary	28

9.3 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	4,0 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	276 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	271 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2H3+		
Gas connection:	G 1/2"		
Appliance class:	3		

9.4 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	3,0	0,75	119
Auxiliary	1,0	0,33	70

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

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rapid	2,8	0,75	86	204	200
Auxiliary	1,0	0,33	50	73	71

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification		EGG3222NOX, PQX320V
Type of hob		Built-in hob
Number of gas burners		2
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Centre rear - Rapid	55.8%
	Centre front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		55.8%

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.

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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	18
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	21
3. MONTAGE.....	24
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	28
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	28
6. TIPPS UND HINWEISE.....	30
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
8. FEHLERSUCHE.....	31
9. TECHNISCHE DATEN.....	33
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	34

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠️ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ℹ️ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

🌿 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. (Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche.)
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der

Bedienungsanleitung als geeignete und 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!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten 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. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes 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, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss

- Der Gasanschluss muss von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.

- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.4 Gebrauch



WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.

- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Achten Sie darauf das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Bei längerer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube, falls vorhanden.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung 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.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

2.6 Entsorgung

**WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickenungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die

zuständige kommunale Behörde vor Ort.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

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 in nachstehender Anleitung beschriebenen Installations-, Wartungs- und Belüftungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen (UNI-CIG 7129 - 7131) ausgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen von mindestens 100 cm² offen oder installieren Sie eine mechanische Abzugshaube.

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen

2.7 Service

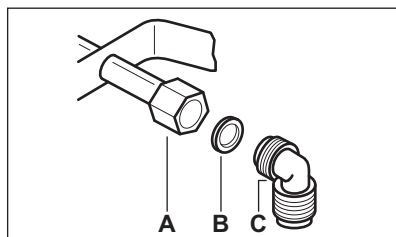
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.



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

Entspricht der gelieferte Druck nicht dem angegebenen Wert, muss ein geeigneter Druckregler gemäß der Norm UNI EN 88 installiert werden. Im Fall von Flüssiggas (LPG) ist die Verwendung eines Druckreglers nur erlaubt, wenn er der Norm UNI EN 12864 entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



- A.** Schaftende mit Mutter
- B.** Beilagscheibe
- C.** Rohrbogen (falls erforderlich)

Fester Anschluss:

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

Flexibler Anschluss:

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

**WARNUNG!**

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

3.3 Austauschen der Düsen

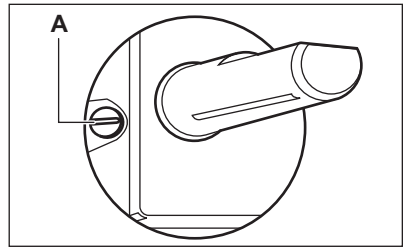
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack 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 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube (A) ein.

**5. Bei Umstellung:**

- von Erdgas G20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

**WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

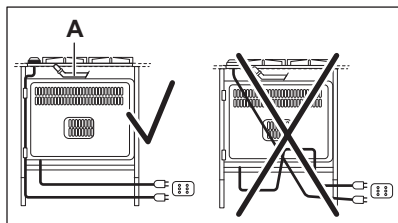
3.5 Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die

Erddverbinding den Normen und Vorschriften entspricht.

- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

Um einen Kontakt des Kabels mit dem Gerät unter dem Kochfeld zu vermeiden, verwenden Sie die Haken auf den Seiten des Gehäuses.



A. Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

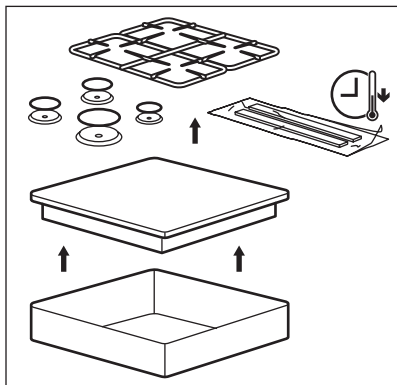
3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Anschlusskabel ausschließlich durch das spezielle Kabel oder ein gleichwertiges Kabel. Kabeltyp: H05V2V2-F T90.

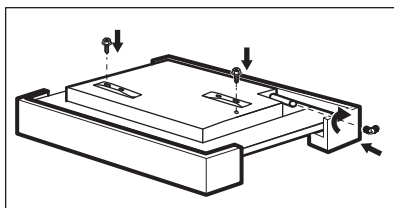
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

3.7 Montage

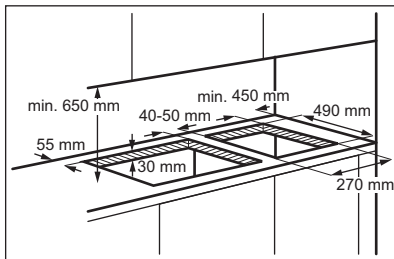
1.



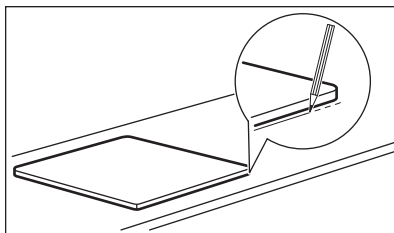
2.



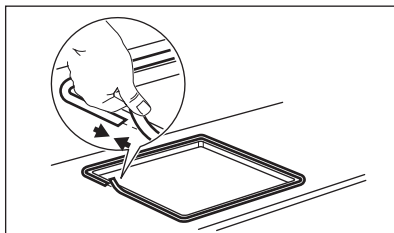
3.



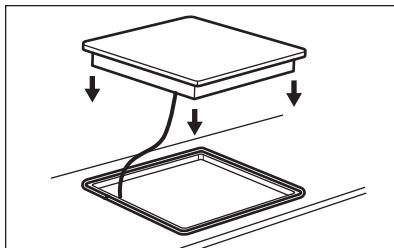
4.



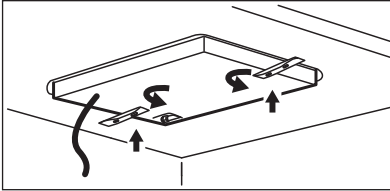
5.



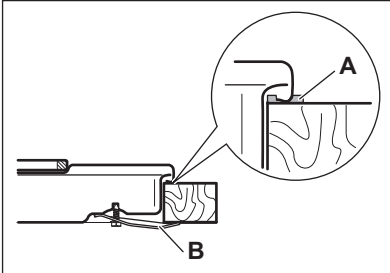
6.



7.

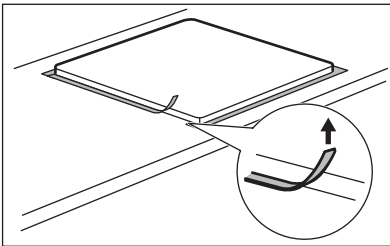


8.

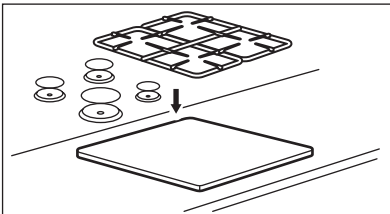


A) Mitgelieferte Dichtung
B) Mitgelieferte Klammern

9.



10.



VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur
in einer flachen
Arbeitsplatte.

3.8 Montage von mehr als einem Kochfeld

Verwenden Sie den Montage-Bausatz, der einen seitlichen Stützträger und zusätzliche Dichtungen enthält, wenn

mehrere Kochfelder nebeneinander in dieselbe Aussparung eingebaut werden. Der Bausatz ist beim autorisierten Kundendienst erhältlich. Die Montageanleitung wird mit dem Bausatz geliefert.

3.9 Montage des Kochfelds unter der Dunstabzugshaube

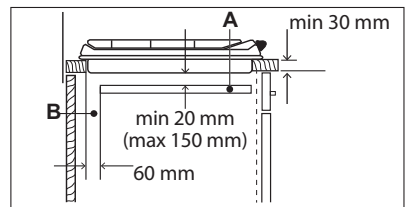
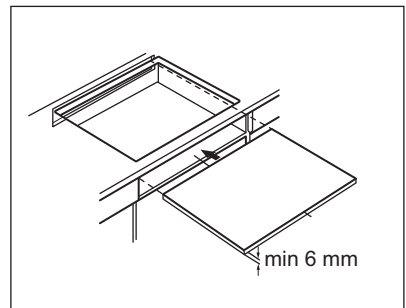


Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

3.10 Einbaumöglichkeiten

Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang ermöglichen, falls eine Reparatur erforderlich wird.

Küchenschrank mit Tür



A. Entfernbare Platte
B. Raum für Anschlüsse

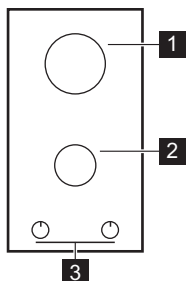
Küchenschrank mit Backofen

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 Kochfeldanordnung



- 1** Starkbrenner
- 2** Hilfsbrenner
- 3** Einstellknöpfe

4.2 Einstellknopf

Symbol	Beschreibung
	Keine Gaszufuhr/ausgeschaltet

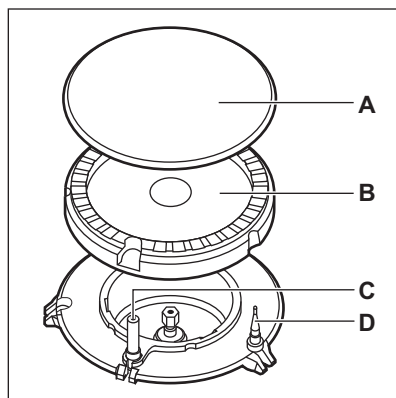
Symbol	Beschreibung
	Zündstellung/maximale Gaszufuhr
	minimale Gaszufuhr

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Brennerübersicht



- A.** Brennerdeckel
- B.** Brennerkrone
- C.** Zündkerze

D. Thermoelement

5.2 Zünden des Brenners

-  Brenner stets vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs zünden.

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

1. Drücken Sie den Einstellknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr (☆ ↺).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. In dieser Zeit wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

-  Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

 **WARNUNG!**
Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

**VORSICHT!**

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drehen Sie den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn dann hinein. Halten Sie den Einstellknopf höchstens 10 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.



Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen ihn nach einer Minute erneut zu zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.



Das Kochfeld wird mit Ventilen mit einem stetigen Stellverhalten geliefert. Sie ermöglichen eine präzisere Einstellung der Flamme.

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, Speckstein oder
Steingut und keine Grill-
oder Sandwichplatten.
Edelstahl kann bei zu starker
Erhitzung anlaufen.



WARNUNG!

Kochen Sie nicht mit einem
Kochgeschirrtteil auf zwei
Brennern gleichzeitig.



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 über
dem Einstellknopf befinden,
da anderenfalls die Flamme
den Einstellknopf erhitzen
könnte.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die
Topfgriffe nicht über den
vorderen Rand des
Kochfelds hinausragen.



VORSICHT!

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

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur
Kochgeschirr mit einem
Durchmesser, der der Größe
der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochge- schirrs (mm)
Starkbrenner	180 - 260
Hilfsbrenner	80 - 180

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

Edelstahl

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Um eingebrannte Speisereste, Fett und hartnäckige Flecken zu entfernen, weichen Sie diese vor der Reinigung mit etwas mildem Reinigungsmittel ein.

- Verwenden Sie speziell für Edelstahl vorgesehene Reinigungsmittel, um die Stahloberflächen zu schützen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die ätzende Chemikalien enthalten, wie Chloride, reinigen Sie die Oberfläche nicht mit Desinfektionsmitteln, Fleck- oder Rostentfernern und Tauchreinigern.

7.2 Topfträger



Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um die Reinigung des Kochfelds zu erleichtern.



Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.

2. Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken ggf. mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.
4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte der Brenner befinden.

7.3 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

7.4 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.

7.5 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 tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenzeuger 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 der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel in die richtige Position.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkrone ist mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.

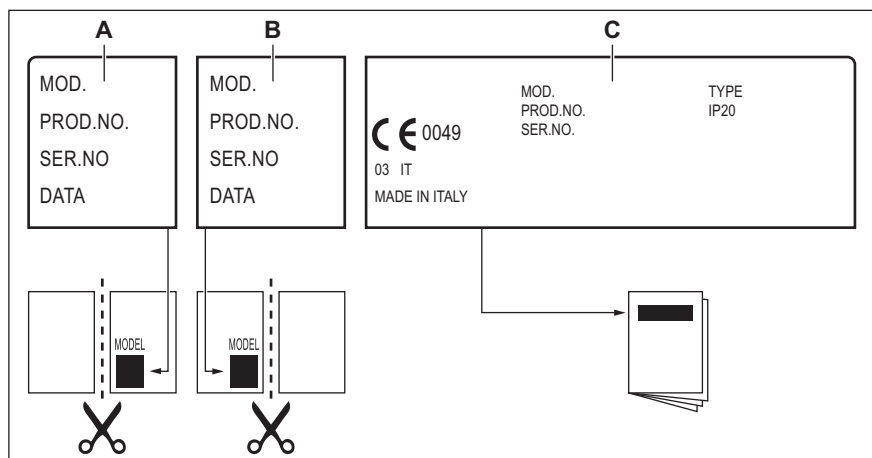
8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn

Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

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	290 mm
Tiefe	510 mm

9.2 Bypassdurchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Starkbrenner	42
Hilfsbrenner	28

9.3 Sonstige technische Daten

GESAMTLEIS- TUNG:	Gas - Ori- ginal:	G20 (2H) 20 mbar	4,0 kW
	Gas - Ersatz:	G30 (3+) 28-30 mbar	276 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	271 g/h
Netzanschluss:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz		
Gerätekathego- rie:	II2H3+		
Gasanschluss:	G 1/2"		
Geräteklasse:	3		

9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINDESTLEISTUNG kW	INJEKTORMAR- KE 1/100 mm
Starkbrenner	3,0	0,75	119
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70

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

BRENNER	NORMAL- LEISTUNG kW	MINDEST- LEISTUNG kW	INJEKTOR- MARKE 1/100 mm	NENNGASDURCHFLUSS g/ Std.	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Starkbren- ner	2,8	0,75	86	204	200
Hilfsbrenner	1,0	0,33	50	73	71

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	EGG3222NOX, PQX320V	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Gasbrenner	2	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Mitte hinten – Starkbrenner	55.8%
	Mitte vorne - Hilfsbrenner	nicht zutreffend

Energieeffizienz für das Gas- kochfeld (EE gas hob)	55.8%
---	-------

EN 30-2-1: Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 2-1: Rationelle Energienutzung - Allgemeines

10.2 Energie sparen

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die Brenner und Topfträger richtig zusammengebaut sind.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.
- Stellen Sie den Topf mittig auf den Brenner.
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Dampfkochtopf. Beachten Sie seine Bedienungsanleitung.

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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	36
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	38
3. INSTALACIÓN.....	41
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	46
5. USO DIARIO.....	46
6. CONSEJOS.....	48
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	48
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
9. DATOS TÉCNICOS.....	51
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	52

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de 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 electrodoméstico 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese (por ejemplo mediante conductos aislantes) de que no entra en contacto directo 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!

Sólo 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 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. Asegúrese de colocar 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 realizarlas electricistas cualificados.
- 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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción 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 las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable 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 del gas

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

2.4 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.

- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre los quemadores.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.

- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.

2.5 Mantenimiento 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.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua 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.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

2.7 Asistencia

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

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!

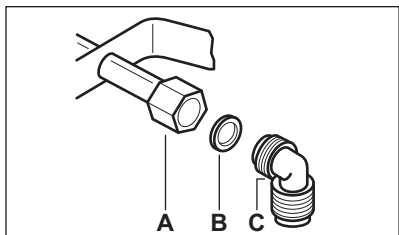
Las siguientes instrucciones de montaje, mantenimiento y ventilación las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con las normas en vigor (UNI-CIG 7129 - 7131). Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las salidas de ventilación natural (100 cm² como mínimo) o instale una campana extractora.

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



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

Si la presión suministrada no alcanza el valor especificado, es necesario montar un regulador de presión adecuado de conformidad con la norma UNI EN 88. Respecto al gas líquido (GLP), el uso de un regulador de presión únicamente está autorizado si cumple la norma UNI EN 12864. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



A. Extremo del eje con tuerca
B. Arandela

C. Codo (en su caso)

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!

Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, nunca una llama.

3.3 Sustitución de los inyectores

1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

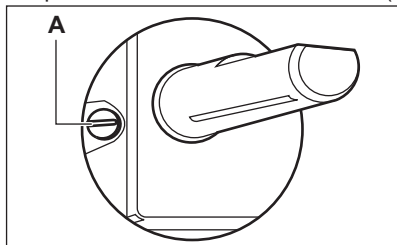
Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

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.

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



5. Si cambia:
- de gas natural G20 de 20 mbares a gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
 - de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta.



ADVERTENCIA!

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

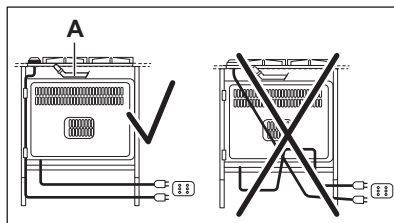
3.5 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la

conexión a tierra cumple los reglamentos y las normas vigentes.

- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

Para evitar el contacto entre el cable y el aparato instalado bajo la placa de cocción, utilice las abrazaderas del lateral del armario.



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

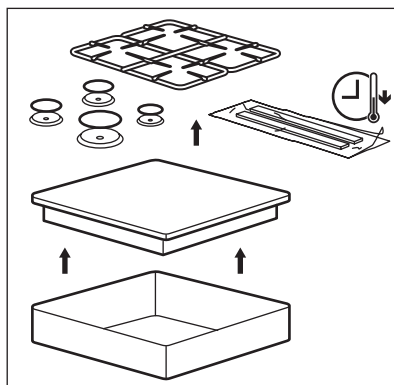
3.6 Cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H05V2V2-F T90.

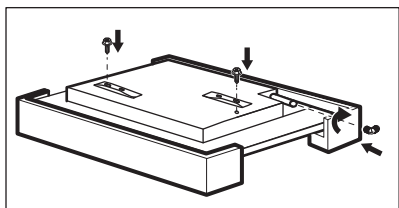
Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

3.7 Montaje

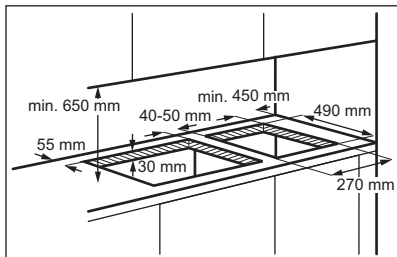
1.



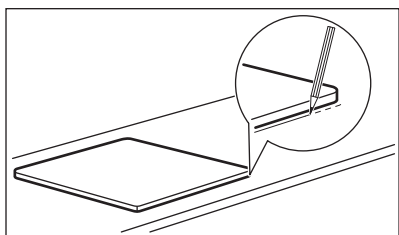
2.



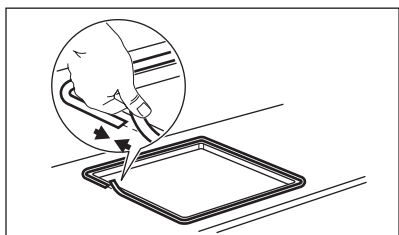
3.



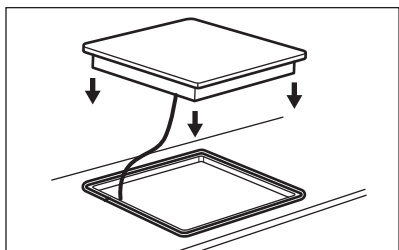
4.



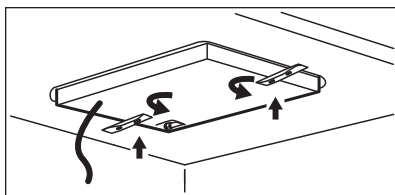
5.



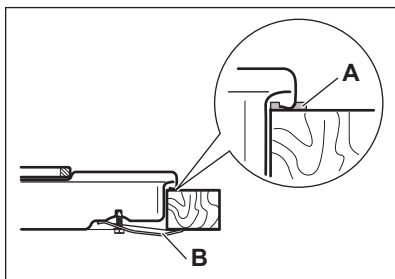
6.



7.

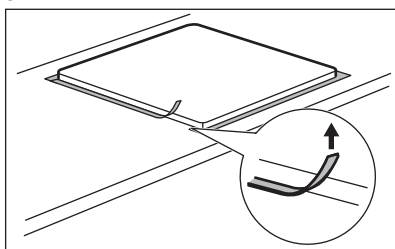


8.

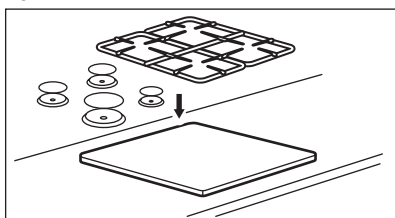


A) capa impermeabilizante
B) abrazaderas suministradas

9.



10.



PRECAUCIÓN!

Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

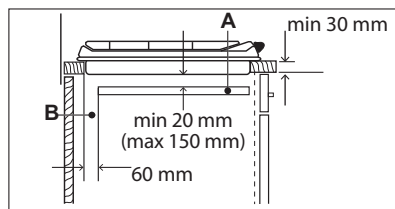
3.8 Instalación de más de una placa de cocción

Si desea instalar varias placas de cocción contiguas en el mismo hueco, en nuestros centros de servicio

autorizados está disponible un kit de montaje que incluye un soporte de abrazadera lateral y selladores complementarios. Las instrucciones de instalación correspondientes se suministran en el paquete del kit.

3.9 Instalación de la placa bajo la campana

- i** 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.



- A.** Panel extraíble
B. Espacio para las conexiones

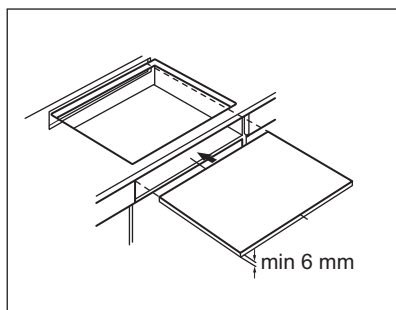
Unidad de cocina con horno

La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

3.10 Posibilidades de inserción

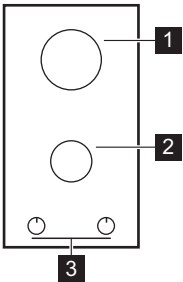
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.

Unidad de cocina con puerta



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Quemador rápido
- 2** Quemador auxiliar
- 3** Mandos de control

4.2 Mando de control

Símbolo	Description
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
✱ 🔥	Posición de encendido / suministro de gas máximo

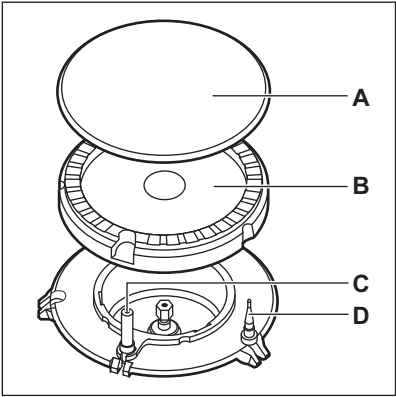
Símbolo	Description
🔥	suministro mínimo de gas

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

5.2 Encendido del quemador



Encienda siempre el quemador antes de colocar los utensilios de cocina.



ADVERTENCIA!

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

1. Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas (XU).
2. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo. De esta forma se calienta el termopar. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.



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



ADVERTENCIA!

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



PRECAUCIÓN!

Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, gire el mando de control pertinente hacia la izquierda hasta la posición de máxima salida de gas y empujelo hacia abajo. Manténgalo presionado durante unos 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.



Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.



La placa se suministra con las válvulas progresivas. Hacen más precisa la regulación de la llama.

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 Recipientes



PRECAUCIÓN!

No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica ni placas de grill o de tostadora. El acero inoxidable pierde brillo si se calienta en exceso.



ADVERTENCIA!

No coloque un 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 cubran los mandos de control, de lo contrario la llama calentará los mandos.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que las asas de los utensilios no sobresalgan del borde delantero de la placa de cocción.



PRECAUCIÓN!

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

6.2 Diámetro de los utensilios de cocina



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

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Rápido	180 - 260
Auxiliar	80 - 180

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.

Acero inoxidable

- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- 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.
- Utilice productos de limpieza que hayan sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable con el fin de proteger las superficies de acero.
- 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.

7.2 Soportes para sartenes



Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

1. Retire los soportes para sartenes para facilitar la limpieza de la placa de cocción.



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

2. El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.
4. A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén alineados con el centro del quemador.

7.3 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos

de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

7.4 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.

7.5 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.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si 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.
La llama se apaga justo después de encenderse.	El termopar no está lo suficientemente caliente.	Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona 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.

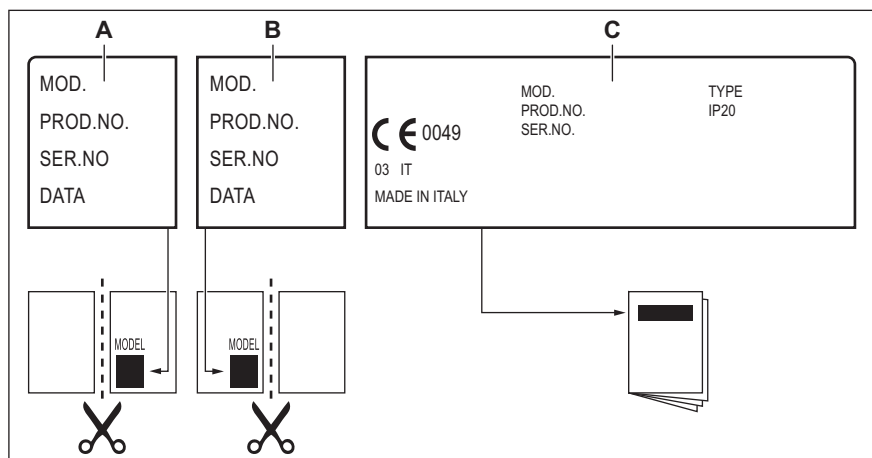
8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación

efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

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	290 mm
Fondo	510 mm

9.2 Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Rapid (Rápido)	42
Auxiliar	28

9.3 Otros datos técnicos

POTENCIA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	4,0 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbar	276g/h
		G31 (3+) 37 mbar	271g/h
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoría de aparato:	II2H3+		
Conexión de gas:	G 1/2"		
Clase de aparato:	3		

9.4 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Rapid (Rápido)	3,0	0,75	119
Auxiliar	1,0	0,33	70

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

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbares	G31 37 mbares
Rapid (Rápido)	2,8	0,75	86	204	200
Auxiliar	1,0	0,33	50	73	71

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	EGG3222NOX, PQX320V
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada
Número de quemadores de gas	2

Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera central: rápido	55.8%
	Parte delantera central: auxiliar	no corresponde
Eficiencia energética de la encimera de gas (EE gas hob)		55.8%

EN 30-2-1: Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos - Parte 2-1: Uso racional de la energía - General

10.2 Bajo consumo energético

- Antes de su uso, asegúrese de que los quemadores y los soportes están correctamente montados.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.
- Centre la olla en el quemador.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cocinando.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte el manual del usuario.

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.

www.electrolux.com/shop



867334184-C-092019

