

EGL62821OX



FR Table de cuisson  
IT Piano cottura

Notice d'utilisation 2  
Istruzioni per l'uso 22



**Electrolux**

# TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....    | 2  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....       | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                | 8  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....   | 12 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....     | 12 |
| 6. CONSEILS.....                    | 14 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....      | 15 |
| 8. DÉPANNAGE.....                   | 16 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 18 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....      | 20 |

## NOUS PENSONS À VOUS

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

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.  
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.  
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de

l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: 

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un

électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

## 2.4 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que les récipients sont placés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grand récipient dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## 2.5 Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

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

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

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

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

### 3.2 Raccordement au gaz



### AVERTISSEMENT!

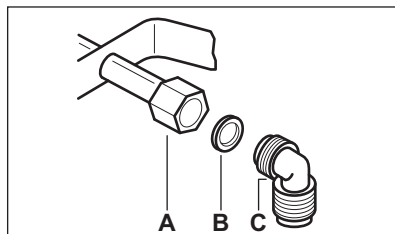
Les instructions suivantes relatives à l'installation, à l'entretien et à l'aération doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux textes réglementaires (UNI-CIG 7129 - 7131) en vigueur. Assurez-vous que la cuisine soit suffisamment aérée : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle (ils doivent être équivalents à au moins 100 cm<sup>2</sup>) ou installez une hotte à extraction mécanique.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



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

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



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

### Raccordement rigide :

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

### Connexion flexible :

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

**AVERTISSEMENT!**

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

### 3.3 Remplacement des injecteurs

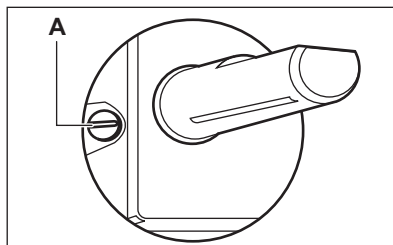
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

### 3.4 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

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



#### 5. Si vous passez :

- du gaz naturel G20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez entièrement la vis de réglage.
- du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour .

**AVERTISSEMENT!**

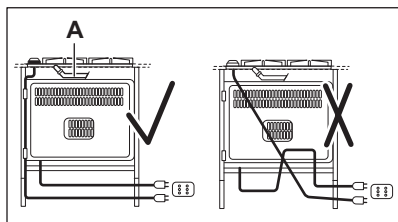
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

### 3.5 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.

- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Utilisez les colliers situés sur le côté de l'appareil pour éviter tout contact entre le câble et l'appareil sous la table de cuisson.



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

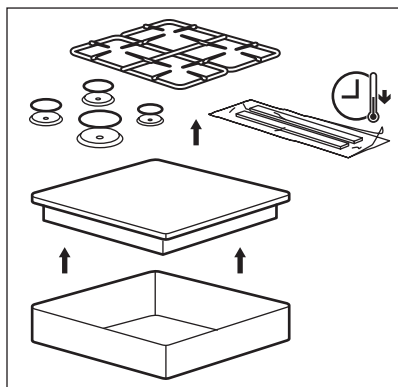
### 3.6 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H05V2V2-F T90.

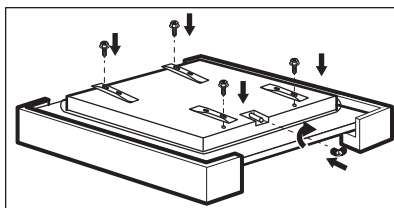
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

### 3.7 Montage

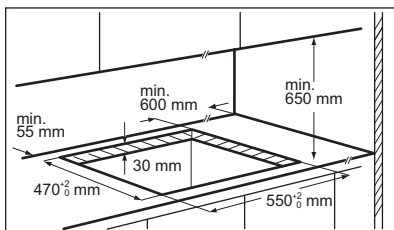
1.



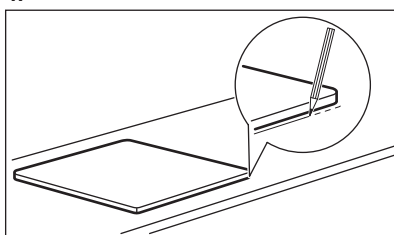
2.



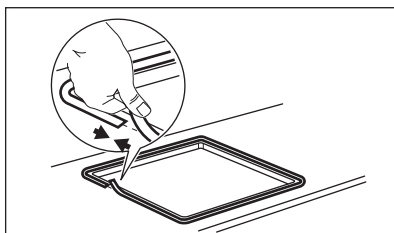
3.



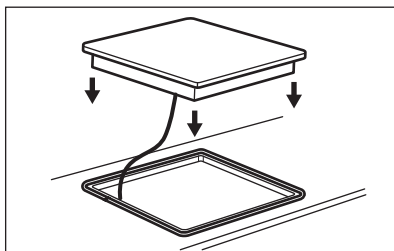
4.



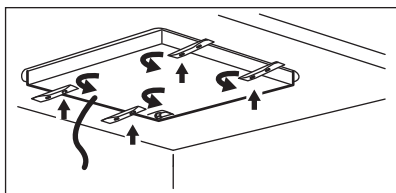
5.



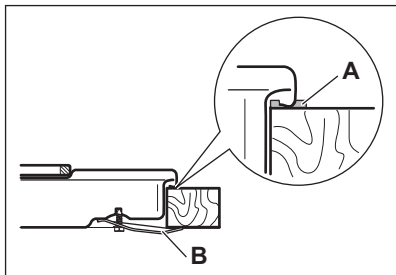
6.



7.

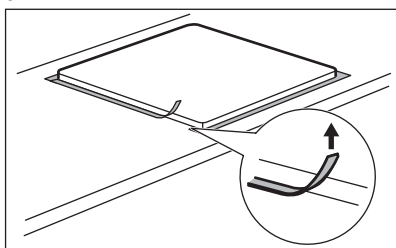


8.

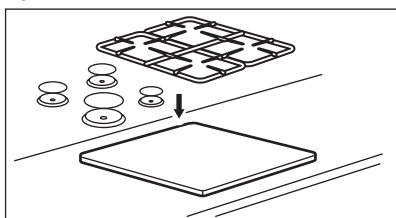


- A) joint fourni  
B) équerres fournies

9.



10.

**ATTENTION!**

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

### 3.8 Installation de la table de cuisson sous une hotte

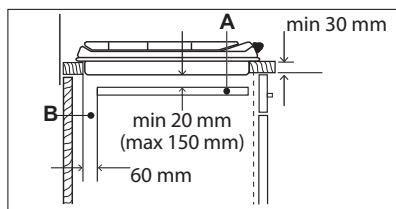
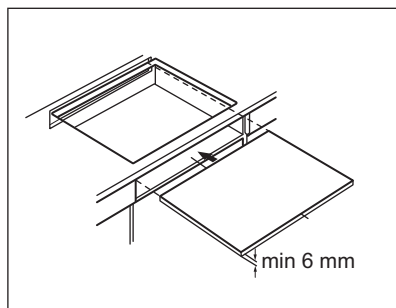


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

### 3.9 Possibilités d'insertion

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

#### Élément de cuisine avec une porte



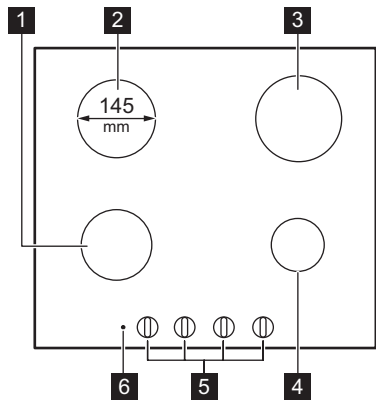
- A. Panneau amovible  
B. Espace pour les branchements

#### Élément de cuisine avec four

Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



- 1** Brûleur semi-rapide
- 2** Zone de cuisson électrique
- 3** Brûleur rapide
- 4** Brûleur auxiliaire
- 5** Manettes de commande
- 6** Voyant de mise sous tension

### 4.2 Manette de commande

| Symbole | Description                                        |
|---------|----------------------------------------------------|
|         | pas d'alimentation en gaz / position Arrêt         |
|         | position d'allumage / alimentation en gaz maximale |
|         | alimentation en gaz minimale                       |

| Symboles | Fonction           |
|----------|--------------------|
| 1 - 6    | Niveaux de cuisson |

Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

### 4.3 Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

| Symboles | Fonction              |
|----------|-----------------------|
| 0        | L'appareil est éteint |

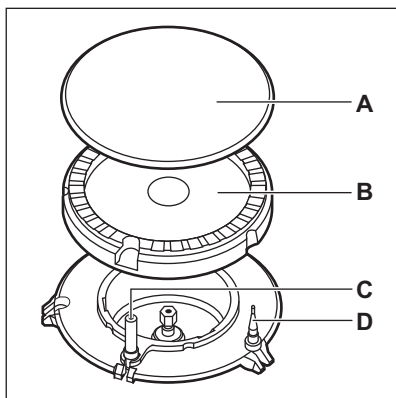
Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

## 5.2 Allumage du brûleur

- i** Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



### AVERTISSEMENT!

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

1. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (☆).
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



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



### AVERTISSEMENT!

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



### ATTENTION!

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



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



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



La table de cuisson est fournie avec les valves de distribution progressive. Elles rendent le réglage de la flamme plus précis.

### 5.3 Arrêt du brûleur

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



#### AVERTISSEMENT!

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

### 5.4 Avant la première utilisation

Placez un récipient contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson électrique, réglez sur la position maximale et laissez la table de cuisson fonctionner pendant 10 minutes. Cela permet d'éliminer tout résidu de l'appareil. Faites ensuite fonctionner la table de cuisson sur la position minimale pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Pour utiliser correctement la zone de cuisson électrique, reportez-vous au schéma ci-dessous.



### 5.5 Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique

| Niveau de cuisson : | Utilisation :                         |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1                   | Maintenir au chaud                    |
| 2                   | Faire mijoter doucement               |
| 3                   | Faire mijoter                         |
| 4                   | Faire frire / gratiner                |
| 5                   | Faire bouillir                        |
| 6                   | Faire bouillir / Saisir / Faire frire |

## 6. CONSEILS



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients

#### Électrique :



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.



#### ATTENTION!

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

#### Gaz :



#### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

**AVERTISSEMENT!**

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

**ATTENTION!**

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

**ATTENTION!**

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

## 6.2 Diamètres des récipients



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

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm) |
|-------------|----------------------------|
| Rapide      | 240 - 260                  |
| Semi-rapide | 180 - 220                  |
| Auxiliaire  | 100 - 160                  |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

**Inox**

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial acier inoxydable.
- Le rebord en inox de la plaque peut subir une décoloration en raison de la haute température.
- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour retirer les résidus d'aliments et de graisses brûlés ou les taches tenaces, versez une petite quantité de détergent doux dessus et laissez-le

agir pendant quelques minutes avant de nettoyer.

- Pour protéger les surfaces en acier, utilisez des produits nettoyants spécifiquement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques corrosifs comme le chlorure. Ne nettoyez pas la surface avec des produits désinfectants, des agents détachants ou anti-rouille, ou des produits de nettoyage par immersion.

### 7.2 Supports de casserole



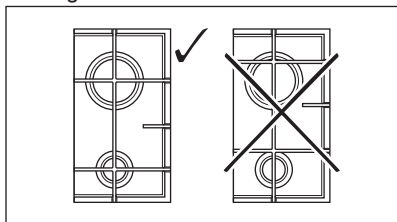
Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

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



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.



### 7.3 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

### 7.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

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

### 7.5 Entretien périodique

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

## 8. DÉPANNAGE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                | Cause probable                                                                                                  | Solution                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. |

| Problème                                           | Cause probable                                                     | Solution                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | Le fusible a disjoncté.                                            | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                    | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.         | Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.                                                                                        |
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage. | Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.                    | Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.                                                            |
| L'anneau de flamme est irrégulier.                 | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires. | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.                                                                     |

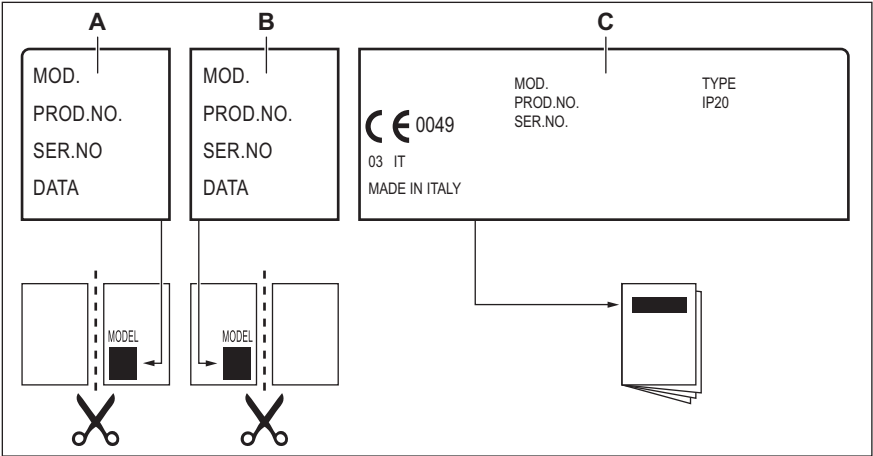
## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le

déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

### 8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



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

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Dimensions de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur    | 580 mm |
| Profondeur | 500 mm |

### 9.2 Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR     | Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm |
|-------------|---------------------------|
| Rapide      | 42                        |
| Semi-rapide | 32                        |
| Auxiliaire  | 28                        |

### 9.3 Autres caractéristiques techniques

|                           |                       |                                                             |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE :        | Gaz d'origine :       | G20 (2H) 20 mbar = 6,0 kW                                   |
|                           | Gaz de remplacement : | G30 (3+) 28-30 mbar = 422 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar = 414 g/h |
|                           | Zones électriques :   | 1,0 kW                                                      |
| Alimentation électrique : | 220-240 V ~ 50-60 Hz  |                                                             |
| Catégorie de l'appareil : | II2H3+                |                                                             |
| Raccordement au gaz :     | G 1/2"                |                                                             |
| Classe de l'appareil :    | 3                     |                                                             |

### 9.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR |
|-------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Rapide      | 3,0                  | 0,75                  | 119                            |
| Semi-rapide | 2,0                  | 0,45                  | 96                             |
| Auxiliaire  | 1,0                  | 0,33                  | 70                             |

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

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |             |
|-------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------|
|             |                      |                       |                                | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Rapide      | 2,8                  | 0,75                  | 86                             | 204                      | 200         |
| Semi-rapide | 2,0                  | 0,45                  | 71                             | 145                      | 143         |
| Auxiliaire  | 1,0                  | 0,33                  | 50                             | 73                       | 71          |

### 9.6 Caractéristiques techniques des zones de cuisson électriques

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Arrière gauche  | 1000                                            | 145                                 |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

|                                                                       |                            |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Identification du modèle                                              |                            | EGL62821OX                |
| Type de table de cuisson                                              |                            | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson électriques                                |                            | 1                         |
| Technologie de cuisson par zone de cuisson électrique                 |                            | Plaque de cuisson         |
| Diamètre des zones de cuisson électriques circulaires (Ø)             | Arrière gauche             | 14,5 cm                   |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche             | 194,9 Wh / kg             |
| Nombre de brûleurs à gaz                                              |                            | 3                         |
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)         | Arrière droit - Rapide     | 59.6%                     |
|                                                                       | Avant gauche - Semi-rapide | 61.2%                     |
|                                                                       | Avant droit - Auxiliaire   | non applicable            |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)            |                            | 60.4%                     |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                            | 194,9 Wh / kg             |

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

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

### 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

#### Zones de cuisson électriques :

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.

- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

#### Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.

- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

## INDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....     | 22 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 25 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                 | 28 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 32 |
| 5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....           | 32 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 34 |
| 7. PULIZIA E CURA.....                | 35 |
| 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....      | 36 |
| 9. DATI TECNICI.....                  | 38 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA.....        | 39 |

## PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

### 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti

da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Quando l'apparecchiatura è collegata direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchiatura si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle

istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: 

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.

- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare

l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

## 2.4 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



### AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non usare la piastra calda per la cottura diretta. Va usata con tegami adeguati allo scopo.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori.
- Assicurarci che le pentole siano posizionate al centro dei bruciatori.
- Non usare pentole di grandi dimensioni che siano più grandi dei bordi dell'apparecchiatura. Ciò potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.
- Un'apparecchiatura per cottura a gas produce calore e umidità. Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Se si prevede un impiego prolungato e intenso dell'apparecchiatura, può essere necessaria un'ulteriore fonte di aerazione, per esempio l'apertura di una finestra o un sistema più efficace, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per

esempio il riscaldamento di un ambiente.

- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcare vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare delle macchie opache.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.

## **2.5 Manutenzione e pulizia**



### **AVVERTENZA!**

Non togliere pulsanti, manopole o guarnizioni dal pannello dei comandi. L'acqua potrebbe penetrare nell'apparecchiatura e causare danni.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

## **2.6 Assistenza Tecnica**

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## **2.7 Smaltimento**



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

## 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Modello .....  
 PNC .....  
 Numero di serie .....

### 3.2 Collegamento gas



### AVVERTENZA!

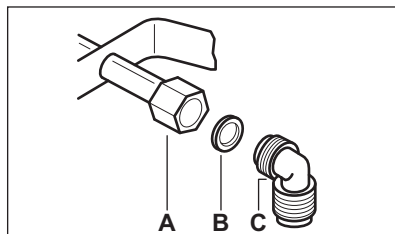
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm<sup>2</sup>) o installare una cappa meccanica.

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



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

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



- A.** Estremità dell'albero con dado
- B.** Rondella fornita in dotazione con l'apparecchiatura
- C.** Gomito fornito in dotazione con l'apparecchiatura

#### Collegamento rigido:

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

#### Collegamento flessibile:

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

**AVVERTENZA!**

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

**3.3 Sostituzione degli iniettori**

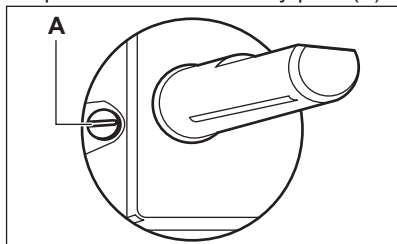
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone del bruciatore.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la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

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

**3.4 Regolazione del livello minimo**

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Accendere il bruciatore.
2. Ruotare la manopola sulla posizione minima.
3. Rimuovere la manopola.
4. Con un cacciavite sottile, regolare la posizione della vite di by-pass (A).



5. Se si passa da:

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

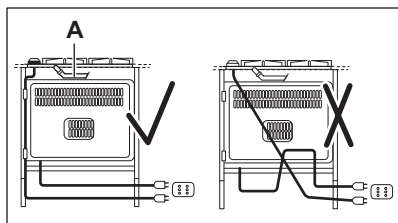
**AVVERTENZA!**

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

**3.5 Collegamento elettrico**

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dei dati dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Accertarsi di inserire la spina nella presa corretta.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°C.

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



- A.** Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

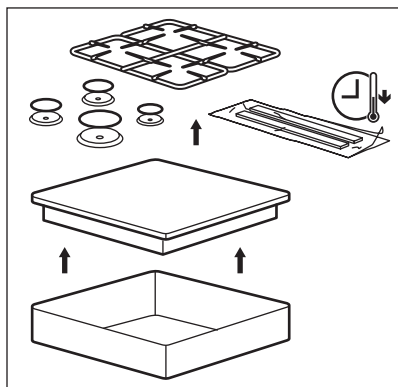
### 3.6 Cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento utilizzare esclusivamente il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05V2V2-F T90.

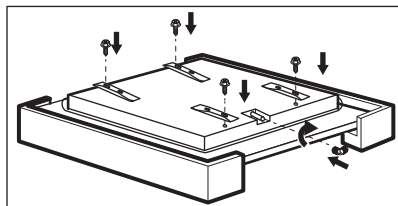
Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

### 3.7 Montaggio

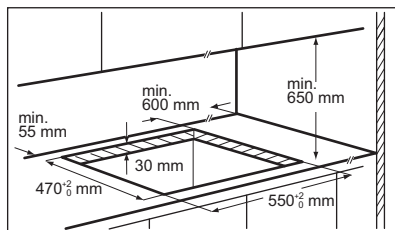
1.



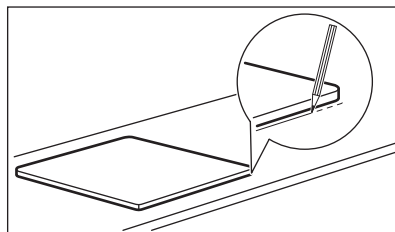
2.



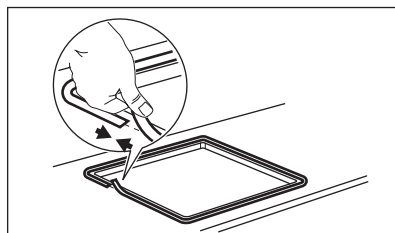
3.



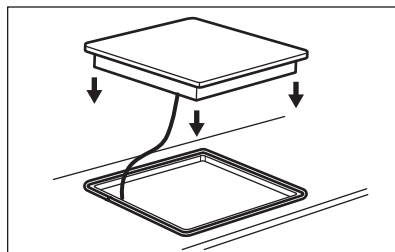
4.



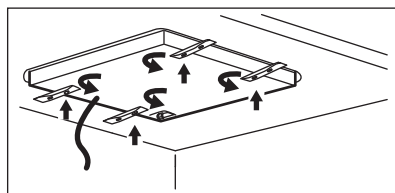
5.



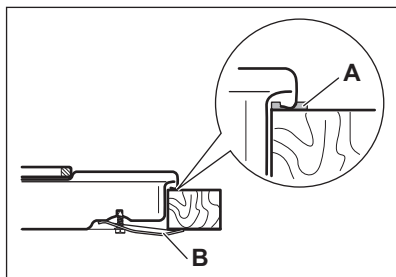
6.



7.



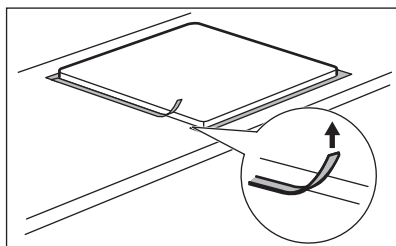
8.



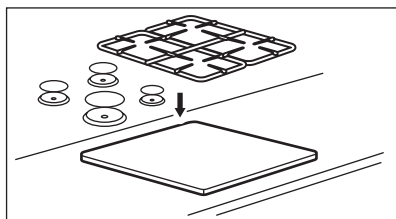
A) guarnizione in dotazione

B) staffe in dotazione

9.



10.



### ATTENZIONE!

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

## 3.8 Installazione del piano di cottura sotto la cappa da cucina

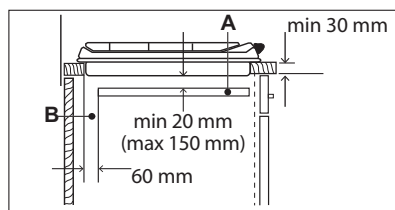
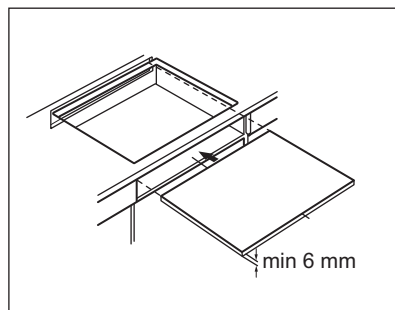


Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

## 3.9 Possibilità di inserimento

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

### Unità da cucina con porta



A. Pannello rimovibile

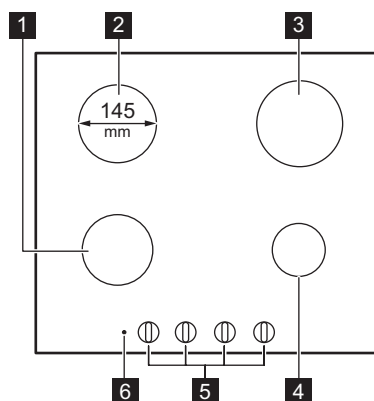
B. Spazio per gli allacciamenti

### Mobile da incasso con forno

Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno deve essere eseguito separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Bruciatore semirapido
- 2** Zona di cottura elettrica
- 3** Bruciatore rapido
- 4** Bruciatore ausiliario
- 5** Manopole di regolazione
- 6** Spia di accensione

### 4.2 Manopola di regolazione

| Simbolo | Descrizione                                           |
|---------|-------------------------------------------------------|
|         | alimentazione gas assente/posizione di spento         |
|         | posizione di accensione/alimentazione massima del gas |
|         | alimentazione minima del gas                          |

| Simboli | Funzione           |
|---------|--------------------|
| 1 - 6   | Livelli di potenza |



Servirsi del calore residuo per diminuire il consumo energetico. Spegner la zona di cottura per 5 - 10 minuti circa prima che il processo di cottura venga completato.

Ruotare la manopola della zona cottura selezionata fino a impostare il livello di potenza desiderato.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.

### 4.3 Livello di potenza per la zona di cottura elettrica

| Simboli | Funzione                 |
|---------|--------------------------|
| 0       | Posizione di spegnimento |

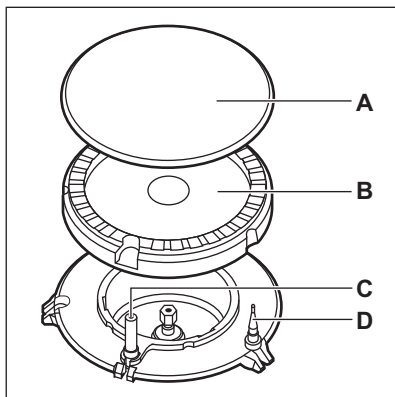
## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 5.1 Panoramica bruciatore



- A. Spartifiamma bruciatore
- B. Corona bruciatore
- C. Candela di accensione
- D. Termocoppia

## 5.2 Accensione del bruciatore

- i** Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

**!** **AVVERTENZA!**  
Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.

1. Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima (↺↗).
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi. Questo consentirà il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.

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

**!** **AVVERTENZA!**  
Non tenere la manopola di regolazione premuta per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola di regolazione, ruotarla in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.

**!** **ATTENZIONE!**  
In assenza di elettricità è possibile accendere il bruciatore senza utilizzare il dispositivo elettrico; in tal caso sarà sufficiente avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, premere verso il basso la relativa manopola e ruotarla in senso antiorario verso la posizione di massimo rilascio del gas. Mantenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia.

**i** Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola di regolazione in posizione di spento per cercare di riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.

**i** Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.



Il piano di cottura viene fornito con delle valvole progressive. Queste rendono la regolazione della fiamma più precisa.

### 5.3 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola in posizione di spento ●.



#### AVVERTENZA!

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

### 5.4 Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Sistemare le pentole contenenti l'acqua su ciascuna zona di cottura elettrica, impostare la posizione massima ed avviare il piano di cottura per 10 min. Questo serve per bruciare i residui nell'apparecchiatura. Successivamente, far funzionare il piano di cottura sulla posizione minima per 20 minuti. Durante questo periodo l'apparecchiatura può produrre un odore e fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Per azionare correttamente una zona di cottura elettrica rimandiamo al seguente schema.



### 5.5 Esempi di impiego per la cottura per la zona di cottura elettrica

| Livello di potenza: | Applicazione:                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1                   | Trasmissione del calore                                           |
| 2                   | Cottura delicata a fuoco lento                                    |
| 3                   | Cottura a fuoco lento                                             |
| 4                   | Frittura/rosolatura                                               |
| 5                   | Portare a ebollizione                                             |
| 6                   | Portare a ebollizione/frittura veloce/frittura in olio abbondante |

## 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Pentole

#### Cottura elettrica:



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.



#### ATTENZIONE!

Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta o coccio, grill o piastre tostapane. L'acciaio inox può bruciare se sottoposto ad eccessivo riscaldamento.

#### Gas:



#### AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

**AVVERTENZA!**

Evitare di posare sul bruciatore pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

**ATTENZIONE!**

Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

**ATTENZIONE!**

Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

## 7. PULIZIA E CURA

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.

#### **Acciaio inox**

- Per i bordi in acciaio inox del piano di cottura, usare agenti per la pulizia specifici.
- Il bordo in acciaio inox della piastra può cambiare colore a causa della temperatura elevata.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.
- Per togliere il cibo bruciato, il grasso e le macchie ostinate, lasciarle ammollo per alcuni minuti con un po' di detergente delicato prima di eseguire le operazioni di pulizia.
- Usare prodotti detergenti progettati appositamente per pulire l'acciaio inox e proteggere le superfici in acciaio.

### 6.2 Diametro delle pentole



Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

| Bruciatore  | Diametro delle pentole (mm) |
|-------------|-----------------------------|
| Rapido      | 240 - 260                   |
| Semi rapido | 180 - 220                   |
| Ausiliario  | 100 - 160                   |

- Non usare prodotti detergenti contenenti agenti chimici corrosivi quali ad esempio cloruro, non pulire la superficie con disinfettanti, prodotti per la rimozione di macchie o ruggine e detergenti a immersione.

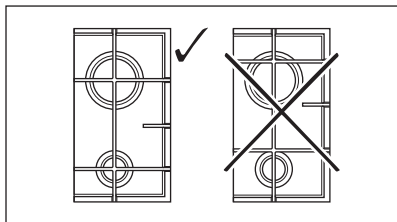
### 7.2 Supporti pentole



I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
2. Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.
3. Il rivestimento smaltato a volte può presentare dei bordi ruvidi, quindi prestare attenzione nel lavare ed asciugare i supporti pentole a mano. Se necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto in pasta.
3. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.

4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che le braccia dei supporti pentole si trovino allineati al centro del bruciatore



### 7.3 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di sistemarli nuovamente.

### 7.4 Pulizia della candela

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

### 7.5 Manutenzione periodica

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

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Cosa fare se...

| Problema                                                             | Possibile causa                                                                                             | Rimedio                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.                                                                         |
|                                                                      | È scattato il fusibile.                                                                                     | Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|                                                                      | Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.                              | Posizionarli adeguatamente.                                                                                                                                 |

| Problema                                              | Possibile causa                                         | Rimedio                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione. | La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.       | Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi.                       |
| L'anello della fiamma non è omogeneo.                 | La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo. | Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia pulita. |

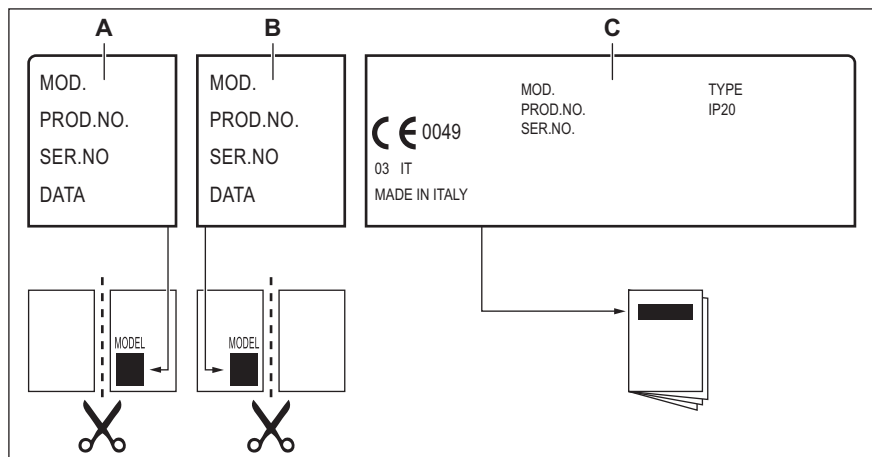
## 8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del

rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## 8.3 Etichette fornite con il sacchetto degli accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



- A.** Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte (ove prevista).
- B.** Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte (ove prevista).

- C.** Attaccarla sul libretto di istruzioni.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Dimensioni del piano di cottura

|            |        |
|------------|--------|
| Larghezza  | 580 mm |
| Profondità | 500 mm |

### 9.2 Diametri bypass

| BRUCIATORE  | Ø BYPASS 1/100 mm |
|-------------|-------------------|
| Rapido      | 42                |
| Semi rapido | 32                |
| Ausiliario  | 28                |

### 9.3 Altri dati tecnici

|                                 |                      |                                                             |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| POTENZA TOTALE:                 | Gas - Originale:     | G20 (2H) 20 mbar = 6,0 kW                                   |
|                                 | Gas - sostituzione:  | G30 (3+) 28-30 mbar = 422 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar = 414 g/h |
|                                 | Zone elettriche:     | 1,0 kW                                                      |
| Alimentazione elettrica:        | 220-240 V ~ 50-60 Hz |                                                             |
| Categoria dell'apparecchiatura: | II2H3+               |                                                             |
| Collegamento gas:               | G 1/2"               |                                                             |
| Classe dell'apparecchiatura:    | 3                    |                                                             |

### 9.4 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

| BRUCIATORE  | POTENZA NORMALE kW | POTENZA MINIMA kW | SEGNO INIETTORE |
|-------------|--------------------|-------------------|-----------------|
| Rapido      | 3,0                | 0,75              | 119             |
| Semi rapido | 2,0                | 0,45              | 96              |
| Ausiliario  | 1,0                | 0,33              | 70              |

## 9.5 Bruciatori a gas per GPL G30/G31 28-30/37 mbar

| BRUCIA-TORE | POTENZA NORMALE kW | POTENZA MINIMA kW | SEGNO INIETTORE | PORTATA NOMINALE GAS g/h |             |
|-------------|--------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-------------|
|             |                    |                   |                 | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Rapido      | 2,8                | 0,75              | 86              | 204                      | 200         |
| Semi rapido | 2,0                | 0,45              | 71              | 145                      | 143         |
| Ausiliario  | 1,0                | 0,33              | 50              | 73                       | 71          |

## 9.6 Specifiche delle zone di cottura elettriche

| Zona di cottura     | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Diametro della zona di cottura [mm] |
|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Posteriore sinistra | 1000                                                  | 145                                 |

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore alla zona di cottura.

# 10. EFFICIENZA ENERGETICA

## 10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

|                                                              |                                  |                 |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Identificativo modello                                       | EGL62821OX                       |                 |
| Tipo di piano di cottura                                     | Piano di cottura da incasso      |                 |
| Numero di zone di cottura elettriche                         | 1                                |                 |
| Tecnologia di calore per zona di cottura elettrica           | Piastra elettrica                |                 |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) elettriche      | Posteriore sinistro              | 14,5 cm         |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Posteriore sinistro              | 194,9 Wh/kg     |
| Numero di bruciatori a gas                                   | 3                                |                 |
| Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)   | Posteriore destro - Rapido       | 59.6%           |
|                                                              | Anteriore sinistro - Semi-rapido | 61.2%           |
|                                                              | Anteriore destro - Ausiliario    | non applicabile |

|                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob) | 60.4%       |
| Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)        | 194,9 Wh/kg |

EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

## 10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

### **Zone di cottura elettriche:**

- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

### **Bruciatori a gas:**

- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Il fondo delle pentole deve avere un diametro adatto alle dimensioni del bruciatore.
- Sistemare le pentole direttamente sul bruciatore, al centro dello stesso.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale per l'utente.

## 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.







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



867356016-B-272019

