



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	13
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	15
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	18
7. PULIZIA E CURA.....	21
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
9. DATI TECNICI.....	26
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta 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 la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- In caso di rottura del vetro della piastra:
 - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche, quindi staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
 - non toccare la superficie dell'apparecchiatura,
 - non utilizzare 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 prolunghe.
- 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.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori.
- Assicurarsi 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

- 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 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

- 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.
- Appiattare i tubi del gas esterni.

2.7 Assistenza Tecnica

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

3.2 Collegamento gas



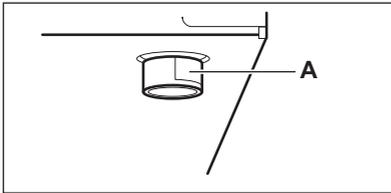
AVVERTENZA!

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 cm²) 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.

- i** 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. Fine dell'albero con dado

Collegamento rigido:

Eeguire 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!

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 Selezione gas

1. Sfiare il tasto per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare per 3 secondi.
3. Toccare 3 volte.

Il display mostra la modalità G1.

4. Sfiare .
5. Il display del timer mostra il tipo di gas selezionato.
6. Toccare per impostare il tipo di gas a seconda della seguente tabella.
7. Sfiare .

Per accedere alla modalità. Per confermare il tipo di gas. Toccare per uscire dalla modalità o attendere che la funzione Spegnimento automatico si attivi.

3.3 Sostituzione degli iniettori

1. Rimuovere i supporti pentole.

Selezione gas		
0	1	2

G20 20 mbar

Gas liquido 29 mbar

Rischio di sicurezza: non usare la selezione a 2 gas. Usare solo 0 o 1 selezione gas, a seconda della fornitura di gas.

3.5 Regolazione del livello minimo



AVVERTENZA!

Informazione unicamente per i rivenditori autorizzati.



Spegnere il piano cottura prima della regolazione.

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Sfiocare il tasto  per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare  per 3 secondi.

3. Toccare  4 volte.

Il display mostra la modalità G2.

4. Sfiocare .

Per accedere alla modalità.

5. Attendere 5 secondi, dopo aver selezionato la modalità.

Il bruciatore mostra il livello minimo e sulla barra di controllo compare .

6. Premere  o .

Per aumentare o ridurre il valore e regolare il livello minimo.

7. Attendere 5 secondi.

Per inviare il valore selezionato alla scheda di alimentazione.

8. Controllare che il livello minimo sia corretto, quindi toccare .

Per confermare il livello minimo.



Se il livello minimo non è corretto, ripetere i passaggi 6 e 7.

9. Toccare  per selezionare il bruciatore successivo e ripetere i passaggi 5-8.

Sfiocare  per uscire dalla modalità.



AVVERTENZA!

Accertarsi che la fiamma non si spenga quando ci si sposta rapidamente dalla posizione di impostazione del riscaldamento massima a quella minima.



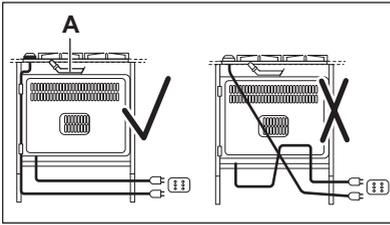
AVVERTENZA!

Non impostare le modalità G3 e G4. È unicamente per gli installatori autorizzati.

3.6 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.



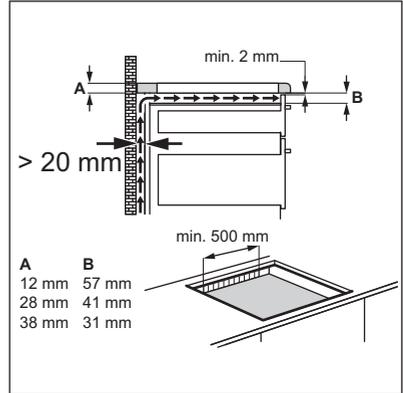
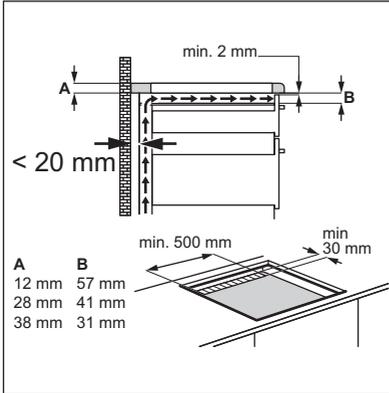
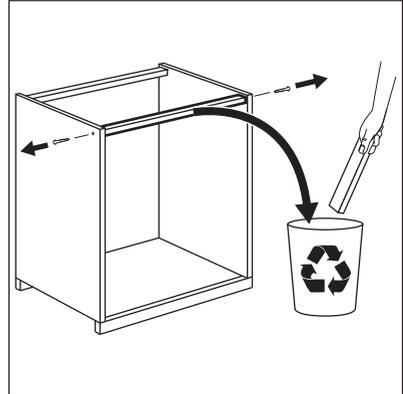
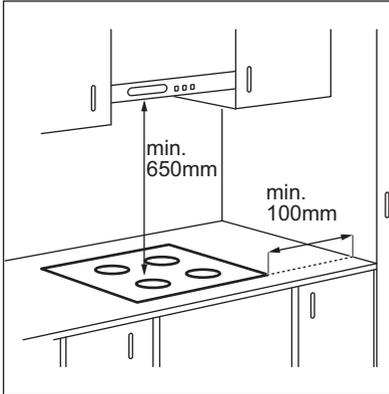
A. Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

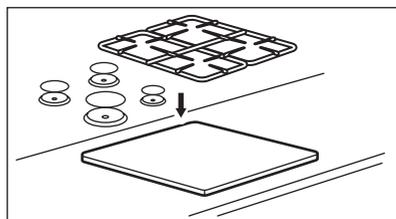
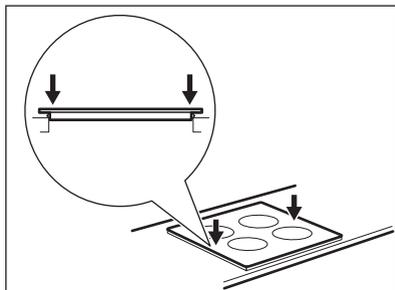
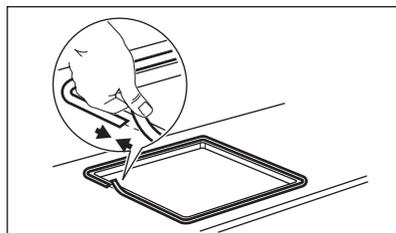
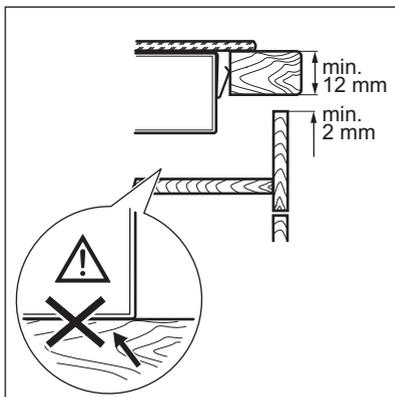
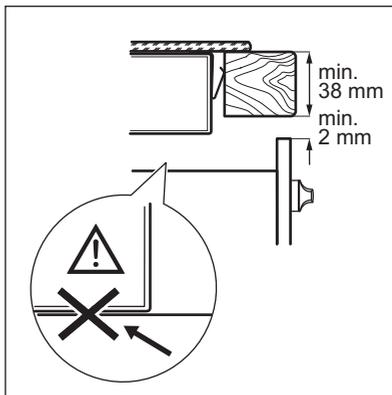
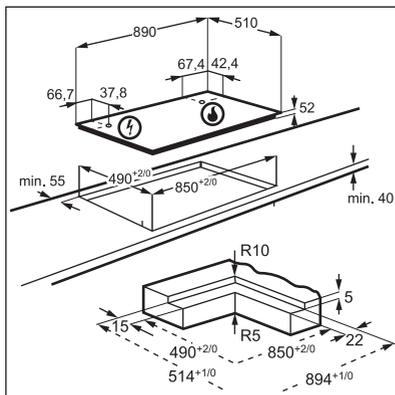
3.7 Cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento utilizzare esclusivamente il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05SS-FT180.

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).

3.8 Montaggio

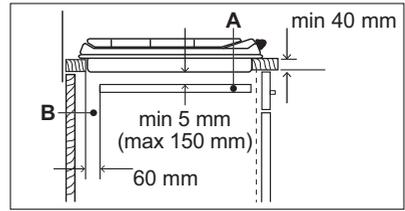




ATTENZIONE!
 Installare l'apparecchiatura
 esclusivamente su un piano
 di lavoro dalla superficie
 piatta.

3.9 Installazione del piano di cottura sotto la cappa da cucina

- i** 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.

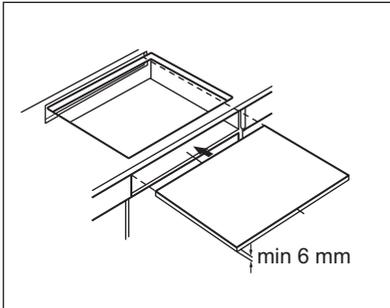


- A.** Pannello rimovibile
B. Spazio per gli allacciamenti

3.10 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

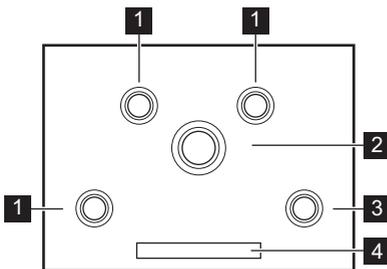


Mobile da incasso con forno

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.

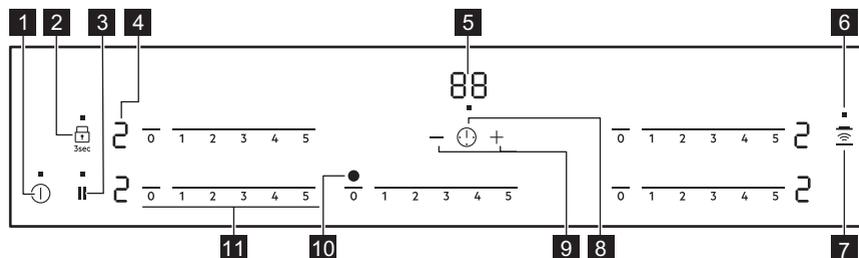
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Bruciatore semirapido
2 Bruciatore multi corona
3 Brûleur auxiliaire
4 Pannello dei comandi

4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	ⓘ	ON / OFF Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	🔒	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3		Pausa Per attivare e disattivare la funzione.
4	-	Display livello di potenza Per mostrare il livello di potenza.
5	-	Display timer Indica il tempo in minuti.
6	■	Spia LED Per mostrare la funzione attivata.
7	📶	Hob ² Hood Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
8	⌚	- Per attivare e disattivare il Timer.
9	+ / -	- Per aumentare o ridurre il tempo.
10	-	Area per segnale a infrarossi Hob ² Hood Alla comunicazione cappa.
11	-	Barra dei comandi Per impostare il valore di potenza per il bruciatore.

4.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	Il bruciatore è disattivato.
1 - 5	Il bruciatore è in funzione.

Display	Descrizione
	È presente un malfunzionamento.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Pausa è attiva.
	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

4.4 Indicatore superficie calda



AVVERTENZA!

Se la zona di cottura si surriscalda in fase di cottura, l'indicatore di potenza mostra un'avvertenza Superficie Calda  quando la zona cottura è spenta. L'indicatore Superficie Calda viene visualizzato fino a che la zona di cottura non si raffredda.

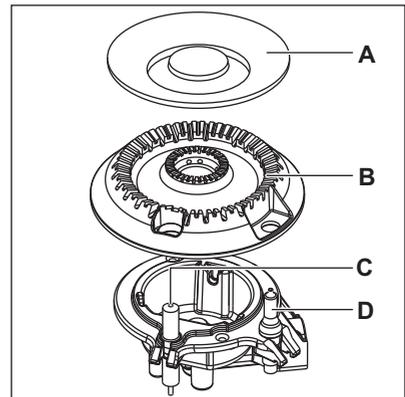
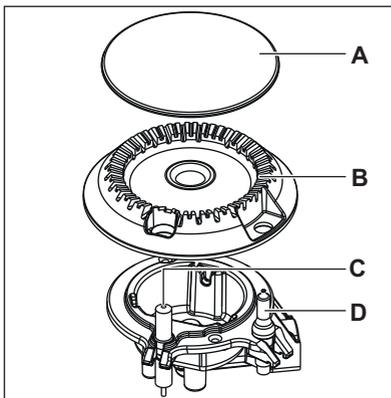
5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Panoramica bruciatore



- A. Spartifiamma bruciatore
- B. Corona bruciatore
- C. Candela di accensione
- D. Dispositivo di sicurezza per fiamma

5.2 Accensione del bruciatore

 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. Sfiocare  per 1 secondo per attivare il piano cottura.
Dopo 20 secondi non utilizzo, il piano cottura si disattiva.
2. Dopo l'animazione delle spie, quando si vede  sul display, sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.

Per impostare o modificare il livello di potenza.

 Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, controllare che la corona e il cappuccio siano nelle posizioni corrette, quindi pulire la componente metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma (Cfr. "Manutenzione e pulizia").

 Se il bruciatore per sbaglio si spegne, il piano cottura riaccende il bruciatore 3 volte. Se ancora la fiamma non si accende, compare .

 Se compare , disattivare e attivare il piano cottura. Dopo l'animazione delle spie, quando ricompare , sfiorare  e poi  entro 3 secondi. Quando si vede  il guasto è stato resettato.

5.3 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, toccare la barra di controllo fino a portarla in posizione off .

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

5.4 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutti i bruciatori sono disattivati,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- non è stato spento un bruciatore o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello	Tempo (ore)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Bloccare o sbloccare il piano cottura

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre i bruciatori sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per bloccare il pannello dei comandi:

1. Impostare il livello di potenza.
2. Sfiore .
3.  compare sul display del bruciatore.

Per sbloccare il pannello dei comandi toccare nuovamente .

-  Sarà possibile spegnere i bruciatori mentre il pannello dei comandi è bloccato.
- Utilizzare  per disattivare il piano cottura.

Per impostare il blocco sicurezza bambini:

1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Toccare  per 3 secondi, per attivare il blocco.  si accende in tutte le barre di controllo.
3. Premere  per spegnere il piano cottura.

-  Sarà possibile sbloccare il piano cottura mentre il blocco bambini è in funzione.

Per sbloccare temporaneamente:

1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Sfiore il tasto  per 3 secondi.
3.  compare sul display del bruciatore.
4. Impostare il livello di potenza.
5. Al termine del processo di cottura e dopo aver spento il piano cottura, la funzione Blocca è attiva.

Per sbloccare completamente:

1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il blocco si disattiva.
3. Premere  per spegnere il piano cottura.

5.6 Pausa

La funzione imposta tutti i bruciatori in funzione sul livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

Quando la funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiore  per attivare la funzione.

 non si accende.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

5.7 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminati diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.8 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul

piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

 La cappa funziona solo quando il piano cottura viene attivato.

 Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

 Il piano cottura imposta automaticamente la velocità della ventola a seconda del processo di cottura.

Modalità automatiche

Modalità	Descrizione della modalità	Illuminazione automatica	Velocità automatica della ventola
H0	Manuale	Spento	Spento
H1	Luce auto	In data	Spento
H2	Velocità fissa	In data	1
H3	Velocità auto bassa	In data	0-1
H4	Velocità auto Media	In data	0-1

Modalità	Descrizione della modalità	Illuminazione automatica	Velocità automatica della ventola
H5	Velocità auto Alta	In data	0-2
H6	Velocità auto Intensa	In data	0-3

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Toccare  per 3 secondi, il display si accende e si spegne.
3. Sfioccare il tasto  per 3 secondi.
4. Sfioccare  alcune volte finché si accende .
5. Sfioccare  del Timer per selezionare una modalità automatica.

 Toccare  per impostare manualmente la velocità.

 Toccare più a lungo  per spegnere la ventola e la luce.



AVVERTENZA!

Al termine della cottura la cappa non si spegne automaticamente. Spegnerla manualmente.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

6.1 Pentole



ATTENZIONE!

Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta o coccio, grill o piastre tostapane.



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.

**ATTENZIONE!**

I liquidi versati durante la cottura possono causare la rottura del vetro.

6.2 Diametro delle pentole



Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Multi corona	220 - 260
Semirapido (posteriore sinistro)	120 - 240
Semirapido (posteriore destro)	120 - 240
Semirapido (anteriore sinistro)	120 - 220
Ausiliario	80 - 180

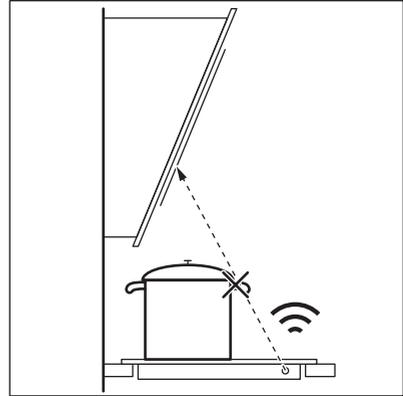
6.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad

esempio con una mano o il manico di una pentola). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.



Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob²Hood.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare le apparecchiature controllate in modalità remota quando viene usata la funzione sul piano cottura.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

6.4 Esempi di impiego per la cottura

I dati nella tabella mostrano esempi dell'impostazione di calore e dei tempi di cottura per una frittura delicata e intensa, oltre che per una cottura delicata.

- Regolare le impostazioni a seconda del tipo di alimenti, quindi il tipo di gas usato, il materiale e le dimensioni delle pentole. Rimandiamo ai diametri

dei tegami nella sezione Consigli e Suggestioni.

- Per una cottura delicata usare il bruciatore ausiliario o il bruciatore semi-rapido con spartifiamma.
- Per una distribuzione del calore uniforme usare pentole rivestite e cucinare su bruciatori ausiliari o semi-rapidi.
- Ogni esempio nella seguente tabella mostra due o tre passaggi.
- Se si usa una padella, scaldare come prima cosa l'olio; in fase di frittura tenere la pentola a una temperatura costante in linea con i valori indicati nella tabella.

Simboli del metodo di cottura usati nella tabella:

	Riscaldare l'olio
	Cottura rapida
	Riscaldare fino a ebollizione
	Cottura a fuoco lento
	Miscelazione, mix di ingredienti

Alimenti	P or zi oni	Bruciatore	Fase 1			Fase 2			Fase 3				
			Simbolo	Li ve Il o	Tempo (min.)	Simbolo	Li ve Il o	Tempo (min.)	Simbolo	Li ve Il o	Tempo (min.)		
Crepe	4	SR		5	1-4		2	4-8					
Hamburgers	2	AUX		5	1-5		3	4-8					
Hamburgers	3	SR		5	1-5		3	4-8					
Hamburgers	4	MC		5	1-5		3	4-7					
Patine fritte	4	MC		5	20-30								
Besciamella ¹⁾	4	AUX		1	5-10		2)	5	5-10		2)	1	4-8

Porridge di riso¹⁾

4 AUX



5 10-20



1 30-40

1) Mescolare continuamente

2) Senza coperchio

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Consigliamo di attivare la funzione del dispositivo di blocco / sicurezza bambini (Rimandiamo a "Bloccare o sbloccare il piano cottura" nel capitolo "Uso quotidiano").
- 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.



La presenza di acqua o altri liquidi sul pannello dei comandi può accidentalmente attivare o disattivare le funzioni del piano cottura.



AVVERTENZA!

Non usare coltelli, raschietti o strumenti simili per pulire la superficie del vetro o tra i bordi del bruciatore e del telaio (se pertinente).

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

7.2 Supporti pentole



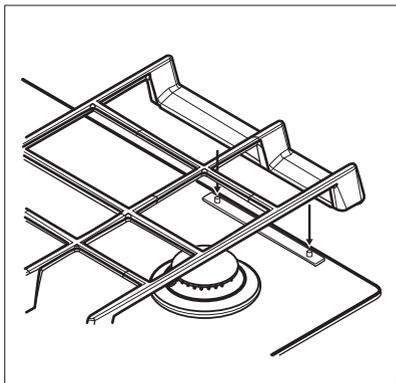
I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.



Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.

2. 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.

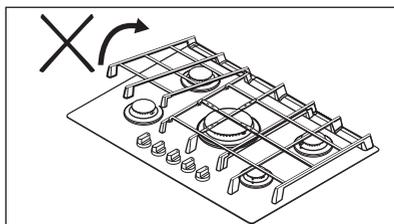
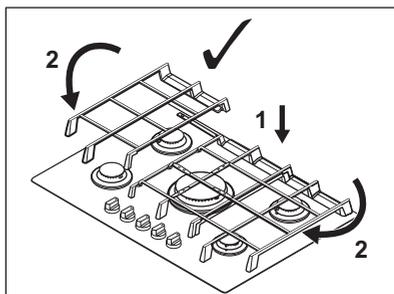
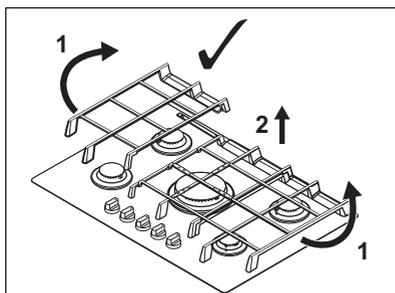


7.3 Rimozione dei supporti pentole

Per mantenere i supporti nella posizione corretta, questi vengono montati su perni metallici sul lato posteriore del piano di cottura. Per consentire una migliore pulizia, è possibile rimuovere i supporti pentole dal piano di cottura. Sollevare le griglie del piano cottura mantenendole in posizione orizzontale e nell'ordine giusto come illustrato nell'immagine.



Non sollevare i supporti pentole tenendoli inclinati, per evitare qualsiasi tipo di sollecitazione sui perni metallici. Farlo potrebbe danneggiare i perni e causarne la rottura.



La forma dei supporti pentole e il numero di bruciatori possono variare in altri modelli dell'apparecchiatura.

7.4 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.

7.5 Pulizia della candela di accensione e del dispositivo di sicurezza della fiamma

Tenere puliti la componente metallica della candela di accensione e il dispositivo di sicurezza della fiamma, usando un panno umido o una spugna per evitare difficoltà di accensione o di riconoscimento della fiamma. Controllare

che la corona del bruciatore non sia bloccata da residui di cibo.

7.6 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. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non viene configurata l'impostazione calore per 20 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	La funzione di Sicurezza bambini entra in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	È presente un malfunzionamento.	Per resettare il guasto, disattivare e attivare il piano cottura, dopo l'animazione delle spie, quando ricompare  , toccare  e poi  entro 3 secondi. Quando si vede  il guasto è stato resettato. Verificare che la corona e il cappuccio della fiamma siano posizionati correttamente e pulire la componente metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare  .	Il piano cottura è troppo caldo.	Attendere alcuni minuti per raffreddare il piano cottura. Ove possibile, mettere le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Compare  .	È presente un malfunzionamento.	Attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso  .

Problema	Possibile causa	Rimedio
Compare E7 .	Troppi tentativi di cancellare.	Attendere 15 minuti e attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso F .
E e il numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare b .	C'è sporcizia intorno all'area dei bruciatori.	Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

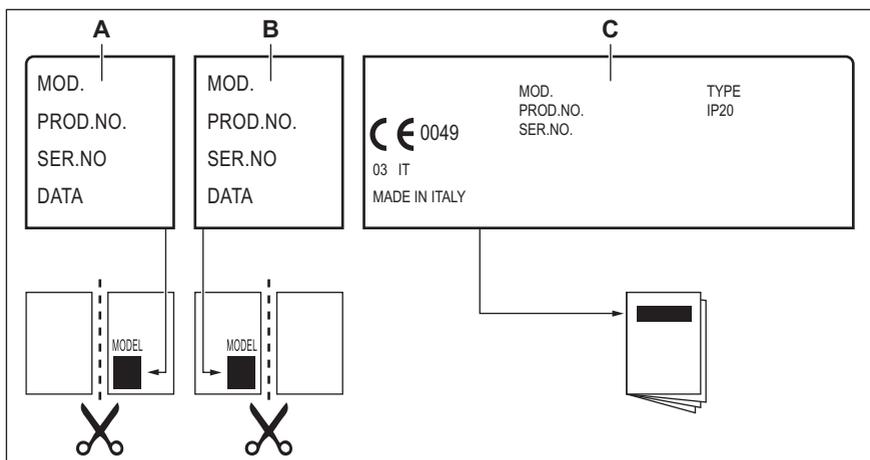
8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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	890 mm
Profondità	510 mm

9.2 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50/60 Hz		

Categoria dell'apparecchiatura:	I12H3+
Collegamento gas:	G 1/2"
Classe dell'apparecchiatura:	3

9.3 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Multi corona	3,5	1,75	146
Semi rapido	1,9	0,7	96x
Ausiliario	1,0	0,38	76X

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

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE	PORTATA NOMINALE GAS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi corona	3,6	1,8	095	262	257
Semi rapido	1,9	0,75	71	138	136
Ausiliario	1,0	0,47	50	73	71

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	KGV9539IK	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di bruciatori a gas	5	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Semirapido	57.5%
	Posteriore destro - Semirapido	57.5%
	Centrale - Multi Corona	54.7%
	Anteriore sinistro - Semirapido	54.5%
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile

Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	56.1%
--	-------

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

10.2 Risparmio energetico

- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.
- Centrare la pentola sul bruciatore.
- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- 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



867345118-D-412018

