Thinking of you
Electrolux

EGE6182NOK

EN	HOB	USER MANUAL 2
PT	PLACA	MANUAL DE INSTRUÇÕES 17
TR	OCAK	KULLANMA KILAVUZU 33

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. DAILY USE 7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 8
6. CARE AND CLEANING 9
7. TROUBLESHOOTING 10
8. INSTALLATION 12
9. TECHNICAL INFORMATION 15

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



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



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: PT TR

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

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

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.

- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

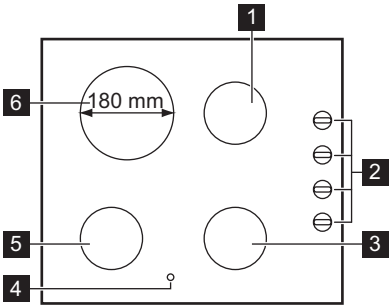
2.4 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Control knobs
3 Auxiliary burner
4 Residual heat indicator
5 Rapid burner
6 Electric cooking zone 1800 W

3.2 Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
✶ 🔥	ignition position / maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

3.3 Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position
1	minimum heat
6	maximum heat

3.4 Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.

WARNING!
Risk of burns from residual heat!

4. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Ignition of the burner

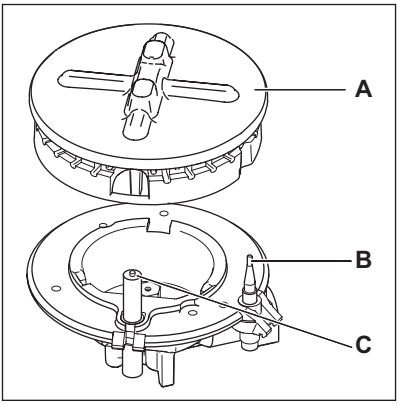
WARNING!
Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position ( ) and push it down.
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

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



A) Burner cap and crown
B) Thermocouple
C) Ignition candle

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

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

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

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

4.2 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

WARNING!
Always turn the flame down or switch it off before removing the pans off the burner.

4.3 Operating electric zones

To switch on and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counterclockwise. To switch off turn the knob to the 0.
Power indicator is activated when electric cooking zone is turned on, and will stay on until electric cooking zone is switched off.

When a cooking zone operates, it hums for a short time. This is typical of all ceramic glass cooking zones and does not show that the appliance operates incorrectly.

4.4 Before first use

Put on all cooking zones a pan filled with some water. Set the maximum position and operate the appliance for approximately 10 minutes until water inside the pans boils. After that, operate the appliance at minimum position for 20 minutes. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.
After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

4.5 Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

5.1 Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the electrical cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and electrical cooking zones must have the same dimensions.

5.2 Cookware

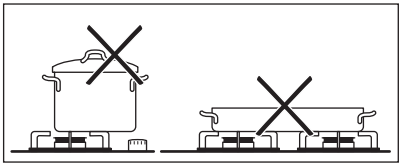
- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on glass-ceramic surface.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	160 - 260 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 160 mm

WARNING!
Do not use cast iron pans, potstones, grill or toaster plates on gas burners.

WARNING!
Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up.
Do not put the same pan on two burners.



WARNING!
Make sure that pot handles is not above the front edge of the cooktop. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

Do not put unstable or damaged pots on the rings to prevent from spill and injury.

WARNING!
Do not use a flame diffuser.

WARNING!
Liquids spilt during cooking can cause the glass to break

6. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
Deactivate the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply before you clean or do maintenance work.

Let the gas burner become cool before you clean it.

It is best to clean the electrical cooking zone while it is still warm because you can remove spillage more easily.

WARNING!
Sharp objects and abrasive cleaning agents can damage the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. You must wash them **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, be careful when you dry them as the enamel coating occasionally can have rough edges. If necessary, you can remove stubborn stains with a paste cleaner.
- After you clean the pan supports, make sure that they are in the correct position.
- Make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner for the burner to operate correctly.

- **To prevent the hob top from damage, be very careful when you replace the pan supports.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar. Use a special glass ceramic scraper. Put the scraper on the glass ceramic surface at an acute angle and slide the blade on the surface.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a

special cleaner applicable for surface of hob..

2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WARNING!
Do not use knives, scrapers or similar instruments to clean the surface of the glass or between the rims of the burners and the frame (if applicable).

WARNING!
Do not slide cookware over the glass because it could scratch the surface. Also, do not let hard or sharp objects fall onto the glass or hit the edge of the hob.

6.1 Cleaning of the spark plug

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

6.2 Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas.	• There is no electrical supply.	• Make sure that the appliance is connected and the electrical supply is switched on. • Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
There is no spark when lighting the gas.	• The burner cap and crown are placed unevenly.	• Make sure that the burner cap and crown are in the correct positions.
The flame is blown out immediately after ignition.	• The thermocouple is not heated sufficiently.	• After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly.	• The burner crown is blocked with food residue.	• Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	• There is no electrical supply.	• Make sure that the appliance is connected and the electrical supply is switched on. • Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The electrical cooking zone does not heat up.	• There is no electrical supply. • The wrong knob is used to operate the cooking zone.	• Make sure that the appliance is connected and the electrical supply is switched on. • Make sure that you turn the correct control knob. • Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The effectiveness of the hob is not satisfactory.	• The hob is not clean. • The cookware is not correct.	• Make sure that the hob is clean and dry. • Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone. • Make sure that the cookware has a flat bottom. • Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

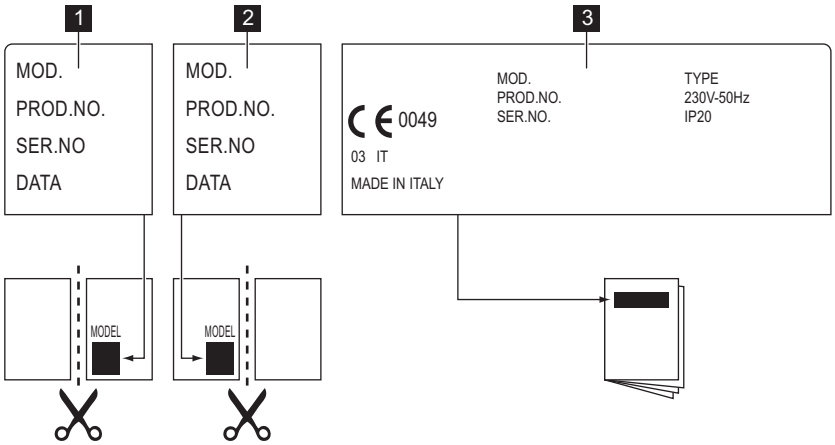
These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

8. INSTALLATION

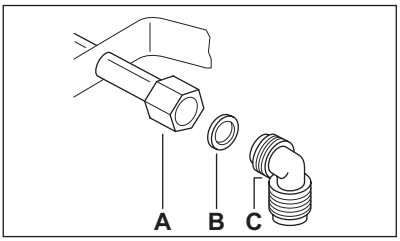
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

WARNING!
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

8.1 Gas Connection

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

Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



A) End of shaft with nut

B) Washer

C) Elbow

Liquid gas: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

– it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
– it is no longer than 1500 mm;
– it shows no throttles;
– it is not subject to traction or torsion;
– it does not get in touch with cutting edges or corners;
– it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

– it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
– the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
– the fastening clamps are not rusted;
– expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

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

8.2 Injectors replacement

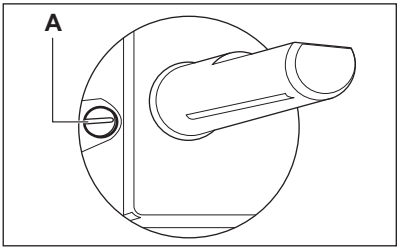
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.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

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

8.3 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20 20 mbar (or natural gas G20 13 mbar [1)]) to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.
- If you change from natural gas G20 20 mbar to natural gas G20 13 mbar**1)** undo the by-pass screw about 1/4 of a turn.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 13 mbar**1)**, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn.
- If you change from natural gas G20 13 mbar**1)** to natural gas G20 20 mbar to tighten the by-pass screw about 1/4 of a turn.

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

8.4 Electrical connection

- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load

1) only for Russia

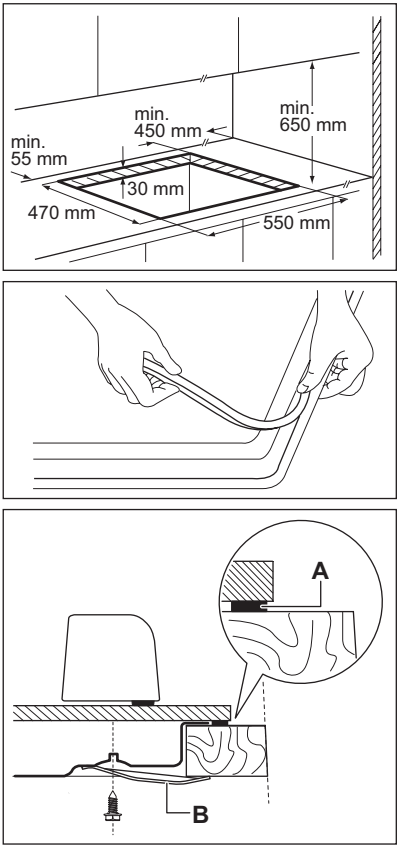
marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.

- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

8.5 Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

8.6 Building In



A) supplied seal

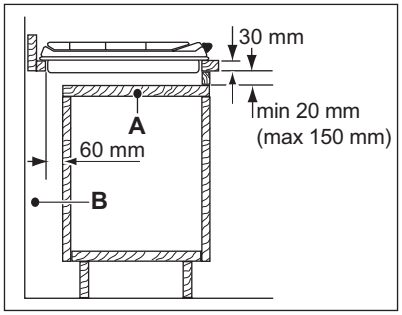
B) supplied brackets

CAUTION!
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

8.7 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

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

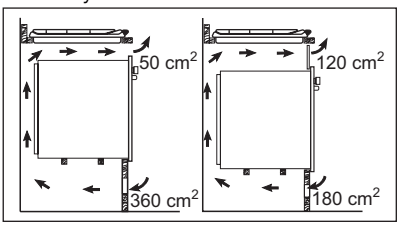


A) Removable panel

B) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



9. TECHNICAL INFORMATION

Hob dimensions

Width:	580 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	550 mm
Length:	470 mm

Heat input

Rapid burner:	2.7 kW
Semi-rapid burner:	1.9 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
Electric zone:	1.8 kW
TOTAL GAS POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 5.6 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 407 g/h
TOTAL ELECTRIC POWER:	1.8 kW
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Gas category:	II2H3B/P
Gas connection:	G 1/2”
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	42

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER			
			NATURAL GAS G20 (2H) 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Semi-rapid	1.9	0.45	96	0.181	71	138
Rapid	2.7	0.75	130	0.257	86	196

Gas burners G20 13 mbar - only Russia

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER	
			NATURAL GAS G20 (2H) 13 mbar	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h
Auxiliary	1.0	0.33	82	0.106
Semi-rapid	2.0	0.45	111	0.212
Rapid	3.0	0.75	149	0.318

10. ENVIRONMENT CONCERNS

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

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 18
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 19
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 21
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA 22
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS 24
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 24
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 26
8. INSTALAÇÃO 28
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA 31

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:

Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com

Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration

Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.
Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

Aviso / Cuidado - Informações de segurança.

Informações gerais e conselhos úteis

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2. ⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT TR

2.1 Instalação

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não en-

tram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

2.2 Utilização

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar quebras, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.

- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho fica instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes sobre a mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

2.3 Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

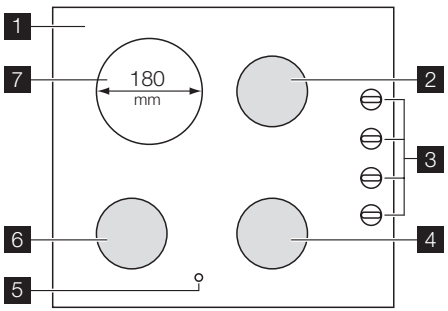
2.4 Eliminação

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para mais informações sobre a forma como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da mesa de trabalho



1 Queimador semi-rápido
2 Comandos
3 Queimador auxiliar
4 Indicador de calor residual
5 Queimador rápido
6 Zona de cozedura eléctrica de 1800 W

3.2 Botões de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás / posição desligado
✱ 🔥	posição de ignição / fornecimento máximo de gás
🔥	fornecimento mínimo de gás

3.3 Botões de controlo das zonas de cozedura eléctricas

Símbolo	Função
0	posição off (desligado)
1	aquecimento mínimo
6	aquecimento máximo

3.4 Indicação de calor residual

O indicador de calor residual acende quando um foco está quente.

ADVERTÊNCIA
Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Ignição do queimador

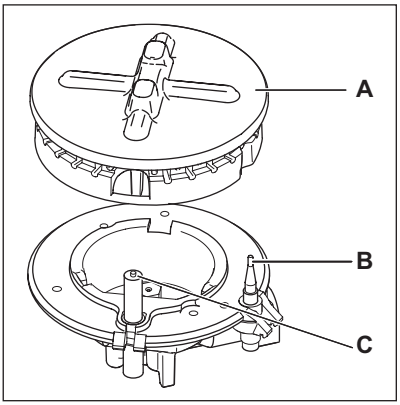
ADVERTÊNCIA
Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo (✱ 🔥) e pressione-o.
2. Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama após a regularização da mesma.

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



A) Tampa e coroa do queimador
B) Termóstato
C) Ignição

ADVERTÊNCIA
Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.
Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição off (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico. Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.

Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isso é normal.

4.2 Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo ● .

ADVERTÊNCIA
Reduza sempre a chama ou apague-a antes de retirar as panelas do queimador.

4.3 Funcionamento das zonas eléctricas

Para ligar e aumentar a temperatura, rode o botão para a direita. Para diminuir a temperatura, rode o botão para a esquerda. Para desligar, rode o botão para 0.
O indicador de funcionamento acende quando a zona de cozedura eléctrica é ligada e permanece aceso até a zona de cozedura eléctrica ser desligada.

Quando um foco é activado, emite um zumbido durante um curto período. Isto é uma característica de todas as placas de vitrocerâmica e não significa que o aparelho esteja avariado.

4.4 Antes da primeira utilização

Coloque um tacho com alguma água em todas as zonas de cozedura. Seleccione a regulação máxima e deixe o aparelho em funcionamento durante 10 minutos ou até que a água ferva em todos os tachos. Em seguida, deixe o aparelho em funcionamento na regulação mínima durante 20 minutos. Durante este período, é possível que se liberte um odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.
Após esta operação, limpe o aparelho com um pano macio embebido em água quente e detergente.

4.5 Exemplos de aplicações de cozinha

Regulação do aquecimento:	**Utilize para:**
1	Manter quente
2	Lume muito brando
3	Lume brando
4	Fritar/dourar
5	Levar à fervura
6	Levar à fervura/fritura rápida/fritura prolongada

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Desligue a zona de cozedura eléctrica antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- O fundo do tacho deve ter dimensão igual à da zona de cozedura eléctrica.

5.2 Tachos e panelas

- A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.
- Os tachos e panelas de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

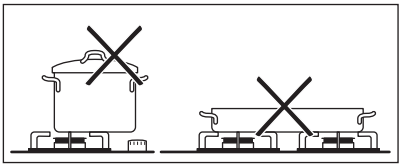
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.

Utilize apenas tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho
Rápido	160 - 260 mm
Semi-rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 160 mm

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

ADVERTÊNCIA
Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não tocam nos botões de comando. Se os botões de comando ficarem debaixo dos fundos dos tachos, a chama aquece-os.
Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



ADVERTÊNCIA
Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam directamente acima da extremidade dianteira do fogão. Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados nos anéis, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou danificados nos anéis, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.

ADVERTÊNCIA
Não utilize um difusor de chama.

ADVERTÊNCIA
O derrame de líquidos durante a cozedura pode originar a quebra do vidro

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpe o aparelho após cada utilização.

Utilize sempre tachos com a base limpa.

ADVERTÊNCIA
Desligue o aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.

Deixe o queimador de gás arrefecer antes de o limpar.

Quanto à zona de cozedura eléctrica, é melhor limpá-la ainda morna para ser mais fácil remover a sujidade.

ADVERTÊNCIA
Os objectos aguçados e os produtos de limpeza abrasivos danificam o aparelho.
Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

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

- Pode remover os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
- Os suportes para panelas **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. Deve lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, pode remover as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
- Após a limpeza dos suportes para panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas ficam centrados nos queimadores.

- **Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**

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

Remoção de sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contenham açúcar. Utilize um raspador especial para vitrocerâmica. Posicione o raspador sobre a superfície vitrocerâmica em ângulo agudo e faça deslizar a lâmina sobre a superfície.
   – **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário e de água, salpicos de gordura e descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza adequado para a superfície da placa.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

ADVERTÊNCIA
Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície do vidro ou entre os rebordos dos queimadores e da estrutura (se aplicável).

ADVERTÊNCIA
Não arraste tachos sobre o vidro porque podem riscar a superfície. Não permita também que caiam objectos rígidos ou aguçados sobre o vidro ou sobre as extremidades da placa.

6.1 Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

6.2 Manutenção periódica

Entre em contacto periodicamente com o seu centro de assistência local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca ao tentar acender o gás.	• Não existe alimentação eléctrica.	• Certifique-se de que o aparelho está ligado e tem alimentação eléctrica. • Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.
Não existe faísca ao tentar acender o gás.	• A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	• Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	• O termopar não está suficientemente quente.	• Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 5 segundos.
O anel de gás em combustão não é uniforme.	• A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	• Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que não há partículas de alimentos na coroa do queimador.
O aparelho não funciona.	• Não existe alimentação eléctrica.	• Certifique-se de que o aparelho está ligado e tem alimentação eléctrica. • Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.
A zona de cozedura eléctrica não aquece.	• Não existe alimentação eléctrica. • Utilizou o botão errado para activar a zona de cozedura.	• Certifique-se de que o aparelho está ligado e tem alimentação eléctrica. • Certifique-se de que rodou o botão de comando correcto. • Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.

Problema	Causa possível	Solução
A eficácia da placa não é satisfatória.	• A placa não está limpa. • O tacho não é adequado.	• Certifique-se de que a placa está limpa e seca. • Certifique-se de que utiliza um tacho com a dimensão correcta para a zona de cozedura. • Certifique-se de que o tacho tem a base plana. • Certifique-se de que a regulação de calor é a correcta para o tipo de cozedura.

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

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

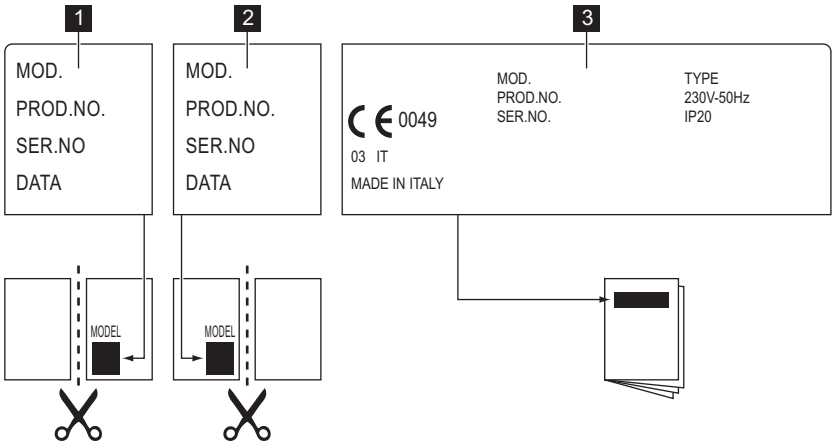
Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.

- Descrição do modelo .....
- Número do produto (PNC) .....
- Número de série (S.N.) .....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

7.1 Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



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

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

3 Cole-o no manual de instruções

8. INSTALAÇÃO

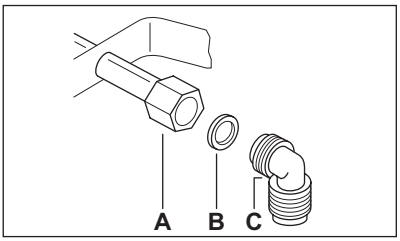
ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

ADVERTÊNCIA
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

8.1 Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.

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



A) Extremidade do veio com porca de parafuso

B) Anilha

C) Cotovelo

Gás líquido: utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O

tubo flexível está pronto para aplicação quando:

– não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
– não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
– não apresenta estrangulamentos;
– não está sujeito a tracção ou torção;
– não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
– pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:

– não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão;
– o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
– os grampos de fixação não estão enferrujados;
– o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis uma ou mais anomalias, não repare o tubo e substitua-o.

Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução à base de sabão e **não uma chama**!

8.2 Substituição dos injectores

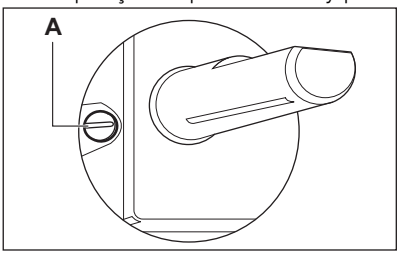
1. Remova os suportes para panelas.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

8.3 Regulação para o nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass.



A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso.
- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta.

ADVERTÊNCIA
Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

8.4 Ligação eléctrica

- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na

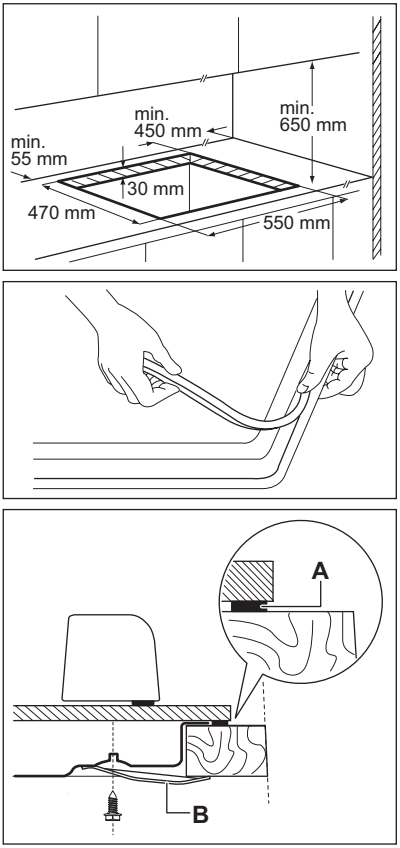
placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.

- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

8.5 Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

8.6 Encastre



A) vedante fornecido

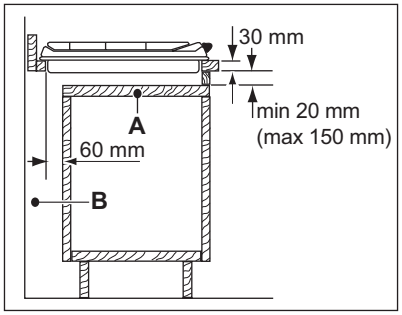
B) suportes fornecidos

CUIDADO
Instale o aparelho apenas numa bancada que tenha a superfície plana.

8.7 Possibilidade de encastrar

Móvel de cozinha com porta

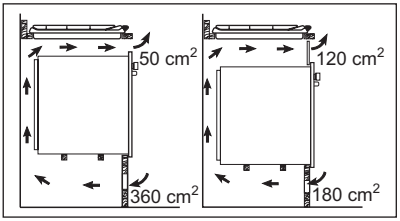
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



A) Painel amovível
B) Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dimensões da placa

Largura:	580 mm
Comprimento:	510 mm

Dimensões da cavidade da placa

Largura:	550 mm
Comprimento:	470 mm

Produção de calor

Queimador rápido:	2,7 kW
Queimador semi-rápido:	1,9 kW
Queimador auxiliar:	1,0 kW
Zona eléctrica:	1,8 kW
POTÊNCIA TOTAL DO GÁS:	G20 (2H) 20 mbar = 5,6 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 407 g/h G31 (3+) 37 mbar = 400 g/h
POTÊNCIA ELÉCTRICA TOTAL:	1,8 kW
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria de gás:	II2H3+
Ligação do gás:	G 1/2”
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

Diâmetros de bypass

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Auxiliar	28
Semi-rápido	32
Rápido	42

Queimadores de gás

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL	POTÊNCIA REDUZIDA	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28–30 mbar	G31 37 mbar
						g/h	g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rápido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rápido	2.7	0.75	130	0.257	86	196	193

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

İÇINDEKILER

1. GÜVENLIK BILGILERI 34
2. GÜVENLIK TALIMATLARI 35
3. ÜRÜN TANIMI 37
4. GÜNLÜK KULLANIM 37
5. YARARLI IPUÇLARI VE BILGILER 39
6. BAKIM VE TEMIZLIK 40
7. SORUN GIDERME 41
8. MONTAJ 43
9. TEKNIK BILGILER 45

SİZİ DÜŞÜNÜR

Bir Electrolux ürünü aldığınız için teşekkür ederiz. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Web sitemizi aşağıdakiler için ziyaret edin:

Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri alın:
www.electrolux.com

Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:
www.electrolux.com/productregistration

Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.
Servis ile iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin.
Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır. Model, PNC, Seri Numarası.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri.

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevresel bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

⚠ **UYARI**
Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınırlar. Isıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Cihazı çalıştırmak için harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangınla sonuçlanabilir.
- Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.
- Pişirme alanları üzerinde bir şey bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.

- Isınabileceklerinden dolayı ocak yüzeyleri üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cam seramik yüzeyin çatlak olması halinde, elektrik çarpması olasılığını engellemek için cihazı kapayın.

2. ⚠ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu cihaz aşağıdaki pazarlar için uygundur:
PT TR

2.1 Montaj

⚠ **UYARI**
Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarına uyun.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yakınına veya pencere altına monte etmeyin. Bu durum, sıcak pişirme kaplarının kapı ya da pencere açıldığında cihazdan düşmesini önler.
- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmece arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihazın altına, yere temas etmesini engelleyecek ısıya dayanıklı bir panel konmasını tavsiye ediyoruz.

Elektrik bağlantısı

⚠ **UYARI**
Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Doğru elektrik kablosunu kullanın.
- Elektrik bağlantılarının dolanmasını önleyin.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda elektrik bağlantılarının veya prizin (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Cihazın montajının doğru yapıldığından emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin çok fazla ısınmasına neden olabilir.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilim azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik fişine (varsa) veya kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

Gaz bağlantısı

- Tüm gaz bağlantıları bir kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz çevresinde hava devridaimi olduğundan emin olun.
- Gaz beslemesi ile ilgili bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini boşaltan bir cihaza bağlanmaz. Cihazı mutlaka geçerli montaj yö-

netmeliklerine göre bağlayın. Yeterli havalandırma ile ilgili gereksinimlere dikkat edin.

2.2 Kullanım amacı

UYARI
Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Cihazı suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle kullanmayın.
- Pişirme bölgelerinin üzerine çatal-bıçak veya tencere kapağı koymayın. Isınırlar.
- Kullandıktan sonra pişirme bölgelerini "kapalı" konumuna getirin.
- Cihazı çalışma tezgahı veya eşya koyma yeri gibi kullanmayın.
- Cihazın yüzeyi çatlarsa, cihazın elektriğini hemen güç kaynağından kesin. Bunun amacı elektrik çarpmasını önlemektir.

UYARI
Patlama veya yangın riski vardır.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldıklarında yanıcı buharlar çıkarabilirler. Bunlarla pişirme yaparken açık alev ya da ısınmış nesneleri yağlardan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buharlar anlık yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek artıkları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.

UYARI
Cihazın zarar görme riski vardır.

- Kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Pişirme kaplarını kuruyana dek kaynatmayın.
- Nesnelerin ya da pişirme kaplarının cihaz üzerine düşmesine izin vermeyin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini, üzerindeki pişirme kapları boşken veya üzerinde pişirme kabı yokken kullanmayın.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Dökme demir, alüminyum ya da altları hasarlı pişirme kapları cam seramiğin çizilmesine yol açabilir. Ocak bölmesindaki nesnelerin yerini değiştirirken daima kaldırın.
- Cihazın yerleştirildiği odayı iyice havalandırın.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Ocak bekinin boyutlarından büyük olan doğru şekil ve çapa sahip, sağlam yapıdaki pişirme kaplarını kullanın. Cam plakanın (varsa) aşırı ısınması ve yırtılması riski vardır.
- Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmediğinden emin olun.
- Tavaların halkaların ortasına konumlandığından ve pişirme alanının kenarlarından taşmadığından emin olun.
- Sadece cihaz ile verilen aksesuarları kullanın.
- Ocak bekine bir alev dağıtıcı takmayın.

2.3 Bakım ve Temizlik

UYARI
Cihazın zarar görme riski vardır.

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Ocak beklerini bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücüleri veya metal cisimleri kullanmayın.

2.4 Elden çıkarma

UYARI
Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazı nasıl doğru şekilde elden çıkaracağınıza ilişkin bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Harici gaz borularınının bağlantısını kesin.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35

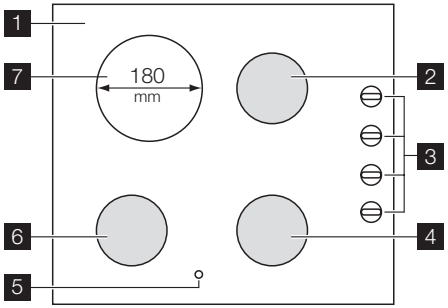
www.electrolux.com

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Pişirme yüzeyi düzeni



1 Yarı-hızlı ocak beki
2 Kontrol düğmeleri
3 Yardımcı ocak beki
4 Atıl ısı göstergesi
5 Hızlı ocak beki
6 Elektrikli pişirme bölgesi 1800 W

3.2 Kontrol düğmeleri

Sembol	Açıklama
●	Gaz beslemesi yok / off (kapalı) konum
✶ 🔥	Ateşleme pozisyonu / maksimum gaz beslemesi
🔥	Minimum gaz beslemesi

3.3 Elektrikli pişirme bölgeleri kontrol düğmeleri

Simge	Fonksiyon
0	kapalı konumu

Simge	Fonksiyon
1	minimum ısı
6	maksimum ısı

3.4 Atıl ısı göstergesi

Atıl ısı göstergesi, pişirme bölgesi sıcak olduğu zaman yanar.

UYARI
Atıl ısıdan dolayı yanma riski!

4. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.

4.1 Ocak bekini ateşleme

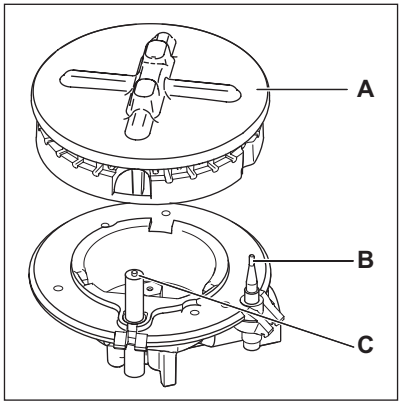
UYARI
Mutfakta açık ateş kullanırken çok dikkatli olun. Üretici, ateşin yanlış kullanımı nedeniyle ortaya çıkan durumlardan hiçbir şekilde sorumlu değildir.

Her zaman ocak bekini pişirme kabını koymadan önce yakın.

Ocak bekini yakmak için:

1. Kontrol düğmesini saatin tersi yönde, maksimum konuma çevirin (✲) ve aşağı bastırın.
2. Kontrol düğmesini yaklaşık 5 saniye basılı tutun; bu sayede gaz kesme emniyeti ısınacaktır. Aksi takdirde gaz beslemesi kesilecektir.
3. Normal hale geldikten sonra alevi ayarlayın.

Birkaç denemeden sonra ocak beki yanmazsa, bek alev başlığının ve kapağının doğru yerleştirildiğinden emin olun.



A) Ocak beki kapağı ve alev başlığı
B) Gaz kesme emniyeti
C) Ateşleme ucu

UYARI
Kontrol düğmesini 15 saniyeden daha uzun süre basılı tutmayın.
Ocak beki 15 saniye geçmesine rağmen yanmazsa, kontrol düğmesini bırakın, düğmeyi kapalı konumuna getirin ve ocak bekini tekrar yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyin.

Elektrik olmaması halinde, ocak beki elektriksiz olarak da yakılabilir; böyle bir durumda, beke bir ateş yaklaştırıp, ilgili düğmeye basın ve maksimum gaz konumuna gelene kadar saatin tersi yönde çevirin.

Eğer brülör kazara sönerse, kontrol düğmesini off (kapalı) konumuna getiriniz ve en az 1 dakika sonra brülörü tekrar yakmaya çalışınız.

Montaj veya elektrik kesintisi sonrasında elektriğin gelmesiyle birlikte kıvılcım jeneratörü otomatik olarak çalışmaya başlayabilir. Bu normal bir durumdur.

4.2 Brülörü kapatma

Alevi söndürmek için, düğmeyi çevirerek ● sembolüne getiriniz.

UYARI
Pişirme kaplarını ocaktan almadan önce, mutlaka alevi kısın veya tamamen söndürün.

4.3 Elektrikli pişirme bölgelerinin çalıştırılması

Ocağı yakmak ve ısı ayarını artırmak için, düğmeyi saat yönünde çeviriniz. Isı ayarını azaltmak için, düğmeyi saatin tersi yönde çeviriniz. Ocağı söndürmek için, düğmeyi 0 konumuna getiriniz.
Güç göstergesi elektrikli pişirme bölgesi açılınca etkinleşir ve pişirme bölgesi kapatılıncaya kadar açık kalır.

Bir pişirme bölgesi çalışıyorken, kısa bir süre hafif uğultu çıkarır. Bu durum, tüm cam seramik pişirme bölgelerinin tipik bir özelliğidir ve cihazın yanlış çalıştığı veya arızalı olduğu anlamına gelmez.

4.4 İlk Kullanımdan Önce

Tüm pişirme bölgelerine içinde biraz su bulunan bir tava koyun. Cihazı maksimum konuma ayarlayın ve tavaların içerisindeki su kaynayana kadar yaklaşık 10 dakika kadar çalıştırın. Ardından, cihazı 20 dakika minimum konumda çalıştırın. Bu süre içerisinde, bir koku ve duman gelebilir. Bu normal bir durumdur. Hava akışının yeterli olduğundan emin olun.
Bu işlemden sonra cihazı ılık su ile ıslatılmış yumuşak bir bezle temizleyin.

4.5 Pişirme uygulamalarına örnekler

Isı ayarı:	Kullanım amacı:
1	Sıcak tutma
2	Hafif ısıtma
3	Isıtma
4	Kızartma / kavurma
5	Kaynama derecesine getirme
6	Kaynama derecesine getirme / hızlı kızartma / bol yağda kızartma

5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Enerji tasarrufu

- Mümkünse, kapaklarını pişirme kaplarının üzerine koyun.
- Pişirme kaplarını pişirme bölgesine, çalıştırmadan önce koyun.
- Atıl ısıyı kullanmak için, elektrikli pişirme bölgelerini pişirme süresi sona ermeden önce kapayın.
- Tencerelerin / tavaların altı ve elektrikli pişirme bölgeleri aynı boyuta sahip olmalıdır.

5.2 Pişirme kapları

- Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- Emaye çelikten yapılma veya tabanı alüminyum ya da bakır olan pişirme kapları, cam seramik yüzey üzerinde renk değişimine neden olabilir.

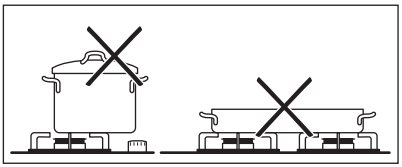
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıvının yavaş yavaş kaynamaya devam etmesi için alevin şiddetini azaltınız.

Sadece çapı ocak beklerinin boyutuna uygun olan pişirme kaplarını kullanın.

Ocak beki	Pişirme kaplarının çapları
Hızlı	160 - 260 mm
Yarı hızlı	120 - 220 mm
Yardımcı	80 - 160 mm

UYARI
Gazlı ocak bekleri üzerinde dökme demir pişirme kapları, taş kaplar, ızgara ya da kızartma kapları kullanmayın.

UYARI
Tencere diplerinin kontrol düğmelerinin üzerinde durmadığından emin olun. Tencere dipleri kontrol düğmelerinin üzerine gelirse, alev düğmeleri de ısıtır. İki ocak beki üzerine aynı tavayı koymayın.



UYARI
Tencere kulplarının ocağın ön kısmından dışarı taşmadığından emin olun. Maksimum denge ve daha düşük gaz tüketimi elde etmek için tencerelerin halkalara ortalanmış olarak konumlandırılmalarını sağlayın.

Dökülme ve yaralanmaları önlemek için halkaların üzerine dengesiz veya hasarlı tencereler koymayın.

UYARI
Alev dağıtıcı kullanmayın.

UYARI
Pişirme esnasında sıvı dökülmesi camın kırılmasına neden olabilir.

6. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyiniz.
Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanınız.

UYARI
Cihazı kapayın. Bakım işlemi veya temizlik yapmadan önce cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

Temizlemeden önce gaz bekini soğumaya bırakın.

Dökülen yemek artıkları daha kolay çıkacağından, elektrikli pişirme bölgesi en kolay şekilde hala ılıkken temizlenir.

UYARI
Sert ve aşındırıcı temizlik maddeleri cihaza zarar verebilir.
Güvenliğiniz için, cihazı buhar basınçlı veya yüksek basınçlı temizleyicilerle **temizlemeyin**.

Yüzey üzerinde bulunan çiziklerin ve koyu lekelerin, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.

- Izgaraları ocağın kolayca temizlenmesi için çıkarabilirsiniz.
- Emaye kısımları, kapak ve alev başlığını temizlerken ılık sabunlu su ile yıkayın ve yerlerine takmadan önce iyice kurutun.
- Paslanmaz çelik kısımları su ile iyice yıkayın ve yumuşak bir bezle kurulayın.
- Ocak ızgaraları bulaşık makinesinde **yıkanamaz**. Bunları **elde** yıkamanız gerekir.
- Ocak ızgaralarını elinizle yıkarken, emaye kaplama işlemi sırasında nadiren de olsa keskin kenarlar kalabileceğinden kurulama esnasında dikkatli olun. Gerekirse, inatçı lekeleri bir temizleme macunuyla çıkarabilirsiniz.
- Izgaraları temizledikten sonra, doğru yerleştirildiklerinden emin olun.
- Ocak beklerinin doğru çalışmasını sağlamak için ızgara kollarının, ocak bekinin merkezinde olduğundan emin olun.
- **Ocak yüzeyinin zarar görmemesi için ızgaraları değiştirirken çok dikkatli olun.**

Temizlik sonrasında, cihazı yumuşak bir bezle kurulayın.

Kirlerin temizlenmesi:

1. – **Şunları derhal temizleyin:** Erimiş plastik, plastik folyo ve şeker içeren yiyecekler. Özel bir cam seramik raspası kullanın. Raspayı cam seramik yüzey üzerine dar bir açıyla koyun ve bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.
   – Şunları temizlemeden önce **cihazı kapayıp soğumaya bırakın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
2. Cihazı nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyin.
3. Son olarak **cihazı temiz bir bezle silerek kurulayın.**

UYARI
Camın yüzeyini ya da ocak beki ve çerçeve (varsa) arasındaki bölümü temizlemek için bıçak, kazıyıcı ve benzeri aletler kullanmayın.

UYARI
Pişirme kaplarını camın üzerinde kaydırmayın, aksi halde yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ayrıca, camın üzerine sert ve keskin nesnelerin düşmesine veya bu nesnelerin ocağın kenarına çarpmasına izin vermeyin.

6.1 Ateşleme ucunun temizlenmesi

Bunun için metal elektrotlu bir seramik ateşleme ucu kullanılır. Ateşlemede zorluk yaşamamak için bu parçaları çok temiz tutun ve ocak beki alev başlığı deliklerinin tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

6.2 Periyodik bakım

Gaz besleme borusunu ve basınç ayarlayıcısını (eğer varsa) Yetkili Servisinize periyodik olarak kontrol ettiriniz.

7. SORUN GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Gazı ateşlerken kıvılcım çıkmıyor.	• Elektrik beslemesi yoktur.	• Cihazın bağlantılarının yapıldığından ve elektrik kaynağının açık olduğundan emin olun. • Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Gazı ateşlerken kıvılcım çıkmıyor.	• Ocak beki kapağı ve alev başlığı dengesiz yerleştirilmiştir.	• Ocak beki kapağının ve alev başlığının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Ateşlendikten sonra alev hemen sönüyor.	• Gaz kesme emniyeti yeterince ısınmamıştır.	• Alevi yaktıktan sonra, düğmeyi yaklaşık 5 saniye daha basılı tutun.
Gaz halkası düzensiz yanıyor.	• Ocak beki alev başlığı yiyecek artıkları ile tıkanmış olabilir.	• Enjektörün tıkalı olmadığından ve ocak beki alev başlığında yemek kalıntıları olmadığından emin olun.
Cihaz çalışmıyor.	• Elektrik beslemesi yoktur.	• Cihazın bağlantılarının yapıldığından ve elektrik kaynağının açık olduğundan emin olun. • Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Elektrikli pişirme bölgesi ısınmıyor.	• Elektrik beslemesi yoktur. • Pişirme bölgesini çalıştırmak için yanlış düğme kullanılıyordur.	• Cihazın bağlantılarının yapıldığından ve elektrik kaynağının açık olduğundan emin olun. • Doğru kontrol düğmesini çevirdiğinizden emin olun. • Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Ocağın etkinliği tatmin edici değil.	• Ocak temiz değildir. • Pişirme kapları uygun değildir.	• Ocağın temiz ve kuru olduğundan emin olun. • Pişirme kaplarının pişirme bölgesi için uygun ebatta olduğundan emin olun. • Pişirme kaplarının tabanının düz olduğundan emin olun. • Bu tip bir pişirme işlemi için ısı ayarının doğruluğundan emin olun.

Eğer bir arıza varsa, sorunun çözümünü öncelikle kendiniz bulmaya çalışınız. Eğer sorunun çözümünü kendi başınıza bulamazsanız, satıcınızı veya yetkili servisinizi arayınız.

Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırırsanız veya cihazın montajı yetkili bir teknisyen tarafından yapılmazsa, yetkili servis teknisyeninin veya satıcının sizi ziyareti, garanti süresi sona ermemiş olsa bile ücretsiz olmayabilir.

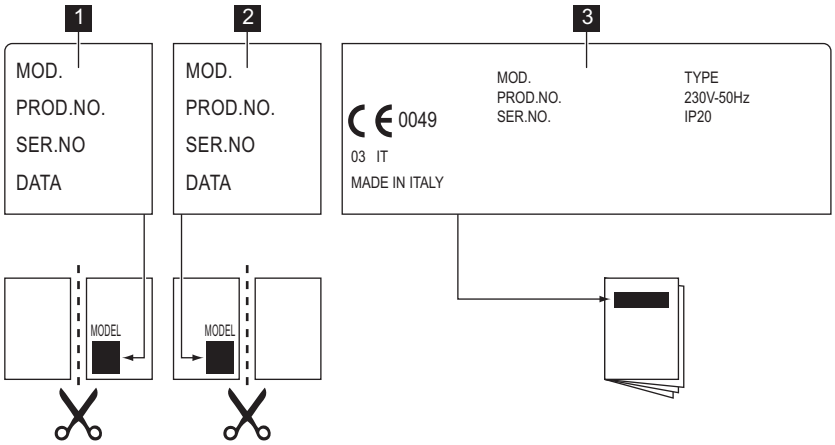
Bu bilgiler, size daha hızlı ve daha doğru destek sağlamak için gereklidir. Bu bilgiler verilen bilgi etiketinde mevcuttur.

- Model tanımı .....
- Ürün numarası (PNC) .....
- Seri Numarası (S.N.) .....

Sadece orijinal yedek parçalar kullanın. Orijinal yedek parçalar sadece yetkili servislerimizden elde edilebilir.

7.1 Aksesuar çantasıyla birlikte verilen etiketler

Yapışkan etiketleri aşağıda gösterildiği gibi yapıştırın:



1 Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı gönderin.

2 Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı saklayın.

3 Talimatlar kitapçığına yapıştırın.

8. MONTAJ

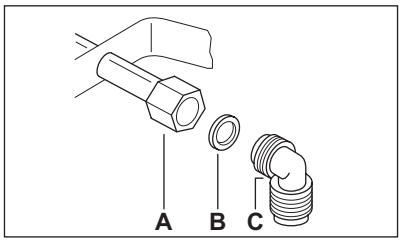
UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.

UYARI
Montaj, bağlantı ve bakım ile ilgili aşağıdaki talimatlar, mutlaka standartlara ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kalifiye bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

8.1 Gaz Bağlantısı

Yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, sabit bağlantılar seçin veya paslanmaz çelikten yapılma esnek bir boru kullanın. Eğer esnek metal borular kullanıyorsanız, bunların hareketli kısımlara temas etmemesine veya sıkışmamasına dikkat edin. Ocak bir fırın ile birlikte monte edildiğinde de aynı dikkati gösterin.

Cihazın gaz besleme basıncının tavsiye edilen değerlere uygun olduğundan emin olun. Ayarlanabilir bağlantı, G 1/2" dişli bir somun ile çıkış kısmına bağlanır. Parçaları zorlamadan birbirine vidalayın, bağlantıyı gereken yönde ayarlayın ve her şeyi sıkın.



A) Somunlu pimin ucu
B) Rondela
C) Dirsek

Likit gaz: Lastik boru tutucu kullanın. Her zaman conta takın. Ardından, gaz bağlantısını yapmaya başlayın. Esnek boru aşağıdaki durumlarda kullanılması için hazırlanmıştır:

- Oda sıcaklığından ve 30°C'den daha fazla ısınmamalıdır.
- 1500 mm'den daha uzun olmamalıdır.
- Herhangi bir boğum yapmamalıdır.
- Çekilme veya bükülme olmamalıdır.
- Keskin kenarlara veya köşelere temas etmemelidir.
- Durumunu kontrol etmek için kolayca gözlenebilir olmalıdır.

Esnek borunun koruma kontrolü, aşağıdaki kontrol aşamalarını içermektedir:

- Her iki ucunda ve tamamında çatlak, kesik ve yanık izleri olmamalıdır.
- Malzeme sertleşmemiş halde, ancak doğru esneklikte olmalıdır.
- Sıkma kelepçeleri paslanmamış olmalıdır.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.

Bir veya daha fazla kusur görülürse, boruyu tamir etmeye çalışmayın, yenisiyle değiştirin.

Montaj tamamlandıktan sonra boru bağlantılarının doğru şekilde yapılıp yapılmadığını kontrol edin. Bir sabun çözeltisi kullanın, **alev kullanmayın**!

8.2 Enjektörlerin değiştirilmesi

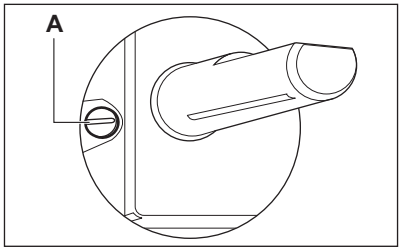
1. Ocak ızgaralarını çıkarın.
2. Ocak bekinin kapaklarını ve alev başlıklarını çıkarın.
3. Bir 7 numara lokma anahtarı kullanarak enjektörleri sökün ve bunların yerine kullandığınız gaz tipine uygun enjektörler takın ("Teknik Bilgi" bölümündeki tabloya bakın).
4. Aynı prosedürü geriye uygulayarak parçaları yerine takın.
5. Bilgi etiketini (gaz besleme borusunun yanındadır) kullanılacak yeni gaz beslemesi tipine uygun etiketle değiştirin. Bu etiketi, cihazla birlikte verilen paket içerisinde bulabilirsiniz.

Eğer gaz beslemesi basıncı değişkense veya gerekli olan basınçtan farklıysa, gaz beslemesi borusuna uygun bir basınç regülatörü takın.

8.3 Minimum seviye ayarlaması

Beklerin minimum seviyesinin ayarlanması:

1. Beki yakın.
2. Düğmeyi minimum pozisyonuna getirin.
3. Kontrol düğmesini çıkarın.
4. İnce uçlu bir tornavidayla, baypas vidasının konumunu ayarlayın.



A) Baypas vidası

- G20 20 mbar'lık doğal gazdan (ya da G20 13 mbar'lık doğal gaz [2]) likit gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını tamamen sıkın.
- Eğer likit gazdan G20 20 mbar'lık doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin.
- Eğer G20 20 mbar'lık doğal gazdan G20 13 mbar'lık[2] doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin.
- Eğer likit gazdan G20 13 mbar'lık[2] doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/2 tur gevşetin.
- Eğer G20 13 mbar'lık[2] doğal gazdan G20 20 mbar'lık doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur sıkın.

UYARI
Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmediğinden emin olun.

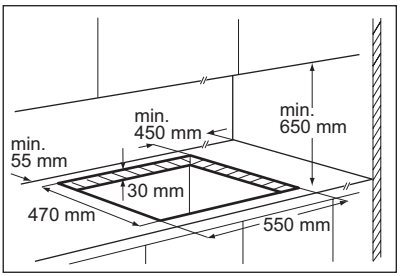
8.4 Elektrik bağlantısı

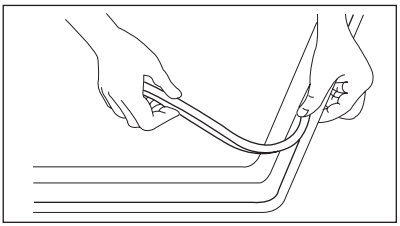
- Cihazı, güvenlik önlemlerine uygun olarak topraklayın.
- Bilgi etiketinde yazılı nominal gerilim değerinin ve güç tipinin, tesisatınızın gerilim ve güç özellikleriyle uyuştuğundan emin olun.
- Bu cihaz ile birlikte bir elektrik kablosu verilir. Kablonun, bilgi etiketinde yazılı yük değerini kaldırabilecek uygun bir fiş ile birlikte kullanılması gerekir. Fiş, doğru prize takılmalıdır.
- Herhangi bir elektrikli bileşen, yetkili servis teknisyeni veya kalifiye servis personeli tarafından takılmalı veya değiştirilmelidir.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.
- Montajdan sonra fişe erişilebildiğinden emin olun.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Cihaz bir uzatma kablosu, adaptör veya çoklu bağlantı üzerinden bağlanmamalıdır (yangın riski vardır). Toprak bağlantısının standartlara ve yürürlükteki kurallara uygun olduğundan emin olun.
- Güç kablosu herhangi bir sıcak parçaya temas etmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Cihazı elektrik tesisatına, kontak açıklığı en az 3 mm olan ve cihazın elektrik bağlantısını tüm kutuplardan kesebilen bir aygıt kullanarak (otomatik devre koruma şalteri, toprak kaçağı devresi veya sigorta gibi) monte edin.
- Bağlantı kablosunun hiçbir parçası 90°C sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır. Mavi nötr kablo, "N" olarak etiketlenmiş terminal bloğuna bağlanmalıdır. Kahverengi (veya siyah) faz kablosu ("L" ile işaretlenmiş terminal blok kontağına takılıdır) daima şebeke fazına bağlanmalıdır.

8.5 Bağlantı kablosunun değiştirilmesi

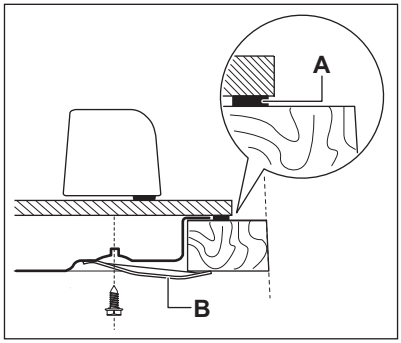
Bağlantı kablosunu değiştirmek için sadece H05V2V2-F T90 veya eşdeğer tipte bir kablo kullanın. Kablo kesitinin gerilime ve çalışma sıcaklığına uygun olduğundan emin olun. Sarı/yeşil toprak kablosu, kahverengi (veya siyah) faz kablosundan yaklaşık 2 cm daha uzun olmalıdır.

8.6 Ankastre Montaj





2) sadece Rusya için



A) cihazla birlikte verilen conta

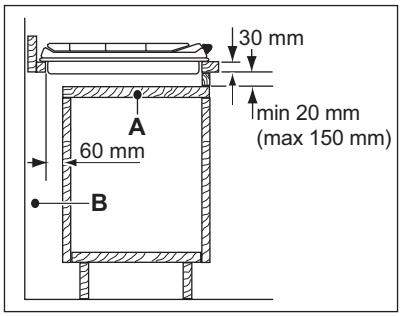
B) cihazla birlikte verilen braketler

DİKKAT
Cihazı sadece yüzeyi düz olan bir tezgaha yerleştirin.

8.7 Yerleştirme olanakları

Kapaklı mutfak ünitesi

Ocağın altına monte edilen panel, teknik servis işlemi gerektiğinde kolay erişim için kolayca çıkarılabilir olmalıdır.

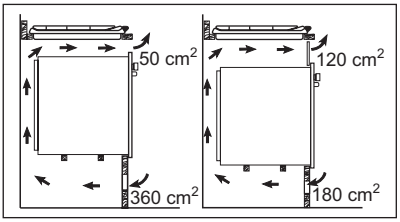


A) Çıkarılabilir panel

B) Bağlantılar için alan

Fırınlı mutfak ünitesi

Ocak çıkıntısının boyutları talimatlara uygun olmalı ve mutfak ünitesi sürekli hava dolaşımı sağlayacak deliklerle donatılmalıdır. Ocak ve fırının elektrik bağlantısı güvenlik nedeniyle ve fırını üniteden kolayca çıkarabilmek için ayrı ayrı yapılmalıdır.



9. TEKNİK BİLGİLER

Ocak boyutları

Genişlik:	580 mm
Uzunluk:	510 mm

Ocak ankastre montaj boyutları

Genişlik:	550 mm
Uzunluk:	470 mm

Isı girişi

Hızlı ocak beki:	2,7 kW
Yarı-hızlı ocak beki:	1,9 kW
Yardımcı ocak beki:	1,0 kW
Elektrikli pişirme bölgesi:	1,8 kW
TOPLAM GAZ GÜCÜ:	G20 (2H) 20 mbar = 5,6 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 407 g/sa.
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ:	1,8 kW

Elektrik beslemesi:	230 V ~ 50 Hz
Gaz kategorisi:	II2H3B/P
Gaz bağlantısı:	G 1/2”
Gaz beslemesi:	G20 (2H) 20 mbar
Cihaz sınıfı:	3

Baypas çapları

Ocak beki	Ø Baypas 1/100 mm'de
Yardımcı	28
Yarı-hızlı	32
Hızlı	42

Gazlı ocak bekleri

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ	AZALTILMIŞ GÜÇ	NORMAL GÜÇ			
			DOĞAL GAZ G20 (2H) 20 mbar		LPG (Bütan/Propan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
	kW	kW	enj. 1/100 mm	m³/sa.	enj. 1/100 mm	g/sa.
Yardımcı	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Yarı hızlı	1.9	0.45	96	0.181	71	138
Hızlı	2.7	0.75	130	0.257	86	196

Gazlı ocak bekleri G20 13 mbar - sadece Rusya

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ	AZALTILMIŞ GÜÇ	NORMAL GÜÇ	
			DOĞAL GAZ G20 (2H) 13 mbar	
	kW	kW	enj. 1/100 mm	m³/sa.
Yardımcı	1.0	0.33	82	0.106
Yarı hızlı	2.0	0.45	111	0.212
Hızlı	3.0	0.75	149	0.318

10. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun.
Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.
AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



397269202-A-512012

CE