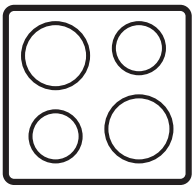
Electrolux

electrolux.com/register



KGS64362XX

IT Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.

Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 4
3. INSTALLAZIONE..... 8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 12
5. UTILIZZO QUOTIDIANO..... 12
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 14
7. PULIZIA E CURA..... 15
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 17
9. DATI TECNICI..... 18
10. EFFICIENZA ENERGETICA..... 20
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 20

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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Se l'apparecchiatura è collegata direttamente alla corrente, è necessario un interruttore onnipolare con contatti separati. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si posiziona il cavo di alimentazione, accertarsi che non entri in contatto diretto (per esempio utilizzando delle guaine isolanti) con elementi che possono raggiungere temperature superiori ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: IT

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. 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 effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo 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 un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- 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 del gas

⚠ ATTENZIONE!

Quando si utilizza una bombola del gas, tenerla sempre su una superficie orizzontale piana (con la valvola del gas in alto).

- 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. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.

2.4 Utilizzo:

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

⚠ ATTENZIONE!

L'uso di un'apparecchiatura di cottura a gas determina la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchiatura è in uso.
L'uso prolungato e intenso dell'apparecchiatura può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio, l'aumento della ventilazione meccanica, ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione nell'aria esterna, fornendo al tempo stesso un ricambio di aria ambiente con un'ulteriore ventilazione. Consultare un tecnico qualificato, prima di installare la ventilazione aggiuntiva.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.

- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere 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 lasciare mai un bruciatore acceso con o senza tegami vuoti sopra.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Utilizzare solo tegami stabili con la forma corretta e il diametro più grande rispetto 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.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchiatura.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone o anticalcare vengano a contatto con il piano cottura. Ciò può causare macchie opache.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

2.5 Pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA!

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

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

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

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

3.2 Collegamento gas

⚠ AVVERTENZA!

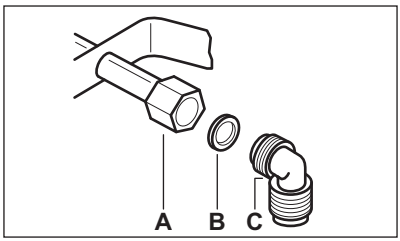
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm²) o installare 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.

ⓘ

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

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



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

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

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

⚠ AVVERTENZA!

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

3.3 Sostituzione degli iniettori

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Togliere i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a bussola n. 7 rimuovere gli iniettori e sostituirli con quelli necessari per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella nel capitolo "Dati tecnici").
4. Montare le parti, seguire la stessa procedura all'indietro.
5. Fissare l'etichetta col nuovo tipo di alimentazione gas vicino al tubo di alimentazione del gas. Questa etichetta è

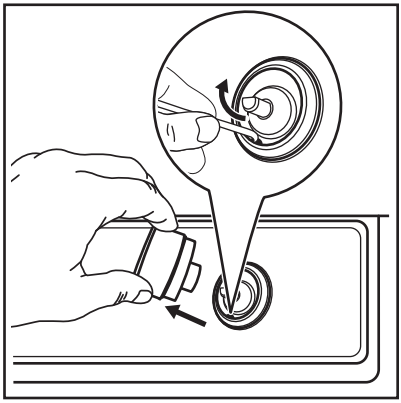
presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

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

3.4 Regolazione del livello minimo

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

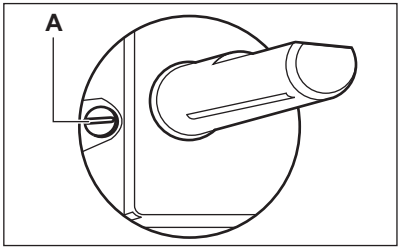
1. Accendere il bruciatore.
2. Ruotare la manopola sulla posizione minima.
3. Rimuovere la manopola e la guarnizione.



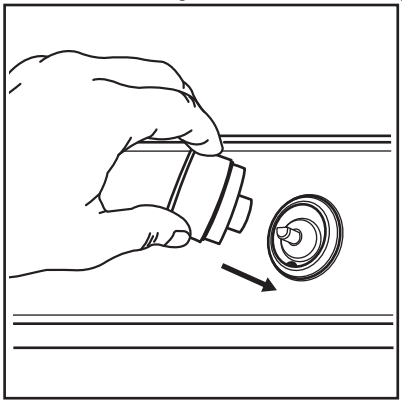
⚠ AVVERTENZA!

Prestare attenzione a non danneggiare la guarnizione. Non usare attrezzi affilati per rimuoverla.

4. Con un cacciavite sottile, regolare la posizione della vite di by-pass (A).



5. Se si modifica:
   - da gas naturale a G20 20 mbar a gas liquido, serrare a fondo la vite di bypass.
   - da gas liquido a gas naturale G20 20 mbar, svitare la vite di bypass di circa 1/4 di giro (1/2 giro per bruciatore mullti-corona).
6. Rimontare la guarnizione e la manopola.



⚠ AVVERTENZA!

Accertarsi di posizionare la guarnizione in modo esatto nella posizione originale.

⚠ AVVERTENZA!

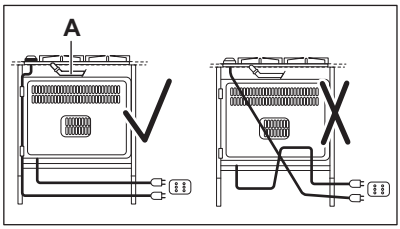
Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

3.5 Collegamento elettrico

- Assicurarsi che la tensione nominale e il tipo di potenza sulla targhetta identificativa corrispondano alla tensione e alla potenza dell'alimentatore locale.
- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di rete. Deve essere fornito con una spina corretta in grado di sostenere il carico nominale della targhetta identificativa. Assicurarsi di inserire la spina in una presa corretta.
- Utilizzare sempre una presa 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 la spina.
- Quando l'apparecchiatura è collegata a un cavo di prolunga, a un adattatore o a una connessione multipla, esiste il pericolo di incendio. Assicurarsi che il collegamento

di terra sia conforme agli standard e alle normative.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si scaldi a una temperatura superiore a 90 °C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura sotto il piano cottura, utilizzare i morsetti che si trovano sul lato dell'armadio.

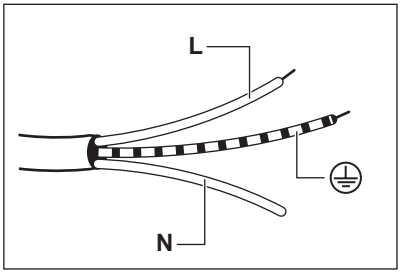


A. Tubatura rigida in rame o tubo flessibile in acciaio inox

3.6 Cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento usare solo il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H03V2V2-F T90.

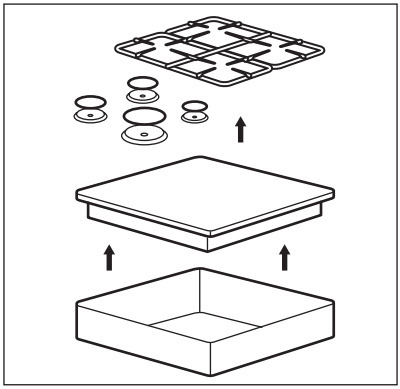
Accertarsi che la sezione del cavo sia adatto al carico di tensione e alla temperatura di funzionamento. Il cavo di terra giallo e verde essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).



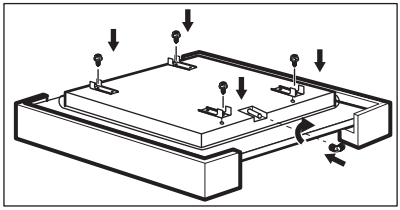
1. Collegare il filo verde e giallo (terra) al morsetto che è contrassegnato dalla lettera “E” o dal simbolo di terra ⏚ o colorato di verde e giallo.
2. Collegare il filo di colore blu (neutro) al morsetto che è contrassegnato dalla lettera “N” o colorato di blu.
3. Collegare il cavo di fase marrone (tensione) al terminale contrassegnato con la lettera "L". Deve essere sempre collegato alla fase di rete.

3.7 Montaggio

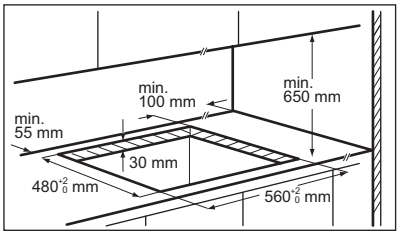
1.



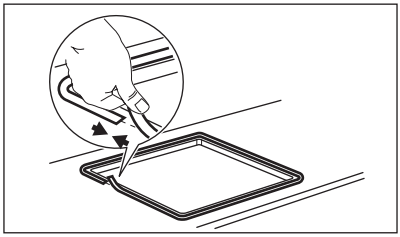
2.



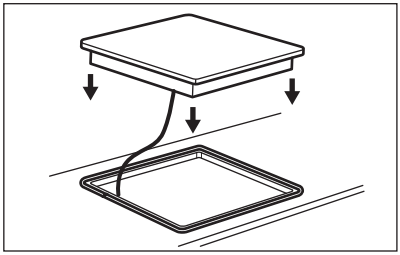
3.



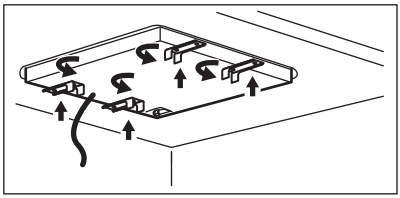
4.



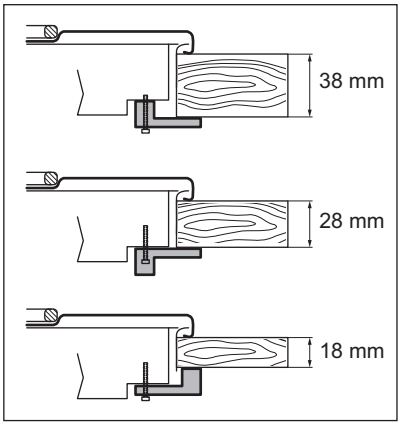
5.



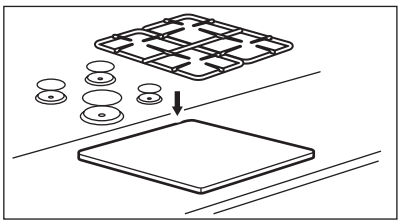
6.



7.



8.



⚠ ATTENZIONE!

Installare l'apparecchiatura solo su un piano di lavoro con superficie piatta.

3.8 Installazione del piano di cottura sotto la cappa da cucina

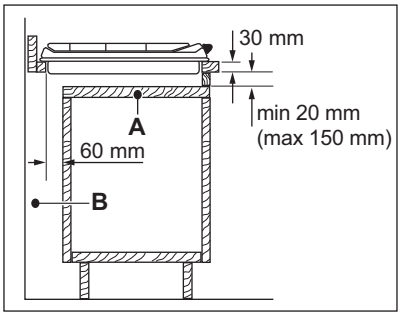
ⓘ

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

3.9 Possibilità di inserimento

Il pannello installato sotto il piano cottura deve essere facilmente rimovibile e consentire un accesso facile nel caso in cui sia necessaria un intervento di assistenza tecnica.

Unità da cucina con porta

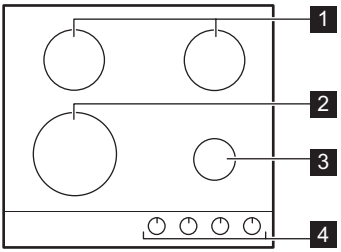


A. Pannello rimovibile
B. Spazio per gli allacciamenti

Unità cucina con forno
Il collegamento elettrico del piano cottura e del forno deve essere installato separatamente per motivi di sicurezza e per facilitare la rimozione del forno dall'unità.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



1 Bruciatore semirapido
2 Bruciatore Multi Corona
3 Bruciatore ausiliario
4 Manopole di regolazione

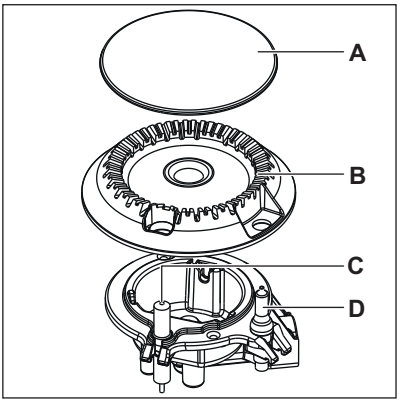
4.2 Manopola di regolazione

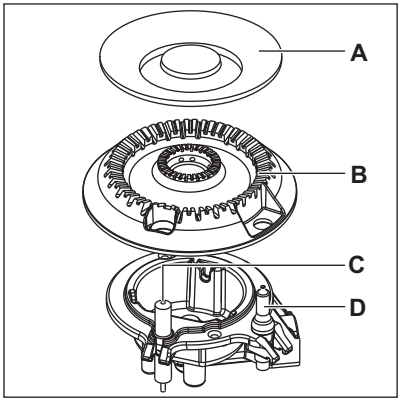
Simbolo	Description
●	alimentazione gas assente/posizione di spento
✶	posizione di accensione/alimentazione massima del gas
1	alimentazione minima del gas
1 - 9	livelli di potenza

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

> ⚠ **AVVERTENZA!**
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Panoramica del bruciatore





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

5.2 Accensione del bruciatore

> ⓘ
> Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.

⚠ AVVERTENZA!

Fare molta attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo improprio delle fiamme.

1. Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima (✲).
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi. In questo modo la termocoppia si scalda. In caso contrario, l'alimentazione del gas viene interrotta.
3. Regolare la fiamma dopo che si è stabilizzata.

ⓘ

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

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

In assenza di elettricità è possibile accendere il bruciatore senza dispositivo elettrico; in tal caso, avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione di erogazione massima del gas e premerla. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi per consentire alla termocoppia di scaldarsi.

ⓘ

Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di regolazione in posizione off e provare a riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.

ⓘ

Quando si accende l'alimentazione dopo l'installazione o dopo un black-out, il generatore di scintille si attiva in modo automatico. È normale.

ⓘ

Il piano cottura è fornito con StepPower. Questa funzione consente di impostare la potenza più precisamente da 9 a 1.

5.3 Spegnimento del bruciatore

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

⚠ AVVERTENZA!

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

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Stoviglie

⚠ ATTENZIONE!

Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta o coccio, accessori per il grill o piastre tostapane. L'acciaio inox può annerirsi se è troppo caldo.

⚠ AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che i basamenti delle pentole non siano poggiati troppo vicini alla manopola di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarla.

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che i manici della pentola 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.

6.2 Diametri delle pentole

⚠ ATTENZIONE!

Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Multi corona	180 - 260
Semirapido	120 - 240
Ausiliario	80 - 180

6.3 Ricette suggerite

Categorie cibo	Ricette	Tipo di bruciatore	Livello di potenza
Salse - Condimenti	Besciamella	Ausiliario	2-6
	Salsa di pomodoro	Semirapido	1-6
Pasta - Riso - altri Cereali	Riso ai funghi	Multi corona	1-6
	Cuscus	Rapido	1-6
	Spaghetti	Multi corona	6-9
	Ravioli	Ausiliario	7-9
Zuppa - Verdura	Zuppa vegetale	Semirapido	2-8
	Zuppa di funghi e patate	Semirapido	1-7
	Zuppa di pesce	Multi corona	1-3

Categorie cibo	Ricette	Tipo di bruciatore	Livello di potenza
Carne	Polpette di carne	Multi corona	1-6
	Filetto o arrosto di maiale	Multi corona	5-9
	Burger di manzo al gratin	Ausiliario	1-6
Pesce	Seppia con piselli	Multi corona	1-6
	Filetto di tonno arrosto	Rapido	5-8
Pasti a base di uova	Omelette	Multi corona	1-6
Verdure	Funghi con condimenti	Semirapido	2-8
	Caponata con verdure	Multi corona	3-7
	Patate bollite	Rapido	7-9
	Spinaci surgelati con burro	Rapido	1-4
Piatti fritti	Patatine fritte	Multi corona	8-9
	Ciambelle	Multi corona	3-7
Snack cotti con padella	Noccioline arrostite	Semirapido	2-6
	Crouton di pane	Multi corona	2-6
	Pancake	Semirapido	3-9
Dessert	Caramello	Ausiliario	2-6
	Crema pasticcera	Ausiliario	2-6
	Panna Cotta	Ausiliario	1-6

ⓘ

Tutte le ricette sono indicativamente per 4 porzioni.

ⓘ

Le impostazioni consigliate nella tabella di cottura dovrebbero fungere solo da linee guida ed essere regolate a seconda della crudezza del cibo, del peso e della quantità oltre che del tipo di gas usato e del materiale dei tegami usati per preparare il pesce.

ⓘ

Per una cottura delicata ottimale usare il bruciatore ausiliario.

7. PULIZIA E CURA

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.

7.2 Supporti pentole

ⓘ

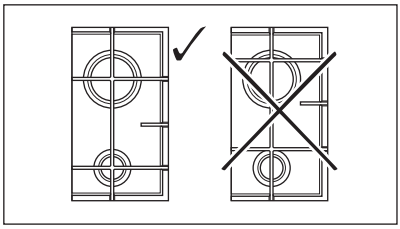
I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

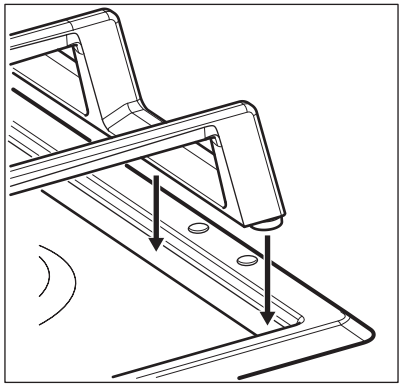
1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.

ⓘ

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 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** il pomodoro, il ketchup, la maionese, la senape, i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la 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.

Rivestimento Easy Clean

- Per pulire il piano di cottura, rimuovere ogni residuo di cibo dalla superficie di cottura.
- Pulire il piano di cottura con acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Per rimuovere i residui di alimenti bruciati, il grasso e le macchie ostinate, lasciare in ammollo per alcuni minuti con un po' di detergente delicato prima di pulire.
- Per asciugare il piano di cottura dopo la pulizia usare un panno morbido o di camoscio facendo movimenti orizzontali.
- Per pulire quotidianamente la superficie Easy Clean, utilizzare un panno morbido inumidito con acqua o detergente per

vetri. Si sconsiglia di usare carta da cucina che potrebbe lasciare dei segni sulla superficie.
- Non usare detergenti contenenti agenti chimici corrosivi (come quelli a base di cloruro) e non pulire la superficie con disinfettanti, smacchiatori o prodotti antiruggine o detergenti a immersione.

⚠ AVVERTENZA!

Detergenti aggressivi e acqua dura possono lasciare macchie sulla superficie in acciaio inossidabile.

⚠ AVVERTENZA!

I detergenti abrasivi e le spugne con parti abrasive possono causare graffi sulla superficie in acciaio inox.

7.4 Pulizia della candela

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

7.5 Manutenzione periodica

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

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

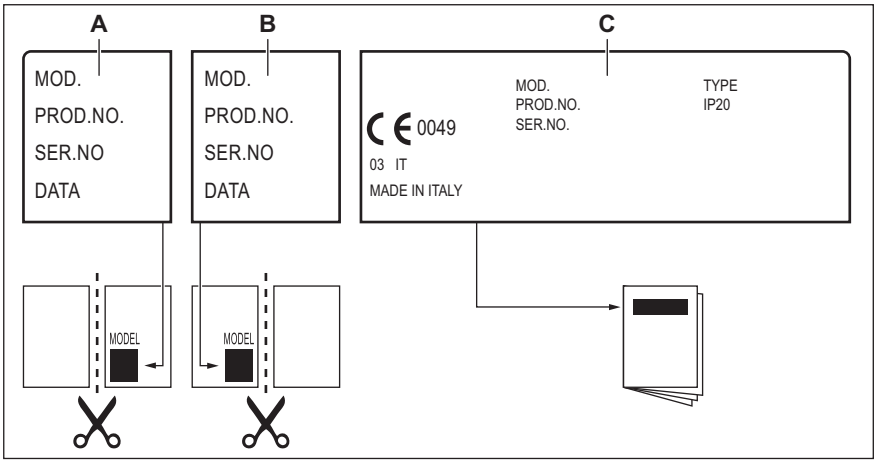
Problema	Causa possibile	Rimedio
Il gas non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionarli adeguatamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi.
L'anello della fiamma non è omogeneo.	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo.	Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia pulita.

8.2 Qualora non sia 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 identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di 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	595 mm
Profondità	510 mm

9.2 Diametri bypass

BRUCIATORE	**Ø BYPASS 1/100 mm**
Multi corona	57

BRUCIATORE	Ø BYPASS 1/100 mm
Semirapido	35
Ausiliario	28

9.3 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar	8,7 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar	622 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	611 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria dell'apparecchiatura:	II2H3+		
Collegamento gas:	G 1/2"		
Classe dell'apparecchiatura:	3		

9.4 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Multi corona	4,0	1,4	146
Semirapido	1,85	0,6	92
Ausiliario	1,0	0,33	70

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

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE	PORTATA NOMINALE DI GAS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi corona	3,55	1,4	095	258	254
Semirapido	2,0	0,6	71	145	143
Ausiliario	1,0	0,33	50	73	71

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello		KGS64362XX
Tipo di piano di cottura		Piano cottura a incasso
Numero di bruciatori a gas		4
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Semirapido	60,8%
	Posteriore destro - Semirapido	63,1%
	Anteriore sinistro - Multi Corona	56,2%
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)		60.0%

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.

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

electrolux.com

867374005-C-042024

