

HKB75423NL

CA Manual d'usuari | **Placa**

2

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

22



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. INSTAL·LACIÓ.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	12
5. ÚS DIARI.....	13
6. CONSELLS I TRUCS.....	14
7. CURA I NETEJA.....	16
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	17
9. DADES TÈCNIQUES.....	19
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	20
11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	21

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.

- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- En cas que es trenqui el vidre de la placa calenta:
 - Apagueu immediatament tots els cremadors i qualsevol element tèrmic i aïlleu l'aparell del subministrament elèctric,
 - no toqueu la superfície de l'aparell,
 - No utilitzeu l'aparell.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- Quan l'aparell estigui connectat directament a la font d'alimentació, cal un interruptor multipolar aïllat amb separació de contacte. Cal garantir una desconexió completa d'acord amb les condicions especificades a la categoria de sobretensió III. El cable de terra no està inclòs.
- Quan encamineu el cable d'alimentació, assegureu-vos que no tingui contacte directe (per exemple, mitjançant un maneguet aïllant) amb peces que puguin assolir temperatures de més de 50 °C sobre la temperatura ambient.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Aquest aparell és adequat per als següents

mercats: **ES**

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Si instal·leu l'aparell a sobre de calaixos, assegureu-vos que l'espai que queda entre la part inferior de l'aparell i el calaix superior sigui suficient perquè circuli l'aire.
- La part inferior de l'aparell es pot escalfar. Instal·leu un plafó de separació incombustible sota l'aparell per evitar que es puguin accedir a la base.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.

- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afloixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es puguin accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles

(de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.

- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

2.3 Connexió de gas

PRECAUCIÓ!

Si utilitzeu bombona de gas, mantingueu-la sempre sobre una superfície horitzontal plana (amb la vàlvula de gas a la part superior).

- Totes les connexions de gas les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions de distribució locals (naturalesa del gas i pressió del gas) i els ajustaments de l'aparell siguin compatibles.
- Assegureu-vos que hi hagi circulació d'aire per l'aparell.
- La informació sobre el subministrament de gas es troba a la placa d'identificació.
- Aquest aparell no està connectat a un dispositiu que evacui els productes de la combustió. Assegureu-vos de connectar l'aparell d'acord amb la normativa d'instal·lació vigent. Seguiu els requeriments per a una ventilació adequada.

2.4 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

PRECAUCIÓ!

L'ús d'un aparell de cuina de gas provoca calor, humitat i productes de combustió a l'estança on estigui instal·lat. Assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada, sobretot quan l'aparell estigui en marxa. L'ús intensiu i prolongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, com, per exemple, una major ventilació mecànica quan n'hi hagi o una ventilació addicional per eliminar de manera segura els productes de combustió a l'exterior, que alhora proporcioni els canvis d'aire de l'estança amb una ventilació addicional. Consulteu una persona qualificada abans d'instal·lar la ventilació addicional.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats

allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.

- Els vapors que allibera l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espalllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No deixeu mai un cremador encès sense res a sobre o amb una peça de bateria buida al damunt.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat, alumini o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixiqueu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de coccio.
- Per prevenir vessaments, feu servir només estris de cuina estables amb la forma i el diàmetre correctes, més grans que les dimensions dels cremadors.
- Assegureu-vos que les peces de bateria de cuina estiguin situades al centre dels cremadors.
- No feu servir bateria de cuina que sobrepassi els marges de l'aparell. Es podria fer malbé la superfície de la taula de treball.
- Assegureu-vos que les nanses de les olles no sobrepassen l'extrem frontal de l'aparell.
- Assegureu-vos que la flama no surti quan es gira ràpidament el comandament de la posició màxima a la mínima.
- No instal·leu un difusor de flama al cremador.
- No utilitzeu plats, olles d'argila, ceràmica o de ferro colat a la màxima potència durant un període de temps prolongat.

- No poseu la mateixa paella en dos cremadors.
- No deixeu que entrin en contacte amb la placa líquids àcids, com el vinagre, el suc de llimona o productes de neteja de calç incrustada. Això podria provocar taques mats.
- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.

2.5 Cura i neteja

AVÍS!

No extraieu ni els botons, ni les manetes ni les juntes del tauler de control. Si ho feu, l'aigua podria entrar a dins de l'aparell i danyar-lo.

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.7 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.

- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

- Aplaneu les canonades de gas exteriors.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Model
PNC
Número de sèrie

3.2 Connexió de gas

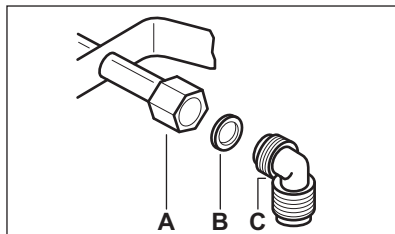
⚠ AVÍS!

Les següents instruccions sobre la instal·lació, la connexió i el manteniment han de ser realitzades per personal qualificat en compliment de les normes i normatives locals vigents.

Triar connexions fixes o utilitzar un tub flexible en acer inoxidable en compliment de la normativa vigent. Si fas servir tubs metàl·lics flexibles, véu amb compte que no entren en contacte amb les parts mòbils o que no estan espremut. També vagi amb compte quan el fogó es posa juntament amb un forn.

i

Assegureu-vos que la pressió de subministrament de gas de l'aparell obeeix als valors recomanats. La connexió ajustable es fixa a la rampa integral mitjançant una rosca G 1/2 ". Cargolar les parts sense força, ajustar la connexió en la direcció necessària i estrènyer tot.



- A. Fi de l'eix amb rosca
- B. Rentadora subministrada amb l'aparell
- C. Colze subministrat amb l'aparell

⚠ AVÍS!

És important instal·lar correctament el colze. Assegureu-vos que el retalló estigui a l'extrem de la rosca. Tot seguit, instal·leu-lo al tub de connexió de la placa. Un muntatge incorrecte podria provocar fuites de gas.

Gas líquid

Utilitzeu el suport de canonades de goma per al gas líquid. Sempre comprometre la Junta. Llavors continuï amb la connexió de gas.

El tub flexible està preparat per aplicar quan:

- no pot escalfar-se més que la temperatura ambient, superior a 30°C;
- no és de més de 1500 mm;
- no mostra cap limitació;
- no està subjecta a tracció ni torsió;
- no es posa en contacte amb les vores de tall o cantonades;
- es pot examinar fàcilment per tal d'assegurar la seva condició.

El control de la preservació del tub flexible consisteix a comprovar que:

- no Mostra esquerdes, talls, marques de burnings en els dos extrems i en la seva longitud completa;
- el material no està endurit, però Mostra la seva elasticitat correcta;

- els abraçadores de subjecció no són oxidats;
- el termini caducat no és degut.

Si un o més defectes són visibles, no Repareu la canonada, però substituïu-la.

AVÍS!

Quan la instal·lació és completa, assegureu-vos que el segell de cada canonada d'ajustament és correcta. Utilitzeu una solució sabonosa, no una flama!

3.3 Reemplaçament d'injectors

1. Traieu els suports de la paella.
2. Tregui les gorres i corones del cremador.
3. Amb una clau de got 7 traieu els injectors i substituïu-los per aquells que siguin necessaris per al tipus de gas que utilitzeu (vegeu la taula al capítol "Informació tècnica").
4. Munta les peces, segueix el mateix procediment cap enrere.
5. Enganxeu l'etiqueta amb el nou tipus de subministrament de gas a prop de la canonada de subministrament. Podeu trobar aquesta etiqueta en el paquet subministrat amb l'aparell.

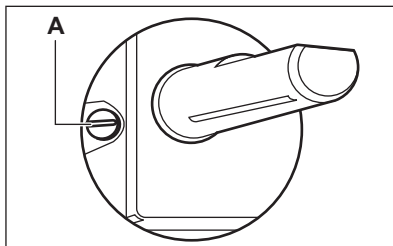
Si la pressió de gas de subministrament és variable o diferent de la pressió necessària, s'ha d'encaixar amb un regulador de pressió aplicable en la canonada de subministrament de gas.

3.4 Ajustament del nivell mínim

Informació només per a instal·ladors autoritzats.

Per ajustar el nivell mínim dels cremadors:

1. Encenem el cremador.
2. Gireu el pom sobre la posició mínima.
3. Traieu la maneta
4. Amb un tornavis prim, ajusteu la posició del cargol de bypass (A).



5. Si canvieu:

- de gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar a gas líquid, colleu del tot el cargol de bypass.
- de gas líquid a gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, aflixeu el cargol de bypass aproximadament 1/4 de volta.

6. Torneu a muntar .

AVÍS!

Assegureu-vos que la flama no surt quan es gira ràpidament el pom de la posició màxima a la posició mínima.

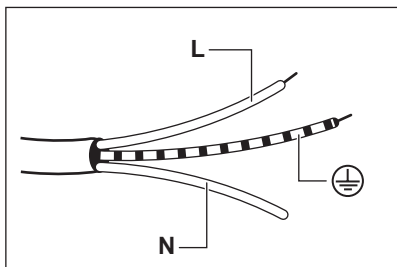
3.5 Connexió elèctrica

- Assegureu-vos que la tensió nominal i el tipus de potència en la placa de qualificació d'acord amb la tensió i la potència de la font d'alimentació local.
- Aquest aparell es subministra amb un cable de xarxa. S'ha de subministrar amb un endoll correcte que pot mantenir la càrrega que les tarifes de la placa de qualificació. Assegureu-vos d'instal·lar el connector en un sòcol correcte.
- Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- Assegureu-vos que hi hagi un accés a l'endoll de la xarxa després de la instal·lació.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Desconnecteu-lo sempre estirant de l'endoll.
- Hi ha un risc d'incendi quan l'aparell està en connexió amb un cable d'extensió, un adaptador o una connexió múltiple. Assegureu-vos que la connexió a terra està d'acord amb els estàndards i normatives.
- No deixeu que el cable d'alimentació s'escalfi a una temperatura superior a 90°C.

3.6 Cable de connexió

Per reemplaçar el cable de connexió, utilitzeu només el cable especial o el seu equivalent. El tipus de cable és: H03V2V2-F T90.

Assegureu-vos que la secció del cable sigui aplicable a la tensió i la temperatura de treball. El groc/verd filferro de la terra ha de ser d'aproximadament 2 cm més llarg que el filferro marró (o negre) de la fase.

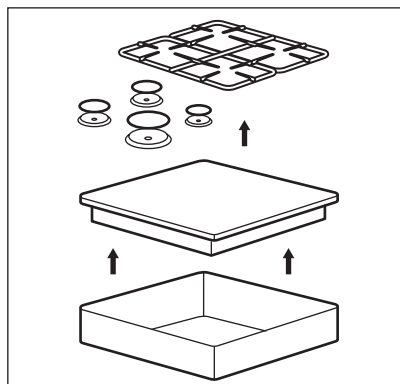


1. Connecteu el cable verd i groc (terra) al terminal que està marcat amb la lletra "E", o el símbol de terra de protecció , o de color verd i groc.
2. Connecteu el cable blau (neutre) al terminal que està marcat amb la lletra "N" o de color blau.
3. Connecteu el cable marró (amb corrent) al terminal que està marcat amb la lletra "L". Sempre ha d'estar connectat a la fase de xarxa.

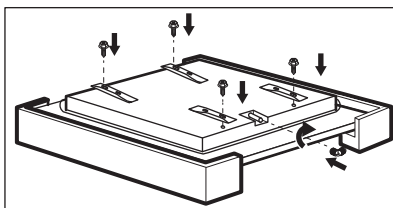
3.7 Muntatge

INSTAL·LACIÓ PER SOBRE

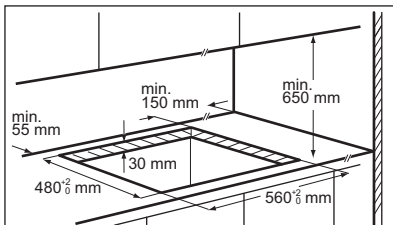
1.



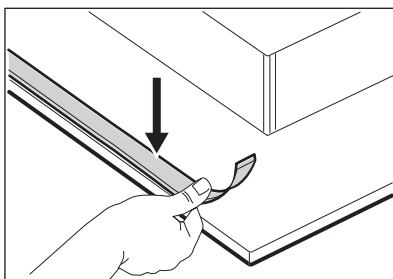
2.



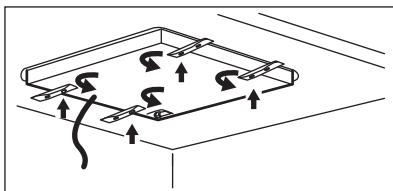
3.



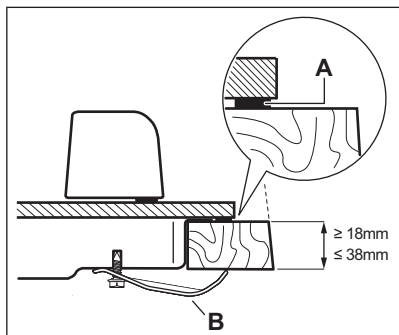
4.



5.

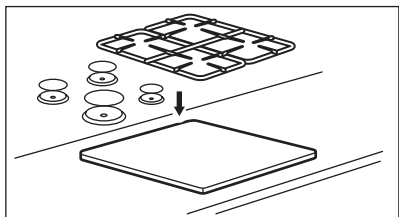


6.



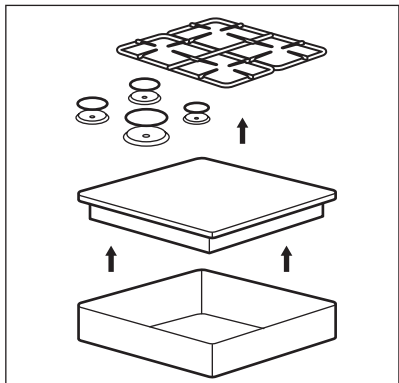
- A. precintar subministrat
B. claudàtors subministrats

7.

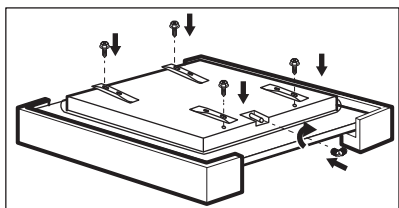


INSTAL·LACIÓ INTEGRADA

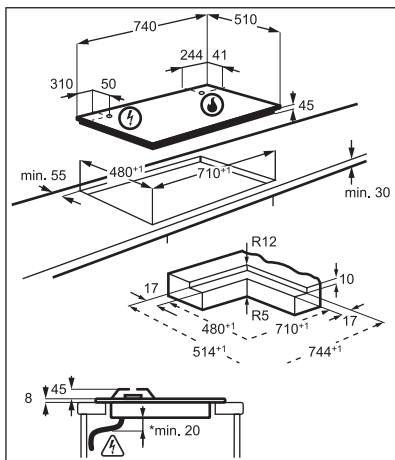
1.



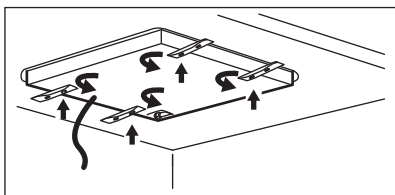
2.



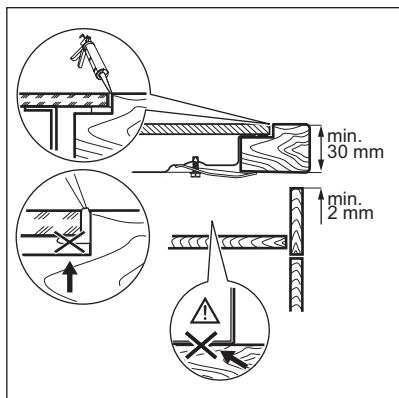
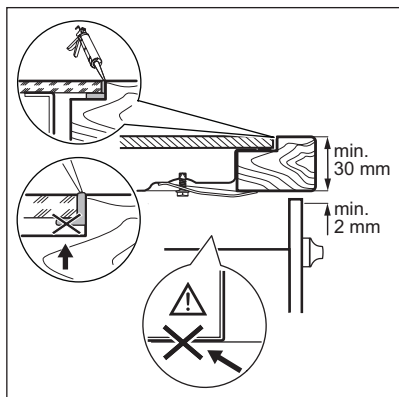
3.



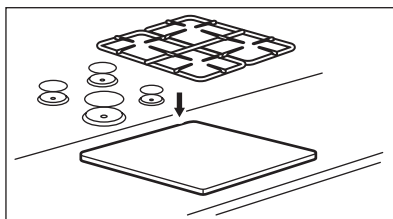
4.



5.



6.



⚠ PRECAUCIÓ!

Instal·leu l'aparell només en un taulell amb superfície plana.

3.8 Instal·lació de fogons sota el capó



Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.

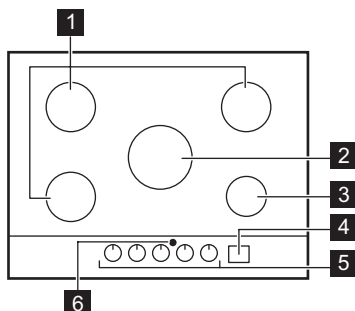
3.9 Possibilitats d'inserció

Unitat de cuina amb forn

La connexió elèctrica dels fogons i el forn s'ha d'instal·lar per separat per motius de seguretat i per permetre que el forn es pugui retirar fàcilment de la unitat.

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Cremador semiràpid
- 2 Cremador ultraràpid
- 3 Cremador auxiliar
- 4 Reguladors

4.2 Regulador

Símbol	Descripció
●	no hi ha subministrament de gas/ fora de posició

Símbol	Descripció
9	posició d'ignició/subministrament màxim de gas
1	subministrament mínim de gas

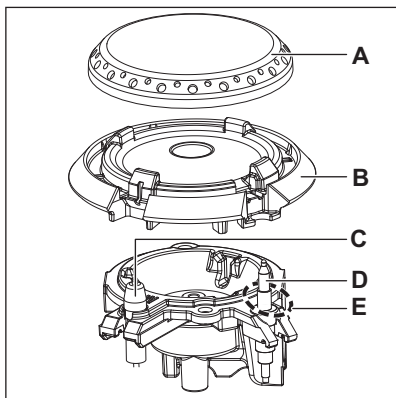
Símbol	Descripció
1 - 9	nivells de potència

5. ÚS DIARI

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Visió general del cremador



- A. Tap cremador
- B. Cremador Corona
- C. Espelma d'ignició
- D. Termoparell
- E. Flama pilot

5.2 Ignició del cremador



Sempre Enceneu el cremador abans de posar en els estris de cuina.

⚠ AVÍS!

No encenem el cremador quan s'elimina el escampador de flama.

⚠ AVÍS!

Vés amb compte quan utilitzis foc obert a l'entorn de la cuina. El fabricant declina qualsevol responsabilitat en cas d'ús indegut de la flama.

1. Empènyer el botó de control cap avall i girar-lo en sentit contrari a la posició màxima de subministrament de gas (**9**).
2. Mantingui el pom de control empès per igual o menys de 10 segons. Això permet escalfar el termoparell. Si no, el subministrament de gas és interromput.
3. Ajusteu la flama després que sigui regular.



Si després d'alguns prova el cremador no encén, comprovi si la corona i la seva gorra estan en posicions correctes.

⚠ AVÍS!

No Mantingueu el botó de control premut durant més de 15 segons. Si el cremador no encén després de 15 segons, deixeu anar el botó de control, gireu-lo fora de la posició i intenteu encendre el cremador una altra vegada després de mínim 1 minut.

PRECAUCIÓ!

En absència d'electricitat pot encendre el cremador sense dispositiu elèctric; en aquest cas, apropem el cremador amb una flama, gireu el botó control en sentit antihorari a la posició màxima de subministrament de gas i empenyeu-lo cap avall. Mantingueu el pom de control empès per igual o menys de 10 segons per deixar escalfar el termoparell.

i

Si el cremador accidentalment surt, giri el botó de control a la posició de fora i intenti il·luminar el cremador una altra vegada després de mínim 1 minuts.

i

El generador d'espurna pot començar automàticament quan es canvia a la xarxa, després de la instal·lació o un tall de potència. És normal.

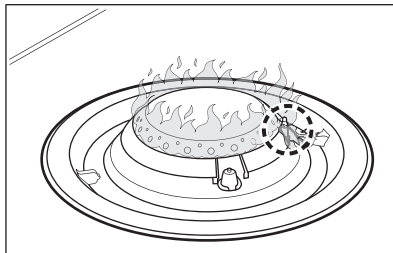
i

La placa es subministra amb StepPower. Aquesta funció us permet configurar la potència amb més precisió, de 9 a 1.

Flama pilot

i

La flama que envolta el termoparell és una flama pilot. Aquesta evita que s'apagui el foc de forma inesperada.



5.3 Girant el cremador

Per posar la flama, al seu torn el pom a la posició fora ●.

AVÍS!

Sempre giri la flama avall o apagar-lo abans que tregui les paelles del cremador.

6. CONSELLS I TRUCS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Diàmetres de parament

PRECAUCIÓ!

Utilitzar estris de cuina amb diàmetres aplicables a la mida de cremadors.

Cremador	Diàmetres de bateria de cuina (mm)
Ultraràpid	200 - 260
Semi-ràpid (darrere esquerra)	160 - 240
Semi-ràpid (darrere de la dre-ta)	160 - 240
Semi-ràpid (frontal esquerra)	160 - 220
Auxiliar	120 - 220

6.2 Suggeriments de receptes

Categories d'aliments:	Receptes	Tipus de cremadors	Nivell de potència de fase d'escalfament ¹⁾	Nivell de potència de la fase de cocció
Salses - Amaniments	Beixamel	Petit	-	1-3
	Salsa de tomàquet	Petit	2-4	1-2
Pasta - Arròs - Altres cereals	Arròs amb bolets	Grans	-	6-8
	Cuscús	Grans	4-6	1-4
	Espaguetis	Grans	-	7-9
	Raviolis	Grans	-	7-9
Sopa - Llegums	Sopa de verdura	Mig	-	6-9
	Sopa de bolets i patates	Mig	-	6-9
	Sopa de peix	Grans	-	1-2
Carn - Vedella	Mandonguilles	Grans	3-6	1-3
	Hamburg. gratin.	Mig	7-9	3-6
Carn - Porc	Filet de porc rostit	Grans	7-9	4-6
Peix	Sípia amb pèsols	Grans	-	1-3
	Filet de tonyina rostit	Grans	7-9	4-6
Verdures	Bolets amb condiments	Mig	-	5-8
	Samfaina	Grans	4-6	1-4
	Patates bullides	Mig	-	7-9
	Espinacs congelats amb mantega	Grans	-	1-3
Plats fregits	Patates fregides	Grans	-	8-9
	Dónuts	Grans	6-8	1
Aperitius cuinats amb paella	Fruits secs torrats	Grans	7-9	4-6
	Crostonets de pa i escarola	Grans	7-9	4-6
	Creps americanes	Mig	7-9	2-5
Postres	Caramel	Petit	-	1-3
	Cremes	Petit	-	2-4
	Pannacotta	Petit	-	3-6

¹⁾ Útil per a assolir les condicions òptimes de cocció.



Totes les receptes són per a aproximadament 4 porcions.



Els paràmetres suggerits a la taula de coccions només han de servir com a pauta i s'han d'adaptar en funció del grau de cruesa dels aliments, el seu pes i quantitat, així com el tipus de gas utilitzat i el material de la bateria de cuina emprada per a preparar el plat.

7. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Netegeu les peces d'acer inoxidable amb aigua i eixugueu-les amb un drap suau.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.

AVÍS!

No feu servir ganibets, rasquetes o objectes similars per a netejar la superfície del vidre, els extrems dels cremadors i el marc (si n'hi ha).



Podeu rentar la corona del cremador en un rentavaixelles.



PRECAUCIÓ!

No netegeu la corona del cremador amb productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics. La corona del cremador pot causar decoloració.

7.2 Pan suporta



Podeu rentar els suports dels estris al rentaplats.

1. Traieu els suports de Pan per netejar fàcilment el fogó.

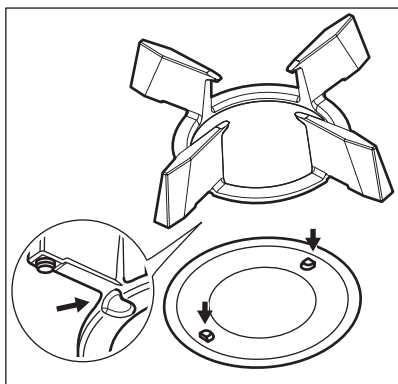


Tingueu molta cura quan reemplaceu els suports de Pan per evitar que la part superior del fogó es pugui danyar.

2. El recobriment d'esmalt de tant en tant pot tenir vores aspres, així que vés amb compte quan es renta la paella recolza a mà i assecat-les. Si cal, traieu les taques tossut amb un netejador de pasta.
3. Després de netejar la paella suporta, assegureu-vos que estiguin en posicions correctes.
4. Perquè el cremador funcioni correctament, assegureu-vos que els braços dels suports dels estris estiguin inserits als rebaixos de les plaques esmaltades .

7.3 Extracció i muntatge dels suports per a paelles

Després de la neteja de les plaques, assegureu-vos que els suports per a paelles estiguin en una posició correcta. Per tal d'aconseguir un suport correcte a la paella, Assegureu-vos que els seus braços s'ajustin als espais deixats a la base del cremador tal com es mostra a la imatge. D'aquesta manera, un suport per a paelles és estable i fix.



7.4 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** tomàquet, salsa de tomàquet, maionesa, mostassa, marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- Per netejar les peces esmaltades, les corones i les tapes, netegeu-les amb aigua calenta amb sabó i eixugueu-les bé abans de tornar-les a col·locar.

7.5 Neteja del escampador de flama



Es pot rentar la flama Escampadores en un rentaplats.

⚠ AVÍS!

Deixeu que la flama es refredi cap avall abans de netejar-los.

Taques lleugeres:

Rentar la flama Escampadora amb aigua tèbia i sabó i assecar-la amb un drap suau.

Taques mitjanes:

Utilitzar el rentaplats. Col·loqueu el escampador de la flama a la part inferior del prestatge en una posició plana, amb la part superior de la cara amunt.

Taques pesades:

Netegeu el escampador de flama amb aigua tèbia i sabó, i després rentar-lo al rentaplats. Si la taca és encara present rentar la part superior del escampador de flama amb un netejador de la graella i tornar a córrer pel rentaplats.

Utilitzeu un escuradent per netejar els forats del escampador de flama.

7.6 Neteja de la Bugia

Aquesta característica s'obté a través d'una espelma d'ignició de ceràmica amb elèctrode metàl·lic. Mantingui aquests components ben nets per evitar la il·luminació difícil i comprovar que els forats de la corona del cremador no estan obstruït.

7.7 Manteniment periòdic

Parleu amb el vostre centre de servei local autoritzat periòdicament per comprovar les condicions de la canonada de subministrament de gas i el regulador de pressió, si està equipat.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Què cal fer si...

Problema	Possible causa	Solució
No surt cap espurna quan s'activa el generador d'espurnes.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	La tapa i la corona del cremador estan col·locades incorrectament.	Col·loqueu correctament la tapa i la corona del cremador.
	El propagador de flama està col·locat incorrectament.	Col·loqueu correctament el propagador de flama.
La flama s'apaga immediatament després de l'encesa.	El termoparell no s'escalfa prou.	Després d'encendre la flama, mantingueu premut el botó durant 10 segons com a màxim.
L'anell de la flama és desigual.	El tap del cremador està embussat amb residus d'aliments.	Assegureu-vos que l'injector no estigui bloquejat i que la corona del cremador estigui neta.

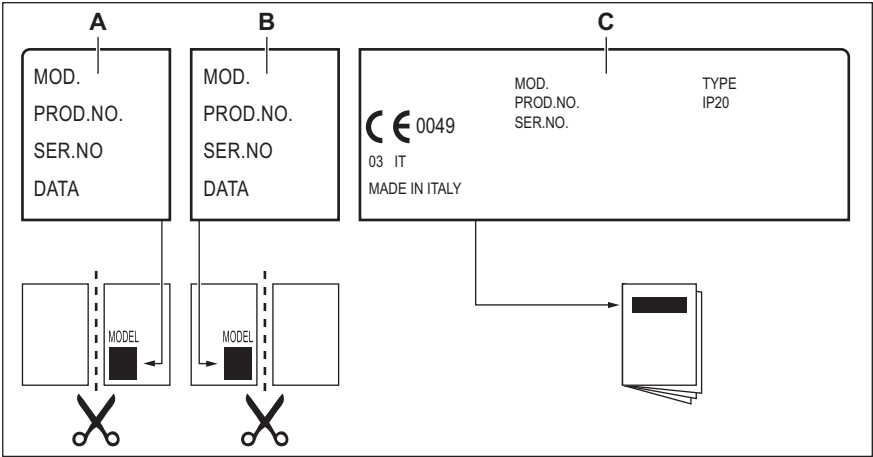
8.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us

trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats és al llibret d'assistència.

8.3 Etiquetes subministrades amb la bossa d'accessoris

Enganxeu les etiquetes adhesives tal com s'indica tot seguit:



- A. Enganxeu-la a la targeta de garantia i envieu la peça (si escau).
- B. Enganxeu-la a la targeta de garantia i envieu la peça (si escau).

- C. Enganxeu-la al llibre d'instruccions.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Dimensions vitroceràmica

Amplada	740 mm
Profunditat	510 mm

9.2 Diàmetres de derivació

Cremador	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultraràpid	57
Semiràpid	32
Auxiliar	28

9.3 Altres dades tècniques

POTÈNCIA TOTAL:	Original de gas:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,35 kW
	Reemplaçament de gas:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar	716 g/h 704 g/h
Subministrament elèctric:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria de l'aparell:	II2HY203+		
Connexió de gas:	G 1/2"		
Classe d'electrodos mètodes:	3		

9.4 Cremadors per a GAS NATURAL G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

Cremador	CORRENT kW NORMAL	POTÈNCIA mínima kW	INJECTOR MARCA
Ultraràpid	3,8	1,4	151
Semiràpid	1,85	0,45	103x
Auxiliar	1,0	0,33	79x

9.5 Cremadors de gas per a GLPG30/G31 28-30/37 mbar

Cremador	NORMAL POWER kW	POTÈNCIA MÍNIMA kW	INJECTOR MARCA	FLUX DE GAS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultraràpid	3,3	1,75	90x	240	236
Semiràpid	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliar	1,0	0,45	52	73	71

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

10.1 Informació del producte d'acord amb el Reglament sobre disseny ecològic de la UE

Identificació de model	HKB75423NL
Tipus de placa	Fogons integrats
Nombre de cremadors de gas	5

Eficiència energètica per cremador de gas (EE gas burner)	Part posterior esquerra - Semiràpid	58,6%
	Part posterior dreta - Semiràpid	59,4%
	Meitat centre - Ultraràpid	59,2%
	Part davantera esquerra - Semiràpid	57,2%
	Davantera-auxiliar dreta	no aplicable
Eficiència energètica per a fogons de gas (EE gas hob)		58,6%

EN 30-2-1: Electrodomèstics de cuina domèstica cremant de gas-part 2-1: Ús racional de l'energia general

10.2 Estalvi d'energia

- Abans d'usar, assegureu-vos que els cremadors i suports de la paella s'acoblen correctament.
- Utilitzar estris de cuina amb diàmetres aplicables a la mida de cremadors.
- Centrar l'olla en el cremador.
- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.

- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Quan el líquid comenci a bullir, abaixeu la flama perquè continuï coent-se a foc lent.
- Si és possible, utilitzeu una olla de pressió. Consulteu-ne el manual d'usuari.

10.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0,3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	22
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	25
3. INSTALLAZIONE.....	28
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	33
5. USO QUOTIDIANO.....	33
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	34
7. CURA E PULIZIA.....	36
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	38
9. DATI TECNICI.....	39
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	40
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	41

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!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. 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, cucchiaini 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 nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- In caso di rottura del vetro della piastra di cottura:
 - Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica,
 - non toccare la superficie dell'apparecchiatura,
 - non utilizzare l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un 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: **ES**

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

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

AVVERTENZA!

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

2.3 Collegamento 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 realizzati da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di

- gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Verificare che l'aria circoli intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas sono riportate sulla targhetta identificativa.
- Quest'apparecchiatura non è collegata a un dispositivo che scarica i prodotti della combustione. Assicurarsi di eseguire il collegamento dell'apparecchiatura in conformità alle normative di installazione vigenti. 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'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- 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 prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti 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 per evitare il rischio di ustioni.
- 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.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è

necessario spostarli sulla superficie di cottura.

- Per prevenire le fuoriuscite, utilizzare solo pentole 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.
- Assicurarsi che i manici della pentola non si trovino al di sopra del bordo anteriore dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.
- Non utilizzare piastre, pentole di terracotta, ceramica o ghisa alla potenza massima per un periodo di tempo prolungato.
- Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.
- 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 Cura e pulizia



AVVERTENZA!

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

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti

abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono

destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- 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 del gas

AVVERTENZA!

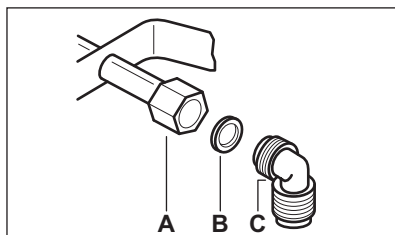
Le istruzioni seguenti relative all'installazione, al collegamento e alla manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato in conformità agli standard e alle normative locali vigenti.

Scegliere dei collegamenti fissi o usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile conforme alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano dei tubi flessibili di metallo, assicurarsi che non entrino in contatto con le

parti mobili o che non vengano schiacciati. Inoltre dare attenzione quando il piano cottura viene assemblato con un forno.



Accertarsi che la pressione di alimentazione del gas sia conforme ai valori consigliati. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa per mezzo di un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forzare, regolare il collegamento nella direzione necessaria e serrare tutto.



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

AVVERTENZA!

Sarà importante installare il gomito in modo corretto. Verificare che la spalla sia alla fine della filettatura. Quindi, installarla sul tubo di collegamento del piano cottura. Un montaggio errato potrebbe causare perdite di gas.

Gas liquido

Utilizzare il supporto per tubi in gomma per gas liquido. Inserire sempre la guarnizione. Quindi continuare con il collegamento del gas.

Il tubo flessibile è preparato per l'applicazione quando:

- non può scaldarsi oltre a temperature superiori alla temperatura ambiente, superiori a 30°C;
- non supera i 1.500mm di lunghezza;
- non mostra valvole di regolazione;
- non è soggetto a trazione o torsione;
- non entra in contatto con bordi taglienti o angoli;
- può essere esaminato facilmente per verificarne le condizioni.

Il controllo della conservazione del tubo flessibile consiste nel verificare che:

- non mostra crepe, tagli, segni di bruciature sulle due estremità e sull'intera lunghezza;
- il materiale non sia indurito, ma mostri l'elasticità corretta;
- i morsetti di fissaggio non siano arrugginiti;
- non sia vicino alla data di scadenza.

Se sono visibili uno o più difetti, non riparare il tubo ma sostituirlo.

AVVERTENZA!

Al termine dell'installazione verificare che la guarnizione di ciascun raccordo del tubo sia corretta.. 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.

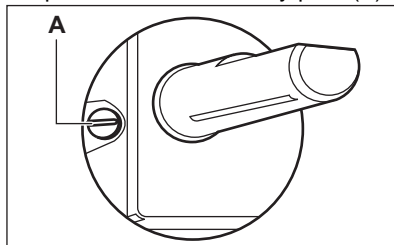
Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella necessaria, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

3.4 Regolazione del livello minimo

Informazione unicamente per i rivenditori autorizzati.

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

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



5. Se si modifica:
 - da gas naturale G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar a gas liquido, serrare a fondo la vite di bypass.
 - da gas liquido a gas naturale G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, svitare la vite by-pass di circa 1/4 di giro.
6. Rimontare la manopola.

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

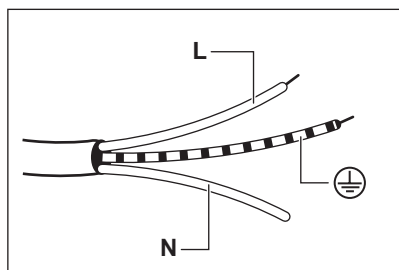
corrispondano alla tensione e alla potenza dell'alimentatore locale.

- 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.

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).



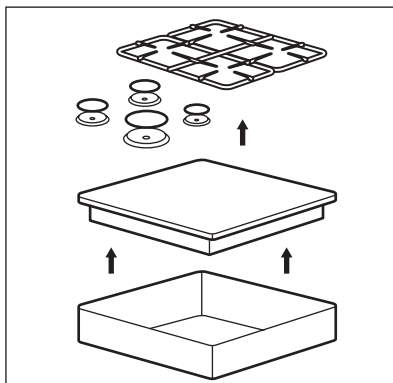
1. Collegare il filo verde e giallo (terra) al morsetto che è contrassegnato dalla lettera "E" o dal simbolo della terra di protezione (⏏) o colorato di verde e giallo.

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.

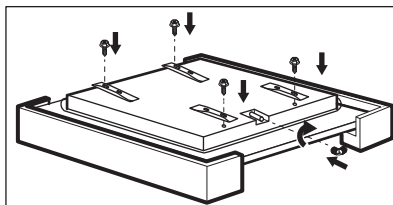
3.7 Montaggio

INSTALLAZIONE SU TOP

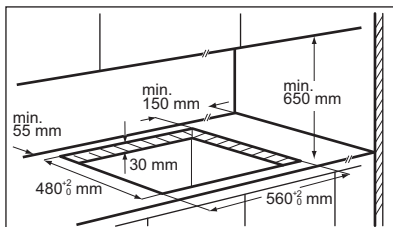
1.



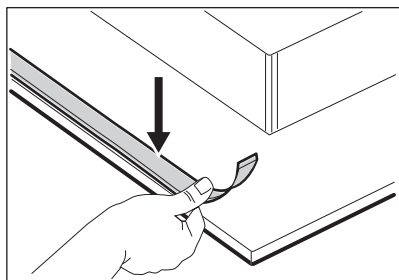
2.



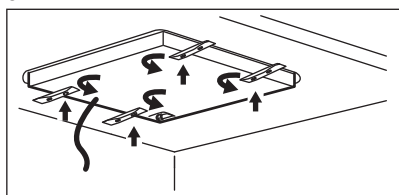
3.



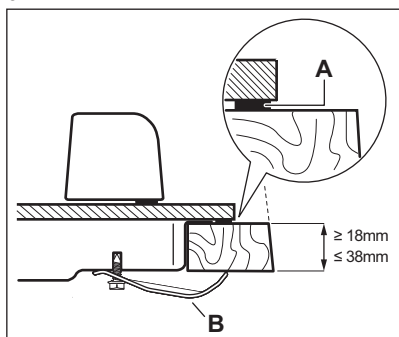
4.



5.

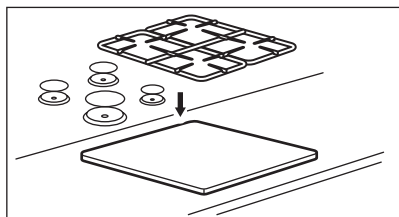


6.



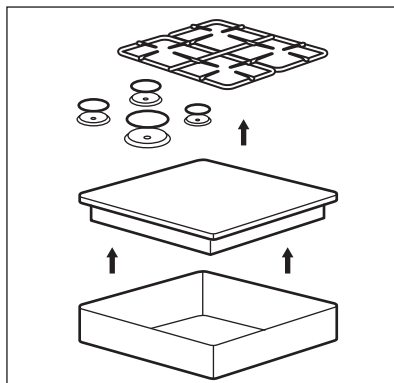
A. guarnizione in dotazione
B. staffe in dotazione

7.

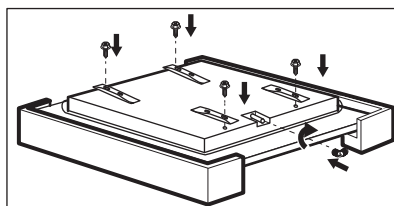


INSTALLAZIONE INTEGRATA

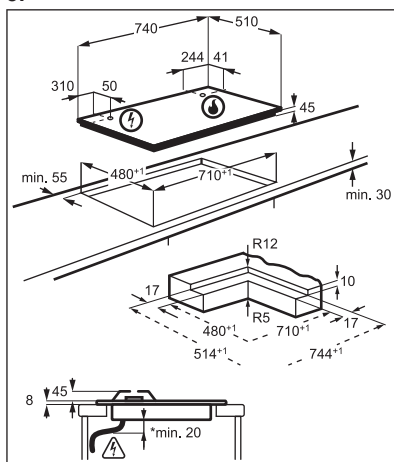
1.



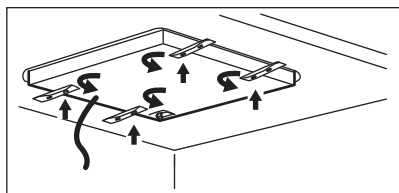
2.



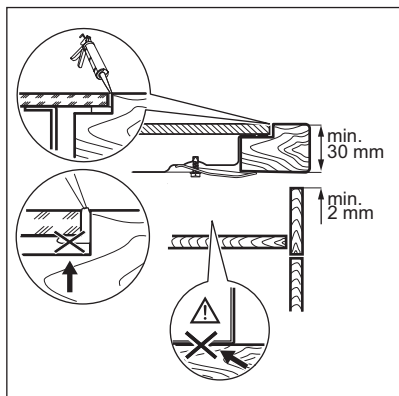
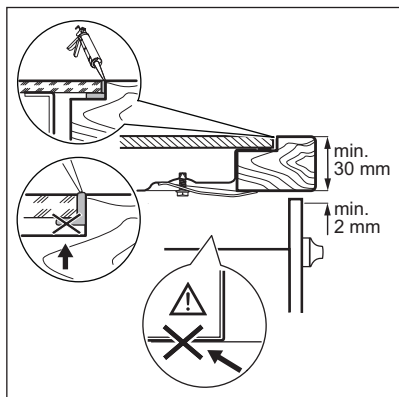
3.



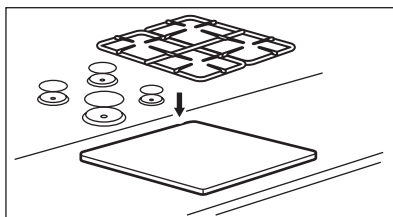
4.



5.



6.



⚠ 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.

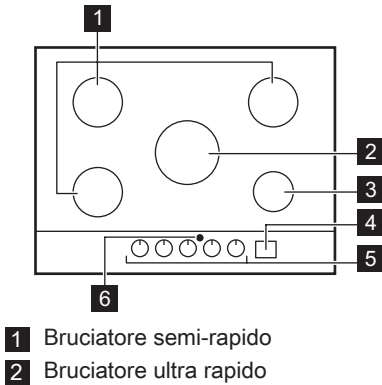
3.9 Possibilità di inserimento

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



- 3 Bruciatore ausiliario
- 4 Manopole di regolazione

4.2 Manopola di regolazione

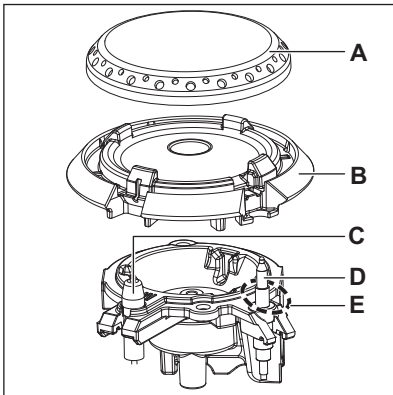
Simbolo	Descrizione
	Posizione no gas/off
9	Posizione di accensione/alimentazione massima di gas
1	alimentazione gas minima
1 - 9	livelli di potenza

5. USO 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
- E. Fiamma pilota

5.2 Accensione del bruciatore



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.



⚠ AVVERTENZA!

Non accendere il bruciatore quando lo spartifiamma viene rimosso.



⚠ 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 verso il basso la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di alimentazione massima del gas (**9**).
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.

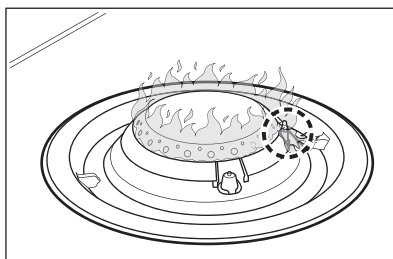


Il piano cottura è dotato di StepPower. Questa funzione consente di impostare la potenza in modo più preciso da 9 a 1.

Fiamma pilota



La fiamma che circonda la termocoppia è una fiamma pilota. Impedisce lo spegnimento imprevisto.



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



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Diametri delle pentole

 **ATTENZIONE!**

Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Ultra-rapido	200 - 260

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semirapido (posteriore sinistro)	160 - 240
Semirapido (posteriore destro)	160 - 240
Semirapido (anteriore sinistro)	160 - 220
Ausiliario	120 - 220

6.2 Ricette suggerite

Categorie cibo	Ricette	Tipo di bruciatore	Livello di potenza della fase di riscaldamento ¹⁾	Livello di potenza della fase di cottura
Salse - Condimenti	Besciamella	Piccolo	-	1-3
	Salsa di pomodoro	Piccolo	2-4	1-2
Pasta - Riso - altri Cereali	Riso ai funghi	Grande	-	6-8
	Cuscus	Grande	4-6	1-4
	Spaghetti	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9
Zuppa - Verdura	Zuppa vegetale	Medio	-	6-9
	Zuppa di funghi e patate	Medio	-	6-9
	Zuppa di pesce	Grande	-	1-2
Carne - Manzo	Polpette	Grande	3-6	1-3
	Burger al gratin	Medio	7-9	3-6
Carne - Maiale	Filetto o arrosto di maiale	Grande	7-9	4-6
Pesce	Seppia con piselli	Grande	-	1-3
	Filetto di tonno arrosto	Grande	7-9	4-6
Verdure	Funghi con condimenti	Medio	-	5-8
	Caponata con verdure	Grande	4-6	1-4
	Patate bollite	Medio	-	7-9
	Spinaci surgelati con burro	Grande	-	1-3
Piatti fritti	Patatine fritte	Grande	-	8-9
	Ciambelle	Grande	6-8	1

Categorie cibo	Ricette	Tipo di bruciatore	Livello di potenza della fase di riscaldamento ¹⁾	Livello di potenza della fase di cottura
Snack cotti con padella	Noccioline arrostate	Grande	7-9	4-6
	Crostini di pane e scarola	Grande	7-9	4-6
	Pancake	Medio	7-9	2-5
Dessert	Caramello	Piccolo	-	1-3
	Crema pasticcera	Piccolo	-	2-4
	Panna Cotta	Piccolo	-	3-6

¹⁾ Utile per raggiungere condizioni di cottura ottimali.



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.

7. CURA E PULIZIA



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.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua, quindi asciugarle con un panno morbido.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.



AVVERTENZA!

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



È possibile lavare la corona del bruciatore in lavastoviglie.



ATTENZIONE!

Non pulire la corona del bruciatore con prodotti abrasivi, tamponi di pulizia abrasivi, solventi o oggetti metallici. La corona del bruciatore può avere scolorimento.

7.2 Supporti per pentole



È possibile lavare i supporti pentole in lavastoviglie.

1. Rimuovere i supporti per pentole per pulire facilmente il piano cottura.

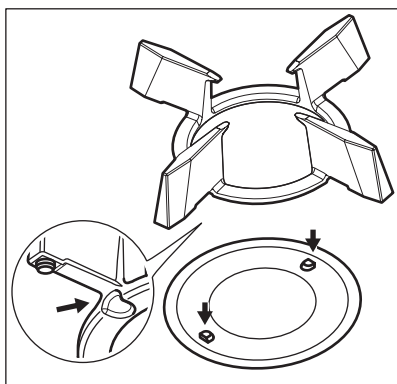


Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti per pentole per evitare danni al piano cottura.

2. Occasionalmente il rivestimento di smalto può avere bordi irregolari, quindi fare attenzione quando si lavano e si asciugano a mano i supporti per pentole. Se necessario, rimuovere le macchie ostinate con una pasta detergente.
3. Dopo aver pulito i supporti per pentole, verificare di posizionarli correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che i bracci dei supporti per pentole siano inseriti negli incassi delle piastre smaltate.

7.3 Rimozione e montaggio dei supporti pentola

Dopo aver pulito il piano di cottura, assicurarsi che i supporti pentole siano posizionati correttamente. Per posizionare correttamente il supporto pentole, Verificare che i bracci combacino con le maniglie alla base del bruciatore, come mostrato nell'immagine. In questo modo, il supporto pentole sarà fisso e stabile.



7.4 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.

7.5 Pulizia dello spartifiamma



Lo spartifiamma può essere lavato in lavastoviglie.



AVVERTENZA!

Lasciar raffreddare gli spartifiamma prima di pulirli.

Macchie leggere:

Lavare lo spartifiamma con acqua calda saponata ed asciugarlo con un panno morbido.

Macchie medie:

Lavare in lavastoviglie. Sistemare lo spartifiamma nel cestello inferiore in posizione orizzontale, con il lato superiore rivolto verso l'alto.

Macchie difficili:

Pulire lo spartifiamma con acqua calda saponata, quindi lavarlo in lavastoviglie. Se al termine dell'operazione sono ancora presenti macchie, lavare la parte superiore dello spartifiamma con un prodotto di pulizia per il grill e avviare nuovamente la lavastoviglie.

Utilizzare uno stecchino per pulire i fori dello spartifiamma.

7.6 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.

7.7 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	Soluzione
Non scocca la scintilla quando si tenta di attivare il generatore di scintille.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Lo spartifiamma del fornello e la corona sono posizionati in modo scorretto.	Posizionare correttamente il cappellotto e la corona del fornello.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	Lo spartifiamma non è posizionato correttamente.	Posizionare lo spartifiamma correttamente.
	La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente.	Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola per 10 secondi circa.
L'anello di fiamma non è uniforme.	Lo spartifiamma del bruciatore è ostruito da residui di cibo.	Assicurarsi che l'ugello non sia ostruito e che la corona del fornello sia pulita.

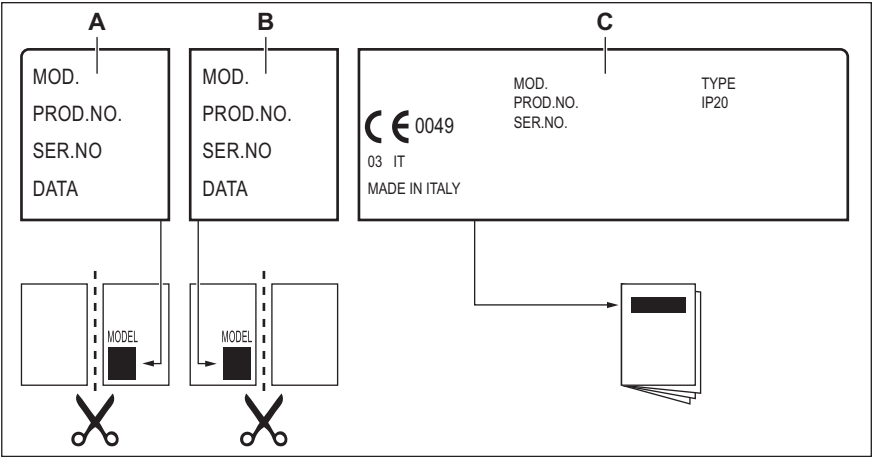
8.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

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 assistenza tecnica.

8.3 Etichette fornite con la borsa degli accessori

Applicare le etichette adesive come indicato di seguito:



- A. Applicarla sul certificato di garanzia e inviare questa parte (se applicabile).
- B. Applicarla sul certificato di garanzia e conservare questa parte (se applicabile).
- C. Applicarla sul libretto di istruzioni.

9. DATI TECNICI

9.1 Dimensioni del piano di cottura

Larghezza	740 mm
Profondità	510 mm

9.2 Diametri bypass

BRUCIATORE	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra-rapido	57
Semirapido	32
Ausiliario	28

9.3 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas originale:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,35 kW
	Sostituzione del gas:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar	716 g/h 704 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria dell'apparecchiatura:	II2HY203+		
Collegamento del gas:	G 1/2"		
Classe apparecchiatura:	3		

9.4 Bruciatori a gas per GAS NATURALE G20 a 20 mbar / G20Y20 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Ultra-rapido	3,8	1,4	151
Semirapido	1,85	0,45	103x
Ausiliario	1,0	0,33	79x

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
Ultra-rapido	3,3	1,75	90x	240	236
Semirapido	1,85	0,55	67	134	132
Ausiliario	1,0	0,45	52	73	71

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa sulla progettazione ecocompatibile nell'UE

Identificazione modello	HKB75423NL
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso
Numero di bruciatori a gas	5

Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Semirapido	58,6%
	Posteriore destro - Semirapido	59,4%
	Centrale nel mezzo - Ultra rapido	59,2%
	Anteriore sinistro - Semirapido	57,2%
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)		58,6%

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 montati correttamente.
- Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.
- Centrare il tegame sul bruciatore.
- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Quando il liquido comincia a bollire, ridurre la fiamma per far bollire lentamente il liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale dell'utente.

10.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

con i 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





aeg.com

867388699-A-422025

