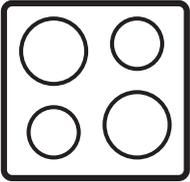




Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



KGV8473IK

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



# 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](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	14
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	15
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
7. PULIZIA E CURA.....	22
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	24
9. DATI TECNICI.....	28
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	29
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

## 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, 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- In caso di rottura del vetro della piastra di cottura:
  - spegnere tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica,
  - non usare o 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: 

### 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 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 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'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!**

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 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.
- 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.
- 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.
- 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 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- 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, 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 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 del gas

#### **AVVERTENZA!**

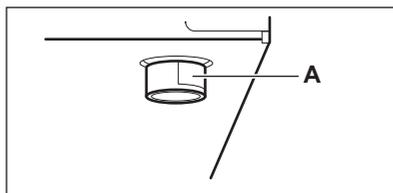
Le istruzioni seguenti relative all'installazione, alla manutenzione e alla ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato in conformità alla normativa vigente (UNI-CIG 7129 - 7131). Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori della ventilazione naturale (almeno 100 cm<sup>2</sup>) o installare una cappa aspirante meccanica.

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.

Se la pressione fornita non ha il valore specificato, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato conforme allo standard UNI EN 88. Per il gas liquido (GPL), l'uso del regolatore di pressione è consentito solo se conforme allo standard UNI EN 12864. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa completa mediante un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forza, regolare il collegamento nella direzione necessaria e serrare il tutto.



**A.** Fine dell'albero con filettatura

#### **Connessione rigida:**

Eeguire il collegamento usando tubi in metallo rigidi (rame con fincorsa 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 che la guarnizione di ciascun raccordo del tubo sia corretta.. Usare una soluzione saponata, non una fiamma.

## 3.3 Sostituzione degli iniettori

### **AVVERTENZA!**

Informazione unicamente per i installatori autorizzati.

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 Selezione gas

### **AVVERTENZA!**

Informazione unicamente per i installatori autorizzati.

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi.
3. Entro 7 secondi tenere premuto per 3 secondi lo spazio sotto i tre LED illuminati accanto a .
4. Premere il simbolo  del bruciatore centrale fino a quando appare **G1** sul display.
5. Per entrare nella modalità di selezione del gas premere il simbolo  del bruciatore centrale.

Il display del timer mostra il tipo di gas selezionato.

6. Premere  per impostare il tipo di gas in base alla tabella seguente.
7. Per confermare il tipo di gas, premere il simbolo  del bruciatore centrale.

Premere  per uscire dalla modalità o attendere che si attivi la funzione Spegnimento automatico.

### Selezione gas

0

1

2

G20 20 mbar

Gas liquido 29 mbar

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

## 3.5 Regolazione del livello minimo

### **AVVERTENZA!**

Informazione unicamente per i rivenditori autorizzati.



Spegnere il piano cottura prima della regolazione.

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi.
3. Entro 7 secondi tenere premuto per 3 secondi lo spazio sotto i tre LED illuminati accanto al simbolo .
4. Premere 3 volte il simbolo  del bruciatore centrale. Il display mostra la modalità **G2**.
5. Per entrare nella modalità premere il simbolo  del bruciatore centrale.

6. Attendere 5 secondi dopo aver selezionato la modalità.  
Il bruciatore si accende al livello minimo e sulla barra di controllo compare .
7. Per aumentare o diminuire il valore e regolare il livello minimo premere i simboli  $\oplus$  o  $\ominus$  del bruciatore centrale.
8. Attendere 5 secondi prima di inviare il valore selezionato alla scheda di alimentazione.
9. Controllare che il livello minimo sia corretto e premere il simbolo  per confermare il livello minimo.



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

10. Premere il simbolo  del bruciatore centrale per selezionare il bruciatore successivo e ripetere i passaggi da 5 a 8.
- La procedura inizia dal bruciatore centrale e poi passa al bruciatore sinistro, al bruciatore anteriore destro e al bruciatore posteriore destro.

Per uscire dalla modalità premere .



#### AVVERTENZA!

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



#### AVVERTENZA!

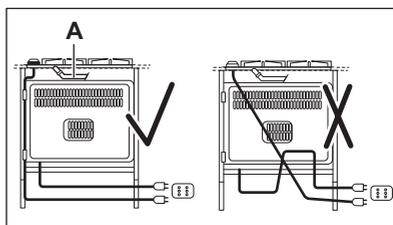
Non impostare le modalità G3 e G4. È esclusivamente per il Centro di Assistenza Autorizzato.

### 3.6 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.

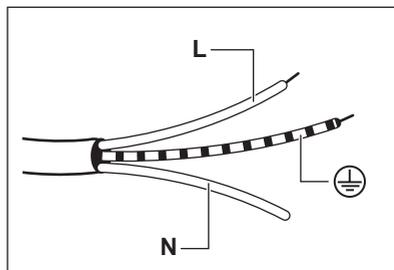


A. Tubatura rigida in rame o tubo flessibile in acciaio inox

### 3.7 Cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento usare solo il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05V2V2-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).

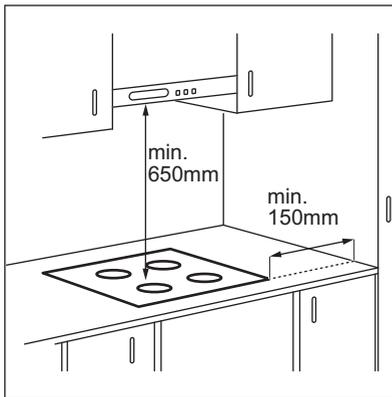


1. Collegare il filo verde e giallo (terra) al morsetto che è contrassegnato dalla lettera "E" o dal simbolo di terra  o colorato di verde e giallo.
2. Collegare il filo di colore blu (neutro) al morsetto che è contrassegnato dalla lettera "N" o colorato di blu.
3. Collegare il cavo di fase marrone (tensione)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

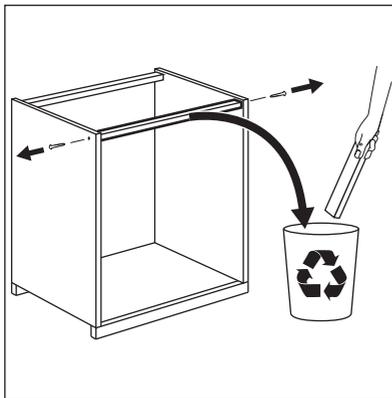
### 3.8 Montaggio

#### INSTALLAZIONE SU TOP

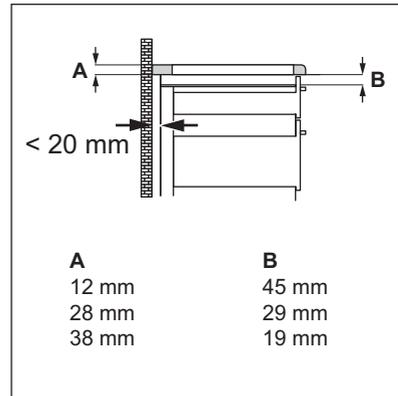
1.



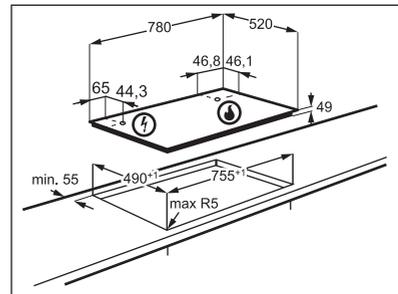
2.



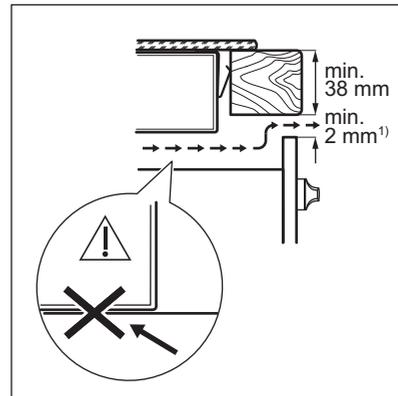
3.



4.

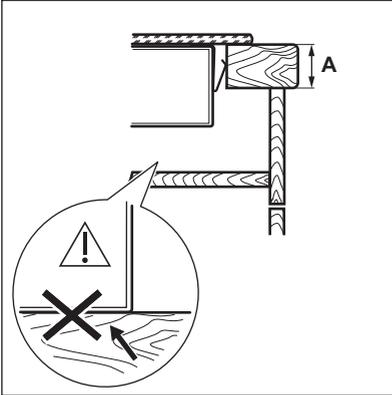


5.

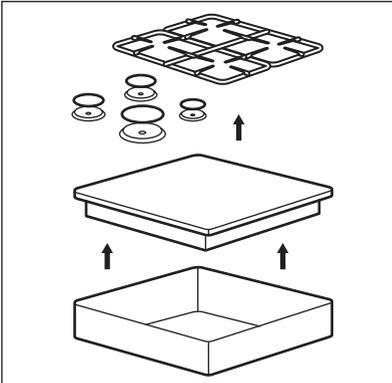


1) Se specificato non diversamente nell'installazione del forno.

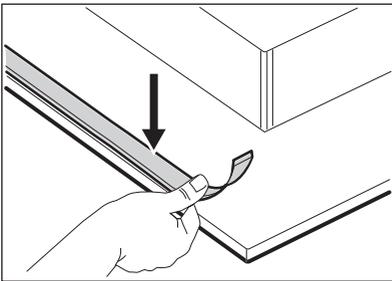
6.



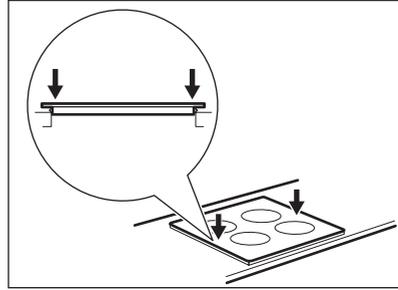
7.



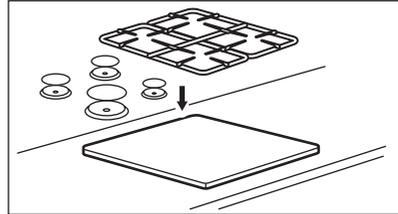
8.



9.



10.

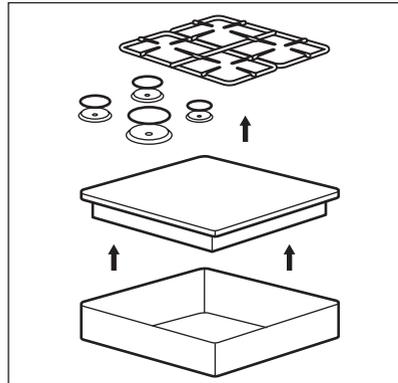


**⚠ ATTENZIONE!**

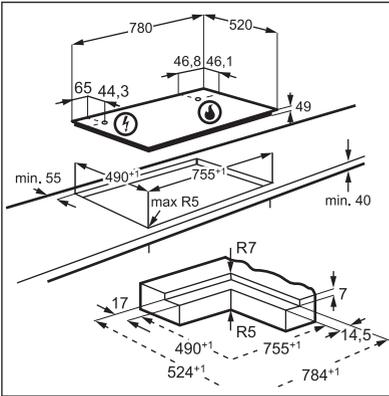
Installare l'apparecchiatura solo su un piano di lavoro con superficie piatta.

**INSTALLAZIONE INTEGRATA**

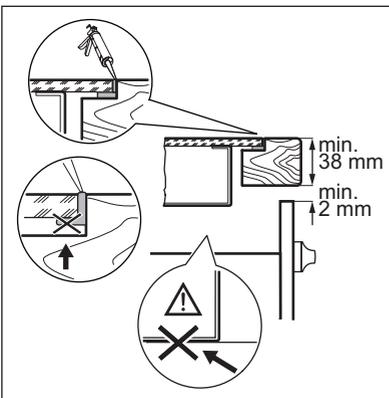
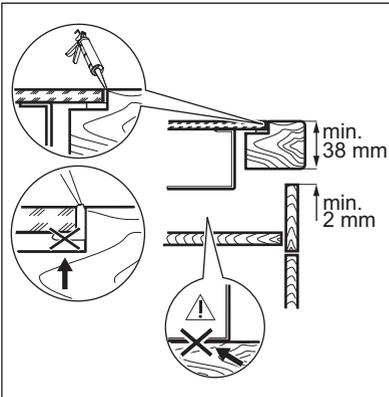
1.



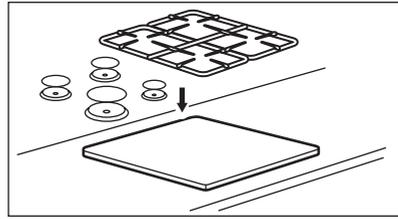
2.



3.



4.



#### ⚠ ATTENZIONE!

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

### 3.9 Installazione del piano cottura sotto cappa

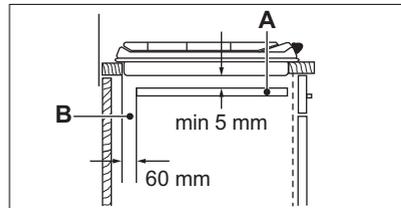


Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare sulle istruzioni d'installazione della cappa qual è la distanza minima tra le apparecchiature. In ogni caso questa distanza non deve essere inferiore a 650 mm.

### 3.10 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



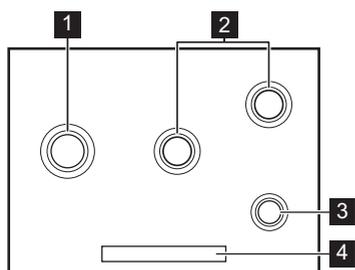
- A. Pannello rimovibile (opzionale)
- B. Spazio per gli allacciamenti

#### 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.

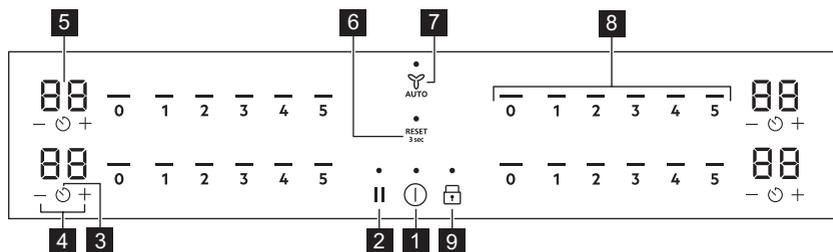
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1 Bruciatore ultra rapido
- 2 Bruciatore semi-rapido
- 3 Bruciatore ausiliario
- 4 Pannello dei comandi

### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	On/Off	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
3	Timer	Per impostare la funzione.
4	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
5	Display timer	Indica il tempo in minuti.
6	Ripristina	Per ripristinare il piano cottura (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").
7	Hob®Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
8	-	Barra dei comandi Per impostare un livello di potenza.
9		Dispositivo di sicurezza/blocco per bambini Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

### 4.3 Spie display

Spia	Descrizione
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	C'è un avviso (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

### 4.4 Indicatore superficie calda

#### AVVERTENZA!

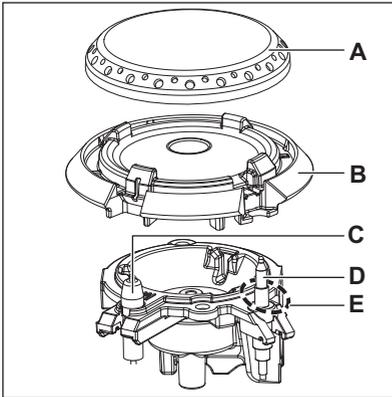
Se la zona di cottura si surriscalda in fase di cottura, l'indicatore d'impostazione mostra un'avvertenza Superficie Calda  /  /  quando la zona cottura è spenta. La spia Superficie calda è accesa, finché non si raffredda la zona di cottura, il piano cottura non è scollegato o si verifica un'interruzione di corrente.

## 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
- E. Fiamma pilota

## 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. Tenere premuto per attivare la cappa. Dopo 50 secondi di non utilizzo, il piano cottura si disattiva.
2. Dopo l'animazione luminosa, quando viene visualizzato sul display, premere l'impostazione di calore desiderata sulla barra di controllo.



Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, controllare che la corona e il cappello siano in posizione corretta, .



Se durante il normale uso del bruciatore questo inizia a fare scintille e la fiamma si regola automaticamente, controllare che la parte metallica della candela di accensione e il dispositivo di sicurezza della fiamma siano puliti (fare riferimento a "Manutenzione e pulizia").



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



Se compare l'allarme , spegnere e riaccendere il piano cottura. Quando riappare la funzione di visualizzazione , dopo l'animazione delle spie, toccare **RESET** per 3 secondi.

Quando compare l'allarme viene resettato (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").

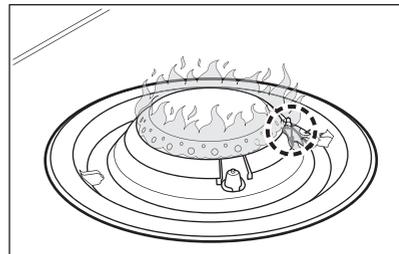


appare quando si tenta di riavviare il bruciatore immediatamente dopo aver spento la fiamma. Attendere circa 10 secondi prima di riavviare il bruciatore.

### 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, toccare la barra di controllo fino a portarla in posizione off .

#### AVVERTENZA!

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

### 5.4 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

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

**Rapporto tra impostazione di calore e tempo dopo il quale il piano cottura si spegne:**

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

### 5.5 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

**Impostazioni utente**

Simbo- lo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (-)
H	Modalità cappa	0 - 6

Simbo- lo	Impostazione	Opzioni possibili
E	Cronologia allarmi/ errori	L'elenco degli allar- mi/errori recenti.

**Per immettere le impostazioni utente:**

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sui timer a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere .

**OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)**



I segnali acustici sono attivati per impostazione predefinita.

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici del cursore nel menu del piano cottura. Fare riferimento al capitolo "Struttura menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

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

### 5.6 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

- 1. Per attivare la funzione:** premere . Il livello di calore viene ridotto a 1.
- 2. Per disattivare la funzione:** premere . Si accende il livello di calore precedente.

## 5.7 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di calore.

Impostare innanzitutto il livello di calore.

**Per attivare la funzione:** premere .

**Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .



La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

## 5.8 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

**Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo.

Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne.

Disattivare il piano cottura con .

**Cottura con la funzione attivata:** premere , quindi premere per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con la funzione si riattiva.

## 5.9 Temporizzatore

### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere .00 compare sul display del timer.
2. Premere o per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere o .

**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

### Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

1. Premere .
2. Premere o per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 5.10 Hob<sup>2</sup>Hood

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

### **ATTENZIONE!**

Per garantire una comunicazione corretta tra le apparecchiature, la cappa deve essere posizionata sempre centralmente sul piano cottura, specialmente quando le loro larghezze differiscono.



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



La cappa funziona solo quando il piano cottura viene attivato.

### **Funzionamento automatico della funzione**

Per utilizzare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 - H6. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

### **Modalità automatiche**

Modali- tà	Descrizione della modali- tà	Luce au- tomatica	Velocità automa- tica della ventola
H0	Manuale	Off	Off
H1	Luce auto	On	Off

Modali- tà	Descrizione della modali- tà	Luce au- tomatica	Velocità automa- tica della ventola
H2	Velocità fissa	In data	1
H3	Velocità auto bassa	In data	0-1
H4	Velocità auto Media	In data	0-1
H5	Velocità auto Alta	In data	0-2
H6	Velocità auto Intensa	In data	0-3

### **Modifica della modalità automatica**

Per modificare la modalità automatica, fare riferimento al capitolo "Struttura del menu".



Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

### **Funzionamento manuale della velocità della ventola**

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

### Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta

che si attiva il piano cottura. Per farlo, impostare la modalità automatica su H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

## 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.

#### AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

#### AVVERTENZA!

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

#### ATTENZIONE!

Assicurarsi che i manici 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.

#### ATTENZIONE!

Versare liquidi durante la cottura può causare la rottura del vetro.

### 6.2 Diametri delle pentole

#### ATTENZIONE!

Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.

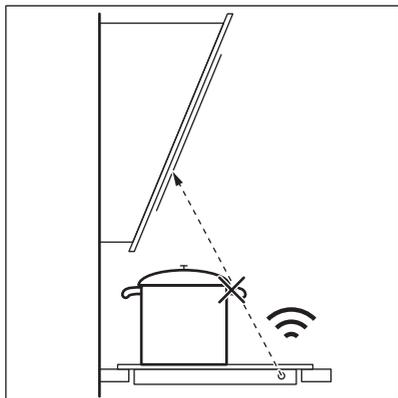
Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Ultra-rapido	200 - 260
Semirapido (centrale)	160 - 240
Semi-rapido (destra)	160 - 220
Ausiliario	120 - 220

### 6.3 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

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

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

**La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.**



Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob<sup>2</sup>Hood.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo vicino al piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la funzione Hob<sup>2</sup>Hood

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



## 6.4 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	-	1-2
	Salsa di pomodoro	Piccolo	2-4	1-3 <sup>2)</sup>
Pasta - Riso - altri Cereali	Riso ai funghi	Grande	-	2-4
	Cuscus	Grande	2-4	1-2 <sup>2)</sup>
	Spaghetti	Grande	-	2-5
	Ravioli	Grande	-	2-5
Zuppa - Verdura	Zuppa vegetale	Medio	-	2-4 <sup>2)</sup>
	Zuppa di funghi e patate	Medio	-	2-4 <sup>2)</sup>
	Zuppa di pesce	Grande	-	1-2 <sup>2)</sup>
Carne	Polpette di carne	Grande	2-4	1-3 <sup>2)</sup>
	Filetto o arrosto di maiale	Grande	3-5	1-3
	Burger di manzo al gratin	Medio	4-5	3-5

Categorie cibo	Ricette	Tipo di bruciatore	Livello di potenza della fase di riscaldamento 1)	Livello di potenza della fase di cottura
Pesce	Seppia con piselli	Grande	-	1-2 <sup>2)</sup>
	Filetto di tonno arrosto	Grande	3-5	1-3
Verdure	Funghi con condimenti	Medio	-	1-4
	Caponata con verdure	Grande	2-4	1-2 <sup>2)</sup>
	Patate bollite	Medio	-	2-4
	Spinaci surgelati con burro	Grande	-	1-2
Piatti fritti	Patatine fritte	Grande	-	5
	Ciambelle	Grande	4-5	1
Snack cotti con padella	Noccioline arrostiti	Grande	4-5	2-3
	Crostini di pane e scapola	Grande	4-5	2-3
	Pancake	Medio	4-5	2
Dessert	Caramello	Piccolo	-	1-2
	Crema pasticcera	Piccolo	-	1-2
	Panna Cotta	Piccolo	-	1-3

1) Utile per raggiungere la condizione di cottura ottimale (per es. temperatura corretta della pentola o della padella, bollitura dell'acqua e riscaldamento dell'olio...) prima di iniziare la fase di cottura reale con un livello di potenza diverso/inferiore.

2) Cuocere con un coperchio.



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. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.

- Consigliamo di attivare la funzione del dispositivo di blocco/sicurezza bambini (Rimandiamo al capitolo "Uso quotidiano").
- 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 di cottura.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua, quindi asciugarle con un panno morbido.



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

### ⚠ **AVVERTENZA!**

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



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.



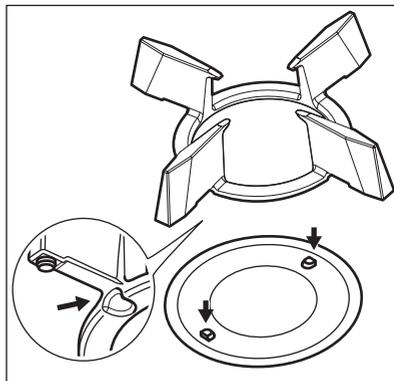
Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti per pentole per evitare danni al piano cottura.

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 del 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 raffreddato rimuovere** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. 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 di accensione e del dispositivo di sicurezza della fiamma

Tenere puliti la componente metallica della candela di accensione e il dispositivo di sicurezza della fiamma, usando un panno umido o una spugna per evitare difficoltà di accensione o di riconoscimento della fiamma. Controllare che la corona del bruciatore non sia bloccata da residui di cibo.

## 7.7 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 è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	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. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	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.
	L'alimentazione del gas è assente.	Controllare l'attacco del gas.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 50 secondi.	Accendere di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 50 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
	la funzione Sospendi è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
I cursori iniziano a lampeggiare, il livello della potenza viene ridotto al minimo (livello 1) e bloccato.	Il piano di cottura si è surriscaldato a causa di un uso intensivo e imposta automaticamente una potenza temporaneamente ridotta.	Attendere un po' che il piano cottura si raffreddi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
La spia LED di ripristino  lampeggia.	È necessaria la procedura di ripristino.	Fare riferimento a "Pannello dei comandi" (come se fosse visualizzato un allarme  .
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
Si possono udire delle scintille per alcuni secondi dopo che la fiamma si spegne e viene eseguita la riaccensione automatica.	Correnti d'aria intorno al bruciatore.	Verificare che le correnti d'aria provenienti dalle finestre o dalle porte non estinguano la fiamma.
	Lo spartifiamma del bruciatore o la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionare il cappello e la corona del bruciatore nella posizione corretta.
	La parte metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma è sporca.	Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 si accende.	Spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere il piano cottura.
Si accende la spia sopra al simbolo  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Dispositivo di Sicurezza bambini" e "Blocco".
 si accende.	La fiamma non si accende in 3 tentativi.	Per resettare l'allarme  , spegnere e riaccendere il piano cottura.
	Lo spartifiamma del bruciatore o la corona non sono posizionati correttamente.	Quando riappare la funzione di visualizzazione  , dopo l'animazione delle spie, toccare  per 3 secondi.
	La componente metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma è sporca (fare riferimento a "Pulizia e cura").	Quando compare  l'allarme viene resettato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
 -  si accende.	Il piano cottura è troppo caldo.	Attendere alcuni minuti per il raffreddamento del piano cottura. Ove possibile, mettere le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
 -  si accende.	Il piano cottura si è surriscaldato.	Attendere 30 minuti e attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme  . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
 -  si accende.	Condizione temporanea di guasto.	Attendersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme  . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
 -  si accende.	Troppi tentativi per cancellare l'allarme  .	Attendere 15 minuti. Attendersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme  . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
<b>E0</b> - <b>XX</b> si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
<b>E9</b> - <b>XX</b> si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica per un certo periodo di tempo. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico della casa. Ricollegarlo. Se <b>E</b> compare di nuovo, rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato.
<b>b</b> si accende.	C'è dello sporco intorno all'area dei bruciatori. La termocoppia del bruciatore selezionato è ancora troppo calda per consentire il riavvio dell'accensione del bruciatore.	Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Attendere che il bruciatore si accenda automaticamente.

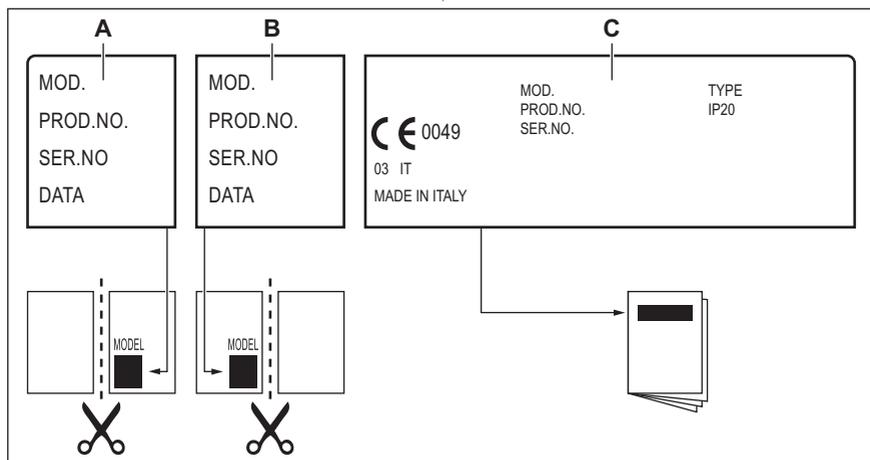
## 8.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

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	780 mm
Profondità	520 mm

### 9.2 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar	8,15 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar	593 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	582 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria dell'apparecchiatura:	II2H3+		
Collegamento gas:	G 1/2"		
Classe dell'apparecchiatura:	3		

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

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Ultra-rapido	3,5	1,6	151
Semirapido	1,8	0,55	103x
Ausiliario	1,05	0,4	79x

### 9.4 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	1,6	90x	240	236
Semirapido	1,9	0,55	67	138	136
Ausiliario	1,05	0,4	52	76	75

## 10. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Identificazione modello	KGV8473IK		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di bruciatori a gas	4		
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Sinistro - Ultra rapido	58,0%	
	Centrale - Semirapido	58,7%	
	Posteriore destro - Semirapido	57,9%	
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile	
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	58,2%		

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

Potenza elettrica assorbita in standby	0.5 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 . 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**

867374744-A-222024



**CE**