

Over Megakeuze

Megakeuze is opgericht in 2010 en is een vergelijkingswebsite op het gebied van consumentenelektronica. Elk product is professioneel gereviewd en beschikt over vele specificaties en duidelijke afbeeldingen. Zo kunt u alle informatie inwinnen die u nodig heeft om over te gaan tot een goede aankoop.

Megakeuze Sitemap

- Home
- Beeld en Geluid
- Computer en Telefonie
- Huishoudelijk
- Keukenapparatuur
- Verzorging

Bedankt voor het downloaden van deze handleiding.

Deze handleiding heeft u gedownload van Megakeuze.nl. Zoekt u meer informatie over het desbetreffende product, bekijk dan hiernaast de sitemap van www.megakeuze.nl.

Deze handleiding is geen eigendom van Megakeuze en is daarom niet verantwoordelijk voor de inhoud.

70454 G-M



Gebruiksaanwijzing
Instruções de utilização

Gaskookplaat
Plano de cozedura

Inhoud

Voor de gebruiker

Waarschuwingen en adviezen	4
Aanwijzingen voor de gebruiker	6
Onderhoud	8
Garantievoorwaarden	17

Voor de installateur

Technische gegevens	10
Aanwijzingen voor de installateur	10
Gasaansluiting	12
Ombouw naar vloeibaar gas	13
Inbouw	14
Inbouwmogelijkheden	16

Over deze gebruiksaanwijzing

Onderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de volgende betekenis:



Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid



Aanwijzingen m.b.t. het gebruik



Adviezen en tips



Informatie m.b.t. het milieu



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen:

2006/95 - 89/336 - 90/396 - 93/68

en de daarbij behorende besluiten.



Waarschuwingen en adviezen

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Installatie

- Het installeren en aansluiten van het apparaat dient door een erkend installateur te geschieden.
- Sluit het apparaat aan op het juiste type gas, zoals vermeld op de sticker naast de gasaansluiting van de kookplaat.
- Tijdens het gebruik produceert de kookplaat warmte en vocht. Zeker tijdens een langdurig gebruik. Zorg dan voor een goede ventilatie door de afzuigkap in te schakelen of door een raam open te zetten.
- Controleer het apparaat na het uitpakken op beschadigingen. Controleer ook het aansluitsnoer op beschadigingen. Neem in geval van beschadiging contact op met uw leverancier.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet zijn getroffen of in acht genomen.
- Mocht er in de buurt van de kookplaat een stopcontact zijn, waarop af en toe een ander huishoudelijk apparaat wordt aangesloten, zorg er dan voor, dat het snoer niet in contact komt met hete delen van de kookplaat.
- Als de kookplaat niet wordt gebruikt, trek dan de stekker van de vonkонтsteking uit het stopcontact.
- Trek altijd de stekker van de vonkонтsteking uit het stopcontact bij het schoonmaken en onderhoud van de kookplaat.
- Zorg altijd voor voldoende ventilatie. Gebrek aan ventilatie kan gebrek aan zuurstof veroorzaken.

Veiligheid van kinderen

- Houd tijdens het in gebruik zijn van de kookplaat kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat lang heet. Let op dat kinderen de warme delen niet aanraken tijdens het afkoelen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.
- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door ELECTROLUX SERVICE en laat geen andere dan originele DISTRIP-ARTS onderdelen plaatsen.
- Dit apparaat is bedoeld voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het bereiden van voedsel in het huishouden; gebruik het nergens anders voor.
- Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of eigenschappen daarvan te veranderen.
- Om hygiënische en veiligheidsredenen moet het apparaat altijd schoon worden gehouden. Vet- en/of voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Controleer altijd of de bedieningsknoppen in de "UIT" stand staan, als de kookplaat niet meer wordt gebruikt.

Service

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's leiden.

Informatie m.b.t. het milieu

Houd bij het weggoaien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.

Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instructieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze instructies gelden alleen voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Aanwijzingen voor de gebruiker

Bedieningsknoppen

De bedieningsknoppen van de branders hebben drie standen:

- gesloten - uit
- 🔥 maximale gastoevoer
- 🔥 minimale gastoevoer

Aansteken van de branders

i Steek de brander altijd aan voordat u er een pan opzet.

👉 • Geïntegreerde ontsteking

- Druk de bij de brander horende knop geheel in en draai hem op de hoogste stand.

Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

Mocht na verschillende pogingen de brander niet aan gaan, controleer dan of de vlamverdeler (afb. 1 - B) en het branderdekseel (afb. 1 - A) goed op hun plaats liggen.

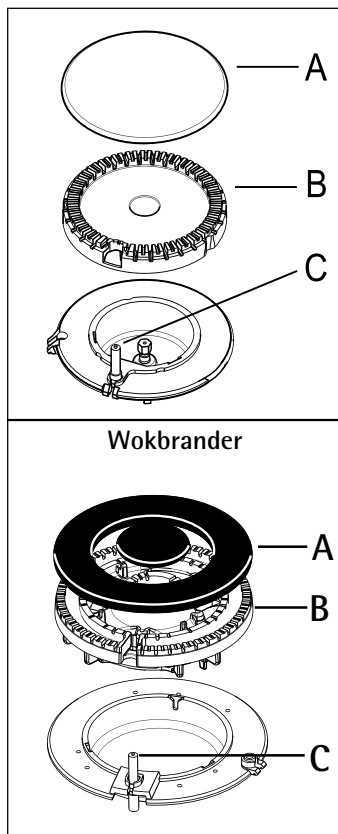
Om de brander uit te schakelen draait u de knop rechtsonder op de UIT "■" stand.

i Luciferontsteking

Steek de lucifer aan. Druk de knop van de betreffende brander in en draai hem linksom. Steek de brander direkt aan.

Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

- Zet altijd eerst de brander lager of uit voordat u de pan van de brander neemt.
- Het apparaat is voorzien van regelkranen waardoor een betere vlammenregeling mogelijk is.



A - Branderdekseel afb. 1

B - Vlamverdeler

C - Vonkontsteking

Brander	minimale diameter	maximale diameter
Wok	180 mm	260 mm
Sterk	180 mm	260 mm
Normaal		
achter	120 mm	220 mm
voor	120 mm	180 mm
Sudder	80 mm	160 mm

Optimaal rendement

Voor een optimaal rendement moet de diameter van de pan aangepast zijn aan de brander, zodat de vlammen niet langs de zijkant uitslaan (zie tabel). Wij adviseren ook om de vlam lager te zetten zodra het kookpunt bereikt is.

- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

⚠ Wees voorzichtig als u olie of andere vetstoffen gebruikt (zoals bij het frituren). Olie en vet ontbranden gemakkelijk bij oververhitting.

Voor een juist gebruik van de kookplaat

Om minder gas te verbruiken en een beter rendement te behalen, alleen pannen gebruiken met een platte bodem en met

afmetingen die geschikt zijn voor de branders, zoals aangegeven in de tabel onderaan deze pagina. Let er bovendien op dat u, zodra een vloeistof gaat koken, de vlam lager zet op een stand die voldoende is om de vloeistof aan de kook te houden.

Tijdens bereidingsmethoden waarbij vetten of oliën gebruikt worden uw gerechten goed in de gaten houden; deze stoffen kunnen, wanneer ze op hoge temperatuur gebracht worden, in brand vliegen.

Roestvrij staal kan, als het blootgesteld wordt aan extreme hitte, bruin worden. Daarom raden wij langdurig gebruik van een grillsteen, schaal van ongeglazuurd aardewerk of pan van gietijzer af. Vermijd het gebruik van aluminiumfolie om de kookplaat tijdens het gebruik te beschermen.

Vergewis u ervan dat de pannen niet uitsteken buiten de randen van de kookplaat en dat ze midden op de branders staan teneinde minder gas te verbruiken.

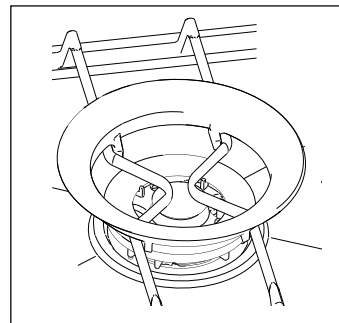
Zet geen onstabiele of vervormde pannen op de branders: ze zouden om kunnen vallen of de inhoud zou over de rand kunnen lopen, waardoor ongelukken kunnen

ontstaan.


De pannen mogen niet op de bedieningszone staan.

Gebruik van de wokring

Er wordt een wokring meegeleverd, zodat u een wok kunt gebruiken. De wokring mag alleen gebruikt worden op de hoofdbrander, en mag niet gebruikt worden met een ander soort wok of pan. Als u de wokring aanbrengt, zorg dat de inkepingen op de ring goed passen op de rug van de pannendrager, zoals op afbeelding.



Onderhoud


-  Trek voordat u de kookplaat gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen.

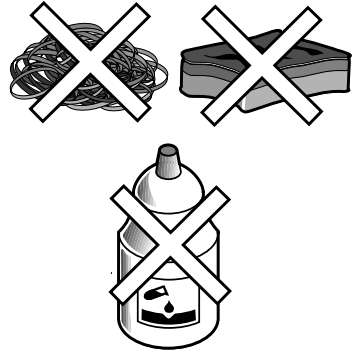
Voor het reinigen van de emaille delen mag nooit een agressief middel gebruikt worden. Maak een sopje van warm water met afwasmiddel.

Maak zeer regelmatig de branders schoon, verwijder voedselresten, maak de branderringen en -deksels goed droog met een zacht doekje voordat u ze weer terug zet.

De pannendragers ook met een sopje van afwasmiddel schoonmaken.

Gebruik voor het verwijderen van lastige vlekken nooit een pannenspons van staalwol, een agressief schoonmaakmiddel of een pannenspons met een harde laag. Gebruik voor het verwijderen van hardnekkig vuil daarvoor in de handel zijnde schoonmaakmiddelen zonder schurende werking.

-  Laat geen zure alkalische stoffen (bijv. azijn, zout, citroensap enz...) op de kookplaat liggen.



De pannendragers van de kookplaat

De kookplaten zijn voorzien van pannendragers van geëmailleerd ijzer, die dun en licht zijn of van gietijzer, die dikker en zwaarder zijn.

De pannendragers kunnen van de kookplaat verwijderd worden zodat ze beter kunnen worden schoongemaakt.

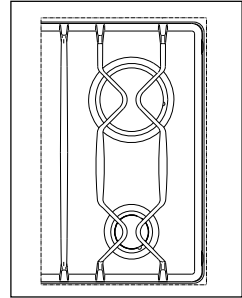
Wij adviseren u de gietijzeren pannendragers niet op de kookplaat neer te zetten om te voorkomen dat deze bekrast wordt of beschadigd raakt.

De pannendragers van geëmailleerd ijzer kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

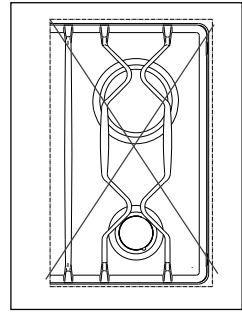
Zet de pannendragers, nadat ze gereinigd zijn, terug op hun plaats en controleer of ze goed staan.

Voor een juiste werking van de branders moet u ervoor zorgen dat de pannendragers met de concentrische spaken op de brander staan, zoals afgebeeld in figuur 2.

afb. 2



afb. 3



Vonkontsteking

De vonkontsteking, bestaand uit een elektrode gevat in een keramisch omhulsel, moet vrij worden gehouden van voedselresten en vocht, omdat anders de ontsteking niet functioneert (afb. 1 - C).

Controleer of de branderring poorten schoon zijn.

Periodiek onderhoud

Laat af en toe door een erkend installateur of ELECTROLUX SERVICE controleren of de gaslang en/of gasaansluiting nog in een goede staat verkeren.

Technische gegevens

Vermogen gasbranders

Wokbrander	4,0 kW
Sterkbrander	3,0 kW
Normaalbrander	2,0 kW
Sudderbrander	1,0 kW

Categorie II2L3B/P

Voeding gas Aardgas G25/25 mbar

Koppeling gas G 1/2"

Aansluiting aan 230 V ~50 Hz

Apparaat klasse 3

Uitsnijmaat

Breedte	560 mm
Diepte	480 mm

Aanwijzingen voor de installateur

- ⚠ De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel of, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet zijn getroffen.
- ⚠ De installatie en de aansluiting dienen door een erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens de hem bekende voorschriften en eventuele voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf.
- ⚠ De aansluiting dient van een GIVEG-goedgekeurde aansluitgaskraan met koppeling te worden voorzien.
- ⚠ Het vervangen van elektrische bekabeling mag alleen gebeuren door het technische service center of door personeel met gelijke kundigheid, overeenkomstig met de huidige bepalingen.

Elektrische aansluiting

- De aansluiting moet volgens NEN 1010 en eventuele speciale voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf worden uitgevoerd.
- Controleer of de zekeringen en de huisinstallatie de belasting van het apparaat kunnen verdragen (zie typeplaatje).
- Het stopcontact moet geaard zijn.
- Het stopcontact of de meerpolige schakelaar moeten makkelijk toegankelijk zijn.
- Als u het apparaat direct aan het net aansluit, moet tussen net en apparaat een meerpolige schakelaar worden aangebracht die tussen de contacten een opening van minimaal 3 mm heeft. De aardleiding mag nooit worden onderbroken (geel/groene draad).
- Het aansluitsnoer moet zodanig worden geïnstalleerd dat het niet heter kan worden dan 90°C.

De gaskookplaat is voorzien van een 3-aderig aansluitsnoer met randaardestekker. De netspanning moet 230 V 50Hz zijn.

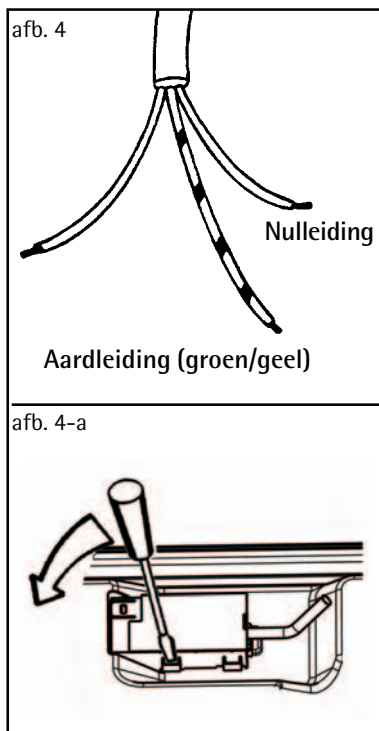
Vervangen van het aansluitsnoer

Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.

Voor het vervangen van het snoer mag alleen type H05V2V2-F T9 worden gebruikt, aangepast aan temperatuur en belasting.

Bovendien moet de groen/gele aardleiding zo'n 2 cm langer zijn dan de faseleiding en de nulleiding (afb. 4).

Om de klep van het klemmenbord te openen gaat u te werk als in afb. 4-a.



Gasaansluiting

⚠ Attentie

Bij het gebruik van het apparaat wordt er bij de verbranding van aardgas zuurstof onttrokken aan de lucht. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

De aansluiting moet volgens NEN 1078 gemaakt worden.

De kookplaat is vanuit de fabriek gemaakt en ingesteld voor de gassoort zoals aangegeven op het typeplaatje.

Overtuig u ervan dat deze gegevens overeenkomen met de geleverde gassoort in de woning.

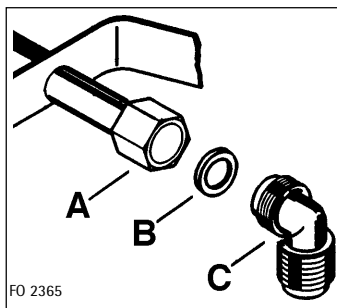
Een haakse fitting met 1/2" wartel A (NEN 3258) en ringetje worden meegeleverd (afb. 5).

Schroef de onderdelen eerst losjes in elkaar, bepaal de juiste richting en draai de wartel daarna stevig vast. Indien de koppeling van de gaslang niet past op de schroefdraad van de meegeleverde haakse fitting, gebruik dan de met de kookplaat meegeleverde adapter.

⚠ WAARSCHUWING

Controleren of alle verbindingen naar het apparaat

goed gasdicht zijn, dient te geschieden met zeep-oplossing, nooit met een **vlam**.



afb. 5 FO 2365

A) Aansluitpijp met wartel

B) Ringetje

C) Haakse fitting

Tabel 1: Inspuitstukken

TYPE GAS	TYPE BRANDER	SPROEIERS 1/100 mm	MAXIMALE- WARMTE- AFGIFTE kW	MINIMALE WARMTE- AFGIFTE kW	NOMINALE AFGIFTE		NOMINALE AFGIFTE mbar
					m³/h	g/h G30/G31	
AARDGAS	wokbrander (mod. 70454 G-M, 75754 G-M)	147	4,0	1,20	0,443	-	25
	sterkbrander	125	3,0	0,75	0,332	-	
	normaalbrander	100	2,0	0,45	0,221	-	
	sudderbrander	071	1,0	0,33	0,111	-	
FLESSEN- GAS	wokbrander (mod. 70454 G-M, 75754 G-M)	98	4,0	1,20	-	291	30
	sterkbrander	86	2,8	0,75	-	204	
	normaalbrander	71	2,0	0,45	-	145	
	sudderbrander	50	1,0	0,33	-	73	

Ombouw naar vloeibaar gas

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Het ingestelde type gas is aangegeven op een sticker naast de gasaansluiting. Bij ombouw moet de sticker worden vervangen.

Het ombouwen van gasinstallaties mag alleen door een erkend installateur uitgevoerd worden.

Vóór het ombouwen moet het apparaat worden losgekoppeld van gas- en stroomvoorziening: draai de gaskraan dicht en schakel de zekeringen in de huisinstallatie uit.

Vervangen van de sproeiers

- De pannendragers verwijderen.
- De branders en de vonkontsteking verwijderen.
- M.b.v. een steeksleutel van 7 mm de gassproeiers losschroeven en verwijderen (afb. 6).
- In omgekeerde volgorde nieuwe gassproeiers monteren (zie tabel).
- De sticker naast de gasaansluiting vervangen. Deze sticker wordt met het apparaat meegeleverd.

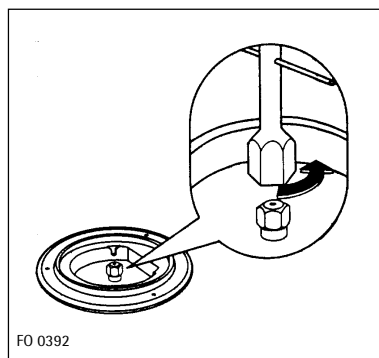
Als de gasdruk afwijkt van de waarde zoals vermeld op de sticker naast de gasaansluiting, moet volgens de geldende normen een passende drukregelaar op de inlaattube worden geplaatst.

Regeling gaspitten

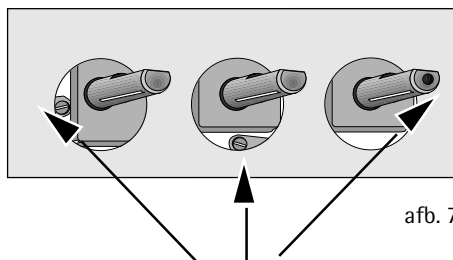
- De brander ontsteken.
- De bedieningsknop op "minimale gastoevoer" draaien.
- De knop verwijderen.
- De bypass afregelschroef (afb. 7) m.b.v. een dunne schroevendraaier regelen. Bij het omschakelen van aardgas naar butaangas

moet de schroef met de wijzers van de klok mee worden vastgedraaid, tot een kleine regelmatige vlam is verkregen.

- Controleer of de vlam blijft branden als u de knop snel van maximaal naar minimaal draait.



afb. 6



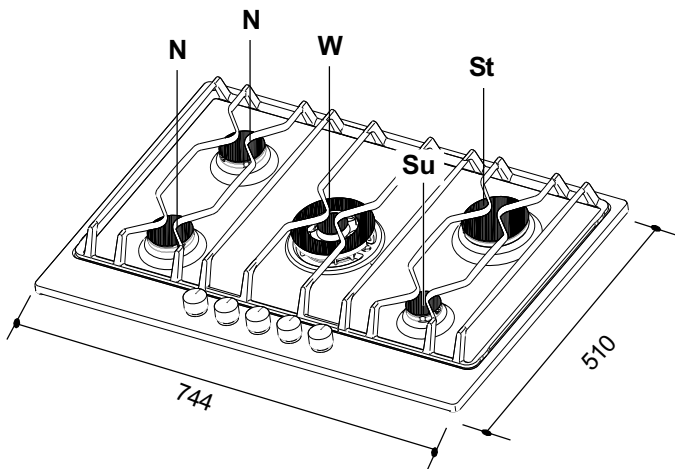
afb. 7

bypass afregelschroef

Tabel 2: diameters bypass afregelschroeven

Brander	Ø bypass 1/100 mm
Sudderbrander	28
Normaalbrander	32
Sterkbrander	42
Wokbrander	56

Inbouw



afb. 8

- Su = sudderbrander
- N = normaalbrander
- W = wokbrander
- St = sterkbrander

Deze kookplaten zijn bestemd om te worden ingebouwd in geschikte werkbladen met een diepte tussen 550 en 600 mm. De afmetingen van de kookplaat zijn aangegeven in figuur 8.

Inbouw en montage

Inbouw in en bevestiging in het werkblad

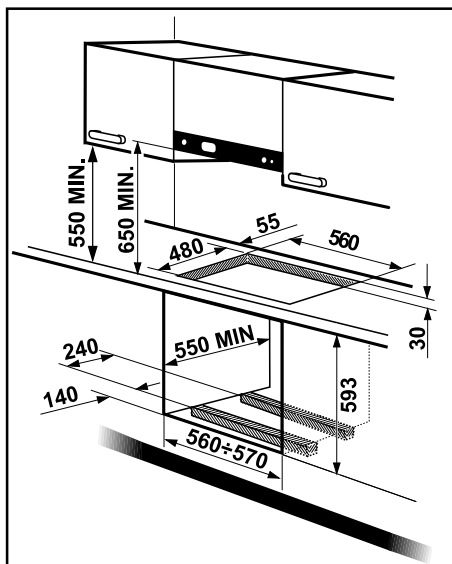
De kookplaat kan gemonteerd worden in een werkblad met uitsnijmaten zoals aangegeven in figuur 9. De afstand van de uitsnede tot de achterwand moet minstens 55 mm zijn. De afstand tussen de uitsnede en een eventuele rechter of linker zijwand die hoger is dan de kookplaat dient minstens 150 mm te bedragen.

De bevestiging van de kookplaat in het werkblad dient als volgt te worden uitgevoerd:

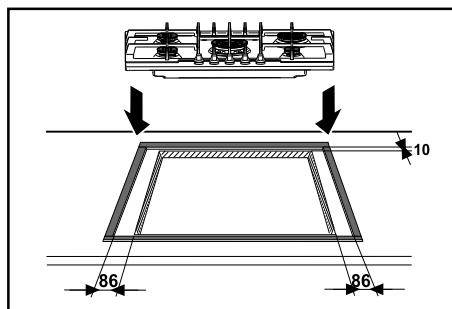
- plaats de bijgeleverde afdichting op de rand van de voorkant van de uitsnede op 86 millimeter van de zijkanten en op 10 mm van de achterkant, waarbij u erop let dat de uiteinden elkaar raken zonder elkaar te overlappen (zie fig. 10);
- plaats de kookplaat goed in het midden van de opening in het werkblad;
- bevestig de kookplaat in het werkblad met de daarvoor bestemde bijgeleverde haken (zie fig. 11).

Het aandraaien van de schroeven is voldoende om de afdichting te laten hechten, het teveel aan afdichtingsmateriaal kan makkelijk worden verwijderd.

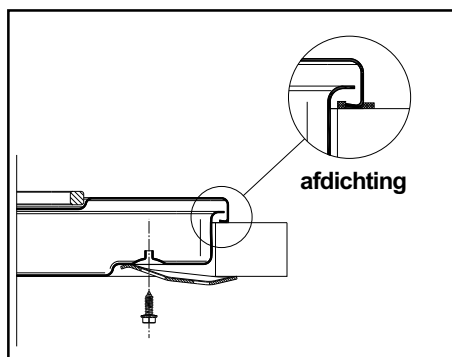
De rand van de kookplaat zorgt voor een dubbele afdichting die een absolute garantie biedt tegen het binnendringen van vloeistoffen.



afb. 9



afb. 10



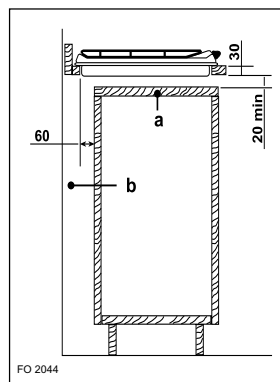
afb. 11

Inbouwmogelijkheden

Op een keukenmeubel met deur

Zorg er altijd voor, dat de onderzijde van de kookplaat minimaal 20 mm verwijderd is van onderliggende kastdelen of voorwerpen.

Een aanbevolen oplossing ziet u in afb. 12. Het paneel onder de kookplaat moet eenvoudig kunnen worden verwijderd, zodat bij evt. reparatie de kookplaat kan worden losgekoppeld.



afb. 12

- a) Verwijderbaar paneel
- b) Ruimte voor eventuele aansluitingen

Boven een oven

Voor de inbouwopeningen, zie afb. 9.

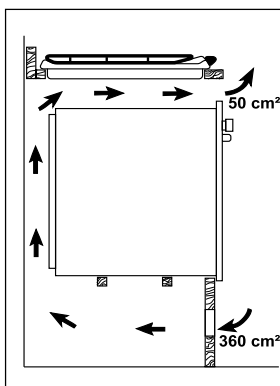
Er zijn twee ventilatie-openingen vereist. De afbeeldingen 13 en 14 tonen twee mogelijke oplossingen.

De elektrische aansluitingen voor de oven en de kookplaat moeten toegankelijk blijven en afzonderlijk gelegd worden.

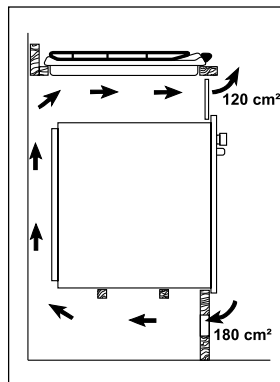
Zorg ervoor dat de onderzijde van een bovenkast altijd minimaal 650 mm verwijderd is van de kookplaat (afb. 9).

Indien boven de kookplaat een afzuigkap van 60 cm wordt geplaatst, zorg er dan voor, dat de bovenkasten links en rechts van de kap minimaal 550 mm afstand hebben tussen de onderkant van de kasten en het werkblad.

Dit om te voorkomen dat eventueel de afdekplaat niet geplaatst kan worden.



afb. 13



afb. 14

Nederland

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.

2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.

3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.

4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.

5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.

6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.

7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:

- a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
- b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
- c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
- d. contact met agressieve stoffen.

8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.

9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.

11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.

12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.

14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.

15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:

Electrolux Service

Vennootsweg 1

2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo

nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorzien reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling

Nederland

AEG fabrieksservice

Postbus 120

2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. 0172-468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen tel. 0172-468 172
(voor algemene, product- of
gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

M Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Índice

Para o utilizador

Para a sua segurança	26
Instruções para o utilizador	28
Limpeza e manutenção	30
Manutenção periódica	31
Assistência e peças sobressalentes	42
Garantia/Assistência Técnica	43
Garantia europeia	44

Para o técnico instalador

Características técnicas	32
Instruções para o técnico instalador	34
Ligação eléctrica	36
Adaptação aos diferentes tipos de gás	38
Encastre nos móveis de cozinha	39
Possibilidade de encastrar	41

Guia para uso do Manual de Instruções

Estes símbolos ajudá-lo-ão a encontrar rapidamente as informações mais importantes.



Informações de segurança



Instruções de Operação Passo a Passo



Conselhos úteis e sugestões



Informações ambientais



Este aparelho cumpre as seguintes Directivas da CEE:

- 2006/95 (Directiva relativa às baixas voltagens);
 - 89/336 (Directiva relativa à Compatibilidade Electromagnética);
 - 90/396 (Directiva relativa aos Aparelhos a Gás)
 - 93/68 (Directivas Gerais)
- e alterações posteriores.

Estas instruções são válidas apenas para os países de destino cujos símbolos figuram na capa do manual de instruções e no aparelho.



ATENÇÃO – Este electrodoméstico não funciona com as definições de gás existentes. Antes de ligar o electrodoméstico é necessário mudar os injectores de acordo com o tipo de gás utilizado (G20 ou G30) seguindo as instruções de página 38.

Português



Para a sua segurança

A utilização deste novo aparelho é simples. No entanto, considera-se importante a leitura integral deste manual, antes de instalar e utilizar o aparelho pela primeira vez. Desta forma, poderá obter o melhor rendimento do aparelho, evitar utilizações erradas, utilizar o aparelho em total segurança e respeitar o meio ambiente.

É bastante importante a conservação deste manual de instruções junto do aparelho, para qualquer consulta posterior. Se o aparelho for vendido ou transferido para outra pessoa, assegure-se de que este manual acompanha o aparelho, por forma a que o novo utilizador possa usufruir das instruções de funcionamento e ter conhecimento das advertências.

Instalação

- A instalação do aparelho e a sua ligação à rede eléctrica **deverão ser efectuadas apenas por PESSOAL QUALIFICADO**. Qualquer intervenção deve ser efectuada com o aparelho **DESLIGADO** da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que existe uma boa circulação de ar ao redor do aparelho. Uma ventilação insuficiente produz falta de oxigénio.
- Certifique-se de que o aparelho é alimentado com o tipo de gás indicado na etiqueta adesiva situada junto ao tubo de ligação à rede de gás.
- Este aparelho não se encontra ligado a nenhum tipo de dispositivo para a evacuação dos produtos da combustão. O mesmo deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação vigentes. Deverá ser dada uma atenção especial às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde foi instalado. Certifique-se de que o local é bastante arejado, mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando um exaustor com saída para escoamento.
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer um arejamento suplementar através, por exemplo, da abertura de uma janela ou do aumento da potência da aspiração eléctrica, quando existente.
- Logo após a remoção do aparelho da embalagem, certifique-se de que o mesmo não se encontra danificado e de que o cabo eléctrico se encontra em boas condições. Se não for o caso, comunique-o à loja onde comprou o aparelho antes de prosseguir com a instalação.
- O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de incumprimento das normas de prevenção contra acidentes.

Segurança de pessoas

- Este aparelho deverá ser utilizado apenas por adultos. **Certifique-se de que as crianças não tocam nos comandos ou brincam com o aparelho.**
- O aparelho não deverá ser utilizado por crianças ou pessoas cuja capacidade sensorial, mental ou física ou cuja falta de experiência e conhecimentos comprometa a utilização segura do aparelho, sem a supervisão ou a orientação de alguém responsável.
- As partes expostas do aparelho aquecem durante a sua utilização e permanecem quentes por algum tempo mesmo depois de o mesmo ser desligado. **Certifique-se de que as crianças não se aproximam até este ter arrefecido suficientemente.**

Durante a utilização


- Este aparelho foi concebido para cozinhar alimentos num lar tradicional e não a título profissional. **Não o utilize para propósitos diferentes.**
- É perigoso alterar as características do aparelho.
- Mantenha o aparelho sempre bem limpo. Os resíduos de alimentos podem causar risco de incêndio.
- **Evite limpar o aparelho com vapor ou aparelhos a vapor.**
- Após a utilização do aparelho, certifique-se de que todos os comandos se encontram nas posições "FECHADO" ou "DESLIGADO".
- Se utilizar uma tomada de corrente que se encontre próxima do aparelho, certifique-se de que os cabos dos electrodomésticos que estiver a utilizar não tocam na mesma, e de que eles estão suficientemente afastados das zonas quentes deste aparelho.

Assistência técnica

- Em caso de avaria, **nunca tente reparar o aparelho pessoalmente.** As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar danos e acidentes. Antes de mais, consulte o conteúdo deste manual. Caso não encontre a informação de que necessita, **contacte o Centro de Assistência mais próximo.** A assistência a este aparelho deverá ser feita num Centro de Assistência Técnica autorizado. Exija sempre a utilização de peças originais.



Conselhos para a protecção do ambiente

- Todos os materiais utilizados respeitam o ambiente e são recicláveis. Ajude o meio ambiente utilizando os devidos centros de recolha selectiva.
- Antes de se desfazer do aparelho, corte o cabo de alimentação de forma a que fique inutilizável.
- O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado do mesmo. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



Instruções para o utilizador



Antes de utilizar o aparelho, remova toda a embalagem, incluindo as etiquetas publicitárias e eventuais películas de protecção.

Botões da placa do fogão

Os botões de funcionamento dos bicos de gás encontram-se na parte frontal da placa. Os símbolos colocados na zona de comandos têm o seguinte significado:

- nenhum fornecimento de gás
- ★  fornecimento máximo de gás
-  fornecimento mínimo de gás

Acender os bicos do fogão



Para facilitar a ignição, acenda o bico de gás antes de colocar a panela sobre a grelha.

Para acender o bico, prima a fundo o botão correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de "fornecimento máximo".

Em correspondência a esta posição encontrará também o símbolo de acendimento (★). A chama acender-se-á automaticamente.

Com a chama acesa, certifique-se de que se encontra estável e rode o botão de acordo com a intensidade desejada.

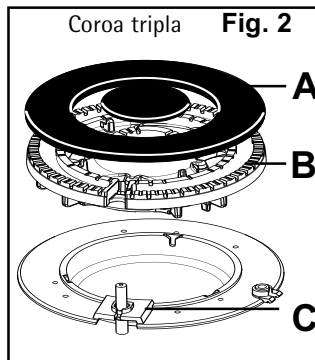
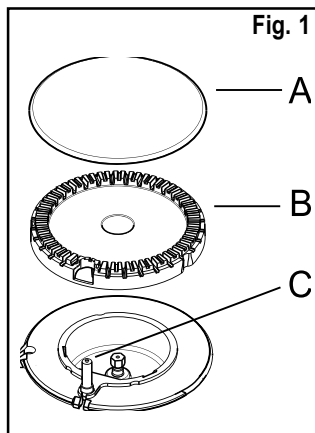
Se após algumas tentativas o bico não se acender, verifique se a "tampa" (indicada nas Fig. 1 e 2 - com a letra A) e o "espalhador do queimador" (Fig. 1 e 2 - letra B) se encontram correctamente colocados.

Para apagar a chama, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo ■.



Acendimento manual (no caso de falta de energia eléctrica): aproxime uma chama do bico do fogão, pressione a fundo o botão correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de "fornecimento máximo".


- Baixe ou apague a chama antes de retirar a panela.





- A - Tampas do bico
- B - Espalhadores
- C - Acendedor


Para uma utilização correcta da placa


Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, utilize apenas panelas de fundo plano e de dimensão adequada aos bicos, como mencionado na tabela no fim da página. Além disso, assim que o líquido comece a ferver, reduza a chama até ao mínimo necessário para que a ebulição se mantenha.

 Durante a cozedura, quando se utilizam óleos e outras gorduras, é necessário vigiar com atenção, uma vez que estas substâncias podem incendiar-se quando alcançam temperaturas elevadas.

 O aço inoxidável, quando submetido a um aquecimento excessivo, pode escurecer. Como tal, não é aconselhável proceder a uma cozedura prolongada com pedras de grelhar, caçarolas de terracota ou grelhadores em ferro fundido. Também se deve evitar o uso de folhas de alumínio para protecção da placa durante o seu funcionamento.


 Certifique-se de que as panelas não saem do rebordo da placa e de que elas estão correctamente colocadas relativamente aos bicos do fogão, de forma a obter um menor consumo de gás.

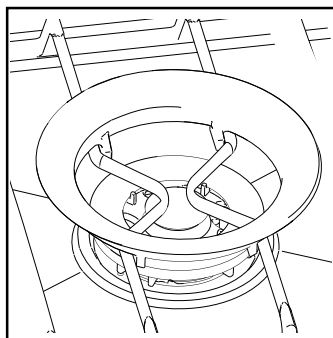
 Evite colocar nos bicos do fogão panelas instáveis ou deformadas, uma vez que poderão virar ou fazer verter o seu conteúdo, provocando acidentes.

 A loiça não deverá passar a zona dos comandos.

Usar o suporte para Wok


O suporte para wok foi criado para que possa utilizar na placa um wok com um fundo arredondado. O suporte do wok deverá ser usado no queimador tripla coroa, e não deve ser usado para outros tipos de tachos. Quando fixar o suporte do wok, verifique que o encaixe da estrutura se ajusta de forma segura nas grelhas da placa, como mostra a imagem.

 Por favor não usa r qualquer suporte para wok diferente, como podem estragar a placa do fogão.



Queimador	diâmetro mínimo	diâmetro máximo
Coroa tripla Grande (rápido)	180 mm	260 mm
Médio (semi-rápido) posterior	120 mm	220 mm
anterior	120 mm	180 mm
Pequeno (auxiliar)	80 mm	160 mm

Limpeza e manutenção

 Antes de proceder a qualquer operação desligue o aparelho da electricidade e deixe-o arrefecer.

Limpeza da placa

Lave as partes de esmalte com água tépida e detergente. Não utilize produtos abrasivos, uma vez que podem danificá-las.


Lave frequentemente os espalhadores do queimador e as suas respectivas tampas com água quente e detergente, tendo o cuidado de tirar todas as incrustações. Após a utilização, passe bem por água as partes em aço inoxidável e seque-as com um pano macio. Para as nódoas difíceis utilize um detergente normal, não abrasivo, ou produtos específicos que se encontram facilmente no mercado. Não se aconselha o uso de um esfregão, palha de aço ou de ácidos.

- Evite colocar sobre a placa do fogão substâncias ácidas ou alcalinas (p. ex.: vinagre, sal, sumo de limão, etc.).

Grelhas da placa do fogão

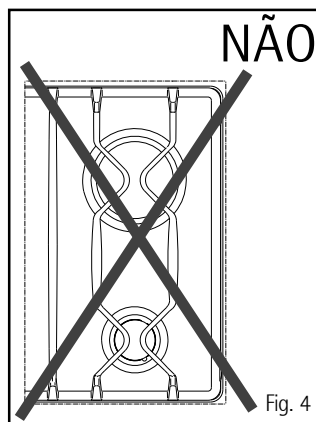
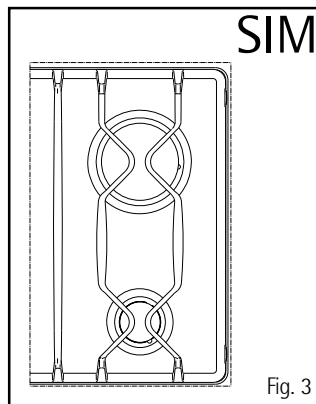
As grelhas podem ser removidas da placa do fogão de forma a permitir uma limpeza mais eficaz.

Aconselha-se que mantenha as grelhas em ferro fundido bem colocadas, para evitar riscar ou danificar a placa.

 Após a lavagem, tenha o cuidado de voltar a colocar as grelhas nas suas posições correctas.

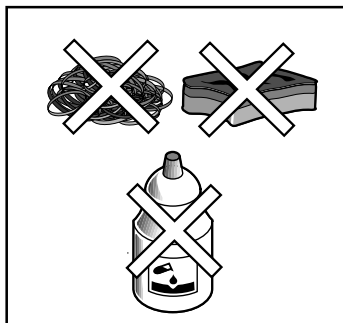
Após a limpeza, volte a pôr as grelhas nas suas posições, colocando primeiro as grelhas laterais e só depois a grelha central.

Para um funcionamento correcto dos queimadores, certifique-se de que as grelhas se encontram centradas relativamente aos bicos de gás, como demonstrado na figura 3.



Acendedor eléctrico

O acendimento automático dos bicos do fogão é assegurado pela presença de um "acendedor" em cerâmica que possui um eléctrodo em metal (indicado na Fig. 1 e 2 - letra C). Proceda periodicamente à limpeza cuidada desta parte da placa. Por outro lado, certifique-se de que os furos da coroa do espalhador do queimador (Fig. 1 e 2 - letra B) não se encontram obstruídos, para evitar dificuldades no acendimento do aparelho.



Manutenção periódica

Deve verificar-se periodicamente o estado de conservação e eficiência do tubo de gás e do regulador de pressão, quando presente.

Se eventualmente forem encontradas anomalias, não se deverá proceder à sua reparação e sim à substituição da parte defeituosa.

Características técnicas

Potência dos queimadores a gás

Queimador de coroa tripla	4,0kW
Queimador ultra rápido	3,0 kW (G20) - 2,8 kW (G30/G31)
Queimador semi-rápido	2,0 kW
Queimador auxiliar	1,0 kW
Categoria	II2H3+
Calibração do aparelho	gás metano G25 25 mbar
Entrada de gás G 1/2"	
Tensão de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Aparelho de classe	3

Dimensões da placa do fogão

Largura	744 mm
Profundidade	510 mm

Dimensões da abertura para o encastre

Largura	560 mm
Profundidade	480 mm

Diâmetro do By-pass

Queimador	Ø By-pass da torneira em centésimos
Auxiliar	28
Semi-rápido	32
Rápido	42
Coroa tripla	56

Características dos queimadores



ATENÇÃO – Este electrodoméstico não funciona com as definições de gás existentes. Antes de ligar o electrodoméstico é necessário mudar os injectores de acordo com o tipo de gás utilizado (G20 ou G30) seguindo as instruções de página 38.

TIPO DE QUEIMADOR	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL kW	CAPACIDADE TÉRMICA REDUZIDA kW	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL				
			GÁS NATURAL (Metano) - 20 mbar		GÁS LÍQUIDO (Butano/Propano)28-30/37mbar		
			Marc. bicos 100/mm	Marc. m ³ /h	bicos 100/mm	g/h	
						G30	G31
Queimador auxiliar	1,0	0,33	70	0,095	50	73	71
Queimador semi-rápido	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Queimador rápido	G.Natural: 3,0 G.P.L.: 2,8	0,75	119	0,286	86	204	200
Queimador coroa tripla	4,0	1,2	146	0,381	98	291	286

Instruções para o técnico instalador

As instruções que se seguem dizem respeito à instalação e à regulação, devendo ser seguidas e utilizadas apenas por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado correctamente em conformidade com as normas vigentes.

Qualquer intervenção deve ser efectuada com o aparelho desligado da corrente.

A SOCIEDADE CONSTRUTORA DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO QUE NÃO ESTEJA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES.

Local de instalação

Para o bom funcionamento do aparelho a gás, é indispensável que no local haja ventilação natural necessária à combustão do gás. (O instalador deve seguir a norma em vigor). A ventilação local deve vir directamente duma abertura numa parede externa.

Esta abertura deve ser construída de forma a não ser obstruída quer interna, quer externamente.

ADVERTÊNCIA: a utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde foi instalado. É preciso certificarse da existência de um bom arejamento do local, mantendo abertos os orifícios os ventilação natural ou instalando uma capa de aspiração com saída para escoamento.

ADVERTÊNCIA: uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode necessitar de um arejamento suplementar de, por exemplo, uma abertura de uma janela ou um arejamento mais eficaz aumentando a potência da aspiração mecânica se a mesma existe.

Ligação para o fornecimento de gás

A ligação para o gás deve ser feita de acordo com as normas vigentes. O aparelho sai da fábrica aprovado e regulado para o tipo de gás indicado na etiqueta, que está na protecção inferior perto do tubo de ligação ao gás. Certifique-se que o gás a utilizar seja o mesmo que está indicado na etiqueta. Caso contrário, realize todas as operações como estão indicadas no capítulo "Adaptação aos diversos tipos de gás".

A fim de obter o máximo rendimento com um mínimo de consumo, assegure-se que a pressão de alimentação de gás está de acordo com os valores

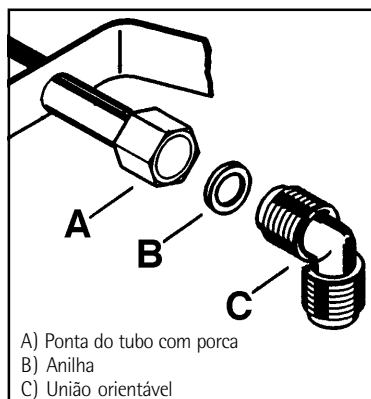


Fig. 5

indicados na tabela das "Injectores".

Caso a pressão do gás aplicado seja diferente (ou variável) da que está prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada, um regulador de pressão apropriado.

A utilização de reguladores de pressão para gás líquido (GLP) é consentida desde que estes estejam em conformidade com a norma.

Na zona terminal do tubo, com uma porca com rosca de 1/2", monte o ajustamento entre as componentes conforme a representação na Fig. 5.

Ligação

Executar a ligação à instalação de gás através do tubo metálico rígido com as ligações, ou então com tubo flexível de aço inox de acordo com as normas vigentes. A ligação de entrada do gás ao aparelho é de rosca de 1/2". Executar a ligação evitando a proximidade de outro aparelho.

i **IMPORTANTE:** Depois de terminada a instalação, verifique todas as ligações usando água com sabão e nunca uma chama.

Ligação eléctrica

O aparelho encontra-se regulado para funcionar com uma tensão de alimentação monofásica de 230 V. A ligação deverá ser realizada em conformidade com as normas e as disposições legais em vigor.

Antes de proceder à ligação certifique-se de que:

- A válvula reductora e a alimentação eléctrica podem suportar a carga do aparelho (vide etiqueta com as características);
- A alimentação eléctrica se efectua através de uma tomada de terra, segundo as normas vigentes;
- A tomada e o respectivo disjuntor são de fácil acesso após a instalação do aparelho.

Coloque no cabo uma ficha adaptada à carga eléctrica e ligue-a a uma tomada adequada.

Se desejar a ligação directa à rede é necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor automático com uma abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado para a carga e conforme as normas em vigor.

O cabo de terra amarelo/verde não deverá ser interrompido pelo interruptor.

O cabo de fase de cor castanha (proveniente do terminal "L" da placa de terminais) deve ser sempre ligado à fase da rede de alimentação.

Em todo o caso, o cabo de alimentação deve ser posicionado de forma a que nenhum ponto do mesmo atinja uma temperatura acima dos 90 °C.

Um exemplo de percurso de funcionamento óptimo está representado na Fig. 6. O cabo é guiado mediante a utilização de braçadeiras fixadas lateralmente ao móvel, de forma a evitar qualquer tipo de contacto com aparelhos que se encontrem por baixo da placa do fogão.

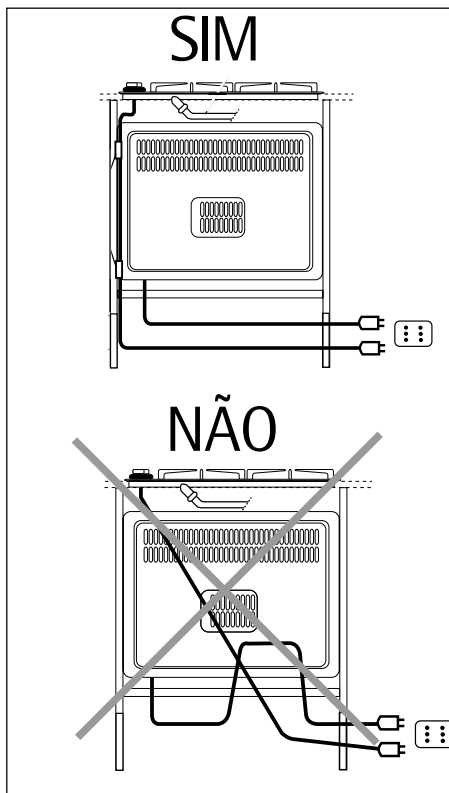


Fig. 6

Substituição do cabo de alimentação

Caso seja necessária a substituição do cabo de alimentação, dever-se-ão utilizar apenas cabos do tipo H05V2V2- F T90, adequados à carga e à temperatura do local de funcionamento, sendo igualmente necessário que o fio de terra amarelo/verde seja 2 cm mais comprido que os fios de fase e neutro (Fig. 7).

Uma vez concluída a ligação, teste os elementos de aquecimento fazendo-os funcionar durante 3 minutos.

Para abrir a tampa da placa de terminais e aceder aos terminais de ligação, proceda da seguinte forma:

- insira a ponta de uma chave de fendas nas saliências que se encontram do lado interno da placa de terminais.
- Prima ligeiramente e levante (Fig. 8).



A substituição do cabo de alimentação deverá ser realizada exclusivamente pelo serviço de assistência técnica ou por pessoal qualificado.

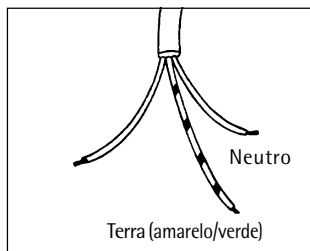


Fig. 7

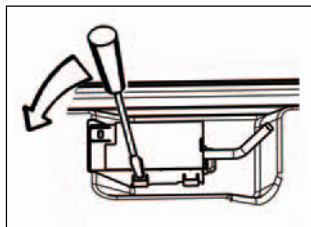


Fig. 8

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Substituição dos bicos

1. Retire as grelhas.
2. Retire as tampas e os espalhadores dos bicos.
3. Com uma chave de bocas de 7 desparafuse e retire (Fig. 9) os bicos substituindo-os pelos correspondentes ao tipo de gás que vai ser utilizado (ver tabela 'Características dos queimadores' na pág. 33).
4. Volte a montar as partes, efectuando as operações descritas, mas pela ordem inversa.
5. Substitua depois a etiqueta de calibração (que se encontra junto à entrada da rede de gás) pela correspondente ao novo tipo de gás. Esta última encontra-se no saco dos injectores fornecido.

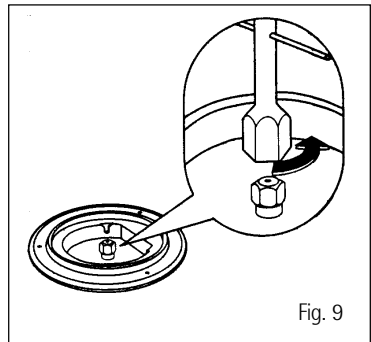


Fig. 9

Regulação do mínimo

Para a regulação do mínimo, proceda da seguinte forma.

1. Ligue o bico de gás como descrito anteriormente.
2. Coloque a torneira na posição de chama mínima.
3. Extraia os botões.
4. Desparafuse a válvula by-pass como indicado na figura 10.
 - Para substituir o gás metano por gás GPL, aperte a válvula by-pass até ao fundo, no sentido dos ponteiros do relógio.
 - Contudo, se pretender substituir o gás GPL por gás metano, desparafuse a válvula by-pass em cerca de 1/4 de volta (para o queimador de coroa tripla desparafuse a válvula em cerca de 1/2 volta).
 - Em todo o caso, o resultado deverá ser uma pequena chama homogénea e estável em toda a coroa do bico de gás.
5. Finalmente verifique se, rodando rapidamente a torneira da posição máxima à posição mínima, não ocorre a extinção do bico de gás.

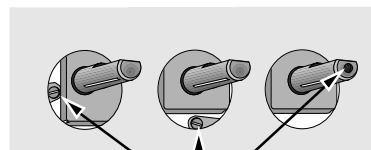


Fig. 10

Válvula do by-pass
para a regulação do mínimo

As operações acima descritas podem ser realizadas facilmente, seja qual for a posição ou a fixação da placa do fogão ao móvel da cozinha.

Encastre nos móveis de cozinha

Dimensões indicadas em milímetros

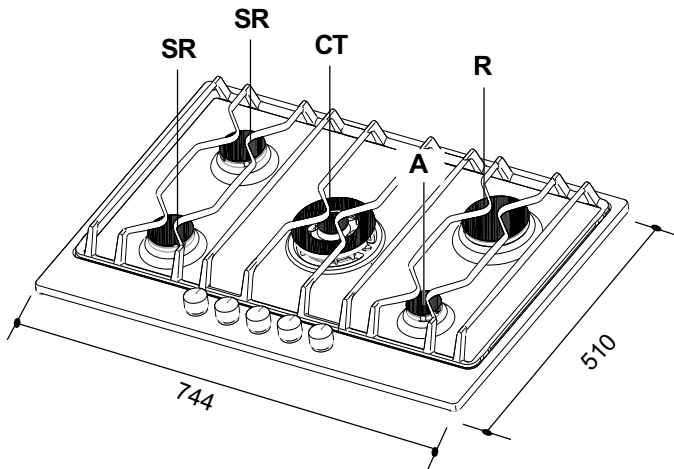


Fig. 11

- A = Queimador auxiliar
- SR = Queimador semi-rápido
- R = Queimador ultra rápido
- CT = Queimador de coroa tripla

Estas placas estão indicadas para uma inserção em móveis de cozinha componíveis com uma profundidade entre os 550 e os 600 mm e de características apropriadas.

As dimensões da placa encontram-se indicadas na figura 11.

Encastre nos móveis de cozinha

A placa pode ser encastrada em móveis que tenham uma abertura com as dimensões indicadas na Fig. 12. A abertura do encastre deverá ter uma distância de pelo menos 55 mm em relação à parede de fundo. Uma eventual parede lateral, direita ou esquerda, cuja altura seja superior à da superfície da placa, deverá estar no mínimo a 150 mm do abertura no tampo.

☞ A fixação da placa ao móvel deve ser efectuada da seguinte forma:

- posicione o vedante fornecido no rebordo do lado frontal da abertura a 86 milímetros dos rebordos laterais e a 10 mm do rebordo posterior, tendo cuidado para que os extremos se unam sem se desmontarem (vide Fig. 13);
 - coloque a placa na abertura no móvel procurando centrar correctamente;
 - fixe a placa ao móvel com as peças de canto fornecidas (vide Fig. 14).
- A força dos parafusos é suficiente para marcar o vedante, cujo excesso pode ser facilmente removido.

O rebordo da placa fica com uma dupla camada de isolante que oferece uma garantia absoluta contra as infiltrações dos líquidos.

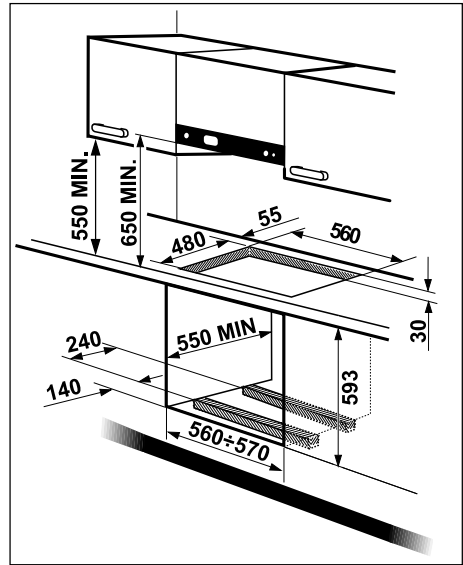


Fig. 12

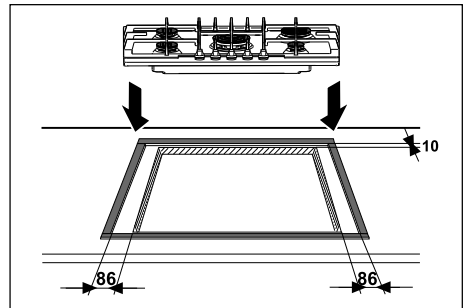


Fig. 13

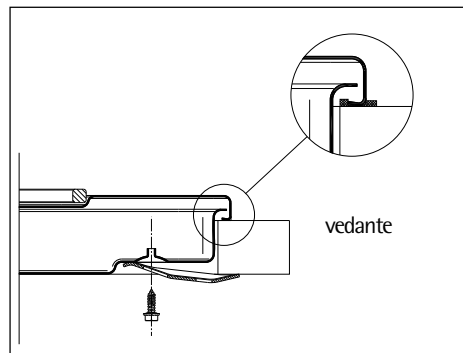


Fig. 14

Possibilidade de encastrar

Em móveis base com porta

É necessário que, na construção do móvel, tenham sido tomadas as devidas precauções de modo a evitar possíveis contactos com a caixa da placa aquecida durante o funcionamento da mesma. A solução que se aconselha, a fim de evitar este inconveniente, encontra-se ilustrada na figura 15.

O painel, que se encontra por debaixo da placa, deve ser facilmente removível, a fim de permitir que se bloqueie e desbloqueie a placa em caso de intervenção da assistência técnica.

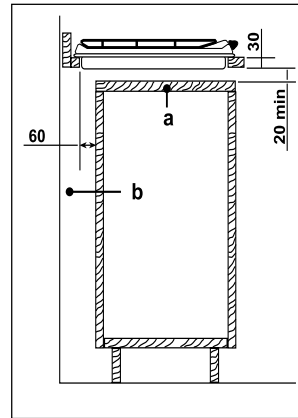


Fig. 15

- a) Painel do móvel desmontável
- b) Espaço útil para eventuais ligações

Em móveis base com forno

O espaço vazio deve ter as dimensões descritas na figura 12 e deve encontrar-se munido de suportes para permitir uma ventilação eficaz.

A fim de evitar aquecimentos excessivos deve fazer-se a instalação como indicado nas figuras 16 e 17.

Por motivos eléctricos, as ligações eléctricas da placa e do forno devem ser feitas separadamente. Assim, facilitar-se-á também a extracção do forno.

Quaisquer armários ou exaustores de fumos deverão estar a pelo menos 650 mm da placa de cozedura (Fig. 12).

No caso de exaustores com 600 mm de largura, para além de se respeitar a altura, é necessário colocar os armários adjacentes ao exaustor a uma altura mínima de 550 mm do tampo, de forma a permitir uma eventual instalação da tampa e o seu correcto funcionamento.

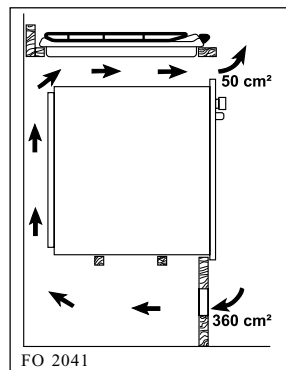


Fig. 16

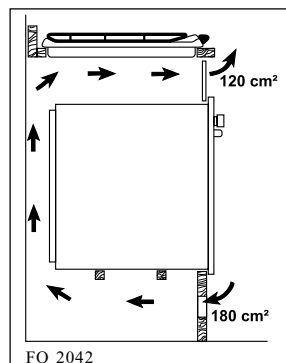


Fig. 17

Assistência e peças sobressalentes

Este aparelho, ao sair da fábrica, foi ensaiado e afinado por especialistas por forma a dar os melhores resultados em funcionamento. Qualquer reparação ou afinação que se torne necessária, deve ser feita com o máximo cuidado e atenção.

Por este motivo, recomendamos que se dirija ao Agente que efectuou a venda, ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de anomalia, o modelo do aparelho (**Mod.**), o número do produto (**Prod. No.**) e o número de série (**Ser. No.**). Estes dados encontram-se na etiqueta que se encontra no saco dos injectores fornecido.

As peças de substituição originais, certificadas pelo fabricante do aparelho e detentoras deste símbolo, encontram-se apenas disponíveis nos nossos Centros de Assistência Técnica ou em lojas de peças autorizadas.



Garantia/Assistência Técnica

Estimado Cliente:

Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa empresa. O seu electrodoméstico dispõe de uma garantia de 24 meses para mão-de-obra e peças. Se durante o período de garantia o seu electrodoméstico tiver uma avaria, contacte o Serviço Técnico Oficial.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OFICIAL

21 440 39 39

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

21 440 39 00 (de 2a a 6a feira. das 10H–13H e das 14H–17H)

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de dois anos a partir da data de aquisição. Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão de obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de Pequenos Electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Inter-venções por pessoal técnico não autorizado pelo ELECTROLUX SERVICE; substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza e filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Assistência Técnica - ELECTROLUX SERVICE - Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q 35, 2774-518 Paço de Arcos.

NOTA 1: Deve conservar a factura de compra junto deste Certificado de Garantia

NOTA 2: Para a validade desta garantia, no momento da intervenção técnica é absolutamente imprescindível apresentar ao pessoal autorizado o presente certificado junto da factura legal de compra do aparelho devidamente preenchida.

Garantia Europeia

Este aparelho possui garantia da Electrolux em cada um dos países listados na parte de trás deste manual, para o período especificado na garantia do seu aparelho ou, caso contrário, pela lei. Se mudar de um destes países para outro dos países listados em baixo, a garantia do aparelho mudará também, estando sujeita aos seguintes requisitos:

- A garantia do seu aparelho tem início na data em que adquiriu o aparelho, a qual terá como prova o documento válido de compra emitido pelo vendedor do aparelho.
- A garantia do aparelho é válida para o mesmo período de tempo e para o mesmo tipo de trabalho e peças existente no seu novo país de residência para este modelo em particular ou gama de aparelhos.
- A garantia do aparelho é pessoal, para o comprador original, e não pode ser transferida para outro utilizador.
- O aparelho é instalado e usado de acordo com as instruções emitidas pela Electrolux e destina-se apenas ao uso doméstico, ou seja, não é usado para fins comerciais.
- O aparelho é instalado de acordo com todas as normas relevantes em vigor no seu novo país de residência.

As condições desta Garantia Europeia não afecta nenhum dos seus direitos concedidos por lei.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"



www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.nl

www.aeg-electrolux.com.pt

11/07_{RA}

35694-1502



*Bedankt voor het bekijken van deze handleiding.
Voor meer informatie, ga naar www.megakeuze.nl*