

EN	User manual	2
PT	Manual de instruções	14
ES	Manual de instrucciones	27

Hob
Placa a gás
Encimera de gas

USER MANUAL

ZGO63414

ES

ZANUSSI

Contents

Safety information	2	Care and cleaning	7
Safety instructions	3	Troubleshooting	8
Product description	5	Installation	9
Daily use	5	Technical information	12
Helpful hints and tips	6	Environment concerns	13

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

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



Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

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

ration panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

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

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Gas connection

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

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

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

 **Warning!** Risk of fire or explosion.

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

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

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

- Do not install a flame diffuser on the burner.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use

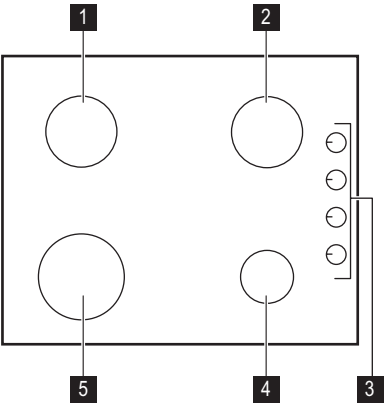
abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal

-  **Warning!** Risk of injury or suffocation.
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
 - Disconnect the appliance from the mains supply.
 - Cut off the mains cable and discard it.
 - Flat the external gas pipes.

Product description

Cooking surface layout



- 1 Semi-rapid burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Control knobs
- 4 Auxiliary burner
- 5 Rapid burner

Control knobs

Symbol	Description
	no gas supply / off position

Symbol	Description
	ignition position / maximum gas supply
	minimum gas supply

Daily use

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Ignition of the burner

 **Warning!** Be very careful when you use open fire in kitchen environment.

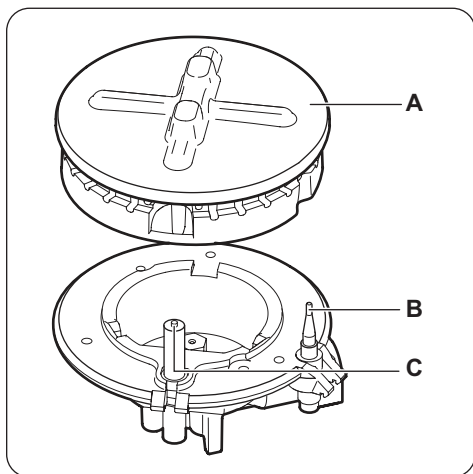
Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

 Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

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

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



A) Burner cap and crown

B) Thermocouple

C) Ignition candle

Helpful hints and tips

! **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

! **Warning!** Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds.

If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

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

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

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

Turning the burner off

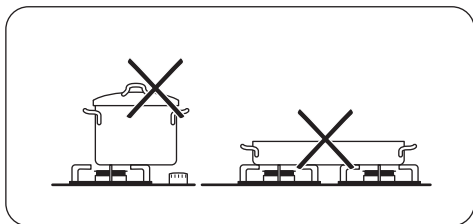
To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

! **Warning!** Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	180 - 260 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 180 mm

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

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



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

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

Warning! Do not use a flame diffuser.

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

Care and cleaning

Warning! Refer to the Safety chapters.

Warning! Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.

Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

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

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.

- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.

- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
 - **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

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

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

Cleaning of the spark plug

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

Periodic maintenance

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

Troubleshooting

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

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

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

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

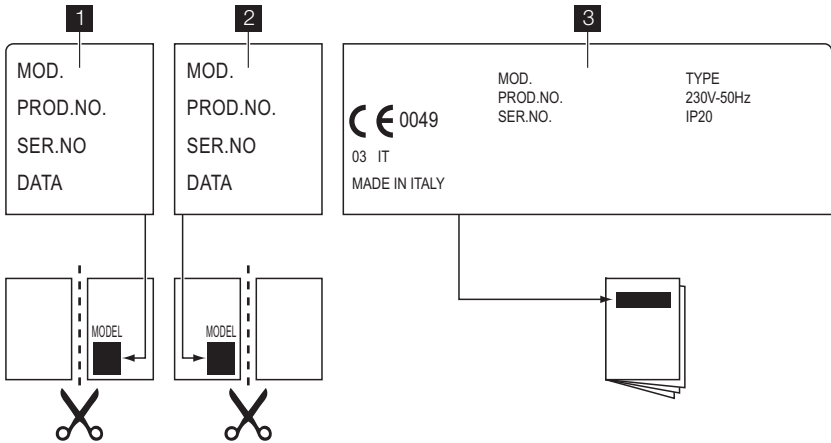
- Model description

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

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

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

Installation

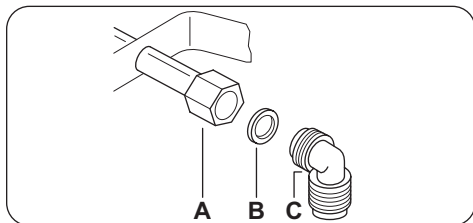
 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

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

Gas Connection

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

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



A) End of shaft with nut

B) Washer

C) Elbow

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

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

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

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

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

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

Injectors replacement

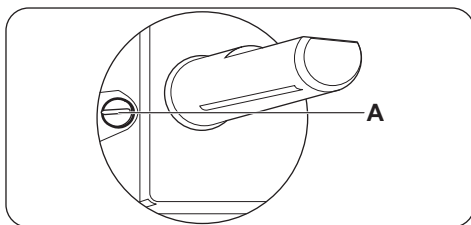
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.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

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

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

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



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.



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

Electrical connection

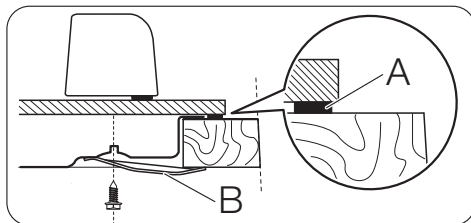
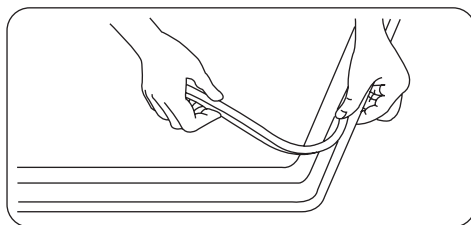
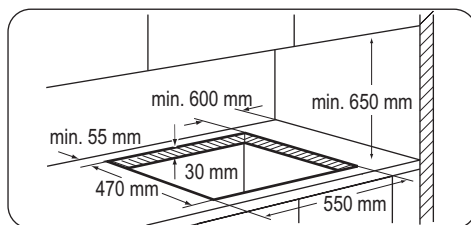
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support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

Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/

green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In



A) supplied seal

B) supplied brackets

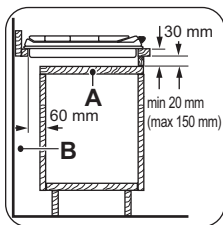


Caution! Install the appliance only on a worktop with flat surface.

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

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



- a) Removable panel
- b) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped

Technical information

Hob dimensions

Width:	580 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

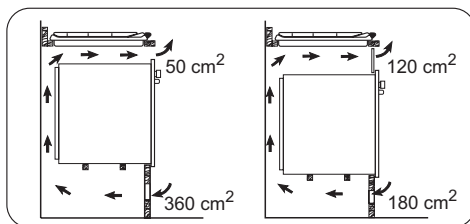
Width:	550 mm
Length:	470 mm

Heat input

Rapid burner:	2.9 kW
Semi-rapid burner:	1.9 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 7.7 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 545 g/h G31 (3+) 37 mbar = 536 g/h

Gas burners

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



Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2H3+
Gas connection:	G 1/2"
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

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

BURNER	NORMAL POWER kW	RE- DUCED POWER kW	NORMAL POWER				
			NATURAL GAS G20 (2H) 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rapid	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rapid	2.9 (natural gas) 2.7 (LPG)	0.75	119	0.276	86	196	193

Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed

information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Índice

Informações de segurança _____	14	Manutenção e limpeza _____	20
Instruções de segurança _____	15	Resolução de problemas _____	21
Descrição do produto _____	18	Instalação _____	22
Utilização diária _____	18	Informação técnica _____	25
Sugestões e conselhos úteis _____	19	Preocupações ambientais _____	26

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

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

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.



Instruções de segurança

Instalação



Advertência A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.

- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



Advertência Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.

- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

Utilização



Advertência Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

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



Advertência Risco de incêndio ou explosão.

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



Advertência Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.

- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho fica instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes sobre a mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.

- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

Manutenção e limpeza



Advertência Risco de danos no aparelho.

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

Eliminação

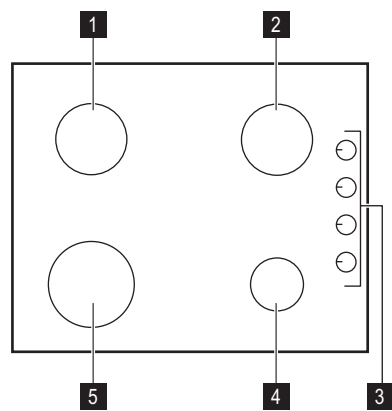


Advertência Risco de ferimentos e asfixia.

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

Descrição do produto

Disposição da mesa de trabalho



- 1 Queimador semi-rápido
- 2 Queimador semi-rápido
- 3 Botões de comando
- 4 Queimador auxiliar
- 5 Queimador rápido

Botões de comando

Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás / posição desligado

Símbolo	Descrição
	posição de ignição / fornecimento máximo de gás
	fornecimento mínimo de gás

Utilização diária

Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ignição do queimador

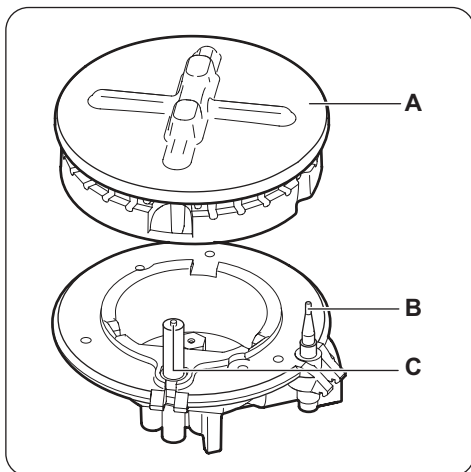
Advertência Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo () e pressione-o.

2. Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
 3. Regule a chama após a regularização da mesma.
- Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



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

⚠ Advertência Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.

Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição off (desligado) e aguarde no

Sugestões e conselhos úteis

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nas panelas.
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.

Utilize apenas tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho
Rápido	180 - 260 mm
Semi-rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm

mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

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

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

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

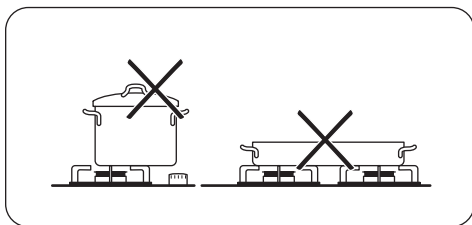
Desligar o queimador

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

⚠ Advertência Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

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

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



⚠ Advertência Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam directamente acima da extremidade dianteira do fogão. Certifique-se de que os tachos e

Manutenção e limpeza

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

⚠ Advertência Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.

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

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

panelas ficam centrados nos anéis, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

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

⚠ Advertência Não utilize um difusor de chama.

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

suportes para panelas se encontram no centro do queimador.

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

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

Remoção de sujidades:

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

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



Advertência Não arraste tachos sobre o vidro porque podem riscar a superfície.

Não permita também que caiam objectos rígidos ou aguçados sobre o vidro ou sobre as extremidades da placa.

Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem lim-

pos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

Manutenção periódica

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

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
Não existe faísca quando acende o gás.	▪ Não existe alimentação eléctrica.	▪ Certifique-se de que a unidade está ligada e de que a alimentação eléctrica está activa. ▪ Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
	▪ A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	▪ Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	▪ O termopar não é aquecido de forma suficiente.	▪ Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.
O anel de gás arde irregularmente.	▪ A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	▪ Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.

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

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

Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes

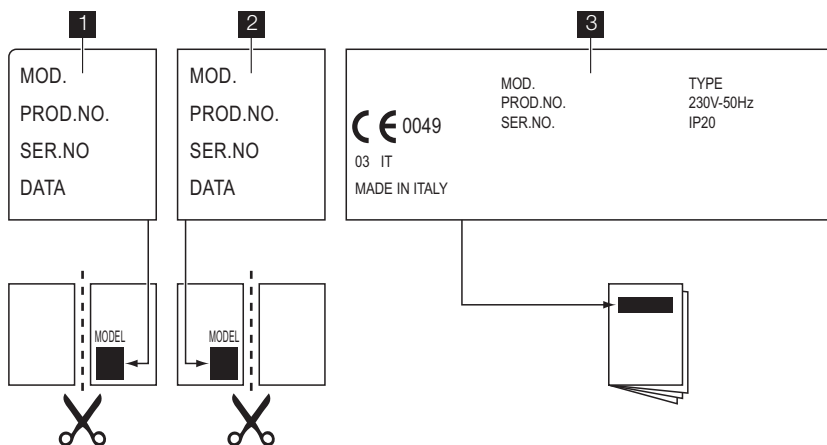
dados estão disponíveis na placa de características fornecida.

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

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

Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



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

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

3 Cole-o no manual de instruções

Instalação

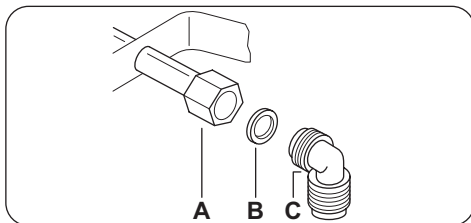
⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

Ligação do gás

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

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



A) Extremidade do veio com porca de parafuso

B) Anilha

C) Cotovelo

Gás líquido: utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

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

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

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

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

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

Substituição dos injectores

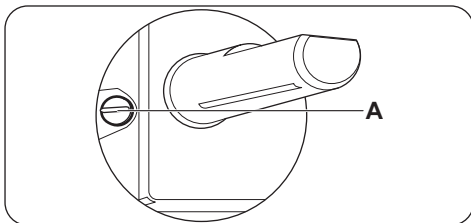
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento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

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

Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

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



A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso.

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

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

Ligação eléctrica

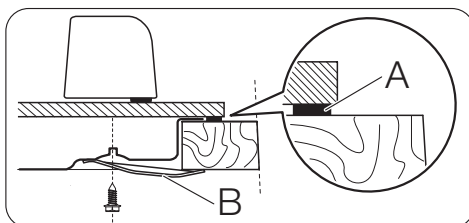
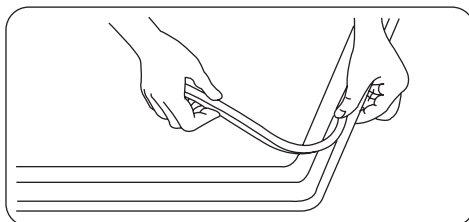
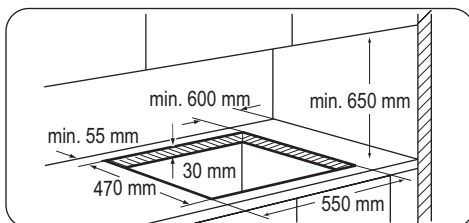
- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.

- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

Substituição do cabo de ligação

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

Encastre



A) vedante fornecido

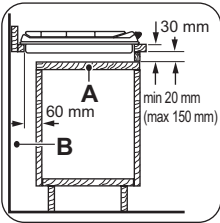
B) suportes fornecidos

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

Possibilidade de encastrar

Unidade de cozinha com porta

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

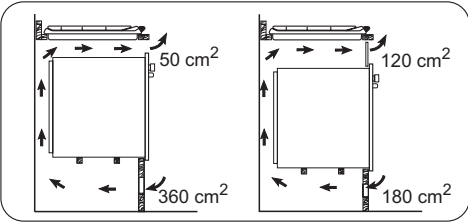


- a) Painel amovível
- b) Espaço para ligações

Unidade de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de

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



Informação técnica

Dimensões da placa

Largura:	580 mm
Comprimento:	510 mm

Dimensões da cavidade da placa

Largura:	550 mm
Comprimento:	470 mm

Entrada de calor

Queimador rápido:	2,9 kW
Queimador semi-rápido:	1,9 kW
Queimador auxiliar:	1,0 kW
POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 7,7 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 545 g/h G31 (3+) 37 mbar = 536 g/h

Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Ligação do gás:	G 1/2"
Fornecimento do gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

Diâmetros de bypass

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

Queimadores a gás

QUEIMA- DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊN- CIA RE- DUZIDA kW	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semi-rápi- do	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rápido	2.9 (gás na- tural) 2.7 (GPL)	0.75	119	0.276	86	196	193

Preocupações ambientais

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 adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. 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.

Material de embalagem

 O material de embalagem é ecológico e pode ser reciclado. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Índice de materias

Información sobre seguridad	27	Mantenimiento y limpieza	32
Instrucciones de seguridad	28	Solución de problemas	33
Descripción del producto	30	Instalación	35
Uso diario	31	Información técnica	37
Consejos útiles	32	Aspectos medioambientales	38

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

-  **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
 - No deje que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
 - Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
 - Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
 - Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita

que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica.

- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacúa los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

Uso



Advertencia Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.



Advertencia Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.



Advertencia Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.

- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- Utilice únicamente recipientes estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.

- No instale en el quemador un difusor de llamas.

Mantenimiento y limpieza

⚠ Advertencia Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

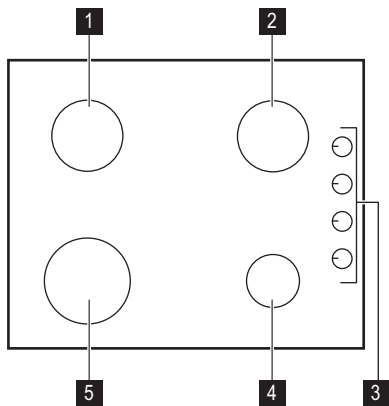
Eliminación

⚠ Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Quemador semi rápido
- 2** Quemador semi rápido
- 3** Mandos de control
- 4** Quemador auxiliar
- 5** Quemador rápido

Mandos de control

Símbolo	Descripción
	No se suministra gas / posición de apagado

Símbolo	Descripción
	Posición de encendido / suministro de gas máximo
	Suministro de gas mínimo

Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido del quemador

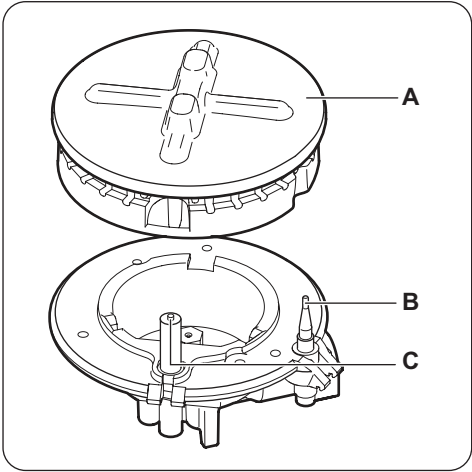
 **Advertencia** Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego al máximo en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

 Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

Para encender el quemador:

1. Gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima ( ) y presiónelo.
2. Manténgalo presionado durante aproximadamente 5 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpirá.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.

 Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que el anillo y la tapa del quemador están bien colocados.



- A) Corona y tapa del quemador
- B) Termopar
- C) Bujía de encendido

 **Advertencia** No mantenga pulsado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Importante Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, empuje el mando de control pertinente hacia abajo y gírelo a izquierdas hasta la posición de máxima salida de gas.

i Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

i Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

Consejos útiles

! **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cocinando.

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetro de los utensilios de cocina
Rápido	180 - 260 mm
Semi rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm

! **Advertencia** No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido ni placas de grill o de tostadora en los quemadores de gas.

! **Advertencia** Asegúrese de que las bases de los recipientes no cubran los mandos de control. Si los mandos de control están bajo las bases de los recipientes, la llama los calienta.

Mantenimiento y limpieza

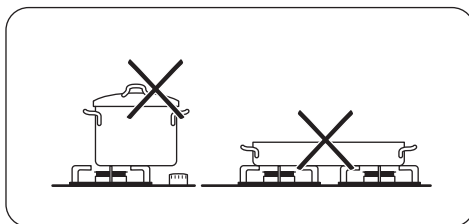
! **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo ● .

! **Advertencia** Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



! **Advertencia** Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción. Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

No coloque recipientes inestables o deformados en los anillos para evitar salpicaduras y lesiones.

! **Advertencia** No use un difusor de llamas.

! **Advertencia** Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

! **Advertencia** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

 Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

- Puede retirar las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Las rejillas **no son** aptas para lavar en el lavavajillas. Deben lavarse **a mano**.
- Cuando lave las rejillas a mano, tenga cuidado al secarlas, ya que el esmaltado deja en ocasiones aristas rugosas. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelva a colocar en su lugar.
- A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están en el centro del quemador.
- **Tenga mucho cuidado cuando cambie las rejillas para evitar dañar la parte superior de la placa.**

Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

Eliminar la suciedad

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, papel de aluminio y alimentos que contengan azúcar.

Solución de problemas

Problema	Causa probable	Solución
No se produce chispa al tratar de encender el gas	▪ No hay suministro eléctrico	▪ Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido. ▪ Compruebe los fusibles Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.

- **Apague el aparato y déjelo enfriar** antes de limpiar: restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para placas o superficies.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Al final **seque el aparato con un paño limpio**.

 **Advertencia** No utilice cuchillos, rascadores o instrumentos similares para limpiar la superficie del cristal o entre los anillos de los quemadores y el marco (en su caso).

 **Advertencia** No deslice los utensilios de cocina sobre el cristal porque puede rayar la superficie. Además, no deje caer objetos duros o afilados sobre el cristal o el borde de la placa de cocción.

Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio técnico local.

Problema	Causa probable	Solución
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.
La llama se apaga justo después de encenderse	El termopar no está lo suficientemente caliente	Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.
El círculo de gas no arde uniformemente	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida	Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

i Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que aparato se encuentre aún en garantía.

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Es-

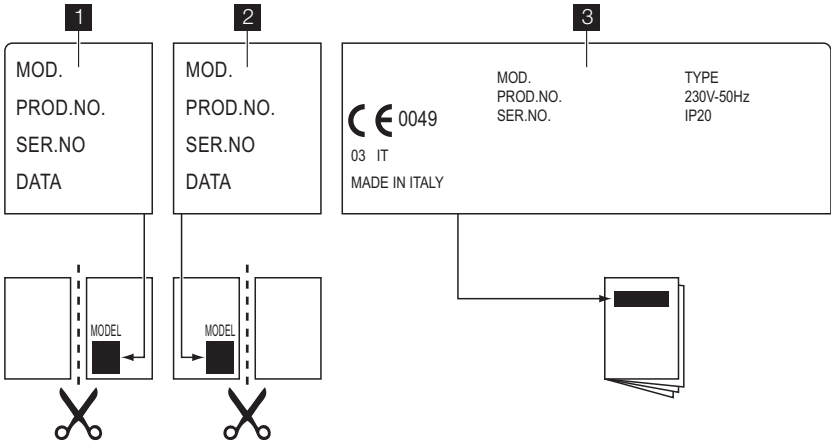
tos datos están disponibles en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (S.N.)

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte
- Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

- Péguela en el manual de instrucciones

Instalación

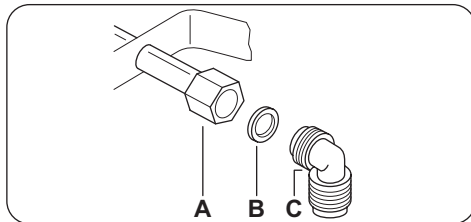
⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

⚠ Advertencia Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

Conexión de gas

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos. Preste también atención cuando la placa se instale junto con un horno.

Importante Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



A) Extremo del eje con tuerca

B) Arandela

C) Codo

Gas líquido: utilice el soporte de tubos de goma. Acople siempre la junta. Continúe con la conexión del gas. El tubo flexible se puede aplicar cuando:

- la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
- no presente obturaciones;

- no esté sometido a tracción o torsión;
- no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
- se pueda revisar con facilidad para comprobar su estado.

El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:

- no presenta arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
- el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
- las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
- el plazo de caducidad no ha vencido.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.

Importante Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el cierre hermético de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, **nunca una llama**.

Sustitución de los inyectores

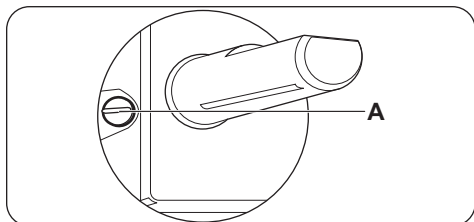
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación.



A) Tornillo de derivación

- Si cambia de gas natural G20 de 20 mbares a gas líquido, apriete totalmente el tornillo de ajuste.
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta.

 **Advertencia** Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

Conexión eléctrica

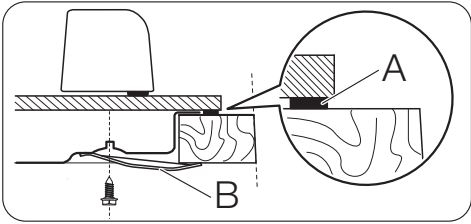
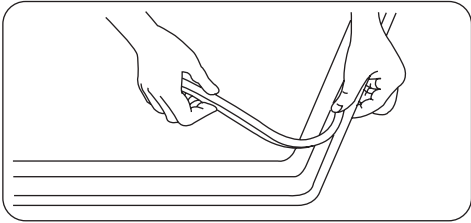
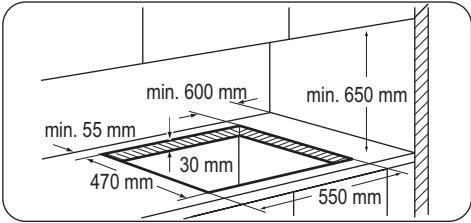
- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado, capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El enchufe se debe colocar en una toma de corriente adecuada.
- Cualquier sustitución de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servicio técnico o de un profesional cualificado y homologado.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple la legislación y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El aparato debe conectarse al suministro eléctrico con un dispositivo que permita desconectar el aparato de dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntores automáticos de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.
- Ninguna parte del cable de conexión debe alcanzar una temperatura de 90°C. El cable neutro de color azul debe ir conectado a la borna "N" de la regleta. El cable de fase de color marrón (o negro) (conectado a la borna "L" de la regleta) debe estar siempre conectado a la fase con corriente.

Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

Encastrado



- A) sello suministrado
B) abrazaderas suministradas

Precaución Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

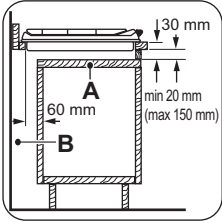
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en

Información técnica

Dimensiones de la encimera

Anchura:	580 mm
Longitud:	510 mm

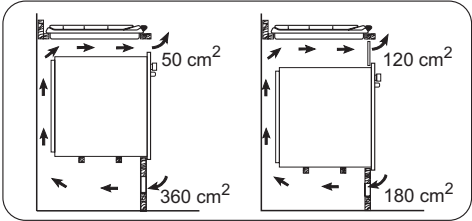
caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- a) Panel extraíble
b) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.



Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	550 mm
Longitud:	470 mm

Consumo calorífico

Quemador rápido	2,9 kW
Quemador semi rápido:	1,9 kW
Quemador auxiliar:	1,0 kW
POTENCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbares = 7,7 kW G30 (3+) 28-30 mbares = 545 g/h G31 (3+) 37 mbares = 536 g/h
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	II2H3+

Conexión del gas	G 1/2"
Suministro de gas:	G20 (2H) 20 mbares
Clase de aparato:	3

Diámetros de las derivaciones

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Auxiliar	28
Semi rápido	32
Rápido	42

Quemadores de gas

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	POTENCIA NORMAL				
			GAS NATURAL G20 (2H) 20 mbares		GLP (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbares		
			iny. 1 / 100 mm	m³/h	iny. 1 / 100 mm	G30 28-30 mbares g/h	G31 37 mbares g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Semirrápido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rápido	2.9 (gas natural) 2.7 (GLP)	0.75	119	0.276	86	196	193

Aspectos medioambientales

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud

pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los compo-

nentes de plástico se identifican con marcados: >PE<, >PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.



www.zanussi.com/shop



397230002-A-472012