



Manual de instruções	2
Manual de instrucciones	24

USER MANUAL

Fogão
Cocina

ZCG210J1WA



ZANUSSI

Índice

Informações de segurança.....	2	Forno - Utilização diária	9
Instruções de segurança.....	3	Forno - Utilizar os acessórios.....	12
Descrição do produto.....	6	Forno - Sugestões e dicas.....	12
Antes da primeira utilização.....	6	Forno - Manutenção e limpeza	15
Placa - Utilização diária.....	7	Resolução de problemas.....	16
Placa - Sugestões e dicas.....	8	Instalação.....	17
Placa - Manutenção e limpeza.....	9	Eficiência energética.....	22

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 de 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- 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 ficam quentes.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em 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 utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Remova quaisquer derrames da tampa antes de a abrir. Deixe a superfície da placa arrefecer antes de fechar a tampa.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

Instruções de segurança

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: **PT** **ES**

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 ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Certifique-se de que as estruturas que fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- 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.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- 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 ou queimaduras.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem 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, nem directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções

como, por exemplo, aquecimento de divisões.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer manutenção, desactive o aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.

Tampa

- Não efectue modificações na tampa.
- Limpe a tampa regularmente.
- Não abra a tampa se tiver derramado algum líquido sobre ela.
- Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa.
- Não feche a tampa enquanto a placa e o forno não estiverem totalmente frios.
- A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida (se aplicável).



Grelhador a gás



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio, explosão e queimaduras.

- Não deixe o aparelho sem vigilância com o grelhador ligado. As partes acessíveis ficam quentes.
- Mantenha as crianças afastadas quando o grelhador está a ser utilizado.
- Nunca utilize o grelhador com a porta do forno fechada. Deixe a porta do forno ligeiramente aberta. Existe o risco de incêndio e emissões de monóxido de carbono.
- Não coloque a grelha do forno com alimentos no nível de grelha mais elevado.

Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

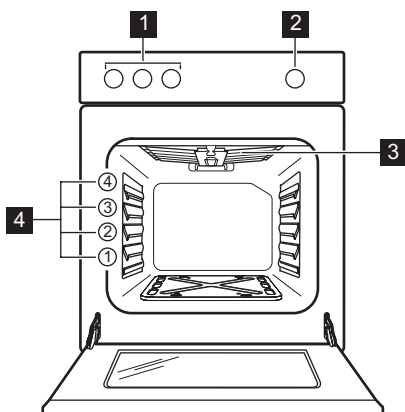
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- Achate os tubos de gás externos.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

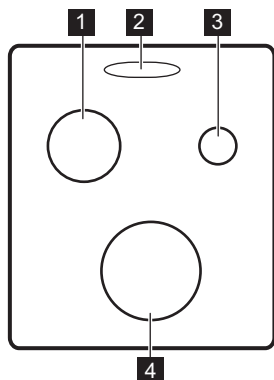
Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Botões da placa
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Grelhador
- 4 Posições de prateleira

Disposição da placa



- 1 Queimador semi-rápido
- 2 Saída de vapor - o número e a posição dependem do modelo
- 3 Queimador auxiliar
- 4 Queimador rápido

Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**

- Para bolos e biscoitos.
- **Deflector do grelhador**
Para proteger os botões quando se utiliza o grelhador.

Antes da primeira utilização



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.

 Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Coloque os acessórios nas respectivas posições originais.

Pré-aquecimento

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Coloque o botão das funções do forno na posição de fornecimento de gás máximo



Consulte o capítulo “Forno - Utilização diária”.

2. Deixe o aparelho funcionar durante cerca de 1 hora.



ADVERTÊNCIA!

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual.

O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Deixe o forno arrefecer. Humedeça um pano macio em água morna com um pouco de detergente suave e utilize-o para limpar a cavidade do forno.

Placa - Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ignição do queimador da placa



Acenda sempre o queimador antes de colocar o tachó.



ADVERTÊNCIA!

Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

1. Coloque a chama perto do queimador.
2. Rode o botão da placa para a esquerda até à posição do fornecimento de gás máximo  e pressione-o para baixo.
3. Mantenha o botão da placa pressionado durante cerca de 10 segundos para permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
4. Regule a chama quando estiver homogénea.



ADVERTÊNCIA!

Não mantenha o botão pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão, rode-o para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

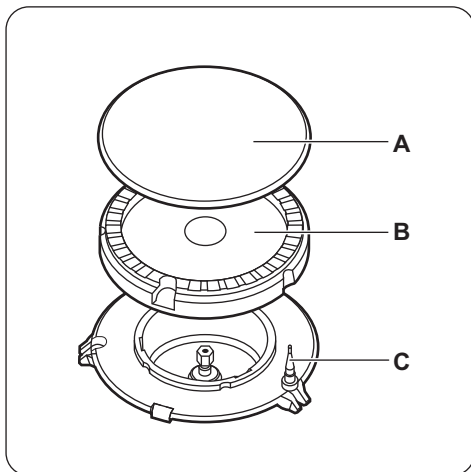


Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a tampa estão bem colocadas.



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

Visão geral dos queimadores



A) Tampa do queimador

B) Coroa do queimador

C) Termopar

Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.



ADVERTÊNCIA!

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

Placa - Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e painelas



ADVERTÊNCIA!

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



ADVERTÊNCIA!

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



CUIDADO!

Certifique-se de que as pegas dos tachos e painelas não ficam por cima da extremidade dianteira do fogão.



CUIDADO!

Certifique-se de que os tachos e painelas ficam centrados nos queimadores, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

Diâmetros de tacho



ADVERTÊNCIA!

Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Rápido	160 - 220
Semi-rápido	140 - 220
Auxiliar	120 - 180

Placa - Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.

Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa.
- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- 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.

Suporte para painéis



Os suportes para painéis não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los à mão.

1. Retire os suportes para painéis para facilitar a limpeza da placa.



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

2. Quando lavar os suportes para painéis à mão, tenha cuidado quando os seque porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza dos suportes para painéis, certifique-se de que ficam bem posicionados.
4. Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis estão alinhados com o centro do queimador.

Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

Forno - Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
●	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.

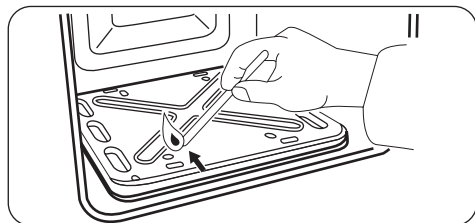
Função do forno		Aplicação
	Fornecimento de gás máximo	Para ajustar a temperatura do forno - nível mais elevado.
	Pizza	Para fazer pizza.
	Fornecimento de gás mínimo	Para ajustar a temperatura do forno - nível mais baixo.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos no centro do grelhador. Para tostar.

Ignição manual do queimador de gás do forno

Dispositivo de segurança do forno:

O forno a gás possui um termopar. Este dispositivo interrompe o fluxo de gás se a chama se extinguir.

1. Abra a porta do forno.
2. Aproxime uma chama do orifício no fundo da cavidade do forno.



3. Em simultâneo, pressione o botão das funções do forno e rode-o para a esquerda até à posição de fornecimento de gás máximo.
4. Quando a chama acender, mantenha o botão das funções do forno pressionado na posição de fornecimento de gás máximo durante 15 segundos, para permitir que o termopar aqueça.



Não mantenha o botão das funções do forno pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador do forno não acender após 15 segundos, liberte o botão das funções do forno, rode-o para a posição Off (desligado), abra a porta do forno e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

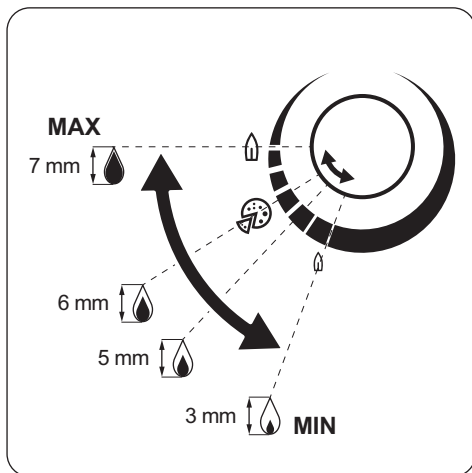
Após a ignição do queimador do forno a gás

1. Liberte o botão das funções do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Rode o botão das funções do forno para a regulação de calor que desejar.

Controle a chama através dos orifícios na parte inferior do forno.

Utilização do botão do gás do forno

Para regular a chama para a dimensão que desejar, rode o botão do forno para uma das posições de chama.



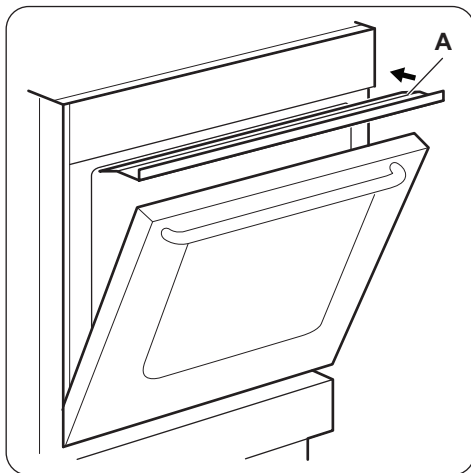
Desligue o queimador do forno

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.

Utilização do grelhador

i A temperatura do grelhador não pode ser ajustada. Para obter uma temperatura mais baixa ou uma cozedura mais lenta, deve colocar o tabuleiro de grelhar mais afastado da chama.

Antes de utilizar o grelhador, coloque o deflector (A) do grelhador na devida posição por cima da porta. Certifique-se de que os dois engates encaixam correctamente nos orifícios da parte superior da moldura frontal da cavidade do forno (abaixo do painel de comandos).



i Não coloque a carne directamente no tabuleiro ou no recipiente.

! **CUIDADO!**
Não coloque a carne no nível de grelha mais elevado. Existe o risco de incêndio.

1. Abra a porta do forno.
2. Coloque uma chama perto dos orifícios do queimador do grelhador.
3. Rode o botão de comando do forno a gás para a posição de Grelhador . Mantenha o botão pressionado durante cerca de 15 segundos. Não o liberte até que a chama se acenda.

i Se o grelhador não acender ou se apagar acidentalmente, liberte o botão de comando do forno e rode-o para a posição de desligado (Off). Abra a porta do forno. Após um minuto, tente acender o grelhador novamente.

4. Pré-aqueça com o grelhador durante 5 a 10 minutos.
5. Coloque a grelha do forno com a carne na posição de grelha 3.
6. Coloque um tabuleiro para assar ou outro recipiente de assar por baixo, na posição de grelha 2, para recolher os líquidos.
7. Mantenha a porta do forno ligeiramente aberta.

Desligar o queimador do grelhador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.

Forno - Utilizar os acessórios



ADVERTÊNCIA!

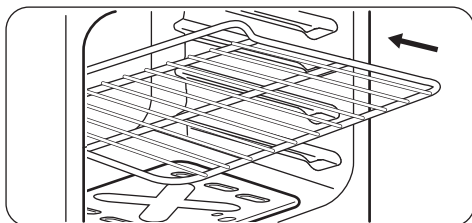
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Introduzir os acessórios

Prateleira em grelha:



A grelha em grelha tem uma forma especial na parte de trás que ajuda o calor a circular.

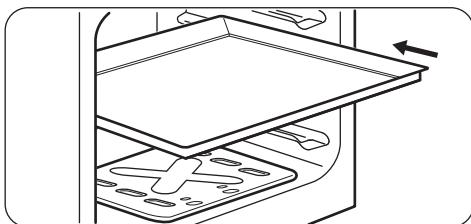


Coloque a grelha na posição de prateleira correcta. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

Tabuleiro:



Não empurre o tabuleiro para assar completamente até se encostar à parede traseira da cavidade. Isso impede que o calor circule à volta do tabuleiro. Os alimentos poderão ficar queimados, sobretudo na parte de trás do tabuleiro.



Coloque o tabuleiro ou o recipiente na posição de prateleira. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

Forno - Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

Informações gerais

- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o

aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.

- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais (temperatura, tempos de cozedura) e níveis da grelha aos valores das tabelas.
- O fabricante recomenda que utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.

- Se não encontrar as regulações para alguma receita, procure uma que seja semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.
- Com tempos de cozedura mais longos, pode desactivar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual.

Quando cozinhar alimentos congelados, os tabuleiros podem torcer no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Tabela de cozedura

Alimento	Quantidade	Com-primen-to da chama (mm) 1)	Tempo (min.)	Posi-ção de pra-te-leira	Acessórios
Pastelaria ²⁾	250	3 - 4	20 - 25	3	tabuleiro para assar
Bolo raso ³⁾	1000	5	30 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs ³⁾	2000	6	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Tarte de maçã ³⁾	1200 + 1200	6	60 - 70	3	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm)
Bolos pequenos ³⁾	500	5	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo fofo sem gordura ³⁾	350	5	30 - 40	3	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1500	5	50 - 60 ⁴⁾	3	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade	Comprimento da chama (mm) 1)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Frango inteiro	1400	7	50 - 60	3 2	prateleira em grelha tabuleiro para assar
Pão recheado ⁵⁾	800	7	10 - 15	3	tabuleiro para assar
Bolo recheado ²⁾	1200	6	35 - 45	3	tabuleiro para assar
Pizza ³⁾	1000	6	20 - 30	3	tabuleiro para assar
Cheesecake	2600	5	90 - 100	3	tabuleiro para assar
Tarte recheada de maçã suiça ²⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	tabuleiro para assar
Bolo de Natal ²⁾	2400	5	60 - 70 ⁶⁾	3	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine ²⁾	1000	6 - 7	30 - 40	3	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês ²⁾	750 + 750	6	50 - 60	3	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 20 cm)
Bolo fofo romeno ³⁾	600 + 600	5	40 - 50	3	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm)
Bolo fofo romeno - tradicional ³⁾	600 + 600	5	30 - 40	3	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm)
Torta ³⁾	500	5	20 - 30	3	tabuleiro para assar
Merengue	400	4	45 - 55	3	tabuleiro para assar
Petit Choux ³⁾	500	6	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo areado ²⁾	1500	6 - 7	30 - 40	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló ³⁾	600	5	30 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado ²⁾	600	5 - 6	30 - 35	3	tabuleiro para assar

1) Regulação aproximada do fornecimento de gás (1 - altura da chama de gás mínima de 3 mm, 8 - altura da chama de gás máxima de 7 mm).

2) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

3) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

4) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 20 minutos.

6) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 10 minutos.

Pizza



Para obter os melhores resultados quando cozinhar pizza, rode o botão das funções do forno para a posição de Pizza.

Forno - Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Retirar e instalar os painéis de vidro do forno

Pode remover os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



ADVERTÊNCIA!

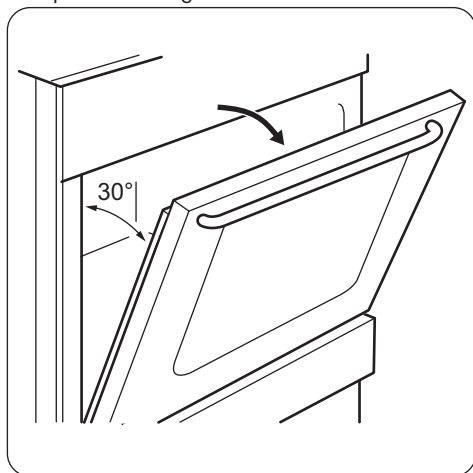
Mantenha a porta do forno ligeiramente aberta durante o processo de limpeza. Se a abrir totalmente, ela pode fechar-se acidentalmente e causar danos.



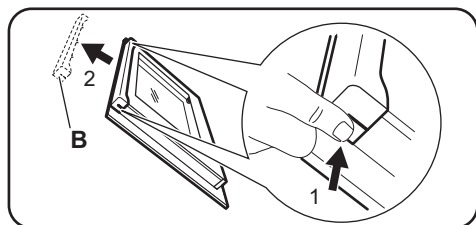
ADVERTÊNCIA!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

1. Abra a porta até fazer um ângulo de aproximadamente 30°. A porta fica imóvel quando está ligeiramente aberta.



2. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



3. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.



ADVERTÊNCIA!

Quando retirar os painéis de vidro, a porta do forno tem tendência para fechar.

4. Segure na extremidade superior dos painéis de vidro da porta e puxe-os um por um.
5. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando a limpeza estiver concluída, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os

passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno e depois o maior.



CUIDADO!

A zona com a impressão em relevo no painel interior tem de ficar voltada para o lado interior da porta.



CUIDADO!

Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.



CUIDADO!

Certifique-se de que instala o painel de vidro interior nos respectivos alojamentos.

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão do gerador de faísca pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Verifique se o injector não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.
Os queimadores não funcionam.	Não existe fornecimento de gás.	Verifique a ligação do gás.
O aparelho emite ruído.		Algumas peças de metal do aparelho expandem e contraem quando aquecem e arrefecem. Os ruídos são normais.
A cor da chama é laranja ou amarela.		A chama pode ser laranja ou amarela em alguns pontos do queimador. Isso é normal.

Problema	Causa possível	Solução
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de

características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

Instalação



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

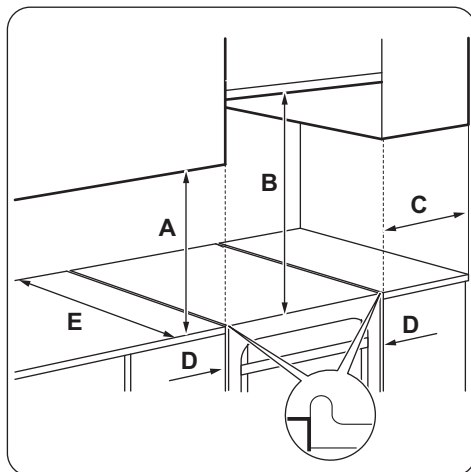
Localização do aparelho

Pode instalar o aparelho de instalação livre em armários de um ou dois lados e de canto.



Mantenha uma distância de cerca de 1 cm entre o aparelho e a parede para garantir que a tampa abre.

Consulte as distâncias mínimas de instalação na tabela.



Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	400
B	650
C	150
D	20
E	540

Dados técnicos

Dimensão	mm
Altura	850
Largura	500
Profundidade	535
Classe do aparelho	1

Outros dados técnicos

Categoria do aparelho:	II2H3+
Gás original:	G20 (2H) 20 mbar
Gás alternativo:	G30/G31 (3+) 30/37 mbar

Diâmetros do bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliar	29 / 30
Semi-rápido	32
Rápido	42
Forno	44

1) O tipo de bypass depende do modelo.

Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NOR- MAL kW	POTÊNCIA REDUZIDA kW	DIÂMETRO DOS IN- JECTORES 1/100 mm
Rápido	2,6	0,72 / 0,75 ¹⁾	113
Semi-rápido	2,0 / 1,9 ¹⁾	0,43 / 0,45 ¹⁾	96
Auxiliar	1,0	0,35	70
Forno	2,7	0,90	120
Grelhador	1,9	-	108

1) O tipo de bypass depende do modelo.

Queimadores de gás para GPL G30 28-30 mbar

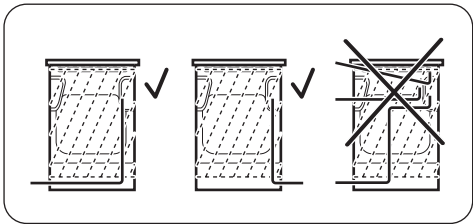
QUEIMA-DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA REDUZIDA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h
Rápido	2,5	0,72	77	181,78
Semi-rápido	2,0	0,43	71	145,43
Auxiliar	1,0	0,35	50	72,71
Forno	2,7	0,90	80	196,33
Grelhador	1,9	-	71	138,16

Queimadores de gás para GPL G31 37 mbar

QUEIMA-DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA REDUZIDA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h
Rápido	2,5	0,72	77	178,53
Semi-rápido	2,0	0,43	71	142,83
Auxiliar	1,0	0,35	50	71,41
Forno	2,7	0,9	80	192,82
Grelhador	1,9	-	71	135,69

Ligação do gás

Utilize ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Se utilizar tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis, nem possam ser esmagados.



ADVERTÊNCIA!

O tubo de ligação do gás não pode tocar na parte do aparelho indicada na ilustração.

Ligação de tubos flexíveis não metálicos

Se existir acesso fácil à ligação, pode utilizar um tubo flexível. O tubo flexível tem de estar bem preso por grampos.

Na instalação, utilize sempre o suporte do tubo e a junta. O tubo flexível pode ser aplicado quando:

- não pode ficar mais quente do que a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
 - não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
 - não sofre qualquer estrangulamento;
 - não sofre qualquer torção ou esticamento;
 - não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
 - o seu estado pode ser verificado facilmente.
- Quando verificar o tubo flexível, certifique-se de que:

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, 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 detecte alguma anomalia, não repare o tubo e substitua-o.



ADVERTÊNCIA!

Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo não apresenta fugas. Para verificar se existem fugas, utilize uma solução de sabão.

A entrada do fornecimento de gás encontra-se atrás do painel de comandos.



ADVERTÊNCIA!

Feche a válvula primária do fornecimento de gás.

Ajuste para diferentes tipos de gás



Só uma pessoa autorizada pode efectuar a regulação para os diferentes tipos de gás.



Se o aparelho vier preparado para gás líquido, pode fazer a alteração para gás natural com os injectores correctos.

O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.

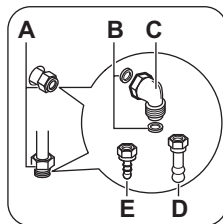


ADVERTÊNCIA!

Antes de substituir os injectores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado (Off). Deixe o aparelho arrefecer. Existe o risco de ferimentos.



O aparelho vem configurado para o gás predefinido. Utilize sempre a junta vedante para fazer a alteração.



A) Ponto de ligação do gás (apenas um ponto é aplicável para o aparelho)

B) Junta

C) Ligação ajustável

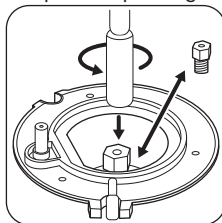
D) Suporte de tubo para gás natural

E) Suporte de tubo para GPL

Substituição dos injectores da placa

Substitua os injectores quando mudar para outro tipo de gás.

1. Retire os suportes para painéis.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Retire os injectores com uma chave de porcas 7.
4. Substitua os injectores pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar.



5. Substitua a placa de características (perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás.

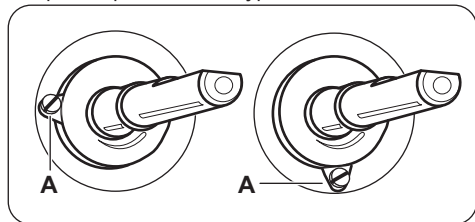


Pode encontrar esta placa no saco fornecido com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, instale um regulador de pressão adequado no tubo de fornecimento de gás.

Ajustar o nível mínimo de gás no queimador da placa

1. Retire o botão da placa. Se não existir acesso ao parafuso de bypass, desmonte o painel de comandos antes de fazer o ajuste.
2. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass A. Cada modelo tem a sua posição própria para o parafuso de bypass A.



Alterar de gás natural para gás líquido

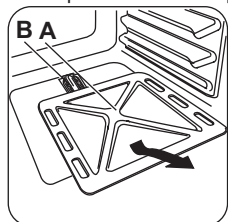
1. Aperte totalmente o parafuso de bypass.
2. Reinstale o botão.

Mudar de gás líquido para gás natural

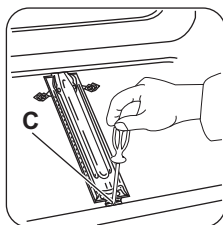
1. Desaperte o parafuso de bypass A aproximadamente uma volta.
2. Reinstale o botão da placa.
3. Acenda o queimador. Consulte o capítulo “Placa - Utilização diária”.
4. Rode o botão da placa para a posição do mínimo.
5. Retire o botão da placa novamente.
6. Aperte lentamente o parafuso de bypass até que a chama seja mínima e estável.
7. Reinstale o botão da placa.

Substituição do injector do forno

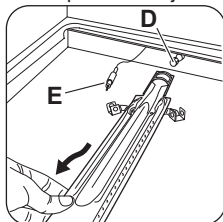
1. Retire a placa inferior da cavidade do forno A para aceder ao queimador do forno B.



2. Desaperte o parafuso C que mantém o queimador na posição correcta.



3. Com cuidado, retire o queimador do suporte do injector D.



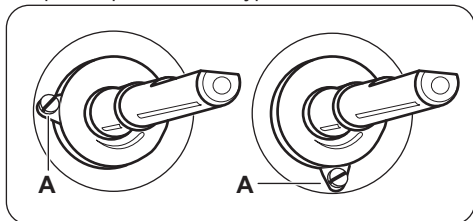
4. Mova-o com cuidado para o lado esquerdo. Certifique-se de que o casquilho do queimador não sai do bocal do queimador. Não exerça força sobre o fio condutor do termopar E.
5. Liberte o injector do queimador D com uma chave de porcas de 7 mm e substitua-o por um diferente.

Monte o queimador na sequência inversa.

Substitua o autocolante do tipo de gás junto do suporte de fornecimento de gás pelo referente ao novo tipo de gás.

Ajustar o nível mínimo de gás no queimador do forno

1. Remova o botão das funções do forno. Se não existir acesso ao parafuso de bypass, desmonte o painel de comandos antes de fazer o ajuste.
2. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass A. Cada modelo tem a sua posição própria para o parafuso de bypass A.



Alterar de gás natural para gás líquido

1. Aperte totalmente o parafuso de bypass.
2. Reinstale o botão.

Mudar de gás líquido para gás natural

1. Desaperte o parafuso de bypass A aproximadamente uma volta.
2. Reinstale o botão das funções do forno.
3. Acenda o queimador.
Consulte o capítulo "Forno - Utilização diária".
4. Rode o botão das funções do forno para a posição do mínimo.
5. Retire o botão das funções do forno novamente.
6. Aperte lentamente o parafuso de bypass até que a chama seja mínima e estável.
7. Reinstale o botão das funções do forno.
8. Regule o botão das funções do forno para a posição de fornecimento de gás máximo e deixe o forno aquecer pelo menos 10 minutos.
9. Rode rapidamente o botão das funções do forno do fornecimento de gás máximo para o mínimo.

Observe a chama. Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda o botão do fornecimento de gás máximo para o mínimo. Deve existir uma pequena chama homogênea na coroa do queimador do forno. Se a chama se apagar, ajuste o queimador do forno novamente.

Eficiência energética

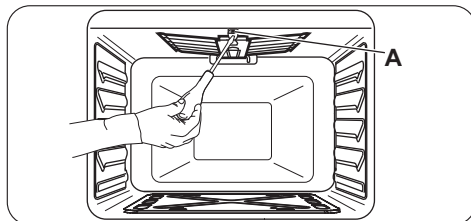
Informação sobre placa de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	ZCG210J1WA	
Tipo de placa	Placa incorporada em fogão independente	
N.º de queimadores a gás	3	
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro esquerdo - Semi-rápido	55,0%
	Traseiro direito - Auxiliar	não aplicável
	Dianteiro central - Rápido	55,0%
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)		55,0%

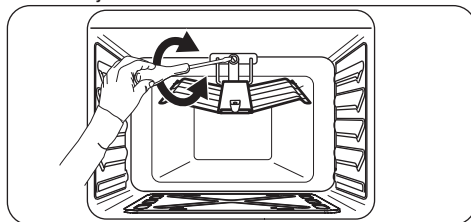
EN 30-2-1: Aparelho domésticos para cozinhar com gás - Parte 2-1: Utilização racional da energia - Geral

Substituição do injector do grelhador a gás

1. Desaperte os parafusos que mantêm o queimador do grelhador na posição correcta A.



2. Liberte o injector do queimador com uma chave de porcas de 7 mm e substitua-o por um injector correcto.



3. Monte o queimador na sequência inversa. Antes de apertar o parafuso, certifique-se de que o queimador está empurrado correctamente contra o painel traseiro. Teste o injector do grelhador.

Placa - Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e o suporte para panelas estão bem instalados.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro correcto para o tamanho do queimador.
- Coloque o tacho bem centrado sobre o queimador.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respectivo manual do utilizador.

Forno - Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

- **Sugestões gerais**

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que

tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Contenido

Información sobre seguridad.....	24	Horno - Uso diario	31
Instrucciones de seguridad	25	Horno - Uso de los accesorios.....	33
Descripción del producto.....	28	Horno - Consejos.....	34
Antes del primer uso.....	28	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	36
Placa - Uso diario	29	Solución de problemas.....	38
Placa - Consejos.....	30	Instalación.....	39
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	31	Eficacia energética.....	44

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 electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.

Seguridad general

- 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.
- Retire cualquier derrame de la tapa antes de abrirla. Deje que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

Instrucciones de seguridad

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: **PT** **ES**

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.

- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- 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 evacua 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!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- 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 que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes 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 en el aparato o directamente en la parte inferior del aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, desactive el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

Tapa

- No cambie las especificaciones de la tapa.
- Limpie la tapa con regularidad.
- No abra la tapa cuando haya salpicaduras en la superficie.
- Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- No cierre la tapa hasta que la encimera y el horno estén completamente fríos.
- La tapa de cristal se puede resquebrajar cuando se calienta (en su caso).



Grill de gas



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio, explosión y quemaduras.

- No deje el aparato sin la debida vigilancia durante el grill. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Mantenga alejados a los niños mientras el grill se encuentre en funcionamiento.
- No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. Deje la puerta del horno ligeramente abierta. Existe riesgo de incendio o de emisiones de monóxido de carbono.
- No coloque alimentos en el nivel superior del horno.

Desecho



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

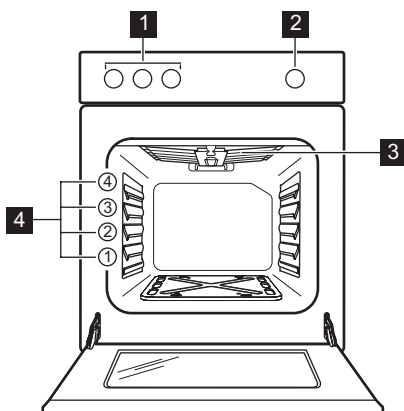
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- Aplaste los tubos de gas externos.

Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

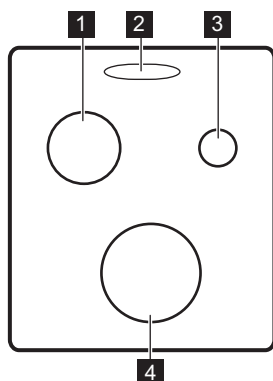
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Mando de las funciones del horno
- 3 Grill
- 4 Posiciones de los estantes

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Quemador semi rápido
- 2 Salida de vapor - el número y la posición dependen del modelo
- 3 Quemador auxiliar
- 4 Quemador rápido

Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**

- Para bizcochos y galletas.
- **Deflector de grill**
Para proteger los mandos cuando se utiliza el grill.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.

 Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

Calentamiento previo

Precalente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Coloque el mando de función del horno en la posición de flujo máximo de gas .
Consulte el capítulo "Horno - Uso diario".

Placa - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido del quemador



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



ADVERTENCIA!

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

1. Coloque la llama cerca del quemador.
2. Gire el mando de la placa hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas  y presione.
3. Mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
4. Ajuste la llama después de que se normalice.

2. Deje que el aparato funcione durante aproximadamente 1 hora.



ADVERTENCIA!

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual.

El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Deje enfriar el horno. Humedezca bien un paño suave con agua caliente y un poco de detergente neutro y limpie la cámara de cocción.



ADVERTENCIA!

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

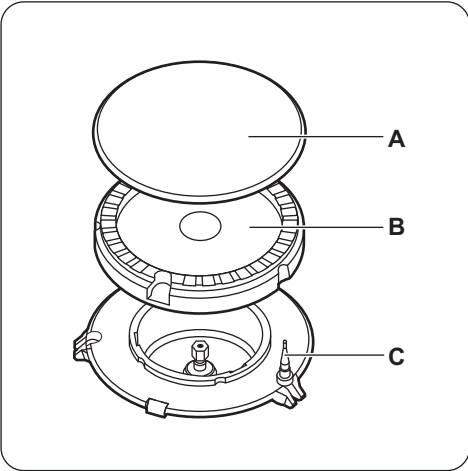


Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocados.



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

Descripción general del quemador



- A) Tapa del quemador
- B) Corona del quemador
- C) Termopar

Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado ●.



ADVERTENCIA!

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

Placa - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



ADVERTENCIA!

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



ADVERTENCIA!

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



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

Diámetro de los utensilios de cocina



ADVERTENCIA!

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

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Rápido	160 - 220
Semi rápido	140 - 220
Auxiliar	120 - 180

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa.
- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- 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.

Soportes para sartenes



Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

1. Retire las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.



Tenga mucho cuidado cuando cambie los soportes para sartenes para evitar dañar la parte superior de la placa.

2. El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.
4. A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están alineados con el centro del quemador.

Mantenimiento periódico

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

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de horno

Función del horno		Aplicación
●	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Suministro máximo de gas	Para regular la temperatura del horno - ajuste máximo.

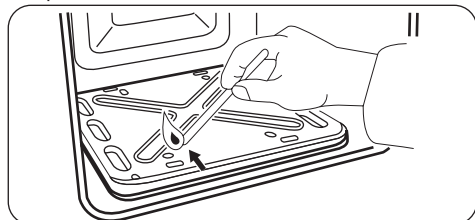
Función del horno		Aplicación
	Pizza	Para preparar pizza.
	Suministro de gas mínimo	Para regular la temperatura del horno - ajuste mínimo.
	Grill	Para asar alimentos de poco espesor situados en el centro del grill. Para hacer tostadas.

Encendido manual del quemador a gas del horno

Dispositivo de seguridad del horno:

El horno a gas incorpora un termopar. Si la llama se apaga, interrumpe el flujo de gas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la llama cerca del agujero, en la parte inferior de la cavidad del horno.



3. Al mismo tiempo, pulse el mando de las funciones del horno y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de gas.
4. Cuando se encienda la llama, mantenga presionado el mando de las funciones del horno en la posición máxima de gas durante unos 15 segundos como máximo para que el termopar se caliente.

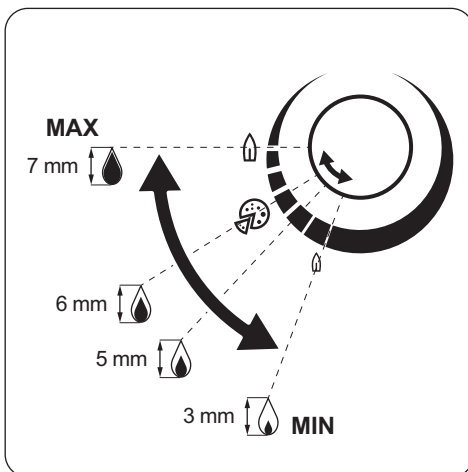
 No mantenga pulsado el mando de las funciones del horno durante más de 15 segundos. Si el quemador del horno no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de las funciones del horno, gírelo hasta la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Después de encender el quemador de gas del horno

1. Suelte el mando de las funciones del horno.
 2. Cierre la puerta del horno.
 3. Gire el mando de las funciones del horno para ajustar la temperatura necesaria.
- Controle la llama por los agujeros, en la parte inferior del horno.

Utilización del mando de gas del horno

Para ajustar la llama que desee, gire el mando del horno a una de las posiciones de la llama.



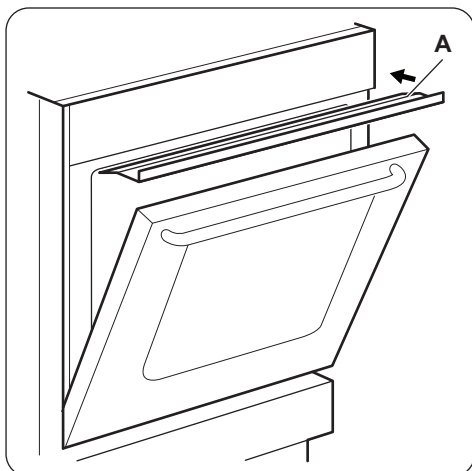
Apagado del quemador del horno

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado. ●

Cómo utilizar el grill

- i** La temperatura del grill no puede ajustarse. Para obtener una baja temperatura o reducir el tiempo de cocción, baje la bandeja del grill con el fin de alejarla de la llama.

Antes de usar el grill, coloque el deflector del grill (A) en la posición encima de la puerta. Asegúrese de que las dos sujeciones se enganchan correctamente en los orificios de la parte superior del marco frontal de la cavidad del horno (debajo del panel de control).



- i** No coloque la carne directamente en la bandeja.

Horno - Uso de los accesorios

- !** **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:

- i** La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite la circulación del calor.

- !** **PRECAUCIÓN!**
No coloque la carne en el nivel superior. ¡Peligro de incendio!

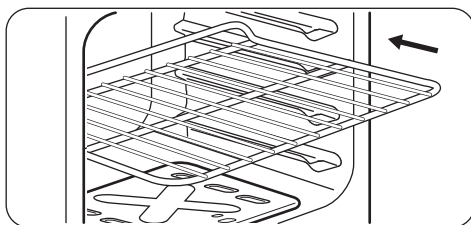
1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga una llama cerca de los orificios del quemador de grill.
3. Gire el mando de control del horno hasta la posición de Grill . Pulse el mando y manténgalo pulsado durante unos 15 segundos. No lo suelte hasta que se encienda la llama.

- i** Si el grill no se enciende o se apaga accidentalmente, suelte el mando de control del horno y gírelo hasta la posición de apagado. Abra la puerta del horno. Después de un minuto, intente volver a encender el grill.

4. Precaliente el grill entre 5 y 10 minutos.
5. Coloque la parrilla con la carne en la posición 3.
6. Coloque una bandeja o bandeja de asar debajo, en la posición 2, para recoger los jugos.
7. Deje la puerta del horno ligeramente abierta.

Apagado del quemador del grill

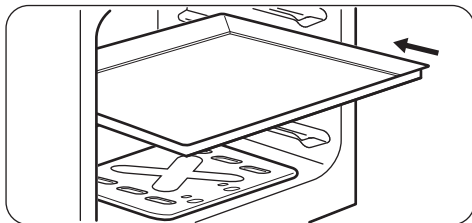
Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado. ●



Empuje la parrilla a la posición correcta. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:

- i** No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera de la cavidad del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.



Coloque la bandeja o sartén en la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Horno - Consejos

- !** **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

- i** La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja

honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Longi- tud de llama (mm) 1)	Tiempo (min)	Posi- ción de la par- rilla	Accesorios
Masa quebrada ²⁾	250	3 - 4	20 - 25	3	bandeja
Pastel plano ³⁾	1000	5	30 - 35	3	bandeja
Bizcocho de levadura con manzana ³⁾	2000	6	40 - 50	3	bandeja
Pastel de manzana ³⁾	1200 + 1200	6	60 - 70	3	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)
Pastelillos ³⁾	500	5	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho sin grasa ³⁾	350	5	30 - 40	3	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recoge gotas, bizcocho	1500	5	50 - 60 ⁴⁾	3	bandeja
Pollo entero	1400	7	50 - 60	3 2	parrilla bandeja
Pan ⁵⁾	800	7	10 - 15	3	bandeja
Bizcocho de levadura relleno ²⁾	1200	6	35 - 45	3	bandeja
Pizza ³⁾	1000	6	20 - 30	3	bandeja
Tarta de queso	2600	5	90 - 100	3	bandeja
Flan suizo de manzana ²⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	bandeja

Alimento	Cantidad	Longitud de llama (mm) 1)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel de Navidad ²⁾	2400	5	60 - 70 ⁶⁾	3	bandeja
Quiche Lorraine ²⁾	1000	6 - 7	30 - 40	3	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ²⁾	750 + 750	6	50 - 60	3	2 bandejas de aluminio (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano ³⁾	600 + 600	5	40 - 50	3	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm)
Bizcocho rumano - tradicional ³⁾	600 + 600	5	30 - 40	3	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm)
Brazo de gitano ³⁾	500	5	20 - 30	3	bandeja
Merengue	400	4	45 - 55	3	bandeja
Bocaditos de nata ³⁾	500	6	25 - 35	3	bandeja
Crumble de frutas ²⁾	1500	6 - 7	30 - 40	3	bandeja
Bizcocho ³⁾	600	5	30 - 35	3	bandeja
Tarta de mantequilla ²⁾	600	5 - 6	30 - 35	3	bandeja

1) Ajuste aproximado del suministro de gas (1: 3 mm de altura de llama con suministro mínimo de gas, 8: 7 mm de altura de llama con suministro máximo de gas).

2) Precaliente el horno 15 minutos.

3) Precaliente el horno 10 minutos.

4) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

5) Precaliente el horno 20 minutos.

6) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

Pizza



Cuando prepare pizza, gire el mando de las funciones del horno a la posición Pizza para obtener mejores resultados.

Horno - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Retirar y colocar los paneles de cristal del horno

Los paneles de cristal internos se pueden retirar para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



ADVERTENCIA!

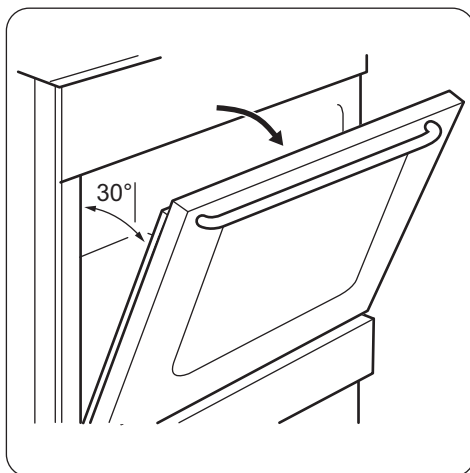
Deje la puerta del horno ligeramente abierta durante el proceso de limpieza. Cuando se abre completamente puede cerrarse accidentalmente y causar posibles daños.



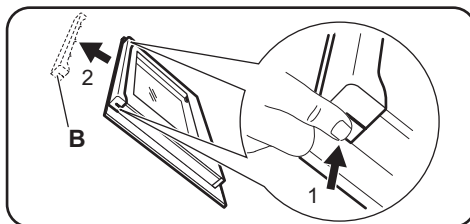
ADVERTENCIA!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1. Abra la puerta hasta un ángulo de unos 30°. La puerta se sujeta sola cuando está ligeramente abierta.



2. Sujete por ambos lados la cubierta de la puerta (B) situada en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



3. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



ADVERTENCIA!

Cuando se extraen los paneles de cristal, la puerta del horno intenta cerrarse.

4. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos.
5. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.



PRECAUCIÓN!

La pantalla impresa en el panel de cristal interior debe mirar hacia el lado interior de la puerta.

**PRECAUCIÓN!**

Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de la cara impresa no esté áspera cuando la toque.

**PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.

Solución de problemas

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La llama se apaga justo después de encenderse.	El termopar no está lo suficientemente caliente.	Después de encender la llama, mantenga activado el generador de chispas durante unos 10 segundos como máximo.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.
Los quemadores no funcionan.	No hay suministro de gas.	Compruebe la conexión de gas.
El aparato hace ruidos.		Algunas piezas de metal del aparato se expanden y contraen al calentarse o enfriarse. Los ruidos son normales.
El color de la llama es naranja o amarillo.		La llama puede parecer naranja o amarilla en algunas zonas del quemador. Esto es totalmente normal.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.

Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

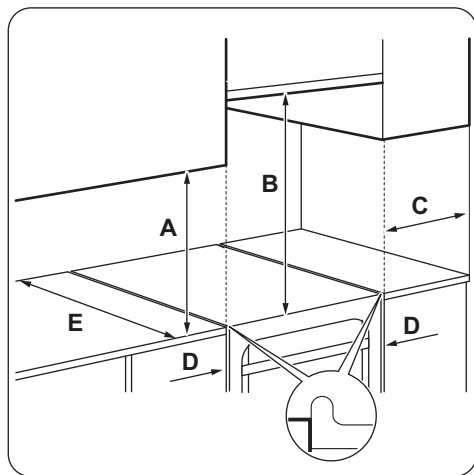
Ubicación del aparato

Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.



Deje una distancia de aproximadamente 1 cm entre el aparato y la pared trasera para asegurarse de que se puede abrir la tapa.

Consulte en la tabla las distancias mínimas para el ajuste.



Distancias mínimas

Medidas	mm
A	400
B	650
C	150
D	20
E	540

Datos técnicos

Medidas	mm
Alto	850
Ancho	500
Fondo	535
Clase de aparato	1

Otros datos técnicos

Categoría de aparato:	II2H3+
Gas original:	G20 (2H) 20 mbares

Sustitución de gas:	G30/G31 (3+) 30/37 mbares
---------------------	---------------------------

Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliar	29 / 30
Semi rápido	32
Rápido	42
Horno	44

¹⁾ Tipo de derivación en función del modelo.

Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Rápido	2.6	0.72 / 0.75 ¹⁾	113
Semi rápido	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Auxiliar	1.0	0.35	70
Horno	2.7	0.90	120
Grill	1.9	-	108

¹⁾ Tipo de derivación en función del modelo.

Quemadores de gas para LPG G30 28-30 mbares

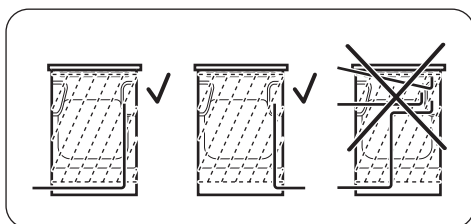
QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h
Rápido	2.5	0.72	77	181.78
Semi rápido	2.0	0.43	71	145.43
Auxiliar	1.0	0.35	50	72.71
Horno	2.7	0.90	80	196.33
Grill	1.9	-	71	138.16

Quemadores de gas para LPG G31 37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h
Rápido	2.5	0.72	77	178.53
Semi rápido	2.0	0.43	71	142.83
Auxiliar	1.0	0.35	50	71.41
Horno	2.7	0.9	80	192.82
Grill	1.9	-	71	135.69

Conexión del gas

Use conexiones fijas o un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, asegúrese de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos.



ADVERTENCIA!

El tubo de conexión del gas no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.

Conexión con tubos flexibles no metálicos

Si tiene fácil acceso a la conexión, puede usar un tubo flexible. El tubo flexible debe estar firmemente sujeto con abrazaderas.

En la instalación, use siempre el soporte de tubo y la junta. 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 se estreche por ningún lado;
- no esté torcido o doblado;
- no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;

- sus condiciones se puedan comprobar fácilmente.
- Cuando compruebe el tubo flexible asegúrese de que:
- 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.



ADVERTENCIA!

Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo no tiene fugas. Para comprobar el sellado, use una solución jabonosa, no una llama.

La rampa del suministro de gas se encuentra en la parte trasera del panel de control.



ADVERTENCIA!

Cierre la válvula principal del suministro de gas.

Adaptación a otros tipos de gas

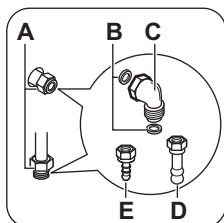


Solo una persona autorizada debe ajustarlo a los diferentes tipos de gas.

- i** Si el aparato está ajustado para gas líquido, puede cambiarlo a gas natural mediante los inyectores adecuados.
El caudal de gas se ajusta para adaptarse.

! **ADVERTENCIA!**
Antes de cambiar los inyectores, asegúrese de que los mandos del gas están en la posición de apagado. Deje enfriar el aparato. Existe riesgo de lesiones.

- i** El aparato está ajustado al gas por defecto. Para cambiar la configuración utilice siempre la junta.

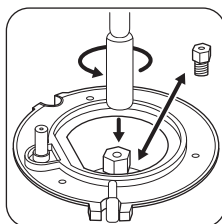


- A** Punto de conexión del gas (solo se aplica un punto para el aparato)
B Junta
C Conexión ajustable
D Soporte de tubo de gas natural
E Soporte de tubo GLP

Sustitución de los inyectores de la placa

Cambie los inyectores cuando cambie el tipo de gas.

1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Retire los inyectores con una llave tubular del 7.
4. Cambie los inyectores por los que necesite para el tipo de gas que use.



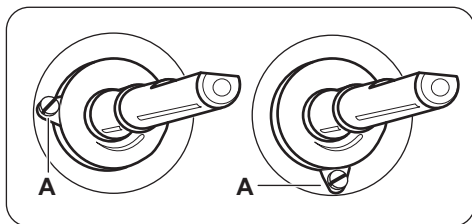
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas.

- i** Encontrará esta placa en la bolsa 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.

Ajustar el nivel de gas mínimo en el quemador del horno

1. Retire el mando de la placa. Si no tiene acceso al tornillo de derivación desmonte el panel de control antes del ajuste.
2. Con un destornillador plano, ajuste el tornillo de derivación A.
El modelo determina la posición del tornillo de derivación A.



Cambiar de gas natural a gas líquido

1. Apriete hasta el tope el tornillo de derivación.
2. Vuelva a colocar el mando.

Cambiar de gas líquido a gas natural

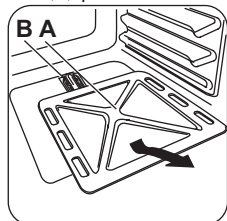
1. Desatornille aproximadamente una vuelta la posición del tornillo de derivación (A).
2. Coloque de nuevo el mando de la placa.
3. Encienda el quemador.

Consulte el capítulo "Placa - Uso diario".

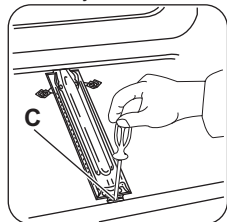
4. Gire el mando de las funciones de la placa hasta la posición mínima.
5. Retire de nuevo el mando de la placa.
6. Atornille despacio el tornillo de derivación hasta que la llama sea mínima y esté estable.
7. Coloque de nuevo el mando de la placa.

Sustitución del inyector del horno

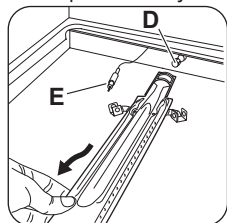
1. Retire la placa inferior del interior del horno (A) para acceder al quemador (B).



2. Afloje el tornillo (C) que sujeta el quemador.



3. Extraiga con cuidado el quemador del soporte del inyector (D).



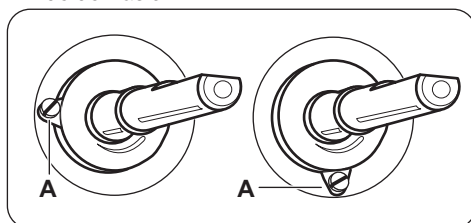
4. Desplácelo suavemente hacia la izquierda. Asegúrese de que el casquillo del quemador permanece en la boquilla. No aplique fuerza en el cable del conductor del termopar (E).
5. Afloje el inyector del quemador (D) con una llave tubular de 7 mm y cámbielo por otro diferente.

Monte el quemador en el orden inverso.

Cambie la etiqueta del tipo de gas situada al lado de la rampa del suministro de gas por la correspondiente al tipo nuevo.

Ajustar el nivel de gas mínimo en el quemador del horno

1. Retire el mando de las funciones del horno. Si no tiene acceso al tornillo de derivación desmonte el panel de control antes del ajuste.
2. Con un destornillador plano, ajuste el tornillo de derivación A.
El modelo determina la posición del tornillo de derivación A.



Cambiar de gas natural a gas líquido

1. Apriete hasta el tope el tornillo de derivación.
2. Vuelva a colocar el mando.

Cambiar de gas líquido a gas natural

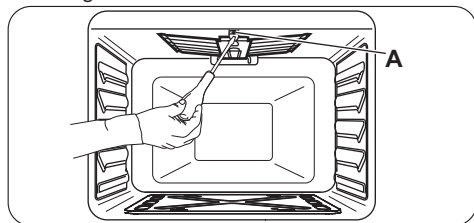
1. Desatornille aproximadamente una vuelta la posición del tornillo de derivación (A).
2. Vuelva a colocar el mando de las funciones del horno.
3. Encienda el quemador.
Consulte el capítulo "Horno - Uso diario".
4. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición mínima.
5. Retire el mando de las funciones del horno de nuevo.
6. Atornille despacio el tornillo de derivación hasta que la llama sea mínima y esté estable.
7. Vuelva a colocar el mando de las funciones del horno.
8. Ajuste al máximo la posición del gas en el mando del horno y deje que el horno se caliente durante al menos 10 minutos.
9. Gire rápidamente el mando de las funciones del horno del máximo al mínimo de gas.

Controle la llama. Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire el mando a la posición

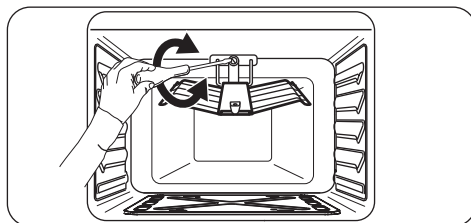
mínima de gas. Debe haber una llama pequeña regular en la corona del quemador del horno. Si la llama se apaga, ajuste el quemador de nuevo.

Sustitución del inyector del grill de gas

1. Afloje los tornillos que sujetan el quemador del grill A.



2. Afloje el inyector del quemador con una llave tubular de 7 mm y cámbielo por otro adecuado.



3. Monte el quemador en el orden inverso. Antes de apretar el tornillo, asegúrese de que el quemador se presiona correctamente contra el panel posterior. Pruebe los inyectores del grill.

Eficacia energética

Información de producto de la placa de cocción según EU 66/2014

Identificación del modelo	ZCG210J1WA	
Tipo de placa de cocción	Horno de la cocina independiente	
Número de quemadores de gas	3	
Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera izquierda: semi rápido Parte delantera izquierda: auxiliar Parte delantera central: rápido	55.0% no corresponde 55.0%
Eficiencia energética de la placa de cocción (EE gas hob)	55.0%	

EN 30-2-1: Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos - Parte 2-1: Uso racional de la energía - General

Placa de cocción - Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Antes de usar los quemadores y los soportes para sartenes, asegúrese de que están correctamente montados.
- La base del utensilio de cocina debe tener el diámetro adecuado para el tamaño del quemador.
- Coloque el utensilio de cocina directamente sobre el centro del quemador.

- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte el manual del usuario.

Horno - Ahorro de energía

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlos.
- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la

temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

- **Mantener calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche

los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



www.zanussi.com/shop



867313184-B-192015