

EN	User manual	2
PT	Manual de instruções	13
ES	Manual de instrucciones	25

Gas hob
Placa a gás
Encimera de gas

USER MANUAL

ZGO63414

PT ES

ZANUSSI

Contents

Safety information	2	Care and cleaning	9
Installation	4	What to do if...	10
Product description	7	Technical data	11
Operation	7	Environment concerns	12
Helpful hints and tips	8		

Subject to change without notice.

Safety information

 **Warning!** These instructions are only valid in the countries whose symbols appear on this booklet's cover.

 For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

 **Warning!** Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Use

- Remove all packaging, stickers and the protective layer of the stainless steel hob panel (if applicable) from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.

- Set the cooking zones to the off position after each use.
- Burners and accessible parts become hot during and after use. Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface. Cookware and its contents can tip over. There is a risk of burns.
- Hot fat and oil can ignite very quickly. There is a risk of fire.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let the liquids overflow into the holes on the top of the hob
- Do not use the hob without cookware.
- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.

 **Caution! This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.**

- Use only cookware with a diameter applicable to the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use a pan with a diameter smaller than the burner dimension. Flames can heat up the pan handle. Refer to the table in the chapter "Helpful hints and tips".
- The cookware must not enter the control zone.
- Make sure that the cookware does not protrude over the edges of the cooking surface

and that it is centrally positioned on the rings in order to avoid safety risks.

- Do not use unstable cookware or cookware with damaged bottom. There is a risk of tilting and accident.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, fusible objects (made of plastic or aluminium) and/or fabrics in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds tangle.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.

Installation

- **You must read these instructions. The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.**
- **To prevent the risks of structural damage or physical injury, installation, connection of the appliance to the power supply and gas system, setting up and maintenance must only be done by qualified personnel in compliance with standards and local regulation force.**
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not install the hob over a domestic appliances if the installation instructions do not allow it.
- Install the appliance only on a worktop with flat surface.
- Do not change the specifications or modify this product. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant.
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.
- Prevent damage to the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open the doors or windows.
- Before installation, make sure that the local supply conditions (gas type and pressure) agree with the adjustment of appliance. The adjustment conditions for the appliance are on the rating plate, which you can find near the gas supply pipe.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the ventilation in the kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).**
- **More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you operate the appliance with intensity for a long time.**

- Carefully obey the instructions for electrical connections. There is the risk of injury from electrical current.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do the maintenance work or you clean it.**
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- A loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with applicable cable. Speak to your local Service Force Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance

from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
 - Disconnect the appliance from the power supply.
 - Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
 - Flat the external gas pipes if there are fitted.
 - Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

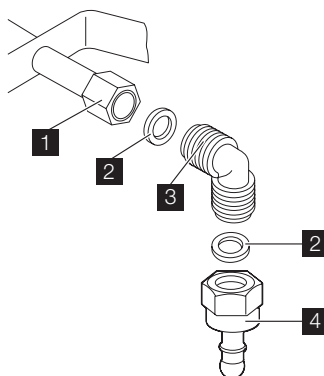
Installation

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.



- 1 End of shaft with nut
- 2 Washer (additional washer is only for Slovenia and Turkey)
- 3 Elbow
- 4 Rubber pipe holder for liquid gas (only for Slovenia and Turkey)

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

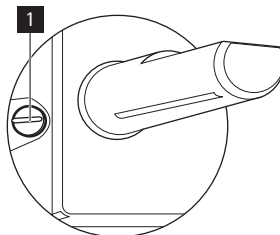
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
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.



1 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

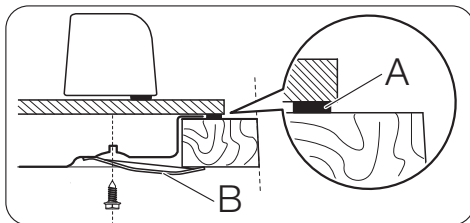
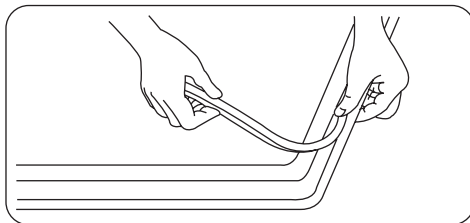
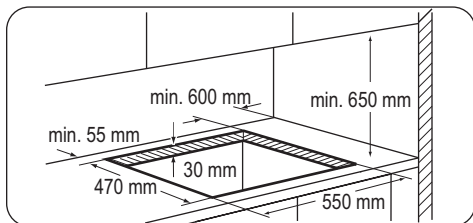
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support 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



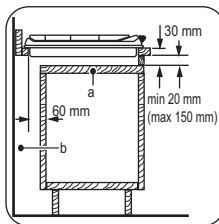
A) supplied seal

B) supplied brackets

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.



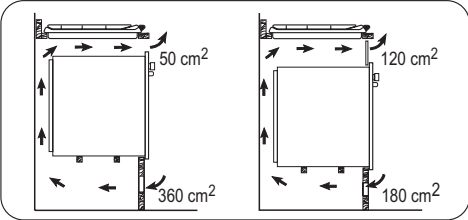
a) Removable panel

b) Space for connections

Kitchen unit with oven

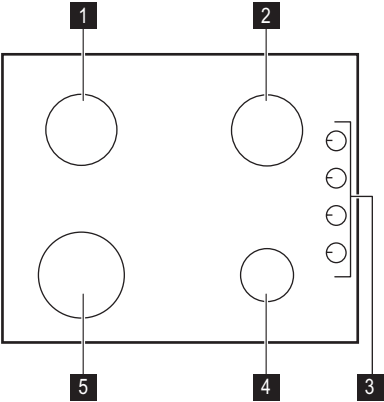
The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven

must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



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

Operation

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

i Always light the burner before you put cookware.

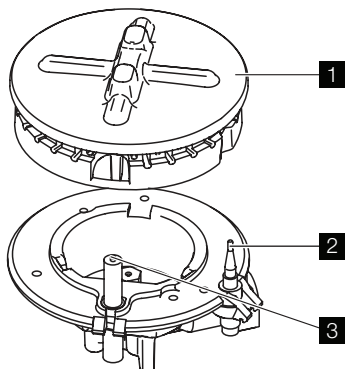
To light the burner:

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 thermocou-

ple 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.



1 Burner cap and crown

2 Thermocouple

3 Ignition candle

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

Helpful hints and tips

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.

- !** **Warning!** Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.

Do not use cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

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.

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.

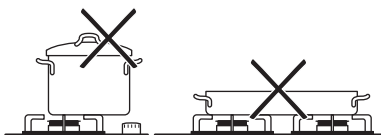
Turning the burner off

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.

- !** **Warning!** Do not put the aluminium foil on the hob top to keep the surface clean during the cooking

- !** **Warning!** Pots must not enter the control zone. Flame will heat up the control zone. Do not put the same pan on two burners.



 **Warning!** Make sure pot handles do not protrude over the front edge of the cooktop and that pots are centrally positioned on the rings in order to achieve maximum stability and to obtain lower gas consumption.

Do not place unstable or deformed pots on the rings to prevent from spill and injury.

 **Warning!** Flame diffuser are not recommended.

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

Care and cleaning

 **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.

 **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

 **Warning!** Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids. They can cause damage to the appliance.

 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.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

- 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.

What to do if...

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.

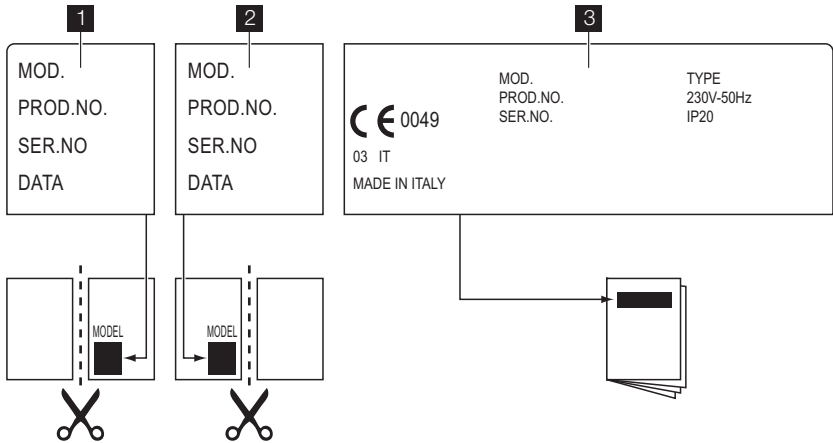
- Model description

- 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

Technical data

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
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

Gas burners

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	13
Instalação	15
Descrição do produto	19
Funcionamento	19
Sugestões e conselhos úteis	20

Manutenção e limpeza	21
O que fazer se...	22
Dados técnicos	23
Preocupações ambientais	24

Sujeito a alterações sem aviso prévio.



Informações de segurança



Advertência Estas instruções são apenas válidas nos países cujos símbolos são apresentados na capa deste manual.



Para sua segurança e funcionamento correcto da máquina, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com a máquina no mesmo que seja transferida ou vendida. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as características de segurança da máquina.

Segurança geral



Advertência O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou que não possuam o conhecimento e a experiência necessários. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Segurança para crianças

- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças têm de ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia e ferimentos pessoais.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

Utilização

- Antes da primeira utilização, remova do aparelho todo o material de embalagem, os autocolantes e a película de protecção do pai-

nel da placa em aço inoxidável (se aplicável). Não remova a placa de características. Isso pode invalidar a garantia.

- Desactive (posição "off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Os queimadores e as partes acessíveis ficam quentes durante e após a utilização. Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre a mesa de trabalho. O tacho e o respectivo conteúdo podem virar. Existe o risco de queimaduras.
- As gorduras e os óleos quentes podem inflamar muito rapidamente. Existe o risco de incêndio.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigiância.
- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Não deixe verter líquidos para os orifícios na parte superior da placa
- Não utilize a placa sem tachos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.



Cuidado Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Utilize apenas tachos com um diâmetro adequado às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Não utilize uma panela com um diâmetro inferior à dimensão do queimador. As chamas podem aquecer as pegadas da panela. Consul-

te as tabelas no capítulo "Sugestões e conselhos úteis".

- Os tachos não devem alcançar a zona de comando.
- Certifique-se de que os tachos não ultrapassam as extremidades da mesa de trabalho e que estão posicionados nos centros dos anéis, de forma a evitar riscos de segurança.
- Não utilize tachos instáveis ou tachos que tenham a base danificada. Existe o risco de tombamento e acidente.
- Não coloque produtos inflamáveis, artigos embebidos em produtos inflamáveis e/ou objectos que derretam (feitos de plástico ou alumínio) dentro, perto ou sobre o aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Tenha cuidado quando ligar o aparelho às tomadas próximas. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.
- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.

Instalação

- **Leia atentamente estas instruções. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos causados em pessoas e animais ou por danos a propriedade causados pela não observância destes requisitos.**
- **Para evitar os riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais, a instalação, a ligação do aparelho à alimentação eléctrica e ao sistema de gás, a configuração e a manutenção apenas devem ser efectuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e regulamentos locais em vigor.**
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.

- Utilize aparelhos de encastrar apenas após a montagem dos mesmos em unidades de encastrar adequadas e superfícies de trabalho em conformidade com as normas.
- Não instale a placa sobre aparelhos domésticos se as instruções de instalação não permitirem fazê-lo.
- Instale o aparelho apenas numa bancada plana.
- Não altere as especificações, nem modifique este produto. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um painel protector directamente por baixo do aparelho.
- Evite danos nas superfícies de corte da bancada devido à humidade utilizando um vedante adequado.
- Instale o aparelho na bancada sem deixar folga e utilizando um vedante adequado.
- Evite danos na parte inferior do aparelho devido ao vapor e à humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno.
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas. Os tachos quentes podem ser derrubados da placa ao abrir portas ou janelas.
- Antes de proceder à instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão) estão de acordo com o ajuste do aparelho. As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características que pode ser encontrada no tubo de fornecimento de gás.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. O mesmo deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes.

tes. Deve tomar especial atenção aos requisitos relativos à ventilação.

- **A utilização de um aparelho para cozedura a gás resulta em calor e humidade na divisão na qual está instalado. Certifique-se da existência de uma boa ventilação na cozinha: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).**
- **É necessária ventilação adicional (por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento do nível da ventilação mecânica existente) aquando do funcionamento intensivo do aparelho durante um período de tempo alargado.**
- Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas. Existe o risco de ferimentos devido à corrente eléctrica.
- **Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza.**
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Uma ligação de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- Utilize um aperta-cabo para libertar a tensão do mesmo.
- Utilize o cabo de ligação à alimentação correcto e substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo adequado. Contacte o centro de assistência local.
- O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, certifique-se sempre de que o cabo de ligação não entra em contacto com a extremidade do suporte.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
 - Desligue o aparelho da corrente.
 - Corte o cabo de alimentação no ponto de ligação com o aparelho e elimine-o.
 - Achate os tubos de gás externos se estes estiverem instalados.
 - Contacte as autoridades locais responsáveis pela eliminação do seu aparelho.

Instalação

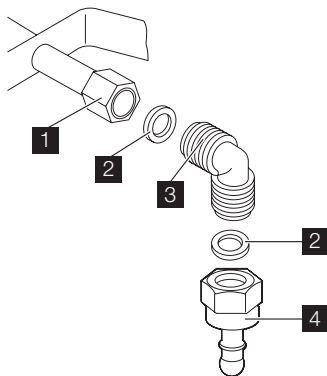
 **Advertência** As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível em 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 ou para que não sejam esmagados. Seja igualmente cuidadoso quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.

Importante Certifique-se de que a pressão de fornecimento de gás do aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável está 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.



- 1** Extremidade do veio com porca
- 2** Anilha (anilha adicional apenas para Eslovénia e Turquia)
- 3** Cotovelo
- 4** Suporte de tubo em borracha para gás líquido (apenas para Eslovénia e Turquia)

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

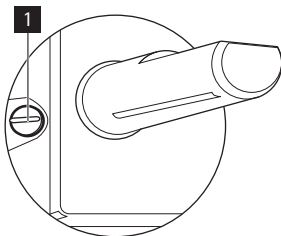
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas do queimador.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Dados Técnicos").
4. Monte novamente as peças, siga o mesmo procedimento 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 gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

Regulação para o 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.



1 Parafuso de by-pass

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

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

Ligação eléctrica

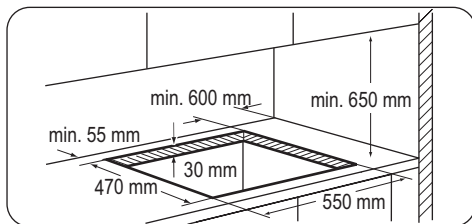
- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser 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.

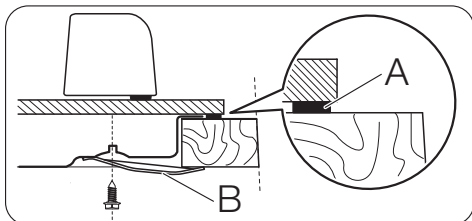
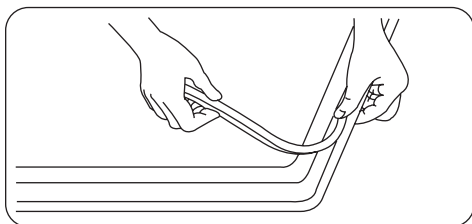
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça 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 o tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à tensão 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





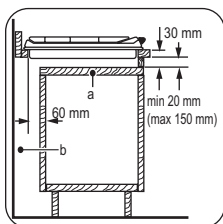
A) vedante fornecido

B) suportes fornecidos

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.

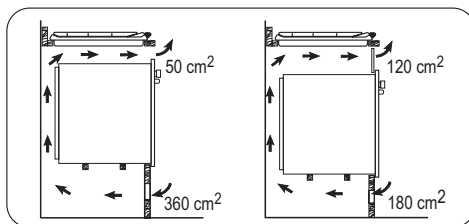


a) Painel amovível

b) Espaço para ligações

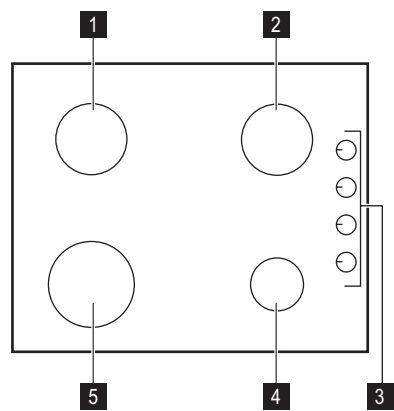
Unidade de cozinha com forno

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.



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

Funcionamento

Ignição do queimador

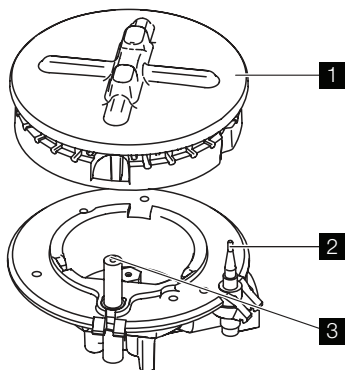
⚠️ Advertência Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

i 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.
- i** Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



1 Tampa e coroa do queimador

2 Termopar

3 Vela de 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

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.

⚠ **Advertência** Utilize tachos e panelas com a parte inferior adequada à dimensão do queimador.

Não utilize recipientes para cozinhar com dimensões superiores ao disco.

Queimador	Diâmetros dos tachos
Rápido	180 - 260 mm
Semi-rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm

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

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.

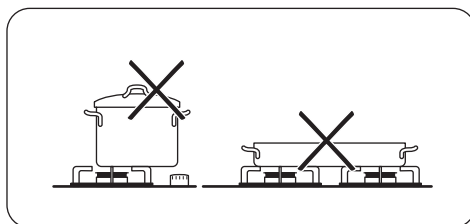
Desligar o queimador

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** Enquanto cozinha, não coloque folha de alumínio sobre o fogão com o objectivo de manter a superfície limpa

⚠ **Advertência** Os tachos não devem alcançar a zona de comando. As chamas poderiam aquecer a zona de comando. Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



 **Advertência** Certifique-se de que as pegas dos tachos não ultrapassam a extremidade dianteira da placa e de que os tachos estão posicionados centralmente nos anéis, de forma a conseguir estabilidade máxima e uma redução do consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou deformados nos anéis, para evitar que sejam derramados líquidos ou haja fermentos.

 **Advertência** Não é recomendável utilizar difusores de chamas.

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

Manutenção e limpeza

 **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.

 **Advertência** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor ou agentes de limpeza de alta pressão.

 **Advertência** Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou ácidos. Podem danificar o aparelho.

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

- Pode remover o suporte para painéis para limpar facilmente a 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 painéis **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para painéis manualmente, tenha cuidado durante a secagem, uma vez que o processo de esmaltar

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

ocasionalmente resulta em superfícies rugosas. Se necessário, remova manchas difíceis utilizando um agente de limpeza em pasta.

- Certifique-se de que posiciona os suportes para painéis correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis se encontram no centro do queimador.
- **Seja extremamente cuidadoso quando da substituição dos suportes para painéis, de forma a 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 da 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 limpos 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.

O que fazer se...

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 chama apaga-se imediatamente após a ignição.	▪ A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas. ▪ O termopar não é aquecido de forma suficiente.	▪ Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas. ▪ 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.

 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.

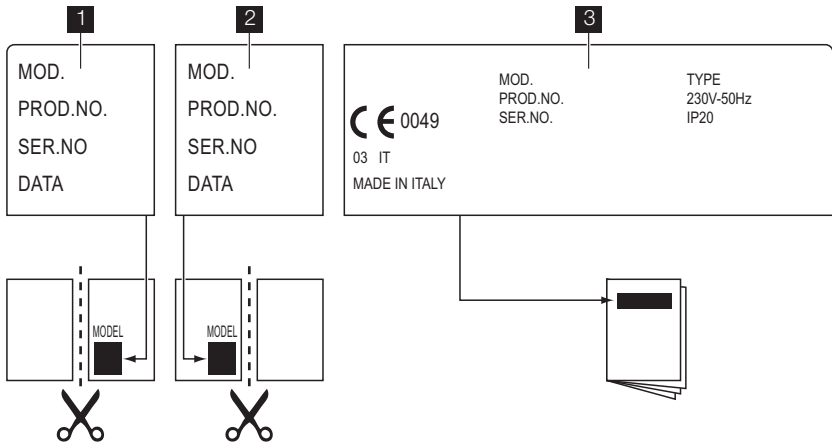
Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.

- 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

Dados técnicos

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

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Rápido	42

Queimadores a gás

QUEIMA-DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA REDUZIDA 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-rápido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rápido	2.9 (gás natural) 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	25	Mantenimiento y limpieza	33
Instalación	27	Qué hacer si...	34
Descripción del producto	31	Datos técnicos	35
Funcionamiento	31	Aspectos medioambientales	36
Consejos útiles	32		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

 **Advertencia** Estas instrucciones son válidas únicamente en los países cuyos símbolos aparecen en la tapa de este folleto.

 Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Seguridad general

 **Advertencia** Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, no deben usar el aparato. Sólo podrán usarlo bajo la supervisión o instrucción de la persona responsable de su seguridad.

bloqueo de seguridad para niños

- Este aparato sólo puede ser utilizado por personas adultas. No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones corporales.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.

Uso

- Retire todo el embalaje, las etiquetas adhesivas y las láminas de protección de panel de la placa de acero inoxidable (en su caso) antes del primer uso. No retire la placa de características. Puede anular la garantía.

- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Los quemadores y las piezas accesibles se calientan mucho durante y después del funcionamiento. No deposite cubiertos ni tapaderas sobre la superficie de cocción. Los recipientes y su contenido pueden volcar. Puede quemarse.
- Las grasas y los aceites calientes se encienden con facilidad. ¡Peligro de incendio!
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Evite que los líquidos se desborden y entren por los orificios de la parte superior de la placa.
- No utilice la placa sin recipientes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No utilice el aparato con fines comerciales o industriales.

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

- Utilice recipientes con el diámetro adecuado para el tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- No utilice sartenes con base de diámetro inferior al del quemador. Las llamas pueden calentar el asa de la sartén. Consulte la tabla del capítulo "Consejos útiles:
- Los utensilios de cocina no deben sobresalir en la zona de control.

- Asegúrese de que los recipientes no sobresalen de los bordes de la superficie de cocción y de que están centrados en los anillos para reducir los riesgos de seguridad.
- No utilice utensilios de cocina inestables o con la base dañada. Hay riesgo de vuelco y accidente.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) y/o tejidos dentro, cerca o encima del aparato. Existe riesgo de incendio o explosión.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

Instalación

- **Lea atentamente estas instrucciones. El fabricante no se responsabiliza de las lesiones a personas y animales, ni de los daños a la propiedad, que se produzcan como consecuencia del incumplimiento de estos requisitos.**
- **A fin de evitar el riesgo de que se produzcan lesiones y daños, la instalación, la conexión del aparato a la toma de red y al suministro de gas, la configuración y el mantenimiento sólo deben ser llevados a cabo por personal cualificado de conformidad con la legislación y normativa vigentes.**
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastados en los muebles adecuados y con las

encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

- No instale la placa sobre electrodomésticos si las instrucciones de instalación lo prohíben.
- Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Existe riesgo de lesiones y de daños al aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas, por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente por debajo del aparato cajones que cuenten con panel protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- El sellante permite fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato contra el vapor y la humedad, por ejemplo, procedentes de un lavavajillas o un horno.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, la apertura brusca de puertas y ventanas puede provocar la caída de recipientes calientes de la zona de cocción.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones del suministro energético local (tipo de gas y presión) son compatibles con los requisitos del aparato. Las condiciones para el ajuste del electrodoméstico figuran en la placa de datos técnicos, la cual se encuentra al lado del tubo de suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse conforme a las normas de instalación vigentes.

Es necesario prestar especial atención a las prescripciones pertinentes sobre ventilación.

- **El uso de una cocina a gas produce calor y vaho en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertas las salidas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación (extractor mecánico).**
- **El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación (por ejemplo, la apertura de una ventana o el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella).**
- Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas. Existe riesgo de sufrir lesiones ocasionadas por la corriente eléctrica.
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.**
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra las descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Las conexiones flojas e inadecuadas de enchufes y tomas pueden sobrecalentar las bornas.
- Asegúrese de que las conexiones a las bornas las realiza correctamente un electricista homologado.

- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- Utilice el cable correcto de conexión a la red y, si estuviera dañado, sustitúyalo con un cable adecuado. Póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.
- El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.
- Si la abrazadera de sujeción se encuentra cerca de la regleta de conexiones, asegúrese siempre de que el cable de conexión no entre en contacto con el borde de la abrazadera.
- Asimismo, debe contar con los dispositivos de aislamiento correctos: disyuntores de protección de línea, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Eliminación del aparato

- A fin de evitar el riesgo de que se produzcan lesiones y daños
 - Desconecte el aparato de la toma de red.
 - Corte el cable de red donde se conecta al aparato y deséchelo.
 - Aplaste las tuberías de gas externas si están instaladas.
 - Póngase en contacto con las autoridades locales competentes para desechar su electrodoméstico.

Instalación

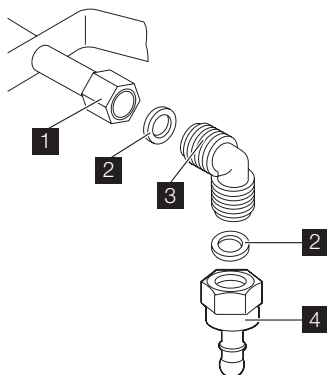
 **Advertencia** Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

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 tam-

bién 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.



- 1** Extremo del eje con tuerca
- 2** Arandela (la arandela adicional sólo es para Eslovenia y Turquía)
- 3** Codo
- 4** Soporte del tubo de goma para el gas líquido (solo para Eslovenia y Turquía)

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

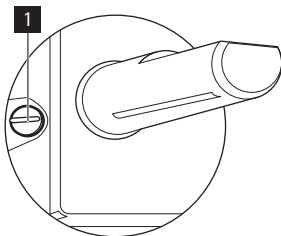
1. Retire los soportes para cacerolas.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo “Datos técnicos”).
4. Vuelva a montar las piezas 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 de control.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación.



1 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

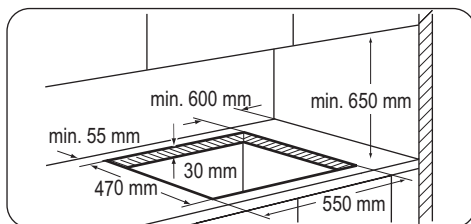
- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar 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.

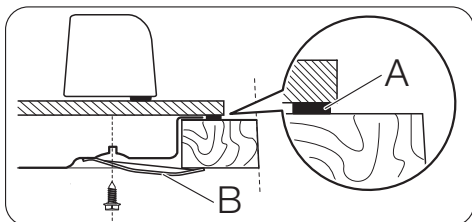
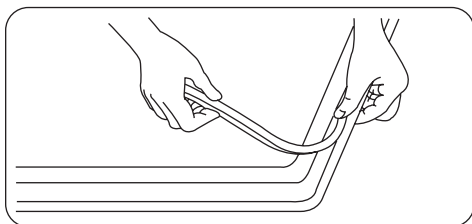
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple la legislación y normas vigentes.
- El cable de 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 cables del tipo H05V2V2-F T90 o su 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





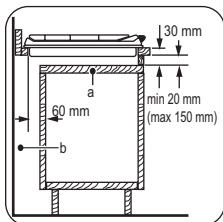
A) sello suministrado

B) abrazaderas suministradas

Possibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.

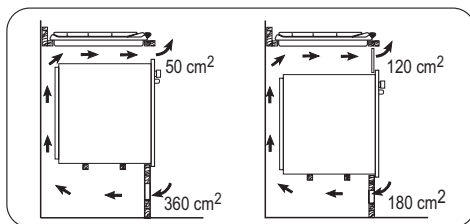


a) Panel extraíble

b) Espacio para las conexiones

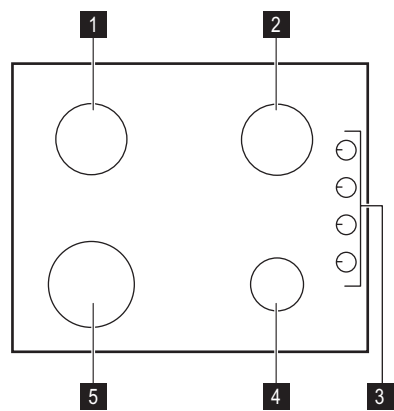
Unidad de cocina con horno

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.



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

Funcionamiento

Encendido del quemador

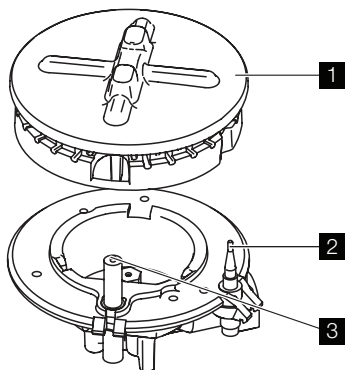
Advertencia Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego al máximo en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

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



1 Corona y tapa del quemador

2 Termopar

3 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.

Consejos útiles

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.

⚠ Advertencia Utilice recipientes cuya base sea adecuada al tamaño del quemador. No coloque encima de la placa de cocción recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.

Quemador	Diámetro de los utensilios
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

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.

Apagado del quemador

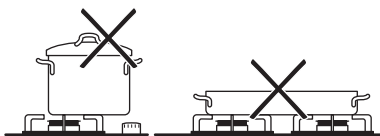
Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo ●.

⚠ Advertencia Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes de los quemadores.

de grill o de tostadora en los quemadores de gas.

⚠ Advertencia No coloque el papel de aluminio en la superficie de la placa para mantenerla limpia durante la cocción.

⚠ Advertencia Las cacerolas no deben entrar en la zona de control. La llama calienta la zona de control. No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



 **Advertencia** Asegúrese de que las asas de los recipientes no sobresalen de los bordes delanteros de la placa y de que dichos recipientes están colocados en el centro de los anillos para reducir el consumo de gas.

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

 **Advertencia** No se recomiendan difusores de llama.

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

Mantenimiento y limpieza

 **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.

 **Advertencia** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

 **Advertencia** No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de acero ni ácidos para la limpieza. El aparato podría dañarse.

 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 neces-

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

rio, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.

- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelve 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.
 - **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** De 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 metá-

lico. 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.

Qué hacer si...

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.
	▪ 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.

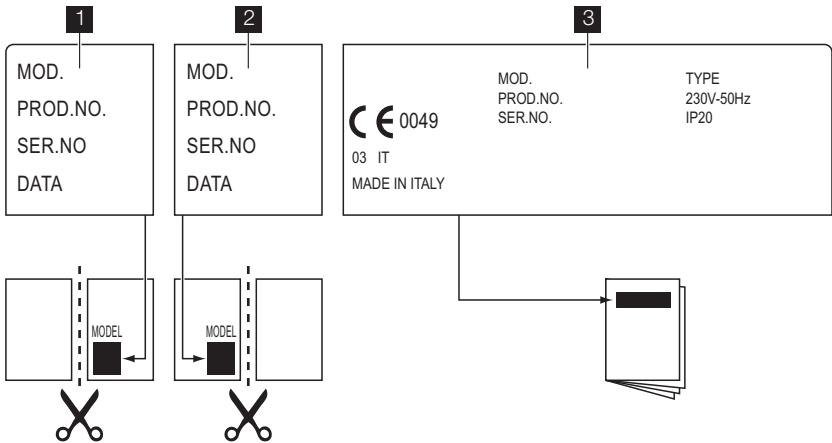
Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Es-

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:



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

- 3** Péguela en el manual de instrucciones

Datos técnicos

Dimensiones de la encimera

Anchura:	580 mm
Longitud:	510 mm

Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	550 mm
Longitud:	470 mm

Consumo calorífico

Queimador rápido	2,9 kW
Queimador semi rápido:	1,9 kW
Queimador 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

QUEMA-DOR	POTENCIA NORMAL kW	POTEN-CIA RE-DUCIDA 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 componentes de plástico se identifican con marcados: >PE<, >PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

[illegible]

[illegible]

[illegible]



www.zanussi.com/shop



397230001-A-052012