

EN	User Manual	2
PT	Manual de instruções	16
ES	Manual de instrucciones	31

USER MANUAL

Hob
Placa
Placa de cocción

ZGO63414

ES

ZANUSSI

Contents

Safety information.....	2	Care and cleaning.....	8
Safety instructions.....	4	Troubleshooting	9
Product description.....	6	Installation.....	10
Daily use.....	6	Technical data	13
Hints and tips.....	7	Energy efficiency.....	14

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced capabilities provided that they have been given instruction and/or supervision regarding the safe use of the appliance and understand the potential hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating

- elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
 - **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
 - If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - In case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
 - When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.
 - **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as

suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

This appliance is suitable for the following markets: **ES**

Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

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

Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.

- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure cookware is centrally positioned on the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture. Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.

Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- Do not clean the burners in the dishwasher.

Disposal

 **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

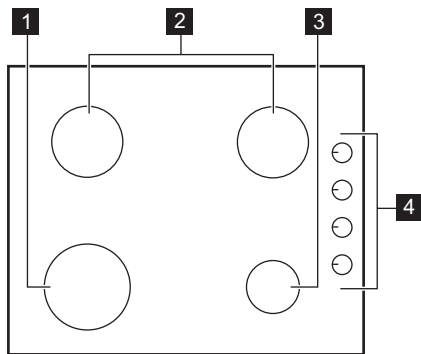
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Product description

Cooking surface layout



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

Control knob

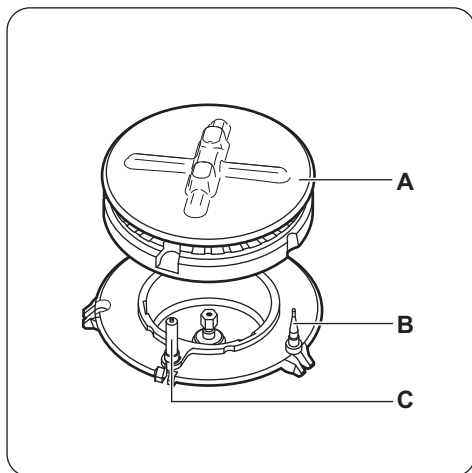
Symbol	Description
	no gas supply / off position

Symbol	Description
	ignition position / maximum gas supply
	minimum gas supply

Daily use

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

Burner overview



- A. Burner cap and crown
- B. Thermocouple
- C. Ignition candle

Ignition of the burner

-  Always light the burner before you put on the cookware.

 **WARNING!**
Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas supply position (☆).
2. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

Hints and tips

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

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

 **WARNING!**
Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

 **CAUTION!**
In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, turn the control knob counter-clockwise to maximum gas supply position and push it down. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

 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.

 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 off position ●.

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

Cookware

 **CAUTION!**
Do not use cast iron pans, potstones, earthenware, grill or toaster plates.

**WARNING!**

Do not put the same pan on two burners.

**WARNING!**

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

**CAUTION!**

Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knob, otherwise the flame heats the control knob up.

**CAUTION!**

Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

**CAUTION!**

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

**CAUTION!**

Liquids spilt during cooking can cause the glass to break.

Diameters of cookware

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Rapid	180 - 260
Semi-rapid	120 - 220
Auxiliary	80 - 180

Care and cleaning

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.

**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).

- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

Pan supports

The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



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

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the centre of the burner.

Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive

detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

Cleaning 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

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Troubleshooting



WARNING!

Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.

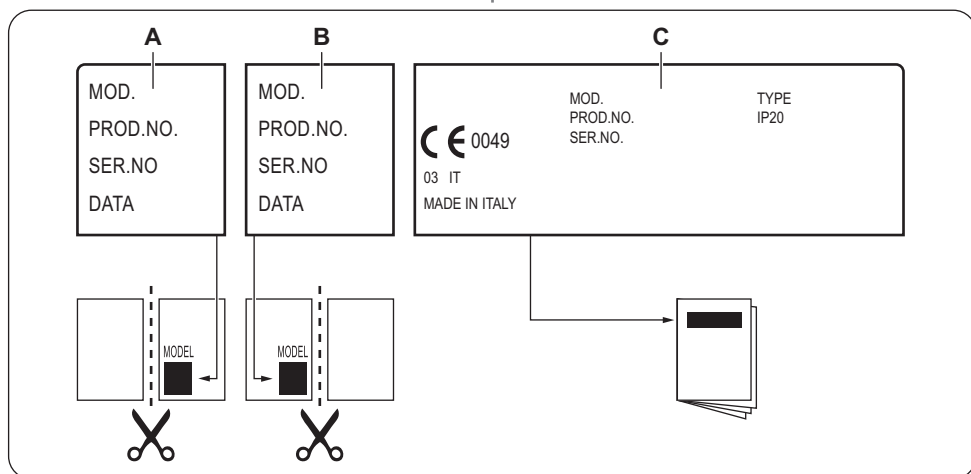
If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- A.** Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
- B.** Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).

- C.** Stick it on instruction booklet.

Installation



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model
PNC
Serial number

Gas Connection



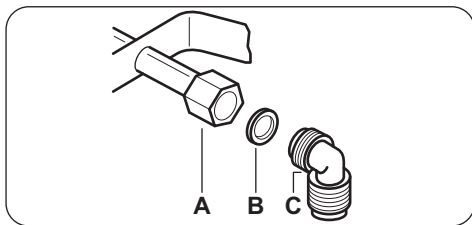
WARNING!

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

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.



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



- A.** End of shaft with nut
- B.** Washer
- C.** Elbow (if needed)

Liquid gas

Use the rubber pipe holder for liquid gas. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection.

The flexible pipe is prepared for apply 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 make sure 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.



WARNING!

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

Injectors replacement

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

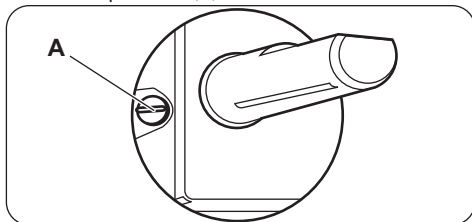
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

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

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).



5. If you change:
 - from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
 - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the bypass 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

- 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 which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

i Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

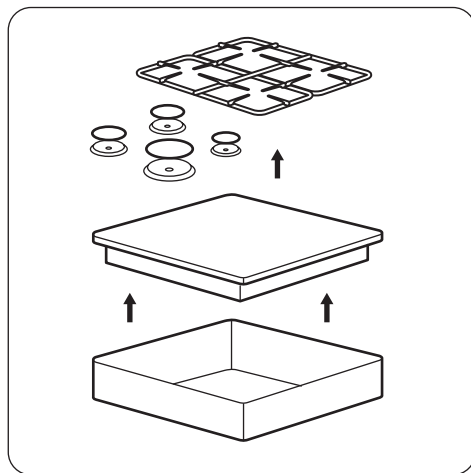
Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-FT90.

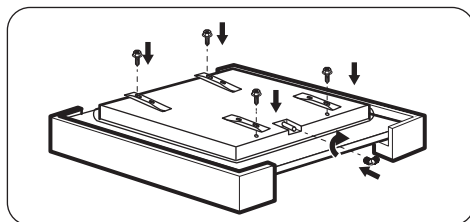
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Assembly

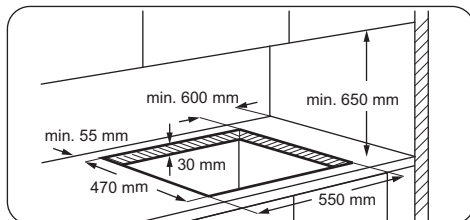
1.



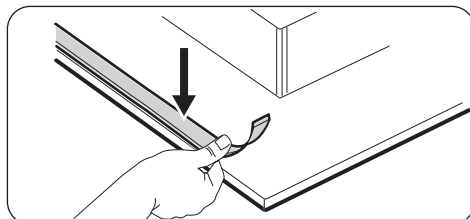
2.



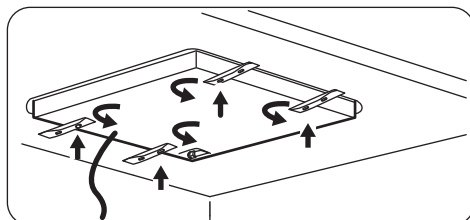
3.



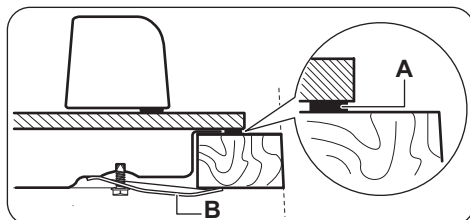
4.



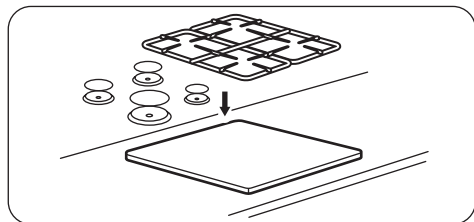
5.



6.



7.



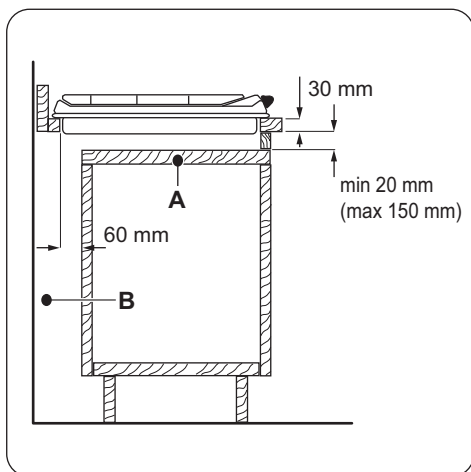
CAUTION!

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

Possibilities for insertion

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

Kitchen unit with door



A. Removable panel

B. Space for connections

Kitchen unit with oven

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.

Technical data

Hob dimensions

Width	580 mm
Depth	510 mm

Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Rapid	42
Semi-rapid	32
Auxiliary	28

Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar = 7,7 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar = 545 g/h G31 (3+) 37 mbar = 536 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Appliance category:	II2H3+	
Gas connection:	G 1/2"	
Appliance class:	3	

Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2,9	0,75	119
Semi-rapid	1,9	0,45	96
Auxiliary	1,0	0,33	70

Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rapid	2,7	0,75	86	196	193
Semi-rapid	1,9	0,45	71	138	136
Auxiliary	1,0	0,33	50	73	71

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	ZGO63414BA
----------------------	------------

Type of hob		Built-in hob
Number of gas burners		4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi-rapid	55.0%
	Right rear - Semi-rapid	55.0%
	Left front - Rapid	57.6%
	Right front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		55.9%

EN 30-2-1 : Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

Energy saving

- Before use, make sure that the burners and pan supports are assembled correctly.
- Use cookware with diameters applicable to the size of burners.
- Center the pot on the burner.
- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

ENVIRONMENT CONCERNS

Please recycle all materials marked with the symbol . Dispose of all packaging materials appropriately and help to protect the environment, and future generations. Do not dispose of electrical equipment marked with the

 symbol along with the general house hold waste. Dispose all electrical goods via applicable local authority collections, or at local authority or, commercial recycling centres.

Informações de segurança.....	16	Manutenção e limpeza.....	23
Instruções de segurança.....	18	Resolução de problemas.....	24
Descrição do produto.....	21	Instalação.....	25
Utilização diária.....	21	Dados técnicos.....	28
Sugestões e dicas.....	22	Eficiência energética.....	29

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 ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas portadoras de alguma deficiência, desde que recebam instruções e/ou supervisão relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

Segurança geral

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **AVISO:** 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, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra do vidro da placa:
 - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e desligue o aparelho da alimentação eléctrica;
 - não toque na superfície do aparelho;
 - não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

- Se o aparelho ficar ligado directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobrevoltagem de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto directo (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Instruções de segurança

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: **[ES]**

Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a

abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

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



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- 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.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- 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.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO!

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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que o tacho fica centrado sobre o queimador.
- 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.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade. Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, como abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como aumentar a potência da ventilação mecânica existente.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho.

Manutenção e limpeza

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

Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

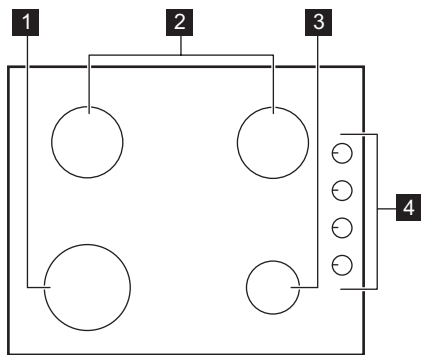
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

Assistência Técnica

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

Descrição do produto

Disposição da placa



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

Botão de comando

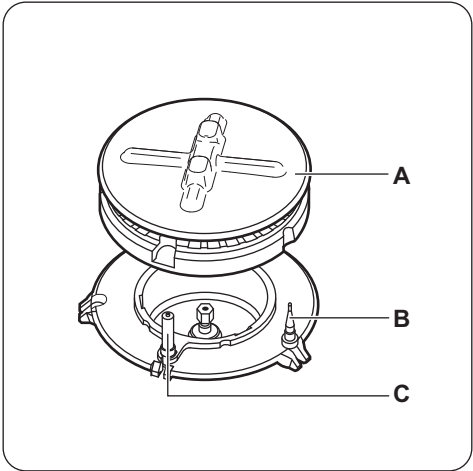
Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás/ posição de desligado

Símbolo	Descrição
	posição de ignição/forneci- mento de gás máximo
	fornecimento de gás mínimo

Utilização diária

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à
segurança.

Visão geral dos queimadores



- A. Tampa e coroa do queimador
- B. Termopar

C. Vela de ignição

Ignição do queimador

 Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

 **AVISO!**
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. Pressione o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição do fornecimento de gás máximo (☼ ).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos. Isso permitirá que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando estiver homogênea.

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

 **AVISO!**
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 mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



CUIDADO!

Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico; neste caso, aproxime uma chama do queimador, rode o respectivo botão no sentido anti-horário até à posição de fornecimento de gás máximo e pressione-o. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos para permitir o aquecimento do termopar.



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



A ignição pode ocorrer automaticamente ao ligar a corrente eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isso é normal.

Desligar o queimador

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



AVISO!

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

Sugestões e dicas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e panelas



CUIDADO!

Não utilize panelas de ferro fundido, panelas de pedra, panelas de barro ou placas de grelhador ou tostador.



AVISO!

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



AVISO!

Não coloque tachos instáveis ou danificados sobre um queimador, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.



CUIDADO!

Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não ficam por cima do botão de comando; se ficarem, a chama aquece o botão de comando.



CUIDADO!

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



CUIDADO!

Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados no queimador, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.



CUIDADO!

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

Diâmetros de tacho



Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Rápido	180 - 260
Semi-rápido	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

Manutenção e limpeza



AVISO!

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.



AVISO!

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

- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.

Suportes para panelas



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

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



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

2. Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar 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 panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
4. Para que o queimador funcione correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas estão alinhados com o centro do queimador.

Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remover 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 detergente não abrasivo. 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.

Limpar a vela de ignição

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela de ignição de cerâmica 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

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.

Resolução de problemas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca quando acciona o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão 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 injectores não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.

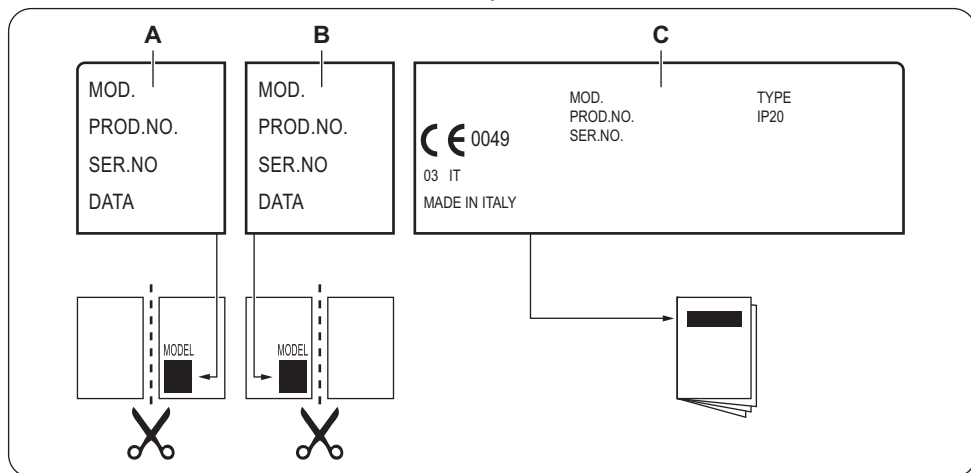
Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção

efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- A.** Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).
B. Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).

- C.** Cole no manual de instruções.

Instalação



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Modelo
PNC
Número de série

Ligação do gás

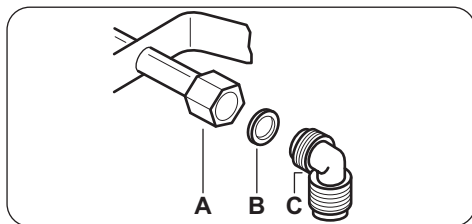


AVISO!

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

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

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



- A.** Extremidade do veio com porca
B. Anilha
C. Cotovelo (se necessário)

Gás liquefeito

Utilize o suporte de tubo em borracha para gás liquefeito. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação do 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 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.



AVISO!

Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução de sabão e não qualquer produto inflamável!

Substituição dos injectores

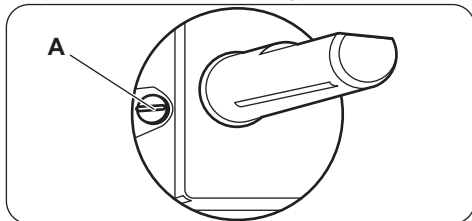
1. Retire os suportes para painéis.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças seguindo o mesmo procedimento na ordem inversa.
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 na embalagem fornecida com o aparelho.

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

Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



5. Se fizer uma alteração:
 - de gás natural G20 20 mbar para gás liquefeito, aperte totalmente o parafuso de bypass.

- de gás liquefeito para gás natural G20 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.



AVISO!

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

Ligação eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem 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. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada compatível.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho for ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.



Certifique-se de que liga o cabo azul do neutro no terminal identificado com a letra "N". Ligue o cabo castanho (ou preto) da fase no terminal identificado com a letra "L". Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

Cabo de ligação

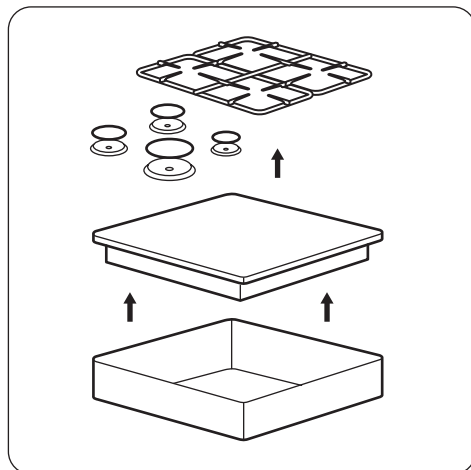
Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo a utilizar é o seguinte: H05V2V2-FT90.

Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais

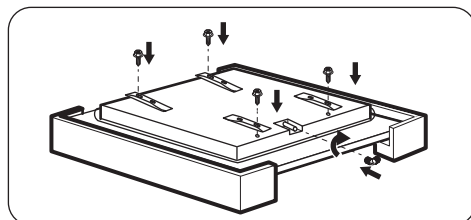
comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

Montagem

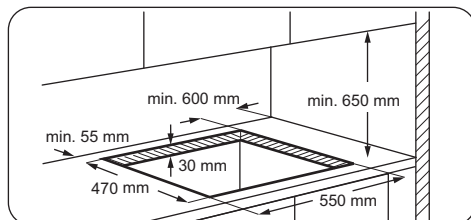
1.



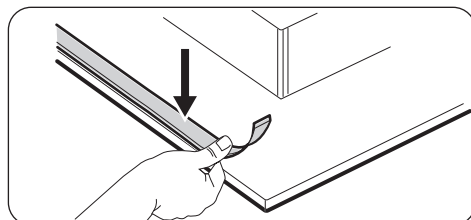
2.



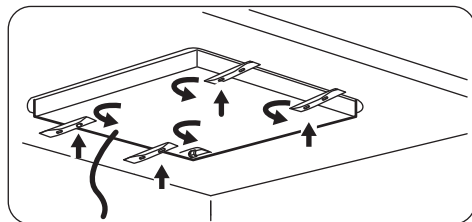
3.



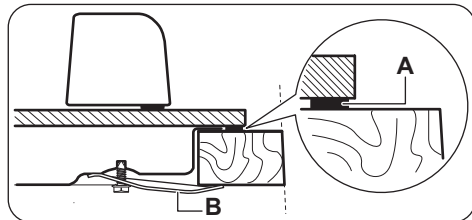
4.



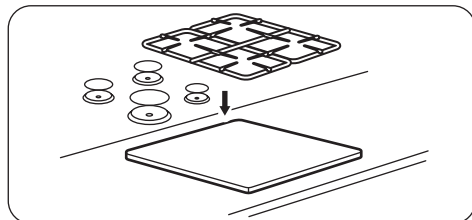
5.



6.



7.



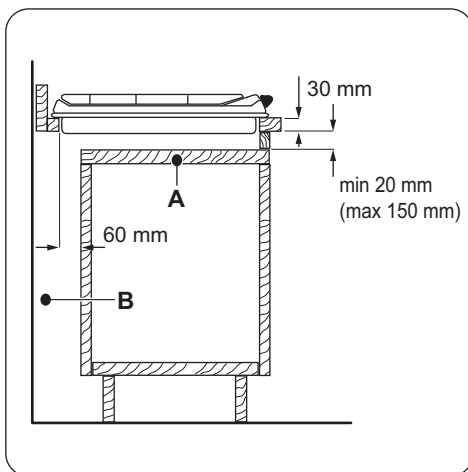
CUIDADO!

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

Possibilidades para encastrar

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

Móvel de cozinha com porta



A. Painel amovível

B. Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno

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.

Dados técnicos

Dimensões da placa

Largura	580 mm
Profundidade	510 mm

Diâmetros do bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Rápido	42
Semi-rápido	32
Auxiliar	28

Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar = 7,7 kW
	Gás alternativo:	G30 (3+) 28-30 mbar = 545 g/h G31 (3+) 37 mbar = 536 g/h
Alimentação eléctrica:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoria do aparelho:	II2H3+	
Ligação do gás:	G 1/2"	
Classe do aparelho:	3	

Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm
Rápido	2,9	0,75	119
Semi-rápido	1,9	0,45	96
Auxiliar	1,0	0,33	70

Queimadores de gás para GPL G30/G31 28-30/37 mbar

QUEIMA- DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJEC- TORES 1/100 mm	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rápido	2,7	0,75	86	196	193
Semi-rápido	1,9	0,45	71	138	136
Auxiliar	1,0	0,33	50	73	71

Eficiência energética

Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo		ZGO63414BA
Tipo de placa		Placa encastrada
N.º de queimadores a gás		4

Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro esquerdo - Semi-rápido	55,0%
	Traseiro direito - Semi-rápido	55,0%
	Dianteiro esquerdo - Rápido	57,6%
	Dianteiro direito - Auxiliar	não aplicável
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)		55,9%

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

Poupança de energia

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para panelas estão bem instalados.
- Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.
- Centre o tacho no queimador.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- 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.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle todos os materiais que apresentem o símbolo . Elimine todos os materiais da embalagem de forma adequada e ajude a proteger o ambiente e as gerações futuras. Não elimine os equipamento eléctricos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos

domésticos normais. Elimine todos os equipamentos eléctricos através dos pontos de recolha locais, das autoridades locais ou de centros de reciclagem comerciais.

Contenido

Información sobre seguridad.....	31	Mantenimiento y limpieza.....	37
Instrucciones de seguridad.....	33	Solución de problemas.....	38
Descripción del producto.....	35	Instalación.....	40
Uso diario.....	36	Datos técnicos.....	43
Consejos.....	37	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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades estén disminuidas siempre que cuenten con las instrucciones y/o la supervisión sobre uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para

no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la encimera:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier resistencia y aisle el aparato de la alimentación eléctrica,
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese (por ejemplo mediante conductos aislantes) de que no entra en contacto

directo con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50°C.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: **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.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta 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.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

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 del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- 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.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- 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.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



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.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.

- Asegúrese de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre 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.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

Asistencia

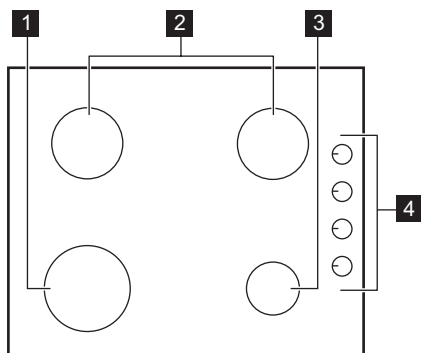
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



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

Mando de control

Símbolo	Description
	Sin suministro de gas / posición de apagado

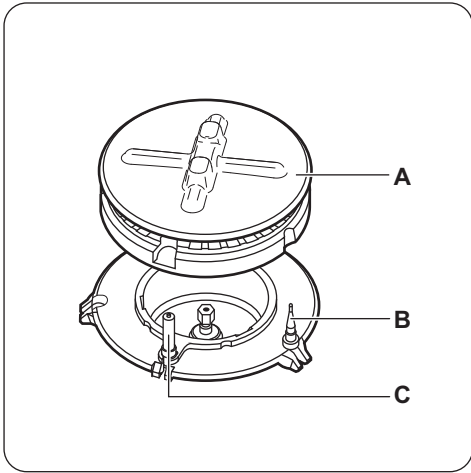
Símbolo	Description
	Posición de encendido / suministro de gas máximo
	suministro mínimo de gas

Uso diario



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Descripción general del quemador



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

Encendido del quemador



Encienda siempre el quemador antes de colocar los utensilios de cocina.



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. Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas (🌟🔥).
2. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo. De esta forma se calienta el termopar. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.



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



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.



PRECAUCIÓN!
Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, gire el mando de control pertinente hacia la izquierda hasta la posición de máxima salida de gas y empujelo hacia abajo. Manténgalo presionado durante unos 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

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

Consejos

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

Recipientes

-  **PRECAUCIÓN!**
No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica ni placas de grill o de tostadora.
-  **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 bases de los recipientes no cubran los mandos de control, de lo contrario la llama calentará los mandos.
-  **PRECAUCIÓN!**
Asegúrese de que las asas de los utensilios no sobresalgan del borde delantero de la placa de cocción.

Mantenimiento y limpieza

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

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.

-  **PRECAUCIÓN!**
Asegúrese de que los recipientes estén centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.
-  **PRECAUCIÓN!**
Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

Diámetro de los utensilios de cocina

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

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Rápido	180 - 260
Semi rápido	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

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.



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).

- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

Soportes para sartenes



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

1. Retire los soportes para sartenes para facilitar la limpieza de la placa de cocción.



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

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 los soportes para sartenes estén alineados con el centro del quemador.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción 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.

Limpieza de la bujía de encendido

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

Mantenimiento periódico

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

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
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 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.

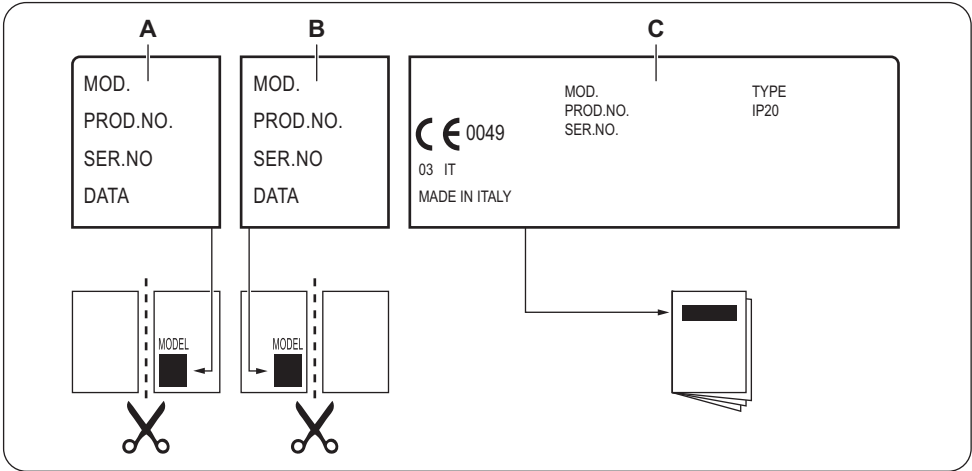
Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato

se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- A.** Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).
- B.** Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).

- C.** Péguela en el manual de instrucciones.

Instalación



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Modelo
PNC
Número de serie

Conexión de gas

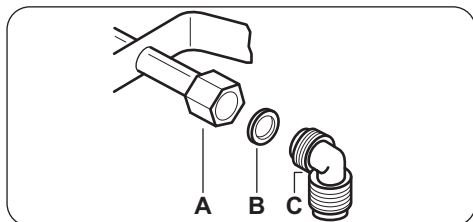


ADVERTENCIA!
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

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



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



- A.** Extremo del eje con tuerca
- B.** Arandela
- C.** Codo (en su caso)

Gas líquido

Use el soporte del tubo de goma para el gas líquido. 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 1500 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 verificar 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.



ADVERTENCIA!

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

Sustitución de los inyectores

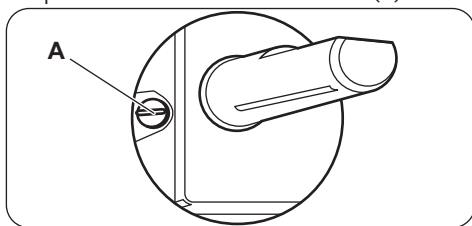
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas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

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

Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

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



5. Si cambia:
 - de gas natural G20 de 20 mbares a gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
 - 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

- 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. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.



Asegúrese de conectar el cable neutro azul al borne que tiene la letra "N". Conecte el cable de fase de color marrón (o negro) al borne con la letra "L". Mantenga el cable de fase conectado en todo momento.

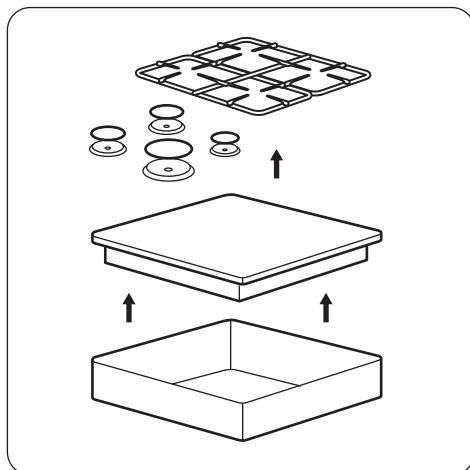
Cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H05V2V2-FT90.

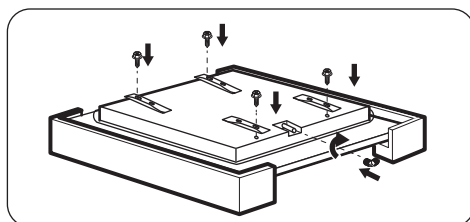
Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

Montaje

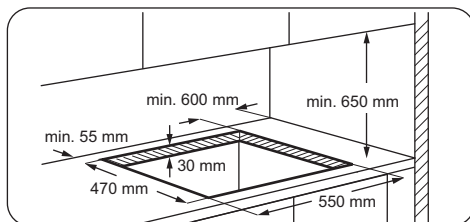
1.



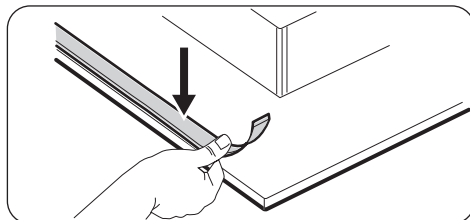
2.



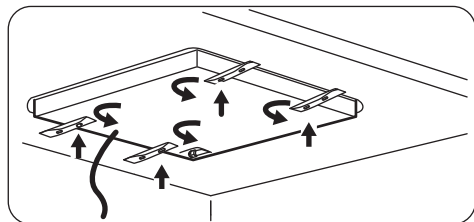
3.



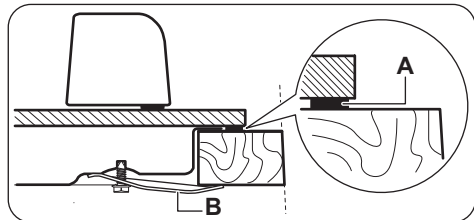
4.



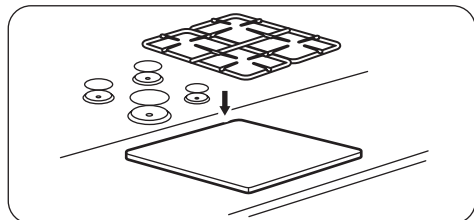
5.



6.



7.



PRECAUCIÓN!

Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

Posibilidades de inserción

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

Datos técnicos

Dimensiones de la placa de cocción

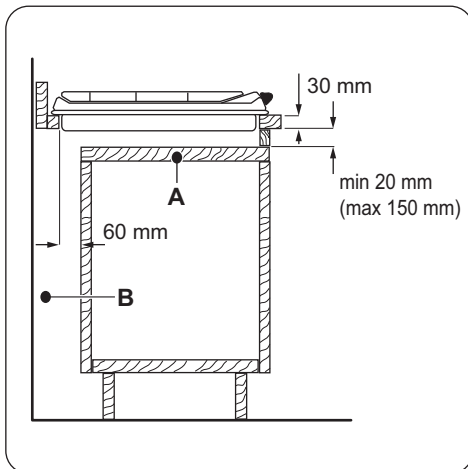
Ancho	580 mm
Fondo	510 mm

Díámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Rapíd (Rápido)	42

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

Unidad de cocina con puerta



A. Panel extraíble

B. Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

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.

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Semi rápido	32
Auxiliar	28

Otros datos técnicos

POTENCIA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbares = 7,7 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbares = 545 g/h G31 (3+) 37 mbares = 536 g/h
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoría de aparato:	II2H3+	
Conexión de gas:	G 1/2"	
Clase de aparato:	3	

Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Rapid (Rápido)	2,9	0,75	119
Semi rápido	1,9	0,45	96
Auxiliar	1,0	0,33	70

Quemadores de gas para GLP G30/G31 28-30/37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbares	G31 37 mbares
Rapid (Rápido)	2,7	0,75	86	196	193
Semi rápido	1,9	0,45	71	138	136
Auxiliar	1,0	0,33	50	73	71

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		ZGO63414BA
Tipo de placa de cocción		Placas empotradas

Número de quemadores de gas		4
Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera izquierda: semi rápido	55.0%
	Parte trasera derecha: semi rápido	55.0%
	Parte anterior izquierda: semi rápido	57.6%
	Parte anterior derecha: auxiliar	no corresponde
Eficiencia energética de la encimera de gas (EE gas hob)		55.9%

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

Bajo consumo energético

- Antes de su uso, asegúrese de que los quemadores y los soportes están correctamente montados.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.
- Centre la olla en el quemador.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- 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.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Por favor, recicle todos los materiales con el símbolo . Deseche todo el material de embalaje correctamente y ayudará a proteger el medio ambiente y a las generaciones futuras. No deseche los equipos eléctricos marcados con el símbolo  junto con los residuos

domésticos normales. Deseche todos los productos eléctricos a través de los sistemas de recogida locales pertinentes, en los puntos limpios apropiados o en centros de reciclaje comerciales.



www.zanussi.com/shop



867329342-A-142016