

ES Instrucciones de utilizacion

Cocina de gas

2

USER MANUAL

ZCG854GB

ZANUSSI
Get Living!

Índice

| | |
|--|----|
| Instrucciones para el usuario | |
| Información de seguridad importante | 3 |
| Uso y mantenimiento | 5 |
| Uso del electrodoméstico | 6 |
| Procedimientos antes de utilizar la cocina por primera vez | 6 |
| Uso del horno | 6 |
| Cocción en el horno | 7 |
| Uso del grill | 8 |
| Uso de la encimera | 9 |
| Temporizador mecánico | 10 |
| Consejos y sugerencias | 11 |
| Mantenimiento y limpieza | 12 |
| Sustitución de la lámpara del horno | 14 |
| Condiciones de la garantía | 16 |
| Servicio postventa | 16 |
| Instrucciones para el instalador | |
| Características técnicas | 17 |
| Consejos de seguridad | 18 |
| Conexiones eléctricas | 18 |
| Instalación | 19 |
| Conexión gas | 19 |
| Adaptación a los diferentes gases y regulación | 22 |

Convenciones utilizadas en el manual de instrucciones

Los símbolos que se indican a continuación le ayudarán a leer el manual de instrucciones



Instrucciones de seguridad



Descripción de los procedimientos paso a paso



Consejos y recomendaciones



Información sobre protección medioambiental

Información importante sobre seguridad



Estas advertencias **DEBEN** leerse con cuidado antes de instalar o utilizar el aparato. Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 08705

Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencias y conocimientos insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les instruya en el uso del electrodoméstico.

Instalación

- Esta cocina debe instalarla personal cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y la normativa vigente.
- Esta cocina es pesada. Preste atención al desplazarla.
- La instalación de gas debe realizarla un instalador CORGI autorizado.
- La instalación eléctrica debe realizarla un técnico/electricista cualificado.
- Retire todo el material de embalaje del interior y el exterior de la cocina antes de utilizarla.
- Este horno no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse conforme a las normas de instalación actuales. Es necesario prestar especial atención a los requisitos sobre ventilación.
- Esta cocina está diseñada para conectarse a una toma de corriente de 230 V, 50 Hz.
- Asegúrese de que los suministros de gas y eléctrico coinciden con los valores indicados en la placa de características.

- No intente modificar el aparato en modo alguno.

Seguridad de los niños

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos. No permita que los niños jueguen cerca del aparato ni con él.
- El aparato se calienta durante su uso. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe.
- Los niños también pueden sufrir lesiones si retiran cacerolas u otros recipientes del aparato.

Durante el uso

- Esta cocina está diseñada para uso doméstico exclusivamente. No está preparada para fines comerciales o industriales.
- Durante su funcionamiento, la cocina de gas generará calor y humedad en la habitación donde se ha instalado. Asegúrese de que existe ventilación continua manteniendo los respiraderos en buen estado o instalando una campana extractora con un tubo de salida de aire.
- Si se utiliza la cocina durante un intervalo de tiempo prolongado, abra una ventana o aumente la velocidad del extractor para mejorar la ventilación.
- No utilice este aparato si está en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- Como la plancha de grill se calienta durante el uso, es preciso ponerse guantes para sacar o cambiar una plancha caliente.
- Compruebe que los mandos se encuentran en posición 'OFF' cuando no utilice el aparato.
- Si utiliza otros aparatos eléctricos, cerciórese de que el cable no entra en contacto con las superficies calientes del aparato.

- No deben utilizarse cacerolas poco estables o deformadas sobre los quemadores de la encimera, ya que pueden provocar vertidos o salpicaduras y causar daños.
- Nunca deje el aparato desatendido si está cocinando con aceite y grasa.
- Nunca tire del aparato sujetando el asa del horno.
- Por razones de higiene y seguridad, este aparato debe mantenerse limpio en todo momento. La acumulación de grasa o alimentos podría provocar un incendio.
- Nunca utilice aparatos de vapor ni de alta presión para limpiar el horno.
- Nunca emplee platos de plástico en el horno ni sobre los quemadores de la encimera. Nunca recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio.
- Asegúrese siempre de que el respiradero del horno, situado en la parte central posterior de la encimera, se mantiene sin obstrucciones para garantizar la ventilación de la cámara del horno.
- Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor y no se deben almacenar sobre la superficie de cocción.
- El aparato dispone de una tapa que está diseñada para proteger del polvo cuando está cerrada y de las salpicaduras cuando está abierta. Evite su uso con fines distintos.
- Elimine siempre todas las salpicaduras de la superficie de la tapa antes de abrirla; asimismo, deje que el aparato se enfríe antes de cerrar la tapa.
- Después de utilizar la cocina, la tapa NO DEBE cerrarse hasta que la encimera y el horno estén completamente fríos.

Servicio técnico


Los servicios de reparación y mantenimiento de esta cocina sólo deben realizarse a cargo de un técnico de servicio autorizado, y únicamente deben emplearse piezas de repuesto originales certificadas.

Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro y asegúrese de entregarlo a un nuevo propietario.

Información medioambiental

- Después de la instalación, elimine el material de embalaje según las normas de seguridad y protección del medio ambiente.
- Cuando deseche un aparato antiguo, corte el cable para inutilizarlo.

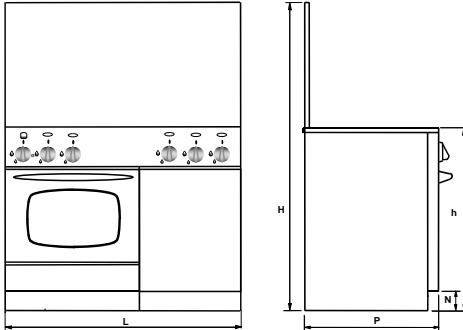


El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Instrucciones para el usuario

Uso y mantenimiento

Las dimensiones:

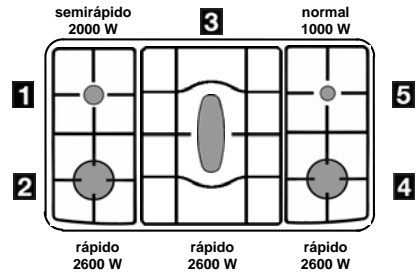


| COTAS | cm |
|-------|-----|
| L | 85 |
| P | 51 |
| h | 85 |
| H | 132 |
| N | 7 |

Presentación

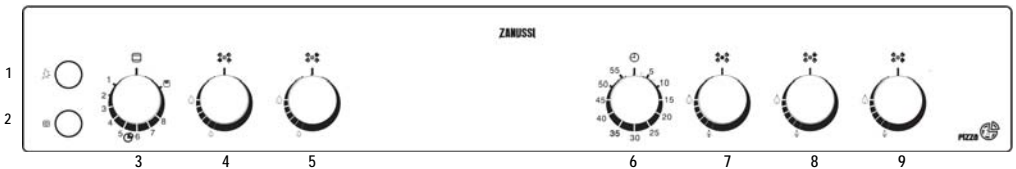
- Encimera de acero esmaltado
- Laterales y panel frontal de acero pintado
- Tapa de cristal
- Parrillas de acero esmaltado
- Tapas de los quemadores de acero esmaltado.

Encimera



1. Quemador trasero izquierdo (semirrápido – 2.000 W)
2. Quemador delantero izquierdo (rápido – 2.600 W)
3. Quemador central (rápido – 2.600 W)
4. Quemador delantero derecho (rápido – 2.600 W)
5. Quemador trasero derecho (auxiliar – 1.000 W)

Panel de mandos



1. Isqueiro
2. Interruptor iluminación horno
3. Mando de los quemadores de horno/grill.
4. Mando del quemador delantero izquierdo
5. Mando del quemador trasero izquierdo
6. Mando del temporizador
7. Mando quemador central
8. Mando del quemador delantero derecho
9. Mando quemador trasero derecho

Uso del electrodoméstico

Procedimientos antes de utilizar la cocina por primera vez



Retire todo el embalaje del interior y del exterior de la cocina antes de utilizarla.

Antes de ponerla en funcionamiento por primera vez, asegúrese de que la habitación está bien ventilada:

V.M.C.(ventilación mecánica)o ventana abierta.

Antes de usar el horno por primera vez, es preciso calentarlo sin introducir alimentos. Durante este intervalo de tiempo, el horno puede despedir un olor desagradable. Esto ocurre con frecuencia.

1. Retire los accesorios del horno y compruebe que se ha extraído todo el embalaje.
2. Encienda el quemador de horno (consulte las instrucciones) y gire el mando hasta 8 (máximo).
3. Abra una ventana para proporcionar ventilación.
4. Mantenga en funcionamiento el horno vacío durante 45 minutos aproximadamente. Este procedimiento debe repetirse para la función de grill durante 5 o 10 minutos aproximadamente.

Uso del horno



El aparato se calienta durante su uso. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe.

No permita que la puerta se precipite al abrirla: sosténgala utilizando el asa de puerta hasta que se abra completamente.

Durante el uso del horno, la tapa debe estar abierta para evitar que se sobrecaliente.





Dispositivo de seguridad del horno

La cocina incorpora un termopar; si por alguna razón la llama se apaga, el dispositivo detendrá el flujo de gas.

Uso

El horno permite gratinar o cocinar de la forma tradicional, pero no es posible utilizar ambas funciones al mismo tiempo.

El símbolo del mando se corresponde con el símbolo del panel de mandos.

-  Off
-  Máximo
-  Mínimo
-  Función de grill/asador

Encendido

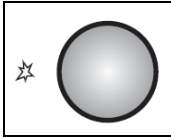


Atención: al encender el quemador de horno, la puerta del horno tiene que estar abierta.

Cocina con encendido

- Abra la puerta del horno.
- Levante la tapa pequeña de la parte inferior de la cámara.
- Pulse el mando de encendido electrónico para generar chispas. Manténgalo pulsado hasta que la llama se encienda (1 chispa/segundo)

- Simultáneamente, pulse y gire el mando hacia la izquierda hasta la posición 8; **mantenga pulsado el mando** has que el gas se encienda (el generador de chispas produce una chispa que enciende el quemador).



- Después del encendido, mantenga el mando pulsado durante 10 segundos aproximadamente (hasta que la válvula de seguridad mantenga el quemador encendido automáticamente).

Si por cualquier razón la llama se apaga, gire el mando hasta la posición de apagado (Off); transcurrido 1 minuto como mínimo, vuelva a intentar encender el horno.

- Cierre la puerta del horno.
- Precaliente el horno durante 10 minutos a temperatura máxima; a continuación, gire el mando hasta la posición que desee.

Durante un corte de suministro

- Abra la puerta del horno.
- Levante la tapa pequeña de la parte inferior de la cámara.
- Pulse y gire el mando hacia la izquierda hasta la posición 8 y mantenga la llama cerca del orificio de la parte inferior.

Suelte el mando después de 10 segundos (hasta que la válvula de seguridad mantenga el quemador encendido automáticamente) y compruebe que el quemador se enciende a través de los orificios de la cubierta del quemador.

Si por cualquier razón la llama se apaga, gire el mando hasta la posición de apagado (Off); transcurrido 1 minuto como mínimo, vuelva a intentar encender el horno.

- Cierre la puerta del horno. Precaliente el horno durante 10 minutos a temperatura máxima; a continuación, gire el mando hasta la posición que desee.

Apagado del quemador de horno

Gire el mando a la derecha hasta la marca « I ».



No coloque utensilios de cocina ni papel de aluminio sobre la base del horno.

Cocción en el horno

La cocina tradicional se realiza mediante convección natural; el aire caliente circula según el principio de corrientes de aire ascendentes y descendentes. Es preciso calentar previamente el horno.

Todas las cocinas son diferentes y es necesario prestar atención a las temperaturas de cocción aproximadas antes de utilizar la cocina.

En el diagrama se muestran las temperaturas correspondientes a las marcas de gas con las temperaturas equivalentes en °C.

Puede que sea necesario ajustar la temperatura para adaptarla a sus necesidades particulares. La experiencia le ayudará a determinar cuál es el ajuste que se adapta mejor a sus preferencias.

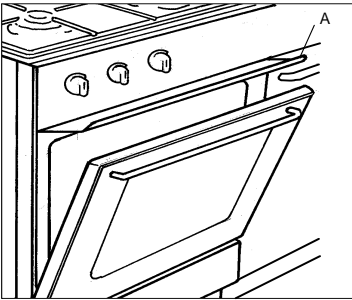
| Marca de gas | Temperatura en °C |
|--------------|-------------------|
| 1 | 155 |
| 2 | 173 |
| 3 | 192 |
| 4 | 210 |
| 5 | 229 |
| 6 | 248 |
| 7 | 266 |
| 8 | 285 |

Uso del grill



Al asar, las piezas de fácil acceso del aparato se calientan y el aparato no debe dejarse desatendido. Asegúrese de que los niños no juegan en las inmediaciones. Durante el funcionamiento del grill, deje la puerta del horno medio abierta y coloque el deflector de grill "A" en el lugar correspondiente.

El electrodoméstico se calienta durante el uso. Preste mucha atención para no tocar las resistencias del interior del horno.



Precaución: Los componentes de fácil acceso podrían calentarse durante el uso del grill. Mantenga alejados a los niños mientras el horno se encuentre en funcionamiento. El calor procede de la parte superior del horno. Esta función es adecuada para asar carne (panceta de cerdo o ternera, etc.) que permanece tierna, para tostar o para dorar alimentos ya cocinados.

Encendido del quemador de grill



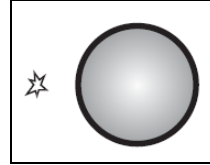
Atención: al encender el quemador de grill, la puerta del horno tiene que estar abierta.

Cocina con encendido

- Abra la puerta del horno y monte la pantalla protectora "A" en su lugar.
- Pulse el mando de encendido electrónico para generar chispas.

Manténgalo pulsado hasta que la llama se encienda (1 chispa/segundo).

- Simultáneamente, pulse y gire el mando hacia la derecha hasta el "símbolo de grill" y mantenga pulsado el mando hasta que el gas se encienda (el generador de chispas produce una chispa que enciende el quemador).

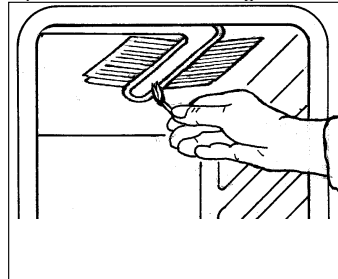


- Después del encendido, mantenga el mando pulsado durante 10 segundos aproximadamente (hasta que la válvula de seguridad mantenga el quemador encendido automáticamente).

Si por cualquier razón la llama se apaga, gire el mando hasta la posición "I"; manténgalo en esta posición durante 1 minuto como mínimo y vuelva a encender.

Durante un corte de suministro


- Abra la puerta del horno y monte la pantalla protectora "A" en su lugar.




- Mantenga una llama cerca de los orificios del quemador de grill de gas.
- Pulse y gire el mando hacia la derecha hasta el "símbolo de grill".


Después del encendido, mantenga el mando pulsado durante 10 segundos aproximadamente

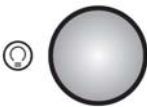
- (hasta que la válvula de seguridad mantenga el quemador de grill encendido automáticamente).
Si por cualquier razón la llama se apaga, gire el mando hasta la posición "I"; manténgalo en esta posición durante 1 minuto como mínimo y vuelva a encender.

 **Al seleccionar la posición "grill", el mando ha de girarse hasta el final del recorrido evitando la posición intermedia (entre 0 y grill). En las posiciones intermedias, el dispositivo de encendido puede permanecer en funcionamiento.**

 **Como la plancha de grill se calienta durante el uso, es preciso ponerse guantes para sacar o cambiar una plancha caliente.**
Apagado del quemador de grill
Gire el mando a la derecha hasta la marca «I». El dispositivo de seguridad se encuentra en la posición correcta.

Luz del horno

El horno está equipado con una lámpara. Se enciende al pulsar el interruptor  del panel de mandos.



Temporizador mecánico



Gire el mando de regulación a la derecha hasta la posición máxima y devuélvalo a la posición correspondiente al intervalo de tiempo de cocción necesario.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, se recibe una señal acústica que se detiene automáticamente. **El temporizador no interrumpe el funcionamiento del horno después de activarse la señal acústica.**


Uso de la encimera

Los quemadores de la encimera

El símbolo del mando se corresponde con el símbolo del panel de mandos (consulte la descripción del aparato).

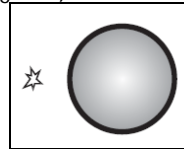
- I Off
-  Nivel máximo
-  Nivel mínimo

Utilice el nivel máximo para hervir y el mínimo para cocer a fuego lento. Elija siempre las posiciones entre el máximo y el mínimo, pero nunca entre el máximo y off.

 **Advertencia: no utilice recipientes de cocina de mayor tamaño, ya que se solaparían los bordes de la encimera.**

Encendido de los quemadores

- Pulse el mando electrónico de encendido para que salgan chispas. Manténgalo pulsado hasta que se avive la llama (1 chispa/segundo).



- Pulse y gire al mismo tiempo el mando de control hacia la izquierda hasta la posición de "fuego máximo" y **manténgalo pulsado** hasta que el quemador esté encendido (el generador de chispas produce una chispa que enciende el quemador).
- **Una vez que el quemador se encienda, mantenga el mando pulsado durante unos 10 segundos (hasta que la válvula de seguridad mantenga automáticamente encendido el quemador).**

- Cuando esté encendido, regule la llama del quemador como desee.
- Cuando desee apagar el fuego, gire el mando de control hasta la posición "I" y no lo mueva durante al menos 1 minuto. Luego podrá volver a encender el fuego. Si el quemador no se enciende después de varios intentos, compruebe que el anillo y la tapa del quemador están correctamente colocados. Después del encendido, ajuste la llama según sea necesario.

O bien

- Pulse el mando correspondiente completamente y gírelo hasta la indicación "llama alta"; a continuación, realice el encendido con una cerilla.
- Suelte el mando y asegúrese de que el quemador se ha encendido.
- Después del encendido, ajuste la llama según sea necesario.

Si por cualquier razón la llama se apaga, sitúe el mando correspondiente en la posición "off", manténgalo en esta posición durante 1 minuto como mínimo y vuelva a encender.

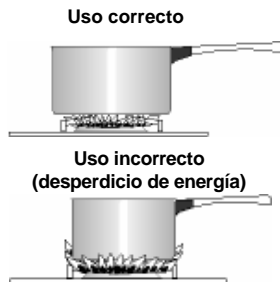
Si después de realizar algunos intentos, el quemador no se enciende, compruebe que el anillo del quemador y su tapa están situados correctamente.

Apagado de los quemadores

Gire el mando a la derecha hasta la marca « I »

Selección del quemador correcto

Sobre cada mando hay un símbolo que indica el quemador correspondiente. Para obtener buenos resultados de cocina, utilice siempre cacerolas que se ajusten correctamente al diámetro del quemador utilizado (consulte las figuras). Elija cacerolas gruesas y de fondo plano.



Se recomienda bajar la llama tan pronto como el líquido comienza a hervir.

Para realizar un correcto encendido, mantenga siempre limpios el anillo y las bujías de encendido del quemador.

Es posible utilizar cacerolas con los siguientes diámetros:

| Quemador | Potencia (KW) | Diámetro (mm) | |
|------------------|---------------|---------------|------|
| | | min. | máx. |
| Rápido | 2,60 | 180 | 280 |
| Rápido (central) | 2,60 | 240 | 360 |
| Semirápido | 2,00 | 120 | 220 |
| Auxiliar | 1,00 | 80 | 160 |

Accesorios suministrados con el aparato

Además de los accesorios entregados con el aparato le aconsejamos que utilice solo recipientes y ollas resistentes al calor (siga las instrucciones del fabricante de los mismos).

Su cocina viene equipada con:

- Una parrilla soporte, para recipientes (asados, moldes de repostería ...)

El recipiente se debe colocar en el centro de la parrilla para equilibrar el peso.

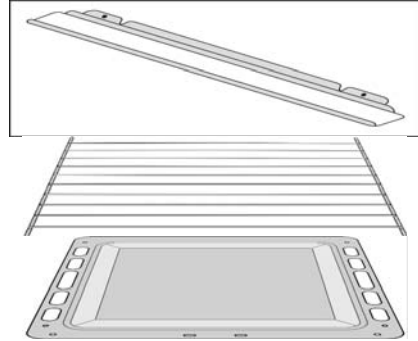
- Una bandeja grasera.

Se utiliza para recoger la grasa y los jugos al asar, colóquela la guía 2.

Si no utiliza la bandeja grasera sáquela del horno.

- un deflector de grill

Se utiliza cuando el grill o el asador están en funcionamiento.



i Consejos y sugerencias

Condensación y vapor

Cuando los alimentos se calientan se crea un vapor equiparable al que desprende un hervidor. El horno permite la salida de parte de este vapor.

Sin embargo, **manténgase siempre a una distancia prudencial del horno al abrir la puerta del horno** para que pueda liberarse la acumulación de vapor o calor.

Si el vapor entra en contacto con una superficie fría del exterior del horno; por ejemplo, una guarnición, se condensará y generará gotas de agua. Esto es normal y no indica anomalía alguna del horno.

Para prevenir la decoloración, elimine la condensación y la suciedad de las superficies regularmente.

Menaje de cocina

Utilice recipientes de cocina refractarios que soporten temperaturas de 250 °C.

Los recipientes para horno, etc. no deben colocarse directamente sobre la base del horno.

Cocción en el horno

- Apague el horno 5 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y utilice el calor residual para completar la cocción.

- El grosor, el material y el color de la cacerola afectan al resultado de la cocción.
- Durante la cocción, algunos alimentos aumentan de volumen; asegúrese de que la cacerola es suficientemente amplia.
- Para impedir el goteo de grasa durante el asado, utilice cacerolas con paredes altas proporcionales al alimento que se va a asar.
- Pinche la piel de las aves y salchichas con un tenedor antes de cocinarlas para evitar salpicaduras.
- Utilice recipientes de vidrio térmicos para hacer suflés.


Efecto de los recipientes en los resultados de cocina


Los recipientes y envases tienen diferentes grosores, grados de conductividad, colores, etc. que afectan a la forma de transmitir el calor a los alimentos que contienen.


A El aluminio, los recipientes de loza, la vajilla de cocina y los utensilios brillantes reducen la cocción y el dorado en la base.

B El hierro fundido esmaltado, el aluminio anodizado, el aluminio antiadherente y con exterior de color y los utensilios oscuros y pesados aumentan la cocción y el dorado en la base.

Mantenimiento y limpieza

 El horno debe mantenerse limpio en todo momento. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos, sobre todo en la plancha de grill, puede provocar un incendio.


 Antes de limpiar, asegúrese de que todos los mandos se encuentran en la posición OFF y de que el aparato se ha enfriado completamente.

 Antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento o limpieza, es necesario DESCONECTAR la cocina del suministro eléctrico.

tipo AXION o CIF, que no rayan la superficie; después aclarar y secar con un paño suave. Evitar el uso de objetos metálicos como cuchillos, estropajo de acero, productos abrasivos o cáusticos y disolventes.


Productos de limpieza

Antes de aplicar un producto de limpieza al horno, compruebe que es adecuado y que el fabricante recomienda su uso.

 NO deben emplearse limpiadores que contienen lejía, ya que podrían dañar el acabado de la superficie. No utilice sistemas de limpieza con vapor para limpiar el horno y la encimera. Evite el uso de productos abrasivos.

Limpieza del exterior

Limpie periódicamente el panel de mandos, la puerta del horno y el cierre hermético de la puerta con un paño suave empapado en agua tibia, a la que se ha añadido un poco de detergente líquido. Para limpiar las piezas de acero inoxidable, puede utilizar con precaución limpiadores para acero inoxidable disponible en comercios. Estos limpiadores también crean una película protectora contra las marcas de los dedos.

 Para no causar daños ni el desgaste de los paneles de cristal de la puerta, evite el uso de lo siguiente:

- Detergente de uso doméstico y lejía
- Estropajos impregnados no aptos para cacerolas antiadherentes
- Estropajos abrillantadores (Ajax) o estropajos de acero
- Estropajos o aerosoles químicos para horno
- Desoxidantes
- Quitamanchas domésticos

Cámara del horno

La cámara del horno esmaltada se limpia mejor con el horno todavía tibio.

Tras cada uso, pase un paño suave humedecido en agua jabonosa tibia por el horno. De vez en cuando será necesario realizar una limpieza más a fondo utilizando un limpiador específico para horno.

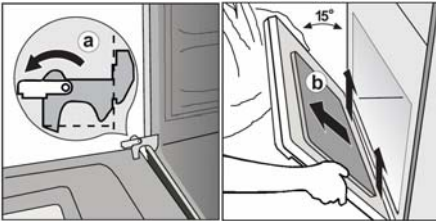
Puerta del horno

Desenganchar la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del horno se puede retirar la puerta del mismo.

Abata la puerta del horno a la posición horizontal. A continuación, abra los estribos en las dos bisagras de la puerta hacia delante hasta el tope (a).

Vuelva a cerrar la puerta lentamente hasta el tope y levántela hasta que desencajen las bisagras (b).



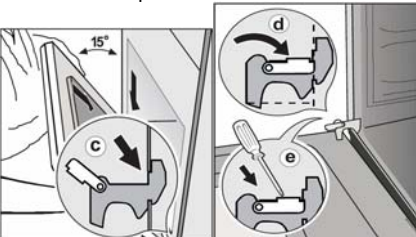
Insertar la puerta del horno

Para enganchar la puerta del horno, proceda en el orden inverso al seguir para desengancharla.

Vuelva a insertar las bisagras de la puerta en los orificios de alojamiento (c), prestando atención al asiento correcto y uniforme de las bisagras.

A continuación, bascule la puerta lentamente hacia abajo. Cuide de que las esquinas de la puerta no choquen abajo con el marco (en este caso, vuelva a subir la puerta y reajuste las bisagras).

Para terminar, gire los estribos nuevamente hacia atrás en dirección al horno (d). Para que la puerta cierre correctamente, presione los estribos con un objeto (p.ej. destornillador) (e). Compruebe lentamente el funcionamiento correcto de la puerta.



Atención: No deje nunca "saltar" las palancas de las bisagras de la puerta. De lo contrario, el efecto de resorte podría causar lesiones.

Encimera

Después de cada uso, limpie la encimera con un paño suave humedecido en agua tibia jabonosa evitando que el agua penetre por los orificios de la encimera. Aclare y seque con un paño suave.

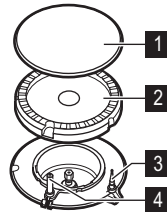
Para eliminar suciedad más resistente, moje la encimera y deje que se disuelva la suciedad. No rasque y evite el uso de productos abrasivos o cáusticos, ya que podrían dañar el esmalte.

Quemadores

Las tapas y las coronas de los quemadores pueden extraerse para su limpieza.

Lave las tapas y las coronas de los quemadores con agua caliente jabonosa y elimine las marcas con un limpiador en pasta suave. Puede utilizarse con precaución un estropajo de lana de acero jabonoso bien humedecido si resulta especialmente difícil eliminar las marcas.

Después de limpiar, asegúrese de secar con un paño suave.



- 1 Tapa del quemador
- 2 Corona del quemador
- 3 Bujía de encendido
- 4 Termopar

Sustitución de la lámpara del horno



Advertencia: Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.

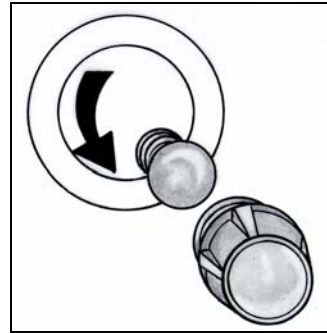
Esta lámpara de 15 W, convección E 14 (230/240V) es una lámpara especial para temperatura "superior": hasta 300 °C.

Hay que realizar un pedido para adquirirla.

La lámpara se instala en el fondo de la parte superior trasera del horno y se accede a la misma desde el interior.

- Desatornille la protección de la lámpara de cristal.
- Desatornille la lámpara.
- Sustituya la lámpara.
- Vuelva a montar la protección de la lámpara.

Vuelva a conectar el aparato al suministro eléctrico.



Que hacer si el aparato no funciona

Si el aparato no funciona correctamente compruebe los siguientes puntos antes de solicitar asistencia técnica; puede existir un problema simple que usted mismo puede resolver; de lo contrario póngase en contacto con el servicio posventa.

IMPORTANTE: Si llama a un técnico para reparar una de las averías indicadas anteriormente o una avería originada por un uso o instalación incorrectos, el servicio se facturará aunque el aparato se encuentre en garantía.

| Síntoma | Solución |
|---|---|
| 1. Los quemadores no se encienden. | Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> • El suministro de gas está completamente abierto. • La posición del tubo de gas es correcta. • El quemador no está mojado. • La tapa y el anillo del quemador se han vuelto a colocar correctamente después de la limpieza. |
| 2. El anillo de gas no arde uniformemente. | Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> • La boquilla principal no está bloqueada y el anillo de quemador está libre de restos de alimentos. • La tapa y el anillo del quemador se han vuelto a colocar correctamente después de la limpieza. |
| 3. Uno de los quemadores de horno o grill no se enciende. | Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> • El quemador está en el lugar correcto. • El quemador no está mojado. • El mando se ha pulsado durante 10 segundos después del encendido. |
| 4. Los resultados de cocción no son satisfactorios. | Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> • Se ha seleccionado la temperatura correcta. • Se ha ajustado el tiempo de cocción. • El grill está correctamente situado en el horno. |
| 5. El horno echa humo. | Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> • No hay que limpiar el horno. • Los alimentos no rebosan. • No hay un exceso de grasa/jugo en los laterales del horno. |

Si después de realizar estas comprobaciones, el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el Centro técnico de servicio local. Para ello, necesitará disponer de la siguiente información:

1. Nombre, dirección y código postal
2. Número de teléfono
3. Información clara y concisa del fallo
4. Modelo y número de serie (consulte la placa de características)
5. Fecha de compra

Instrucciones para el instalador

Características técnicas

Libre instalación

Clase 1

| ZCG854GWB | | ZCG854GXB | |
|-------------|---------------------------------|--------------------------|---------|
| Encimera | Tapa | | |
| | ZCG854GWB | Pintada | |
| | ZCG854GXB | Vidro | |
| | Soporte de cacerola | Esmaltada | |
| | Quemador derecho delantero | Rápido | 2.500 W |
| | Quemador derecho trasero | Auxiliar | 1.000 W |
| | Quemador izquierdo delantero | Rápido | 2.600 W |
| | Quemador izquierdo trasero | Semirrápido | 2.000 W |
| | Quemador central | Rápido | 2.600 W |
| | Encendido de encimera y horno | | 0,6 W |
| Horno | Horno (con puerta inferior) | | Gas |
| | Potencia de quemadores de horno | | 2.600 W |
| | Grill | | Gas |
| | Potencia de quemadores de grill | | 2.500 W |
| | Lámpara del horno | Lámpara de 15 W tipo E14 | |
| | Limpieza | | Manual |
| Suministro | Tensión nominal | | 230V |
| | Frecuencia nominal | | 50 Hz |
| Accesorios | Estante | | |
| | Bandeja de soporte | | |
| | Deflector de grill | | |
| | Potencia total de la cocina | | 16,2 W |
| Dimensiones | Altura | | 875 mm |
| | Anchura | | 850 mm |
| | Fondo | | 530 mm |



Este equipo cumple las siguientes directivas de la CEE:
93/68 ; 2006/95 (Directiva sobre baja tensión) y modificaciones posteriores.
89/336, 90/31, 93/68 (Directiva sobre compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores.
90/396 (Directiva sobre utilización del gas) **93/68** (Directivas generales) y modificaciones posteriores.

Instrucciones para el instalador



Consejos de seguridad

- Antes de la instalación asegúrese que se cumplen las condiciones del distribución local de gas (tipo de gas y presión) y que la preinstalación del aparato es correcta;
- Este aparato solo debe ser instalado en un lugar con buena ventilación;
- Las condiciones de regulación de este aparato son indicadas en la placa de características;
- Este aparato no va conectado a ningún tipo de mecanismo de salida de gases. Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las normativas vigentes. Se debe dar especial atención a las normas referentes a la ventilación;
- Este aparato es del tipo Y, esto significa que los muebles de cocina pueden sobrepasar su altura.

Conexión a una toma de gas

- Compruebe que el régimen de suministro y el diámetro de las tuberías son suficientemente adecuadas para atender las necesidades de suministro de todos los aparatos de la instalación de gas (pida consejo a la compañía distribuidora del gas);
- Compruebe que todas las conexiones están bien apretadas;
- Coloque un grifo de bloqueo en un lugar visible de la instalación;
- Si utiliza tubo flexible, este debe ser fácilmente accesible para su inspección y no debe pasar por detrás del aparato;
- Sustituya el tubo flexible un poco antes de la fecha de caducidad que lleva estampada.

Conexión eléctrica

Compruebe que:

- la potencia de la instalación es la necesaria;
- los cables de suministro están en buenas condiciones;
- el diámetro de los cables cumple las normas de instalación;
- en instalaciones con categoría de sobretensión III habrá que interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos para conectar el electrodoméstico directamente a la red eléctrica.

Esta cocina está diseñada para conectarse a una toma de corriente de 230V/400V (50 Hz) mediante un cable de tipo H05 RR-F.

La instalación y el mantenimiento debe realizarse por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes:

Decisión del 2 de Agosto de 1977

Norma Técnicas y de Seguridad aplicables al uso en edificios de combustibles de gas y hidrocarburos en estado líquido.

Norma DTU 45-204

Instalación de Gas (anterior DTU no. 61-1 – Instalación de Gas, Abril 1982 + anexo no. 1 Julio 1984).

Norma Sanitarias Departamental.

Norma NF C 15-100 – Instalación Eléctrica de Baja Tensión.

Rechazamos cualquier responsabilidad en caso de accidentes o incidentes causados por falta de conexión a tierra o toma a tierra mal conectada.

Instalación

Condiciones reglamentarias para la instalación y mantenimiento

La instalación y el mantenimiento solo pueden ser efectuadas por un técnico instalador autorizado y conforme a las normativas vigentes y al uso.

Importante:

Antes de la instalación se deben leer atentamente las características técnicas de la máquina descritas en la placa de características del propio aparato. Esta máquina no se puede conectar a la chimenea de la calefacción. Debe ser instalada y conectada conforme a las normas reglamentarias. Se debe tener también en cuenta la vigente normativa con respecto a la ventilación.

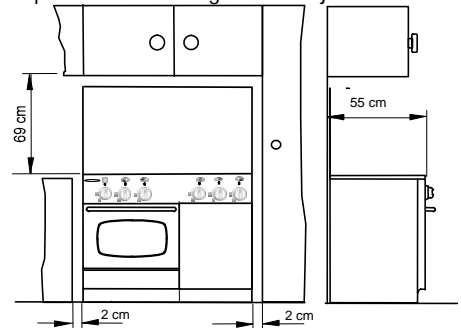
La colocación:

La máquina debe ser instalada en un cuarto que disponga de una ventilación constante y permanente según las normativa de seguridad vigente en el país donde vaya a instalarse el aparato. Para un buen funcionamiento se necesita una buena afluencia de aire y por esta causa el técnico instalador debe tener en cuenta las normativa vigente en el país donde vaya a instalarse el aparato.

El cuarto donde se vaya a instalar será dotado de orificios, realizados en la pared que da al exterior de la casa, con una superficie total de al menos 200 cm². Si esto no es posible, el acceso del aire se puede realizar también desde un cuarto adjunto bien ventilado, siempre y cuando el uso de este cuarto no sea como dormitorio ni cualquier otro que implique algún peligro para los habitantes de la casa.

Para la evacuación de los gases de la combustión, se recomienda la utilización de una campana de aspiración conectada directamente al tubo de la chimenea de evacuación o bien al exterior. Si esto no fuera posible se puede montar un electroventilador instalado en la pared exterior o en una ventana.

La potencia del electroventilador debe ser capaz de hacer recircular la totalidad del aire de la habitación entre 3 y 5 veces en 1 hora. En el caso en que la máquina se sitúe cerca de otros muebles, los materiales de los laterales adyacentes de estos muebles y la pared de atrás de la máquina no deben ser inflamables (resisten al menos una temperatura de 100° C). También es necesario dejar unas distancias mínimas entre los muebles y la máquina y ésta y la pared posterior. Estas distancias están especificadas en el siguiente dibujo.



Se recomienda no colocar debajo de la máquina materiales que no resistan altas temperaturas (linóleo, entarimado,...).

Conexión gas

Conectar la cocina a la bombola o a la tubería del gas según las prescripciones de las normas vigentes, sólo después de haberse asegurado de que el aparato está regulado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, realizar todas las operaciones según las indicaciones que se señalan en el apartado "Adaptación a los diferentes gases y regulación".

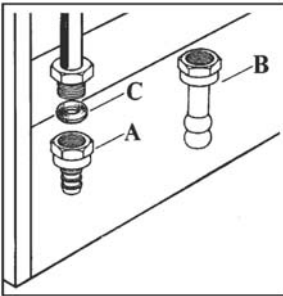
Para un funcionamiento seguro, menor consumo y mayor duración del aparato, asegurarse de que la presión de alimentación respete los valores indicados en la "Tabla de inyectores".

Uso de las boquillas suministradas con el equipo

- **Cocinas preparadas para GPL:** Para el funcionamiento con gas natural, utilizar la boquilla "A".

- **Cocinas reguladas para gas natural:** para el funcionamiento con GPL, utilizar la boquilla "B" que se suministra con el equipo.

Colocar siempre entre el tubo de alimentación y la boquilla la junta "C".



Conexión con tubo rígido o metálico flexible

Para una mayor seguridad se aconseja el uso de tubos flexibles de acero inoxidable (según las normas nacionales vigentes) para la conexión del aparato con el gas. De esta manera, se ajusta el aparato a cualquier solicitad.

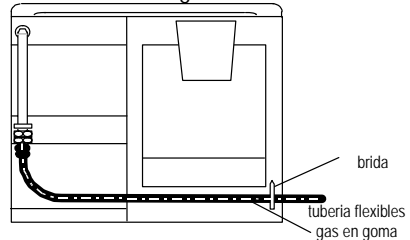
El punto de conexión del aparato al gas es de tipo Gc 1/2. Cuando se instala la cocina según la clase 2, subclase 1 (es decir empotrada), usar para la conexión del gas solamente tubos metálicos flexibles conformes a las normas nacionales vigentes.

Conexión con tubo flexible no metálico

Se puede usar un tubo flexible (conforme a las normas nacionales vigentes) si el tubo, una vez llevada a cabo la conexión, puede ser controlado con facilidad en todas sus partes.

El tubo flexible tiene que ser fijado sólidamente a los porta-tubos de la pared del horno por abrazaderas conformes a las normas nacionales vigentes. El tubo tiene que ser colocado cuidando que:

- en ningún punto alcance una sobretemperatura (es decir una temperatura superior a la del ambiente) que supere los 30°C; si el tubo, para alcanzar la llave, tiene que pasar por detrás del aparato, debe ser colocado como en fig.



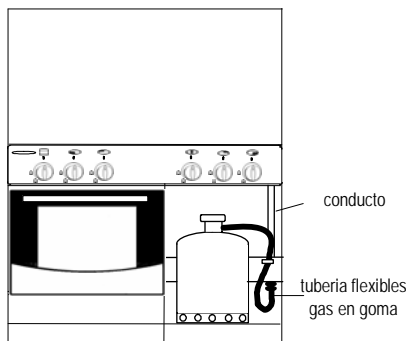
- no sea más largo que 1500 mm;
- no tenga estrechamientos;
- no esté sujeto a tracción o torsión;
- no esté en contacto con objetos afilados o aristas vivas;
- sea fácil de examinar para poder controlar su estado de conservación.

Durante esta inspección controle:

- que no hayan grietas, cortes, rastros de quemaduras tanto en las extremidades como a lo largo del tubo;
- que el material no se haya endurecido perdiendo su elasticidad;
- que las abrazaderas no se hayan herrumbrado;
- la fecha de caducidad (5 años).

Si aparecen una o más anomalías reemplace directamente el tubo.

En caso de utilización de gas butano o propano, la máquina está dotada de un compartimento para colocación de la botella de gas de dimensiones normalizadas. Para conectar la botella a la máquina se utilizará tubo flexible con una longitud de aproximadamente 0,75 metros, que se fija en el soporte según se muestra en el dibujo.



⚠ Importante

En todos los casos, después de conectar, es necesario asegurarse de la perfecta estanqueidad de las conexiones con una emulsión de agua jabonosa.

¡ No está permitido efectuar la comprobación con llama debido a su peligrosidad !.

Adaptación a los diferentes gases y regulación

La cocina está diseñada para utilizarse con propano o butano y puede convertirse para que use gas natural.

El kit de conversión GN está disponible en el Centro técnico de servicio y de su instalación debe encargarse un técnico de servicio autorizado.

Para cambiar el tipo de gas es necesario:

- Sustituir las toberas (encimera, horno y grill).
- Ajustar el nivel mínimo (encimera y horno).

- Comprobar la conexión de gas.

⚠ Adhiera la etiqueta correspondiente al tipo de gas utilizado.

⚠ Antes de realizar modificaciones o la adaptación a un tipo de gas diferente, es preciso **DESCONECTAR** la cocina del suministro eléctrico, asegúrese de que todos los mandos se encuentran en la posición OFF y verificar que el aparato se ha enfriado completamente.

Tabla des inyectores

Cat: II 2H3+

| Quemador | Potencia calor.nom (kW) | Potencia reducida (kW) | Tipo de gas | By pass (mm) | Presión (mbar) | Diámetro inyector (mm) | Abierto regulador aire (mm) | Cons (g/h) |
|----------|-------------------------|------------------------|-----------------|--------------|----------------|------------------------|-----------------------------|------------|
| Rápido | 2,60 | 0,72 | Gas natural G20 | 0,42 | 20 | 1,13 | - | - |
| | 2,50 | 0,72 | Butano G30 | | 28-30 | 0,77 | - | 181,78 |
| | 2,50 | 0,72 | Propano G31 | | 37 | 0,77 | - | 178,53 |

| | | | | | | | | |
|------------------|------|------|-----------------|------|-------|------|------|--------|
| Rápido (central) | 2,60 | 0,72 | Gas natural G20 | 0,42 | 20 | 1,12 | - | - |
| | 2,60 | 0,72 | Butano G30 | | 28-30 | 0,86 | - | 189,05 |
| | 2,60 | 0,72 | Propano G31 | | 37 | 0,86 | - | 185,68 |
| Semirápido | 2,00 | 0,43 | Gas natural G20 | 0,32 | 20 | 0,96 | - | - |
| | 2,00 | 0,43 | Butano G30 | | 28-30 | 0,71 | - | 145,43 |
| | 2,00 | 0,43 | Propano G31 | | 37 | 0,71 | - | 142,83 |
| Normal | 1,00 | 0,35 | Gas natural G20 | 0,29 | 20 | 0,70 | - | - |
| | 1,00 | 0,35 | Butano G30 | | 28-30 | 0,50 | - | 72,71 |
| | 1,00 | 0,35 | Propano G31 | | 37 | 0,50 | - | 71,41 |
| Horno | 2,60 | 1,00 | Gas natural G20 | 0,46 | 20 | 1,15 | 2,5 | - |
| | 2,60 | 1,00 | Butano G30 | | 28-30 | 0,80 | 3,5 | 189,05 |
| | 2,60 | 1,00 | Propano G31 | | 37 | 0,80 | 3,5 | 185,68 |
| Grill | 2,50 | - | Gas natural G20 | - | 20 | 1,15 | 25,0 | - |
| | 2,50 | - | Butano G30 | | 28-30 | 0,80 | 23,0 | 181,78 |
| | 2,50 | - | Propano G31 | | 37 | 0,80 | 23,0 | 178,53 |

Para adaptar el funcionamiento de la máquina con otro tipo de gas (gas distinto de aquel para el cual ha sido entregada) es necesario el cambio de los inyectores, la regulación del acceso de aire y caudales mínimos y el cambio de la forma de conexión a la fuente del gas.

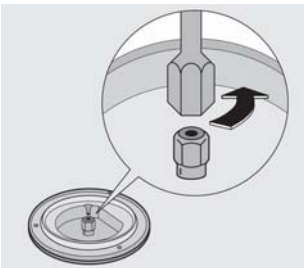
EL CAMBIO DE LOS INYECTORES:

El cambio de los inyectores de la encimera

Para sustituir los inyectores de los quemadores superiores realizar lo siguiente:

- quitar los mandos,
- quitar todas las piezas de los quemadores,
- con una llave de 7 aflojar y quitar los inyectores sustituyéndolos con los previstos (ver tabla inyectores).

Volver a montar las piezas ejecutando a la inversa las operaciones descritas.

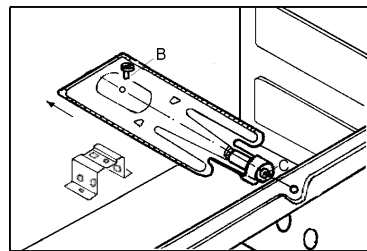


El cambio del inyector del quemador del horno

Para sustituir la tobera del horno de gas, realice el siguiente procedimiento:

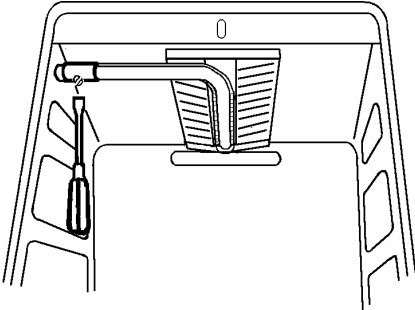
- Compruebe el diámetro de tobera en la tabla 1.
- Retire el panel de base A desmontable.
- Extraiga el tornillo B del quemador de horno.
- Retire el quemador de horno empujándolo hacia atrás.
- Sustituya la tobera "C" mediante una llave tubular nº 10.

Vuelva a montar las piezas realizando el procedimiento inverso.



El cambio del inyector del quemador del grill

- Se retira el quemador del grill desmontando el tornillo que lo fija a la parte superior del horno.
- Se desatornilla el inyector de que dispone la máquina y se cambia por el que corresponde al gas que vamos a utilizar (entregado en dotación con el aparato), según la tabla de inyectores.



La regulación de la admisión de aire

La regulación de la admisión de aire es correcta cuando la llama es estable, silenciosa y se apaga sin ruido.

- Si a las llamas les llega demasiado aire pueden apagarse. Si las llamas son cortas, hacen ruido y parece que se desprenden o que vuelven a los inyectores es necesario disminuir la admisión de aire.
- Si a las llamas les llega poco aire ennegrecen los bajos de los recipientes utilizados para cocinar. Si las llamas son blandas, altas y demasiado brillantes es necesario aumentar la admisión de aire.



falta de aire



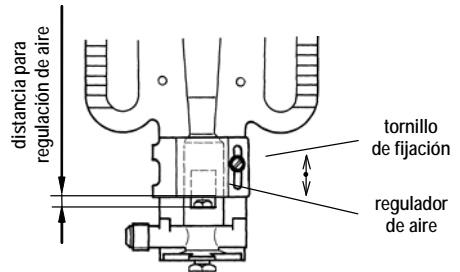
regulación correcta



exceso de aire

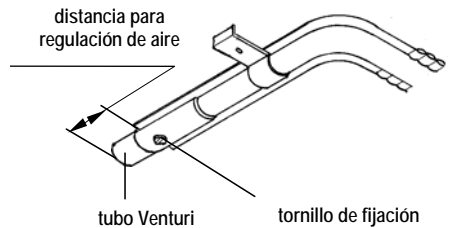
El quemador del horno

- Se retira la trasera del horno.
- Se afloja el tornillo de fijación del regulador de aire.
- Se desplaza el regulador de aire hacia atrás para disminuir la admisión de aire, o hacia adelante para aumentarla, hasta conseguir una correcta regulación.
- Se aprieta el tornillo de fijación del regulador de aire



El quemador del grill

- Se afloja el tornillo de fijación del tubo Venturi.
- Se desplaza el tubo Venturi hacia la izquierda para disminuir la admisión de aire, o hacia la derecha para aumentarla, hasta conseguir una correcta regulación.
- Se aprieta el tornillo de fijación del tubo Venturi.

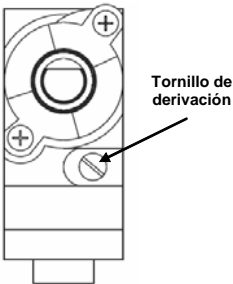


La regulación de los caudales mínimos de los quemadores:

Quemadores de encimera

Para ajustar el nivel mínimo:

- Encienda el quemador
- Gire el mando hasta la posición de llama mínima.
- Retire el mando.
 - Desatornille o atornille el tornillo de derivación (a la derecha sobre el estante de llave o debajo del estante de llave) hasta obtener una llama pequeña regular.
 - Para el kit LPG, atornille completamente el tornillo de derivación.



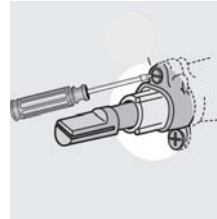
Vuelva a montar las piezas realizando el procedimiento inverso.

Compruebe que al girar el mando rápidamente desde la posición máxima hasta la mínima, la llama no se apaga.

Quemador de horno

- Retire el soporte de cacerolas superior, así como las tapas y las coronas de quemador.
- Desplace el mando del quemador hasta la posición máxima y deje cerrada la puerta del horno durante 10 min.
- Gire el mando lentamente hasta la posición mínima.
- Tire del mando para ajustar el flujo mínimo.
- Desatornille o atornille el tornillo de derivación hasta obtener una llama pequeña regular.
- Para el kit LPG, apriete completamente el tornillo de derivación.

La llama no debe apagarse al cerrar la puerta del horno.



El quemador del grill

La temperatura del grill no puede ajustarse.

Para obtener una baja temperatura o reducir el tiempo de cocción, es necesario bajar la plancha de grill con el fin de alejarla de la llama.

