

# GETTING STARTED? EASY.



ZGO76534BA

<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	2
	Kookplaat	
<b>EN</b>	<b>User Manual</b>	17
	Hob	
<b>FR</b>	<b>Notice d'utilisation</b>	31
	Table de cuisson	

BE

LU

# ZANUSSI

## **VEILIGHEIDSINFORMATIE**

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

### **VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

### **ALGEMENE VEILIGHEID**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- In het geval van een breuk in de glazen plaat:
  - zet alle branders en elektrische verwarmelementen onmiddellijk uit en neem het apparaat van de stroomvoorziening,
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
  - gebruik het apparaat niet.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Als het apparaat direct op de voeding wordt aangesloten, is er een scheidingsschakelaar met een contactopening nodig op alle polen. Complete afsluiting overeenkomstig de voorwaarden gespecificeerd in de overspanningscategorie III moet worden gegarandeerd. De aardekabel is hiervan uitgesloten.
- Let er bij het leiden van de stroomkabel op dat de kabel niet direct in contact komt (bijvoorbeeld bij gebruik met isolatiehoes) met onderdelen die temperaturen kunnen bereiken van 50°C hoger dan kamertemperatuur.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door

de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten:



### MONTAGE



**WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
  - Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
  - Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
  - Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
  - Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
  - Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
  - Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
  - Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
  - Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
  - De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
  - Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
  - Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
  - Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
  - Gebruik de juiste stroomkabel.
  - Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
  - Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
  - Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
  - Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
  - Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
  - Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
  - De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
  - Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
  - Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
  - Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
  - Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
  - De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat

### AANSLUITING AAN HET ELEKTRICITEITSNET



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## GASAANSLUITING

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoever.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

## GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



**WAARSCHUWING!** Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.

- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



**WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de branders staan.
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Het gebruik van een kookapparaat op gas leidt tot de productie van warmte en vocht. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- U moet bij langdurig intensief gebruik van het apparaat waarschijnlijk meer ventileren, bijvoorbeeld door een raam te openen, of effectiever ventileren, bijvoorbeeld door het niveau van de aanwezige, mechanische ventilatie op te voeren.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Laat geen zure vloeistoffen, zoals bijv. azijn, citroensap of reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag, in aanraking komen met de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

## ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!** Verwijder de toetsen, knoppen of pakkingen niet van het bedieningspaneel. Er kan water in het apparaat komen en schade veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## MONTAGE



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### VOOR MONTAGE

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Model .....  
Productnummer  
(PNC) .....  
Serienummer .....

### GASAANSLUITING



**WAARSCHUWING!** De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd met behulp van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding in AGB (roestvrij staal), in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn (NBN D 51.003). Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd

- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

### VERWIJDERING



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

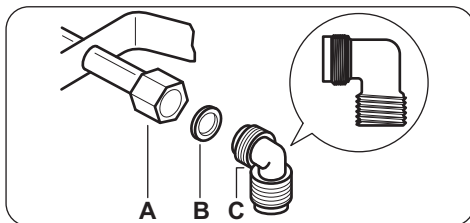
### SERVICEDIENST

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat wordt samengebracht met een oven.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer R 1/2". Alle onderdelen die getoond worden op de afbeelding zijn reeds in de fabriek gemonteerd. Het apparaat werd voor het de fabriek verliet getest, om voor u de beste resultaten te verzekeren.



- A.** Uiteinde van as met moer
- B.** Ring meegeleverd met het apparaat
- C.** Elleboog meegeleverd met het apparaat

### Vloeibaar gas

Gebruik de rubberen pijphouder voor vloeibaar gas. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting.

De flexibele leiding is klaar voor gebruik als de leiding:

- niet warmer wordt dan kamertemperatuur, warmer dan 30°C;
- niet langer is dan 1.500 mm;
- geen knikken vertoont;
- niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

- de leiding geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.



**WAARSCHUWING!** Controleer wanneer de installatie is voltooid of alle leidingfittingen goed zijn afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

## VERVANGING SPUITMONDEN (ALLEEN VOOR BELGIË)

1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk 'Technische gegevens').
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

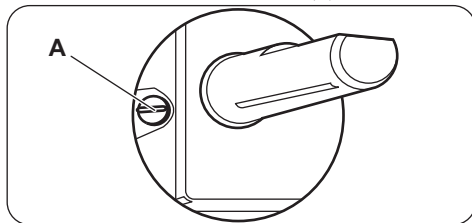
Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaraar op de gastoevoerleiding monteren.

## AANPASSING VAN HET MINIMALE NIVEAU (ALLEEN VOOR BELGIË)

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop naar de minimumstand.
3. Verwijder de knop.

4. Pas de stand van de bypass-schroef aan met een smalle schroevendraaier (A).



5. Als u overstapt:
  - van aardgas G20/G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draai de instelschroef dan helemaal vast.
  - van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los (1/2 draai bij een driekronenbrander).



**WAARSCHUWING!** Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. Zorg dat u de stekker in een goed stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de stroomkabel niet warmer worden dan 90° C.



Zorg ervoor dat u de blauwe neutrale kabel aansluit op de aansluiting met de letter "N" erop. Sluit de bruine (of zwarte) fasekabel aan op de aansluiting met de letter "L". Zorg dat de fasekabel altijd verbinding maakt.

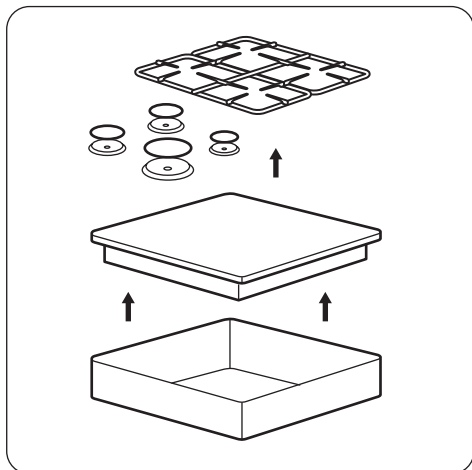
## AANSLUITKABEL

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen de speciale kabel of een gelijksoortig type. Het kabeltype is: H05V2V2-F T90.

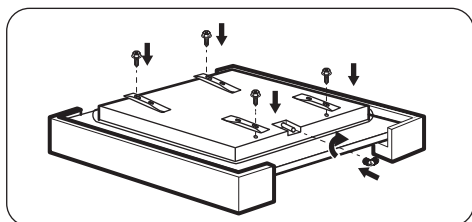
Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aarddraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

## IN ELKAAR ZETTEN

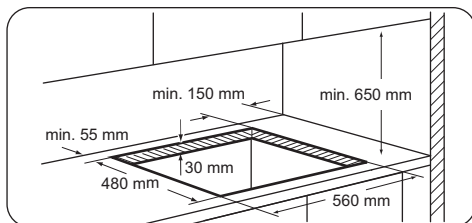
1.



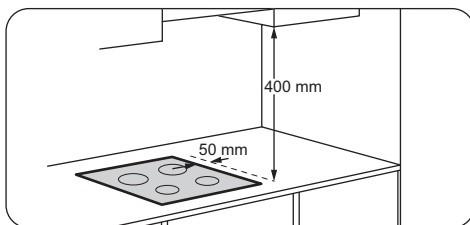
2.



3.

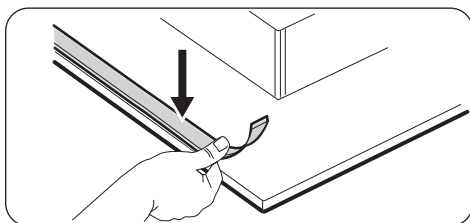


4.

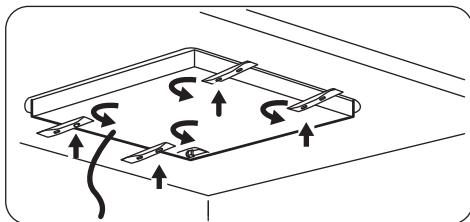


Als er op een afstand van 400 mm boven de kookplaat een meubelstuk is geïnstalleerd, moet er een minimale veiligheidsafstand van 50 mm aan beide zijden van de kookplaat zijn.

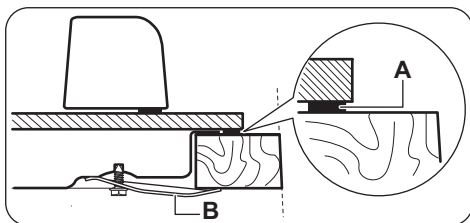
5.



6.



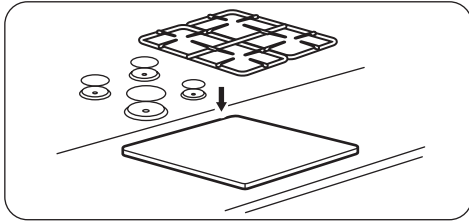
7.



A) meegeleverde afdichting  
B) meegeleverde steunen



8.

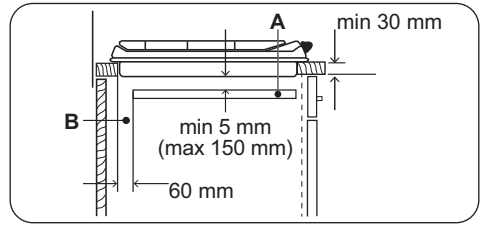
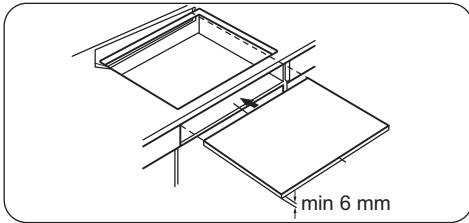


**LET OP!** Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

### MOGELIJKHEDEN VOOR INBOUW

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

### Keukenmeubel met



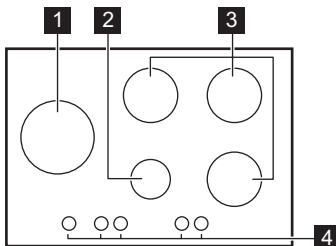
- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

### Keukenmeubel met oven

Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT


### INDELING KOOKPLAAT




- 1 Driekronenbrander
- 2 Sudderbrander
- 3 Normale brander
- 4 Bedieningsknoppen

### BEDIENINGSKNOP

Symbol	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand

Symbol	Beschrijving
	ontstekingsstand / maximale gastoevoer

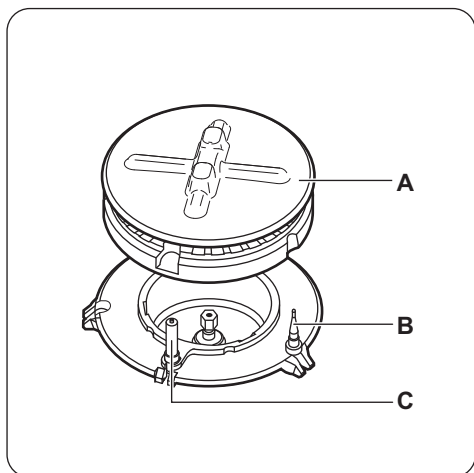
Symbol	Beschrijving
	minimale gastoevoer

## DAGELIJKS GEBRUIK

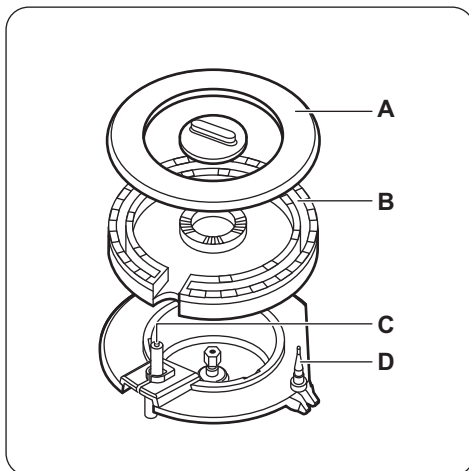


**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### BRANDEROVERZICHT



- A. Branderdeksel en kroon
- B. Thermokoppeling
- C. Ontstekingsbougie



- A. Branderdeksel
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingsbougie
- D. Thermokoppeling


### ONTSTEKING VAN DE BRANDER



Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.



**WAARSCHUWING!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

1. Druk de bedieningsknop helemaal in en draai de knop linksom naar de maximale gastoevoerstand (.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt. Het thermokoppel kan dan opwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.



Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de branderdeksel goed op hun plaats zitten.



**WAARSCHUWING!** Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.



**LET OP!** Bij afwezigheid van elektrische stroom kunt u de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dat geval een vlam in de buurt van de brander, draai de regelknop tegen de wijzers van de klok in naar de maximale gastoevoerstand en druk deze in. Houd de regelknop gedurende 10 seconden of korter ingedrukt om het thermokoppel op te laten warmen.



Draai als de brander per ongeluk uit gaat de bedieningsknop naar de uitstand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

## DE BRANDER UITSCHAKELEN

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien ●.



**WAARSCHUWING!** Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

## AANWIJZINGEN EN TIPS



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### KOOKGEREI



**LET OP!** Gebruik geen gietijzeren pannen, grillstenen, aardewerk of grillplaten op gasbranders.



**WAARSCHUWING!** Zet één pan niet op twee branders.



**WAARSCHUWING!** Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de brander om morsen en letsel te voorkomen.



**LET OP!** Zorg dat de potten niet op de bedieningsknop staan, anders wordt de bedieningsknop heet.



**LET OP!** Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen.



**LET OP!** Zorg dat de potten zich in het midden van de brander bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.



**LET OP!** Vloeistoffen die tijdens het koken worden gemorst kunnen ervoor zorgen dat het glas breekt.

### DIAMETER VAN HET KOOKGEREI



Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.

Brander	Diameter van de pannen (mm)
Driekronenbrander	180 - 280
Halfsnel (linksachter)	120 - 240
Halfsnel (rechtsachter)	120 - 240
Normaal (rechtsvoor)	120 - 180
Sudderbrander	80 - 180

# ONDERHOUD EN REINIGING

---



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## ALGEMENE INFORMATIE

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.



**WAARSCHUWING!** Gebruik geen messen, schrapers of gelijksoortige hulpmiddelen om het glazen oppervlak of de kieren tussen de branders en het frame schoon te maken (indien van toepassing).

- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.

## PANNENDRAGERS



De pansteunen zijn niet bestand tegen afwassen in een afwasautomaat. Ze moeten met de hand worden afgewassen.

1. U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.



Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pannendrager, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.

2. De emaillelaag kan scherpe randen hebben, dus wees voorzichtig tijdens het met de hand

afwassen en afdrogen. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.

3. Zorg er na het reinigen van de pansteunen voor dat u ze in de juiste stand terugplaatst.
4. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.

## DE KOOKPLAAT SCHOONMAKEN

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, deksel en kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

## REINIGEN VAN DE ONTSTEKINGSKNOP

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

## PERIODIEK ONDERHOUD

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

# PROBLEEMOPLOSSING

---



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als u de vonk-generator tracht te activeren.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	De branderdekseel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Plaats de branderdekseel en kroon op de juiste plaats.
De vlam gaat uit onmiddellijk na de ontsteking.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de knop circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlammenring is niet gelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de inspuiters niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

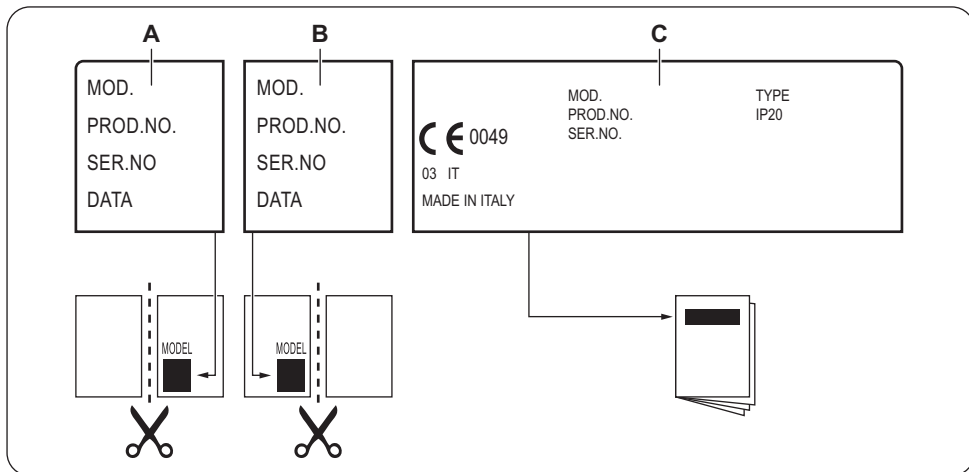
### ALS U HET PROBLEEM NIET KUNT OPLOSSEN...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de

onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## LABELS MEEGELEVERD IN DE ZAK MET ACCESSOIRES

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- A.** Plak het op de garantiekaart en verstuur dit deel (indien van toepassing).  
**B.** Plak het op de garantiekaart en bewaar dit deel (indien van toepassing).  
**C.** Plak het op het instructieboekje.

## TECHNISCHE GEGEVENS

### AFMETINGEN KOOKPLAAT

Breedte	740 mm
Diepte	510 mm

### OVERIGE TECHNISCHE GEGEVENS

TOTAAL VERMOGEN:	Gas origineel:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,5 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,5 kW
	Gasvervanging:	G30 (3+) 28-30 mbar	763 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	750 g/h
Elektrische voeding:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Apparaatcategorie:	I 2E+3+ (BE) I2E (LU)		

Gasaansluiting:	R 1/2"
Apparaatklasse:	3

### BYPASSDIAMETERS

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Driekronenbrander	57
Normale brander	32
Sudderbrander	28

### GASBRANDERS VOOR AARDGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMUM VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Driekronenbrander	3,8	1,4	146
Normale brander	1,9	0,45	96
Sudderbrander	1,0	0,33	70

### GASBRANDERS VOOR LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMUM VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROMING g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Driekronenbrander	3,8	1,4	98	276	271
Normale brander	1,9	0,45	71	138	136
Sudderbrander	1,0	0,33	50	73	71

## ENERGIEZUINIGHEID

### PRODUCTINFORMATIE VOLGENS EU-RICHTLIJN 66/2014

Modelidentificatie		ZGO76534BA
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaat
Aantal gasbranders		5


Energiezuinigheid per gasbrander (EE gas burner)	Linksmidden - Driekronenbrander	53.5%
	Middenachter - Normale brander	56.9%
	Rechtsachter - Normale brander	56.9%
	Middenvoor - Sudderbrander	niet van toepassing
	Rechtsvoor - Normale brander	56.9%
Energiezuinigheid voor de gaskook- plaat (EE gas hob)		56.0%

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen op gas - Deel 2-1 : Energieverbruik - Algemeen

### ENERGIE BESPAREN

- Zorg er voor gebruik voor dat de branders en pansteunen goed worden geplaatst.
- Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.
- Zet de pan in het midden van de brander.
- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, draait u de vlam omlaag, totdat de vloeistof zachtjes pruttelt.
- Gebruik indien mogelijk een hogedrukpan. Zie de gebruikshandleiding van de hogedrukpan.

## MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



## 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 from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the 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:



### INSTALLATION



**WARNING!** Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!** Risk of injury or damage to the 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 or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

**CARE AND CLEANING**



**WARNING!** Do not remove the buttons, knobs or gaskets from the control panel. Water may get inside the appliance and cause damage.

- 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 any 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.

# INSTALLATION



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

## BEFORE THE INSTALLATION

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

Model .....  
PNC .....  
Serial number .....

## GAS CONNECTION

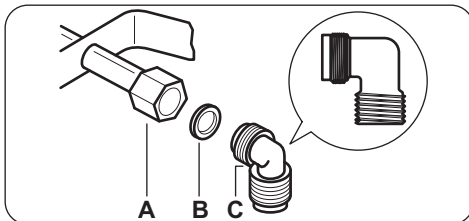


**WARNING!** The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

It is necessary that the connection to the gas mains are carried out by means of an AGB tap. Choose fixed connections or use a flexible pipe in AGB (stainless steel) in compliance with the regulation in force (NBN D 51.003). 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 R 1/2". All the components shown in the figure have already been assembled in the factory. The appliance, before leaving the factory, has been tested in order to give you the best results.



- A. End of shaft with nut  
B. Washer supplied with the appliance

## C. Elbow supplied with the appliance **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 (ONLY FOR BELGIUM)

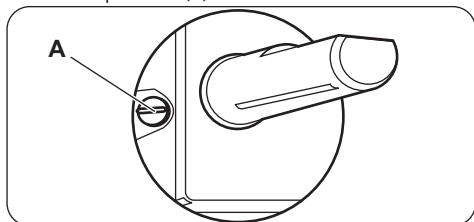
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.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

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/G25 20/25 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
  - from liquid gas to natural gas G20/G25 20/25 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).



**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.



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.

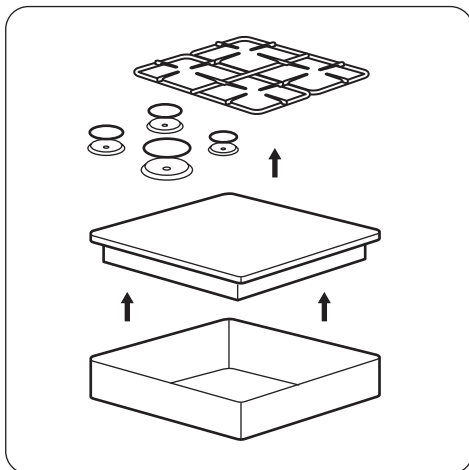
## CONNECTION CABLE

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-F T90.

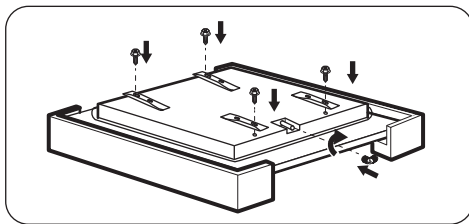
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

## ASSEMBLY

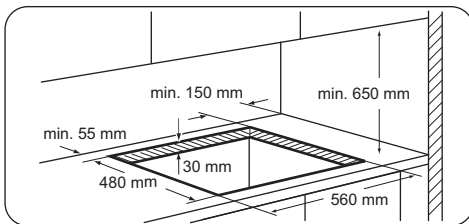
1.



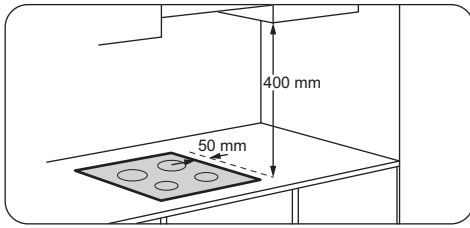
2.



3.

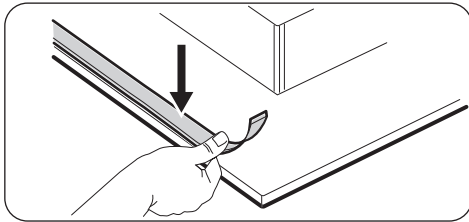


4.

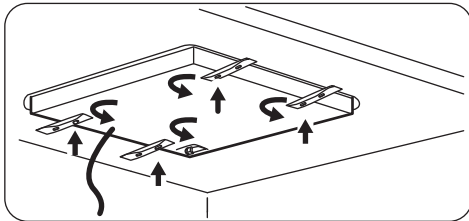


**i** If a furniture unit is installed at a distance of 400 mm above the hob, there must be a minimum safety distance of 50 mm to the left or right from the edge of the hob.

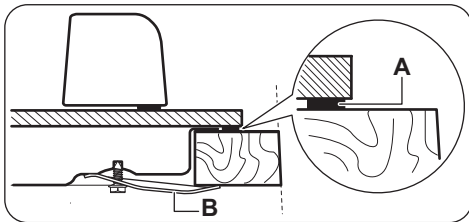
5.



6.



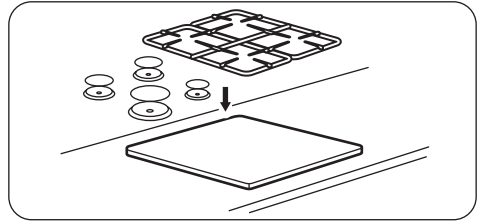
7.



A) supplied seal

B) supplied brackets

8.

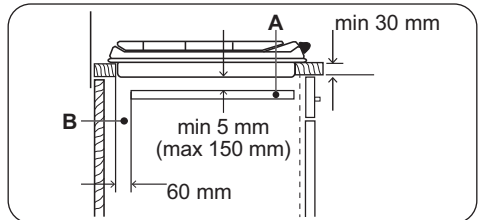
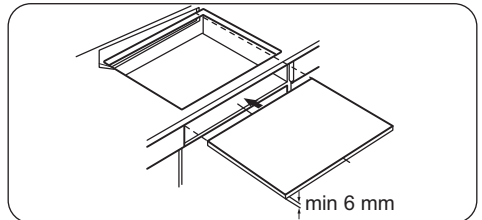


**CAUTION!** Install the appliance only on a worktop with flat surface.

### 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



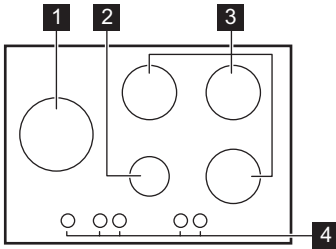
- A. Removable panel
- B. Space for connections

#### 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.


# PRODUCT DESCRIPTION


## COOKING SURFACE LAYOUT



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

## CONTROL KNOB

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
	ignition position / maximum gas supply

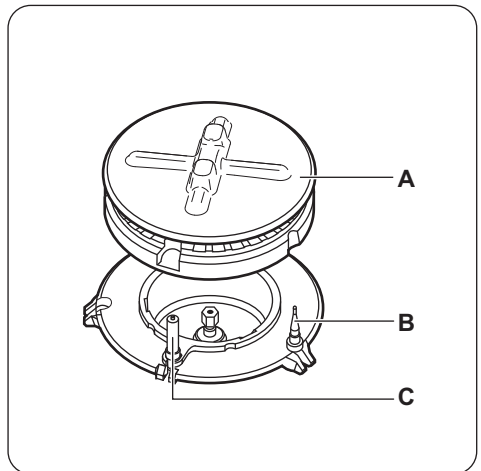
Symbol	Description
	minimum gas supply

## DAILY USE



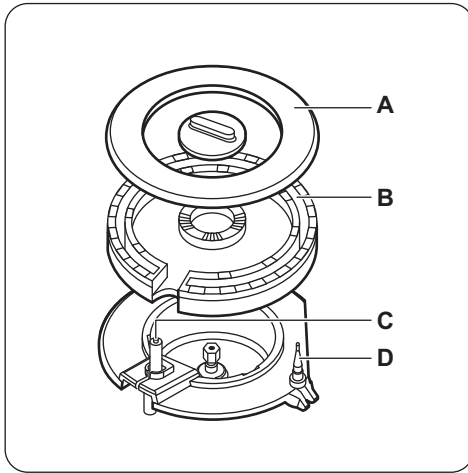
**WARNING!** Refer to Safety chapters.

## BURNER OVERVIEW



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





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

### 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.

## HINTS AND TIPS



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### COOKWARE



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

3. Adjust the flame after it is regular.



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.





**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)
Triple Crown	180 - 280
Semi-rapid (rear left)	120 - 240
Semi-rapid (rear right)	120 - 240
Semi-rapid (front right)	120 - 180
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.

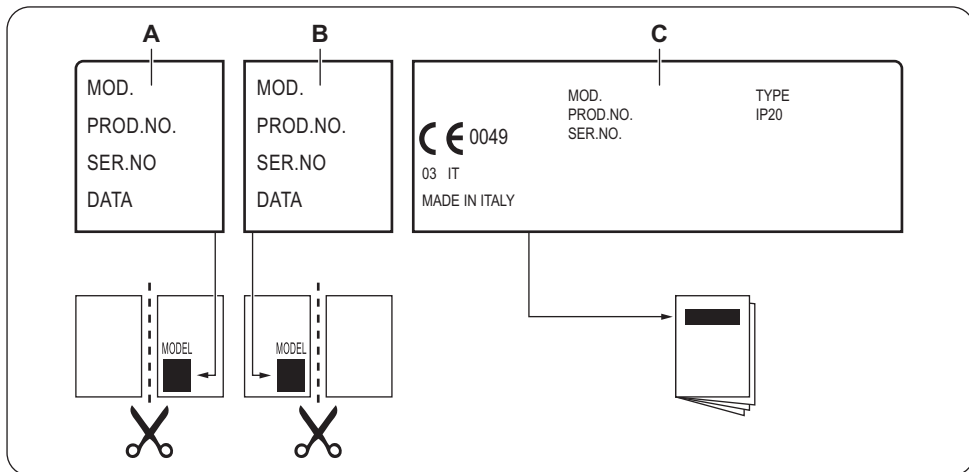
### IF YOU CANNOT FIND A SOLUTION...

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.

## TECHNICAL DATA

### HOB DIMENSIONS

Width	740 mm
Depth	510 mm

### OTHER TECHNICAL DATA

TOTAL POWER:	Gas original:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,5 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,5 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	763 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	750 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	I12E+3+ (BE) I2E (LU)		

Gas connection:	R 1/2"
Appliance class:	3

## BYPASS DIAMETERS

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Triple Crown	57
Semi-rapid	32
Auxiliary	28

## GAS BURNERS FOR NATURAL GAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Triple Crown	3,8	1,4	146
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	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Triple Crown	3,8	1,4	98	276	271
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	ZGO76534BA
Type of hob	Built-in hob
Number of gas burners	5


Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left middle - Triple Crown	53.5%
	Centre rear - Semi-rapid	56.9%
	Right rear - Semi-rapid	56.9%
	Centre front - Auxiliary	not applicable
	Right front - Semi-rapid	56.9%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		56.0%


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.

### ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked

with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## **INFORMATIONS DE SÉCURITÉ**

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### **SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

### **SÉCURITÉ GÉNÉRALE**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- En cas de bris de verre de la plaque de cuisson :
  - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toutes les résistances électriques puis isolez l'appareil de l'alimentation électrique,
  - ne touchez pas la surface de l'appareil,
  - n'utilisez plus l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.



- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants:



### INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous

que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## RACCORDEMENT AU GAZ

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

## UTILISATION



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que les récipients sont placés au centre des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veillez à

ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.

- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### AVANT L'INSTALLATION

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
PNC .....  
Numéro de série .....

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## MISE AU REBUT



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

## MAINTENANCE

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## RACCORDEMENT AU GAZ

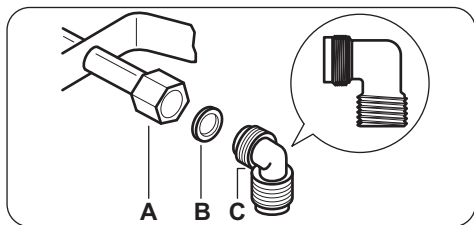


**AVERTISSEMENT!** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements locaux en vigueur.

Le raccordement à l'arrivée de gaz doit obligatoirement être effectué par une vanne en acier AGB. Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur (NBN D 51.003). Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté R 1/2 po. Tous les composants apparaissant dans la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil a été testé avant de quitter l'usine pour vous garantir les meilleurs résultats.



- A. Extrémité du tuyau avec écrou
- B. Joint fourni avec l'appareil
- C. Coude fourni avec l'appareil

### Gaz liquéfié

Utilisez un support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquéfié. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz.

L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



**AVERTISSEMENT!** Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

### REPLACEMENT DES INJECTEURS (POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT)

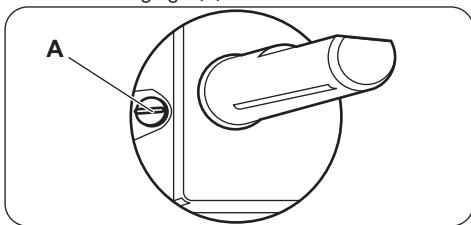
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### RÉGLAGE AU NIVEAU MINIMAL (UNIQUEMENT POUR LA BELGIQUE)

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).



5. Si vous passez :
  - du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez entièrement la vis de réglage.
  - du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.



Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

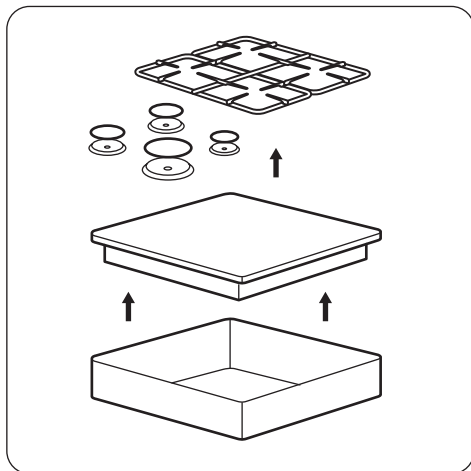
## CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H05V2V2-F T90.

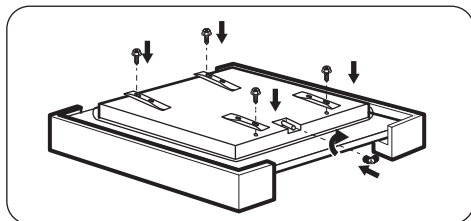
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

## MONTAGE

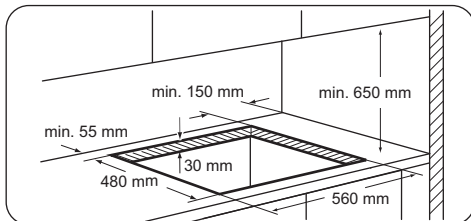
1.



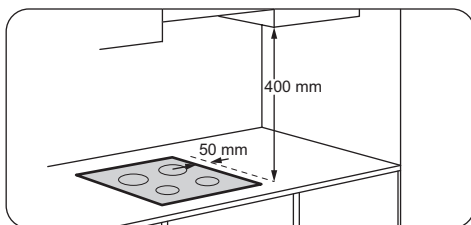
2.



3.



4.





Si un meuble est installé à 400 mm au-dessus de la table de cuisson, vous devez laisser une distance de sécurité minimale de 50 mm à gauche ou à droite du bord de la table de cuisson.

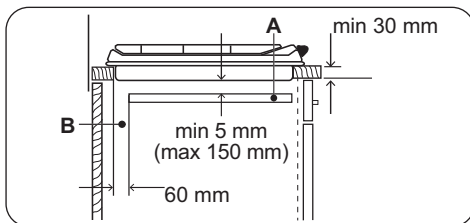
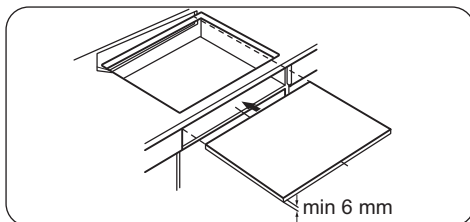


**ATTENTION!** Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

### POSSIBILITÉS D'INSERTION

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.

#### Élément de cuisine avec une porte

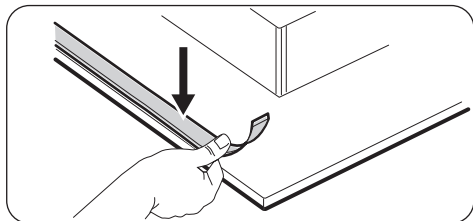


- A. Panneau amovible
- B. Espace pour les branchements

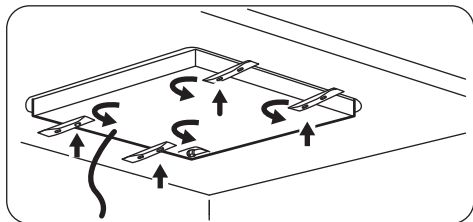
#### Élément de cuisine avec four

Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.

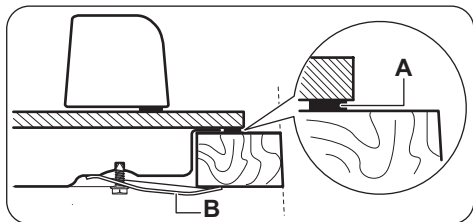
5.



6.

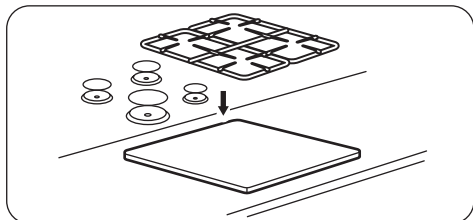


7.



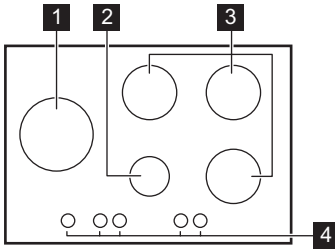
- A) joint fourni
- B) équerres fournies

8.




# DESCRIPTION DE L'APPAREIL


## DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1 Brûleur à triple couronne
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Manettes de commande

## MANETTE DE COMMANDE

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
	position d'allumage / alimentation en gaz maximale

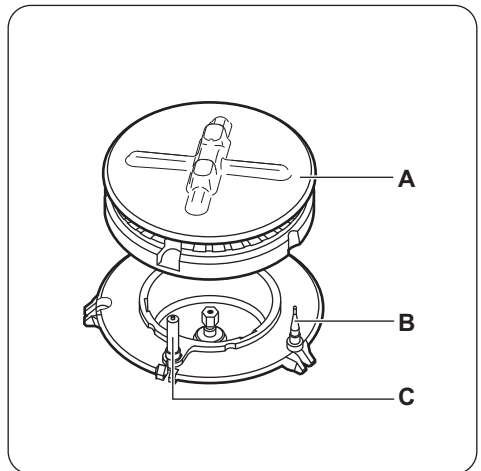
Symbole	Description
	alimentation en gaz minimale

## UTILISATION QUOTIDIENNE

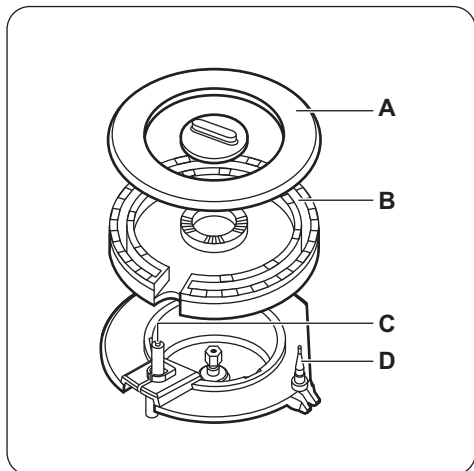


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## VUE D'ENSEMBLE DES BRÛLEURS




- A. Chapeau et couronne du brûleur
- B. Thermocouple
- C. Bougie d'allumage



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR


 Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.


 **AVERTISSEMENT!** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (🔥👈).
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.


## CONSEILS


 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.

 **AVERTISSEMENT!** Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.


 **ATTENTION!** En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

 Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.


 Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

## ARRÊT DU BRÛLEUR

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

 **AVERTISSEMENT!** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## USTENSILES DE CUISSON

 **ATTENTION!** N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, en grès, de grils ou de plats à gratin.





**AVERTISSEMENT!** Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



**AVERTISSEMENT!** Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



**ATTENTION!** Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus de la manette de commande sinon la flamme fait chauffer la manette.



**ATTENTION!** Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



**ATTENTION!** Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.



**ATTENTION!** Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

## DIAMÈTRES DES RÉCIFIENTS



Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Triple couronne	180 - 280
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 240
Semi-rapide (avant droit)	120 - 180
Auxiliaire	80 - 180

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

### SUPPORTS DE CASSEROLE



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

## NETTOYAGE DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

## ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

## DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après s'être allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.

## SI VOUS NE TROUVEZ PAS DE SOLUTION...

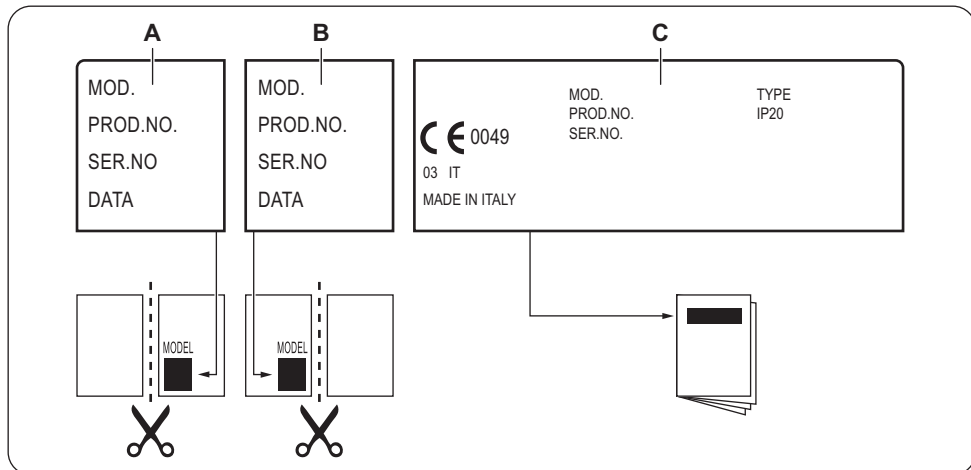
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service

après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de

l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## ÉTIQUETTES FOURNIES DANS LE SACHET DES ACCESSOIRES

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A. Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).
- B. Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).
- C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur	740 mm
Profondeur	510 mm

### AUTRES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE :	Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,5 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,5 kW
	Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar	763 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	750 g/h
Alimentation électrique :	220-240 V ~ 50-60 Hz		

Catégorie de l'appareil :	I12E+3+ (BE) I2E (LU)
Raccordement au gaz :	R 1/2"
Classe de l'appareil :	3

## DIAMÈTRES DES VIS DE RÉGLAGE

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm
Triple couronne	57
Semi-rapide	32
Auxiliaire	28

## BRÛLEURS À GAZ POUR LE GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR
Triple couronne	3,8	1,4	146
Semi-rapide	1,9	0,45	96
Auxiliaire	1,0	0,33	70

## BRÛLEURS À GAZ POUR LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Triple couronne	3,8	1,4	98	276	271
Semi-rapide	1,9	0,45	71	138	136
Auxiliaire	1,0	0,33	50	73	71

## RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### INFORMATIONS DE PRODUIT SELON LA NORME EU 66/2014

Identification du modèle		ZGO76534BA
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée


Nombre de brûleurs à gaz		5
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Milieu gauche - Triple couronne	53.5%
	Arrière central - Semi-rapide	56.9%
	Arrière droit - Semi-rapide	56.9%
	Avant central - Auxiliaire	non applicable
	Avant droit - Semi-rapide	56.9%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		56.0%


EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Avant utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement assemblés.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.
- Mettez le récipient au centre du brûleur.
- Lorsque vous chauffez de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si cela est possible, utilisez un autocuiseur Reportez-vous à son mode d'emploi.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.





[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867329351-E-112019