ZANUSSI

Gebruiksaanwijzing

Gaskookplaat

ZGS 780 T
ZGS 780 CT

NL

Het doet ons genoegen dat u voor onze apparatuur hebt gekozen.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat en wij hopen dat u bij de volgende aankoop van huishoudelijke apparatuur ons merk opnieuw in aanmerking zult nemen.
Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar hem bij het apparaat zodat hij ook in de toekomst kan worden geraadpleegd. Geef de gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Inhoud

Voor de gebruiker

Waarschuwingen en adviezen 4
Uitvoering 7
Aanwijzingen voor de gebruiker 8
Het gebruik 10
Onderhoud 11
Service en originele onderdelen 22

Voor de installateur

Technische gegevens 13
Aanwijzingen voor de installateur 14
Gasaansluiting 15
Ombouw naar vloeibaar gas 16
Elektrische aansluiting 18
Inbouw en montage 19
Inbouwmogelijkheden 21

Over deze gebruiksaanwijzing

Onderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de volgende betekenis:


Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid


Aanwijzingen m.b.t. het gebruik


Adviezen en tips


Informatie m.b.t. het milieu


Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen:
2006/95- 2004/108 - 90/396 en de daarbij behorende besluiten.

FABRIKANT:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30 - 33080 PORCIA PN (Italy)

Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Nederlands

⚠ Waarschuwingen en adviezen

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Installatie

- Het installeren en aansluiten van het apparaat dient door een erkend installateur te geschieden.
- Sluit het apparaat aan op het juiste type gas, zoals vermeld op de sticker naast de gasaansluiting van de kookplaat.
- Tijdens het gebruik produceert de kookplaat warmte en vocht. Zeker tijdens een langdurig gebruik. Zorg dan voor een goede ventilatie door de afzuigkap in te schakelen of door een raam open te zetten.
- Controleer het apparaat na het uitpakken op beschadigingen. Controleer ook het aansluitsnoer op beschadigingen. Neem in geval van beschadiging contact op met uw leverancier.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet zijn getroffen of in acht genomen.

Tijdens het gebruik

- Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. Het moet geplaatst en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan die punten die betrekking hebben op de ventilatie.
- Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens de hem bekende voorschriften. Bij aflevering door de fabrikant of importeur is het kookplateau uitsluitend geschikt voor gebruik op aardgas. Een eventuele ombouw voor het gebruik op flessengas, mag alleen door een erkend installateur gebeuren, onder gebruikmaking van origineel, door de fabrikant van het kookplateau geleverd ombouwmateriaal.
- Een eventueel noodzakelijke wijziging van de gas- en/of elektriciteitsvoorzieningen ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dienen eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.
- Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.
- Gebruik nooit te kleine of onstabiel staande pannen.
- Wees uiterst voorzichtig met olie en vet.
- Houd tijdens het in gebruik zijn van het kookplateau kinderen uit de buurt.
- Indien het kookplateau van een deksel voorzien is, dan is het deksel bedoeld voor het vrijhouden van stof in gesloten toestand en voor het opvangen van spatten in open toestand.
- Gebruik het deksel nergens anders voor.
- Maak het deksel altijd schoon voor u

het sluit en wacht met sluiten tot de branders afgekoeld zijn.

- Regelmatig schoonmaken, in feite na elk gebruik, voorkomt lelijk worden van de materiaaloppervlakken en slecht functioneren van de branders en eventuele bougies.
- Draai altijd eerst de vlam laag of uit vóór u een pan van het plateau neemt.
- Overtuig u ervan dat de knoppen in de uit-stand staan zodra u het plateau niet meer gebruikt.
- Door het gebruik van een kooktoestel op gas wordt et warmte en vochtigheid geproduceerd in het lokaal waar het toestel is opgesteld. Waak erover dat de keuken goed verlucht wordt waarbij u de natuurlijke verluchting openlaat of een mechanische voorziening aanbrengt (mechanische dampkap).
- Een langduring en intensief gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting vereisen, bijv. door het openen van een raam, of een efficiëntere verluchting , bijv. door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, als deze aanwezing is.
- Een brander behoort rondom te branden. Vermijd sterke tocht. Indien, onder normale omstandigheden, een brander niet rondom brandt, maak de brander dan schoon volgens de aanwijzingen in het instruktieboekje. Helpt dat niet, raadpleeg dan uw installateur of de servicedienst.
- Tracht, in geval van storing of defect, dit apparaat niet zelf te repareren. Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.
- Laat inspectie-en/of herstelwerk-zaamheden uitvoeren door de Electrolux Klantenservice. Alleen originele Electrolux-onderdelen voldoen aan alle eisen!

Veiligheid van kinderen

- Houd tijdens het in gebruik zijn van de kookplaat kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat lang heet. Let op dat kinderen de warme delen niet aanraken tijdens het afkoelen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.
- Laat inspectie- en/of herstelwerk-zaamheden uitvoeren door ELEC-TROLUX SERVICE en laat geen ande-re dan originele DISTRIPARTS onder-delen plaatsen.

Service

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's leiden.

Informatie m.b.t. het milieu

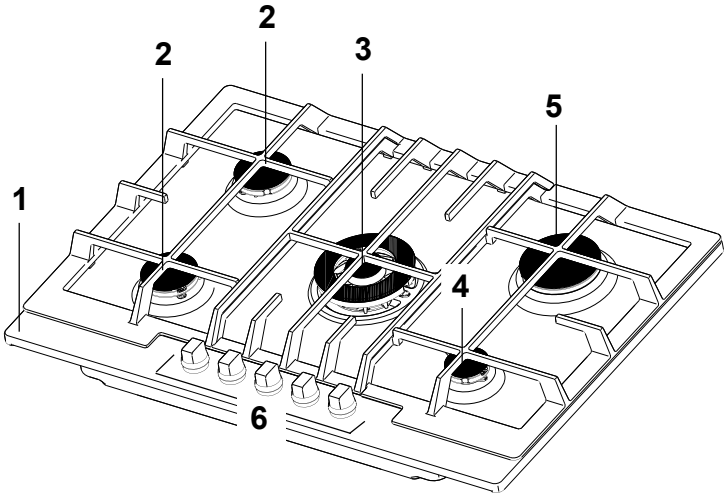
Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.

Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instuctieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Uitvoering



1 Kookplaat
2 Normaalbrander
3 Wokbrander
4 Sudderbrander
5 Sterkbrander
6 Bedieningsknoppen

Aanwijzingen voor de gebruiker

Bedieningsknoppen

De bedieningsknoppen van de branders hebben drie standen:

- ● gesloten - uit
- maximale gastoevoer
- minimale gastoevoer

⚠ **Steek de brander altijd aan voordat u er een pan opzet.**

☞ **Geïntegreerde ontsteking**

Druk de bij de brander horende knop geheel in en draai hem op de hoogste stand ( ).

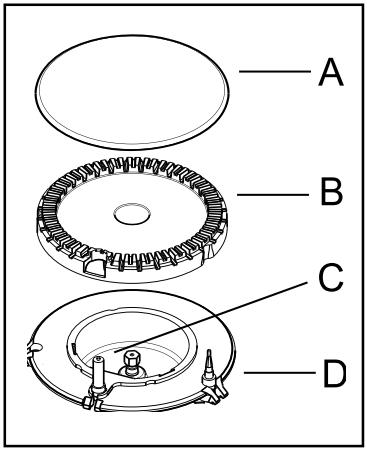
Maar houdt vervolgens de knop nog **5 seconden** geheel ingedrukt. Dat is nodig om de vlambeveiliging in te schakelen. De vlam beveiliging voorkomt (afb. 1 - **D**), dat het gas blijft doorstromen, als de vlam uitwaait of uitgaat door een storing in het gasnet. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

Mocht na verschillende pogingen de brander niet aan gaan, controleer dan of de vlamverdeler (afb. 1 - **B**) en het branderdeksel (afb. 1 - **A**) goed op hun plaats liggen.

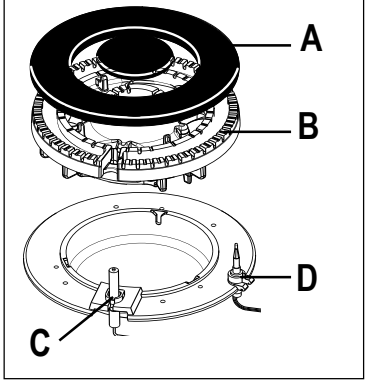
Om de brander uit te schakelen draait u de knop rechtsom op de UIT "●" stand.

⚠ **Het ontstekingsmechanisme mag niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden. Als de brander niet aan is na 15 seconden, wacht dan minstens 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.**

⚠ **Als de brander per ongeluk dooft, zet dan de knop op UIT**



Wokbrander



afb. 1

A - Branderdeksel
B - Vlamverdeler
C - Vonkontsteking
D - Vlambeveiliging

en wacht minstens 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.

Het apparaat is voorzien van regelkranen waardoor een betere vlammenregeling mogelijk is.

Luciferontsteking
Steek de lucifer aan. Druk de knop van de betreffendebrander in en draai hem linksom. Steek de brander direkt aan. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

Waarschuwing
Druk nooit op de knop van de brander als het branderdeksel niet op de brander ligt. Doet u dat wel, dan kan de ontstekingsunit z'n zeer hoge spanning niet kwijt hetgeen tot beschadiging van de ontstekingsunit kan leiden.

Zet altijd eerst de brander lager of uit voordat u de pan van de brander neemt.

Het Gebruik

Optimaal rendement

Voor een optimaal rendement moet de diameter van de pan aangepast zijn aan de brander, zodat de vlammen niet langs de zijkant uitslaan (zie tabel). Wij adviseren ook om de vlam lager te zetten zodra het kookpunt bereikt is.

- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

⚠ **Wees voorzichtig als u olie of andere vetstoffen gebruikt (zo-als bij het frituren). Olie en vet ontbranden gemakkelijk bij oververhitting.**

Brander	minimale diameter	maximale diameter
Wok	180 mm	260 mm
Sterk	180 mm	260 mm
Normaal		
achter	120 mm	220 mm
voor	120 mm	180 mm
Sudder	80 mm	180 mm

Voor een juist gebruik van de kookplaat

Om minder gas te verbruiken en een beter rendement te behalen, alleen pannen gebruiken met een platte bodem en met afmetingen die geschikt zijn voor de branders, zoals aangegeven in de tabel. Let er bovendien op dat u, zodra een vloeistof gaat koken, de vlam lager zet op een stand die voldoende is om de vloeistof aan de kook te houden.

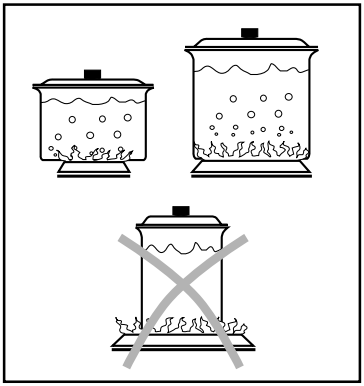
Tijdens bereidingsmethoden waarbij vetten of oliën gebruikt worden uw gerechten goed in de gaten houden; deze stoffen kunnen, wanneer ze op hoge temperatuur gebracht worden, in brand vliegen.

Vergewis u ervan dat de pannen niet uitsteken buiten de randen van de kookplaat en dat ze midden op de branders staan teneinde minder gas te verbruiken.

Zet geen onstabiele of vervormde pannen op de branders: ze zouden om kunnen vallen of de inhoud zou over de rand kunnen lopen, waardoor ongelukken kunnen ontstaan.

⚠ **De pannen mogen niet op de bedieningszone staan.**

⚠ Roestvrij staal kan, als het blootgesteld wordt aan extreme hitte, bruin worden. Daarom raden wij langdurig gebruik van een grillsteen, schaal van ongeglazuurd aardewerk of pan van gietijzer af.
Vermijd het gebruik van aluminiumfolie om de kookplaat tijdens het gebruik te beschermen.



Onderhoud

⚠ **Trek voordat u de kookplaat gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen.**

⚠ **Dit apparaat kan niet gereinigd worden met stoom of een stoomreiniger.**

Maak zeer regelmatig de branders schoon, verwijder voedselresten, maak de branderringen en -deksels goed droog met een zacht doekje voordat u ze weer terug zet.

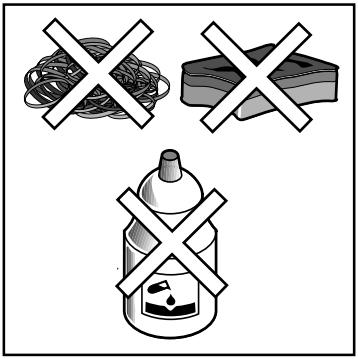
Het bovenblad van de kookplaat

Wrijf regelmatig met een zachte, met warm water nat gemaakte, goed uitgewrongen doek met een klein beetje afwasmiddel over het bovenblad van de kookplaat.

Vermijd het gebruik van de volgende producten:

- allesreiniger en bleekmiddelen;
- pannensponsjes die niet geschikt zijn voor anti-aanbakpannen;
- pannensponsjes van staalwol;
- vlekkenverwijderaars voor bad/ wastafel.

Als de kookplaat erg vuil is geworden, adviseren wij u een geschikt reinigingsmiddel te gebruiken.



⚠ **Laat geen zure of alkalische stoffen (bijv. azijn, zout, citroensap enz...) op de kookplaat liggen.**

Vonkontsteking

De vonkontsteking, bestaand uit een elektrode gevat in een keramisch omhulsel (afb.1 - **C**), moet vrij worden gehouden van voedselresten en vocht, omdat anders de ontsteking niet functioneert. Controleer of de branderring poorten schoon zijn.

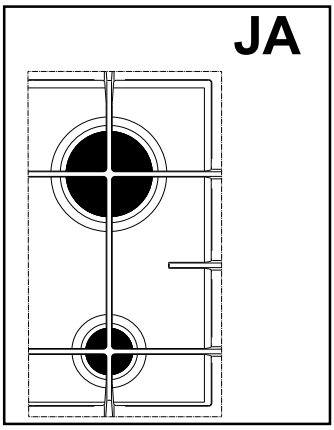
Pannendragers

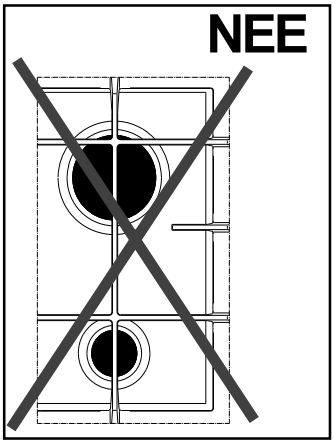
De pannendragers kunnen van de kookplaat verwijderd worden zodat ze beter kunnen worden schoongemaakt.

⚠ De pannensteunen **mogen niet** in de vaatwasser worden afgewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.

De geëmailleerde roosters kunnen met warm zeepsop worden gereinigd.
Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze heeft afgewassen.

Voor een juiste werking van de branders moet u ervoor zorgen dat de pannendragers met de concentrische spaken op de brander staan, zoals afgebeeld in figuur.





Periodiek onderhoud

Laat af en toe door een erkend installateur of ELECTROLUX SERVICE controleren of de gasslang en/of gasaansluiting nog in een goede staat verkeren.

Technische gegevens

Afmetingen :

Inbouwopening

Breedte 560 mm
Diepte 480 mm

Kookplaat

Breedte 744 mm
Diepte 510 mm

Vermogen gasbranders

Wokbrander	4,0 kW
Sterkbrander	3,0 kW
Normaalbrander	2,0 kW
Sudderbrander	1,0 kW

Aansluiting aan	230 V ~ 50 Hz
Categorie	II2L3B/P
Voeding gas	Aardgas G25 (2L) 25 mbar
Koppeling gas	G 1/2"
Apparaat klasse	3

Inspuitstukken

TYPE BRANDER	MAXIMALE WARMTE-AFGIFTE kW	MINIMALE WARMTE-AFGIFTE kW	MAXIMALE WARMTE-AFGIFTE			
			aardgas 25 mbar		flessengas 30 mbar	
			sproeiers 1/100 mm	verbruik m^3/h	sproeiers 1/100 mm	g/h - G30
Sudderbrander	1,0	0,33	071	0,111	50	73
Normaalbrander	2,0	0,45	100	0,221	71	145
Sterkbrander	aardgas 3,0 flessengas 2,8	0,75	125	0,332	86	204
Wokbrander	4,0	1,20	147	0,443	98	291

Diameters bypass afregelschroeven

Brander	Ø Bypass 1/100 mm.
Sudderbrander	28
Normaalbrander	32
Sterkbrander	42
Wokbrander	56

Aanwijzingen voor de installateur

De installatie en de aansluiting dienen door een erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens de hem bekende voorschriften en eventuele voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf.

De aansluiting dient van een GIVEG-goedgekeurde aansluitgaskraan met koppeling te worden voorzien.

Het vervangen van elektrische bekabeling mag alleen gebeuren door het technische service center of door personeel met gelijke kundigheid, overeenkomstig met de huidige bepalingen.

⚠ **De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel of, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet zijn getroffen.**

Gasaansluiting

⚠ **Attentie**

Bij het gebruik van het apparaat wordt er bij de verbranding van aardgas zuurstof onttrokken aan de lucht. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

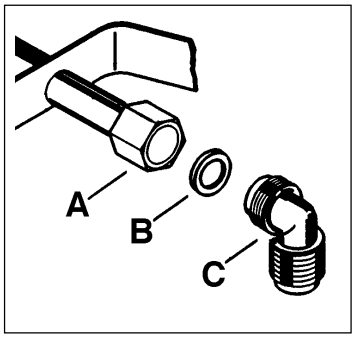
De aansluiting moet volgens NEN 1078 gemaakt worden.

De kookplaat is vanuit de fabriek gemaakt en ingesteld voor de gassoort zoals aangegeven op het typeplaatje.

Overtuig u ervan dat deze gegevens overeenkomen met de geleverde gassoort in de woning.

Een haakse fitting met 1/2" wartel A (NEN 3258) en ringetje worden meegeleverd (afb. 2).

Schroef de onderdelen eerst losjes in elkaar, bepaal de juiste richting en draai de wartel daarna stevig vast. Indien de koppeling van de gasslang niet past op de schroefdraad van de meegeleverde haakse fitting, gebruik dan de met de kookplaat meegeleverde adapter.



afb. 2

A) Aansluitpijp met wartel
B) Ringetje
C) Haakse fitting

⚠ **WAARSCHUWING**

Controleren of alle verbindingen naar het apparaat
goed gasdicht zijn, dient te geschieden met zeep-oplossing, nooit met een vlam.

Ombouw naar vloeibaar gas

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Het ingestelde type gas is aangegeven op een sticker naast de gasaansluiting. Bij ombouw moet de sticker worden vervangen.

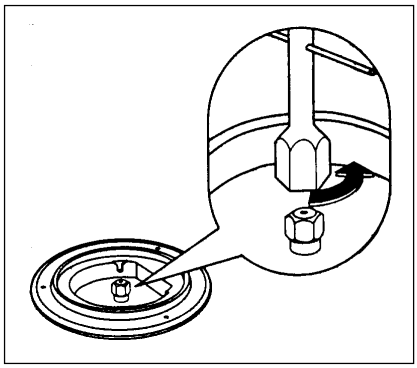
Het ombouwen van gasinstallaties mag alleen door een erkend installateur uitgevoerd worden.

Vóór het ombouwen moet het apparaat worden losgekoppeld van gas- en stroomvoorziening: draai de gaskraan dicht en schakel de zekeringen in de huisinstallatie uit.

Vervangen van de sproeiers

1) Verwijder de roosters.
2) Neem het bovenste gedeelte en de gasontstekers.
3) Met een steeksleutel van 7 (afb.3) schroeft U de gassproeiers los en neemt U ze weg, om ze te vervangen door diegene die overeenstemmen met het type gas (zie tabel «Inspuitstukken»).
4) Hermonteer de delen door dezelfde handelingen te volgen, in tegengestelde zin.
5) Vervang het indentificatieplaatje (geplaatst vlakbij de gastoevoerpijp) door het plaatje dat oveneenstemt met het nieuwe gastype. Dit identificatieplaatje vindt u in de verpakking van het inspuitstuk meegeleverd met het toestel.

Indien de gasdruk verschillend is (of variabel) van dewelke voorzien, is het noodzakelijk een gepaste drukregelaar te plaatsen op de inlaattube, conform aan de normen.



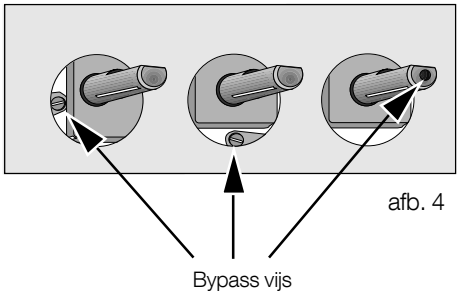
afb. 3

Regeling gaspitten

1) Ontsteek de brander.
2) Breng de toets op de positie van de kleinste vlam.
3) Verwijder de toets.
4) Regel de bypass vijs met een dunne schroevendraaier (afb.4).

   In geval van transformatie van aardgas noor flessengas, het by-pass schroofje van de kranen goed vastschroeven.

   In geval van transformatie van flessengas noor aardgas, het by-pass schroefje ongeveer 1/4 draai losschroeven, totdat men een kleine regelmatige vlam verkrijgt (voor de **wokbrander** draait u de by-pass schroef 1/2 draai los).
5) Controleer tenslotte of er geen uitdovingen van de gaspit zijn door snel de toets van de maximale stand op de minimum stand te draaien.



afb. 4

Elektrische aansluiting

- De aansluiting moet volgens NEN 1010 en eventuele speciale voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf worden uitgevoerd.
- Het apparaat wordt stekkerklaar geleverd. Het aansluitsnoer moet worden aangesloten op een geaarde wandcontactdoos (230 V~50 Hz). Deze wandcontactdoos moet overeenkomstig de voorschriften geïnstalleerd zijn.
- Controleer of de zekeringen en de huisinstallatie de belasting van het apparaat kunnen verdragen (zie typeplaatje).
- Het stopcontact moet geaard zijn.
- Het stopcontact of de meerpolige schakelaar moeten makkelijk toegankelijk zijn.
- Als u het apparaat direct aan het net aansluit, moet tussen net en apparaat een meerpolige schakelaar worden aangebracht die tussen de contacten een opening van minimaal 3 mm heeft. De aardleiding mag nooit worden onderbroken (geel/groene draad).
- Het aansluitsnoer moet zodanig worden geïnstalleerd dat het niet heter kan worden dan 90°C.

De gaskookplaat is voorzien van een 3-aderig aansluitsnoer met randaardestekker. De netspanning moet 230 V~ 50Hz zijn.

Vervangen van het aansluitsnoer

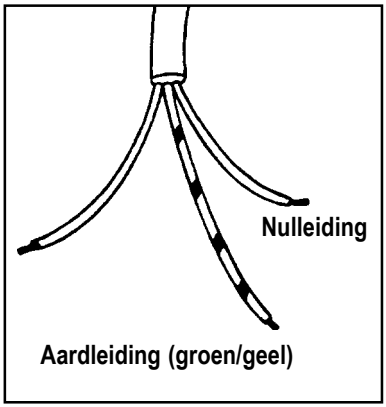
⚠ **Het vervangen van elektrische bekabeling mag alleen gebeuren door het technische service center of door personeel met gelijke kundigheid, overeenkomstig met de huidige bepalingen.**

Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.

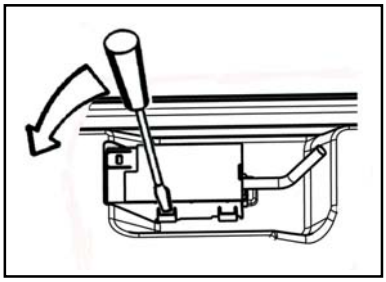
Voor het vervangen van het snoer mag alleen type H05V2V2-F T9 worden gebruikt, aangepast aan temperatuur en belasting.

Bovendien moet de groen/gele aardleiding zo'n 2 cm langer zijn dan de faseleiding en de nulleiding (afb. 5).

Om de klep van het klemmenbord te openen gaat u te werk als in afb. 6.



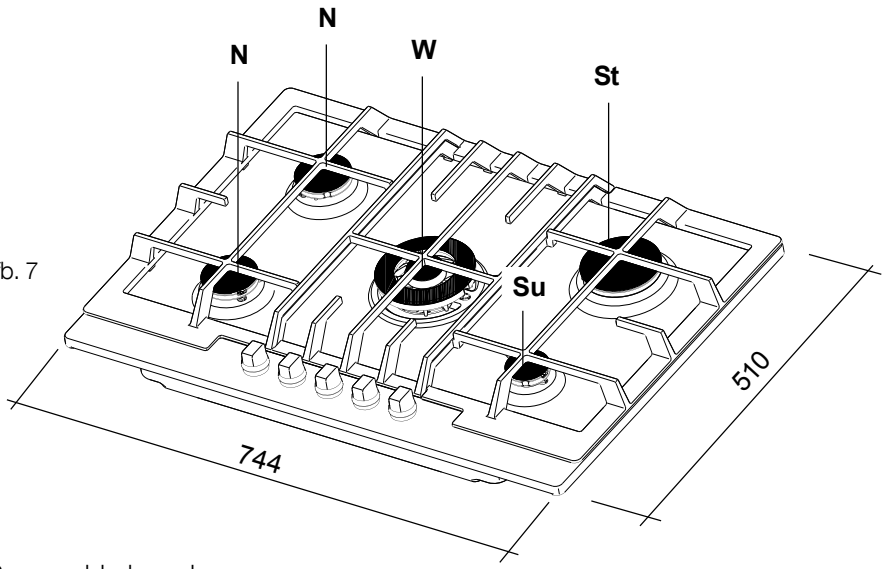
afb. 5



afb. 6

Inbouw en montage

afb. 7



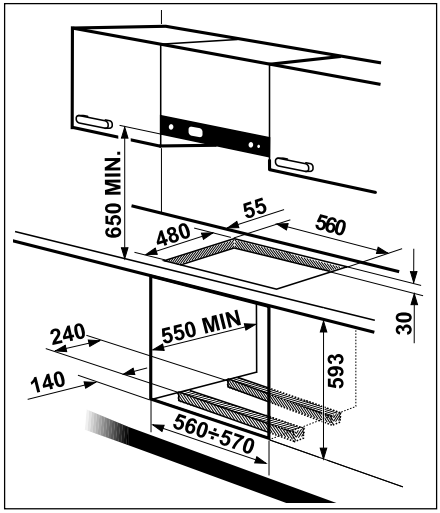
Su = sudderbrander
St = sterkbrander
W = wokbrander
N = normaalbrander

Afmentigen in millimeters

Inbouw in en bevestiging in het werkblad

Deze kookplateaus zijn bestemd om te worden ingebouwd in keukenmeubelen met een diepte tussen 500 en 600 mm en angepaste kenmerken.
De afmetingen van de kookplaat zijn aangegeven in figuur 7.
De kookplaat kan gemonteerd worden in een werkblad met uitsnijmaten zoals aangegeven in figuur 8.
De afstand tussen achterkant van de uitsnijmaat en de keukenwand of achterzijde van het werkblad moet minimaal 55 mm. zijn. De afstand tussen de zijkant en een wand, links of rechts moet minimaal 150 mm zijn.

afb. 8

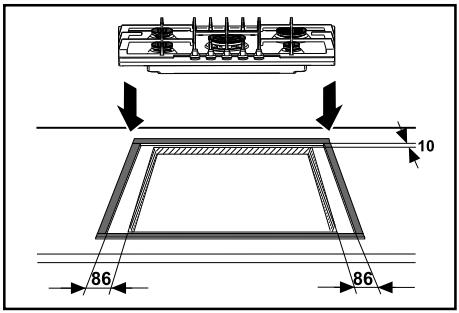


☞ De bevestiging van de kookplaat in het werkblad dient als volgt te worden uitgevoerd:

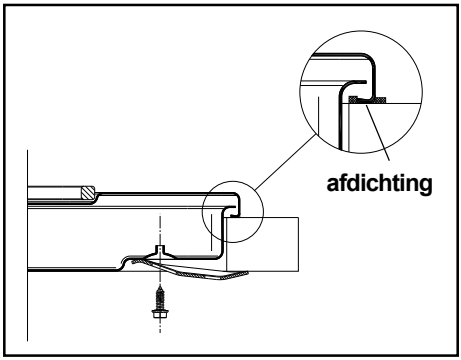
1) plaats de bijgeleverde afdichting op de rand van de voorkant van de uitsnede op 86 millimeter van de zijkanten en op 10 mm van de achterkant, waarbij u erop let dat de uiteinden elkaar raken zonder elkaar te overlappen (afb. 9);
2) plaats de kookplaat goed in het midden van de opening in het werkblad;
3) bevestig de kookplaat met de bijgeleverde bevestigingsklemmen, die u kunt vinden in de zak met accessoires (afb. 10).

   Het aandraaien van de schroeven is voldoende om de afdichting te laten hechten, het teveel aan afdichtingsmateriaal kan makkelijk worden verwijderd.

De rand van de kookplaat zorgt voor een dubbele afdichting die een absolute garantie biedt tegen het binnendringen van vloeistoffen.



afb. 9



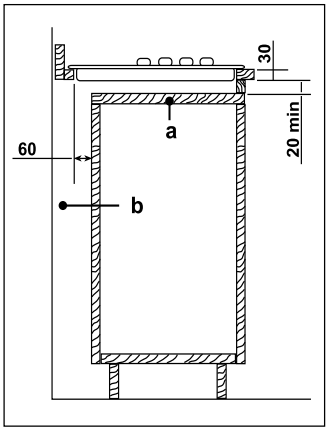
afb. 10

Inbouwmogelijkheden

Op een keukenmeubel met deur

Zorg er altijd voor, dat de onderzijde van de kookplaat minimaal 20 mm verwijderd is van onderliggende kastdelen of voorwerpen.

Een aanbevolen oplossing ziet u in afb. 11. Het paneel onder de kookplaat moet eenvoudig kunnen worden verwijderd, zodat bij evt. reparatie de kookplaat kan worden losgekoppeld.



afb. 11

a) Afneembare plaat
b) Eventuele ruimte voor de aansluiting

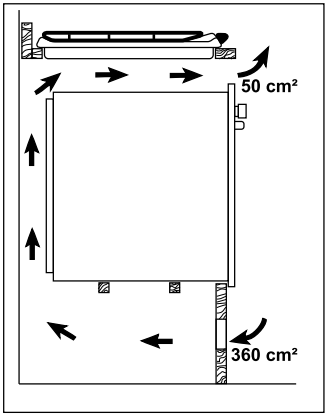
Boven een oven

Voor de inbouwopeningen, zie afb. 8.

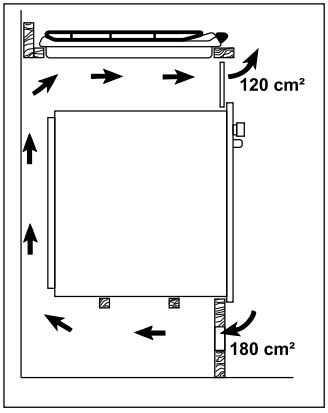
Er zijn twee ventilatie-openingen vereist. De afbeeldingen 12 en 13 tonen twee mogelijke oplossingen.

De elektrische aansluitingen voor de oven en de kookplaat moeten toegankelijk blijven en afzonderlijk gelegd worden.

Zorg ervoor dat de onderzijde van een bovenkast altijd minimaal 650 mm verwijderd is van de kookplaat (afb. 8).



afb. 12



afb. 13

Service en originele onderdelen

Deze machine is voor het verlaten van de fabriek getest en bestudeerd door experts en specialisten, om u het beste resultaat te geven.

Eventuele reparatiewerkzaamheden moeten met de grootste zorg en attentie gedaan worden.

Daarom adviseren wij dat in het geval van problemen u contact opneemt met de dichtsbijzijnde Service Centre en opgave doet van de aard van het probleem, het model (**Mod.**), het produktnummer (**Prod.No.**) en het serienummer (**Ser.No**) aangegeven op het typeplaatje in de inspuitset.

Originele onderdelen, goedgekeurd door de fabrikant en met dit symbool zijn alleen verkrijgbaar bij ons Service Centre en erkende onderdelen winkels.

www.electrolux.com

www.zanussi.nl

39713-5801 07/09 R.A