User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCG510K1WA

NL Gebruiksaanwijzing
Fornuis

BE LU

ZANUSSI

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.zanussi.com/support

⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE PERSONEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat .
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Verwijder eventuele resten van het deksel voordat u het opent. Laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- 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:

BE LU

INSTALLATIE

WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- 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.

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 gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Volg de vereisten voor voldoende ventilatie.

GEBRUIK

WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel en brandwonden.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.

WAARSCHUWING! Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Bewaar geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat het kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen of pannen op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Zorg voor goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is.
- Gebruik alleen stabiele pannen met de juiste vorm en diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Gebruik alleen de accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Installeer geen vlamverdeler op de brander.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie oproepen, bijvoorbeeld het openen van een raam of een effectievere ventilatie, bijvoorbeeld het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

DEKSEL

- De specificatie van de deksel mag niet worden veranderd.
- Maak de deksel regelmatig schoon.
- Open de deksel niet als er is geknoeid op het oppervlak.
- Schakel alle branders uit voordat u de deksel sluit.
- Sluit het deksel niet tot de kookplaat en de oven volledig zijn afgekoeld.
- Glazen deksels kunnen breken als ze warm worden (indien van toepassing).



SERVICE

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

VERWIJDERING

WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.
- Maak de externe gasleidingen plat.

MONTAGE

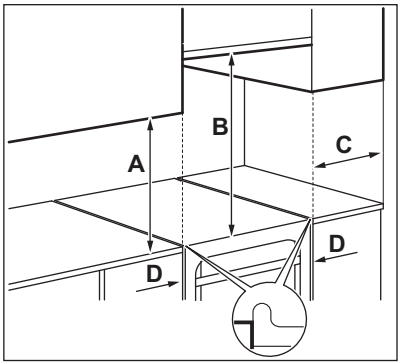
WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

LOCATIE VAN HET APPARAAT

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.

Houd een afstand van ongeveer 1 cm tussen het apparaat en de achterwand zodat de deksel open kan.

Zie voor minimale afstanden de tabel.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
Hoogte	855
Breedte	500
Diepte	600

OVERIGE TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaatcategorie:	I2H, II2E+3+
Origineel gas:	G20 (2H) 20 mbar
Gasvervanging:	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

BYPASS-DIAMETERS

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Sudderbrander	29
Semi-snel	32
Snel	42
Oven	44

GASBRANDERS VOOR AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INJECTORMARKERING 1/100 mm
Snel	2.9	0.80	119
Semi-snel	1.85	0.43	96
Sudderbrander	0.95	0.35	70
Oven	2.1	0.90	104 o

GASBRANDERS VOOR LPG G30 28-30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INJECTORMARKERING 1/100 mm	NOMINAAL GASDEBIET g/u
Snel	3.0	0.72	88	218
Semi-snel	1.9	0.43	71	138
Sudderbrander	0.95	0.35	50	69
Oven	2.1	0.90	71	153

GASBRANDERS VOOR LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INJECTORMARKERING 1/100 mm	NOMINAAL GASDEBIET g/u
Snel	2.8	0.72	88	200
Semi-snel	1.8	0.43	71	129
Sudderbrander	0.9	0.35	50	64
Oven	2.1	0.9	71	150

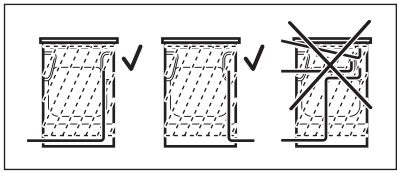
GASAANSLUITING

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

Gebruik vaste aansluitingen of een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden.

De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.

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 G 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



WAARSCHUWING! De gasleiding mag het deel van het apparaat niet raken zoals getoond in de afbeelding.

FLEXIBELE NIET-METALEN LEIDINGEN

Als u gemakkelijk toegang heeft tot de aansluiting, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet stevig bevestigd zijn door klemmen.

Gebruik bij de installatie altijd de pijphouder en de pakking. De flexibele leiding kan worden toegepast als:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30 °C;
- deze niet langer is dan 1500 mm;
- er geen vernauwing overal is,
- niet gedraaid of vastgedraaid is,
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken,
- de condities kunnen gemakkelijk worden gecontroleerd.

Zorg er bij het controleren van de flexibele leiding voor dat:

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

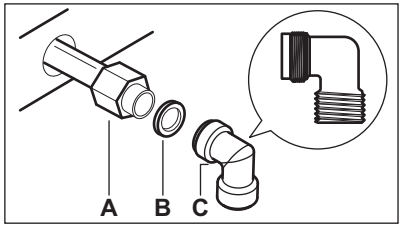
AANPASSING AAN VERSCHILLENDE TYPES GAS

Alleen bevoegde personen mogen de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

Als het apparaat is ingesteld voor aardgas, dan kunt u dit met de geschikte injectors wijzigen naar vloeibaar gas.
De hoeveelheid gas wordt aangepast.

WAARSCHUWING! Voordat u de injectors vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Laat het apparaat afkoelen. U kunt letsel oplopen.

Het apparaat is ingesteld op standaardgas. Om de instelling te wijzigen moet u altijd de afdichtpakking gebruiken.

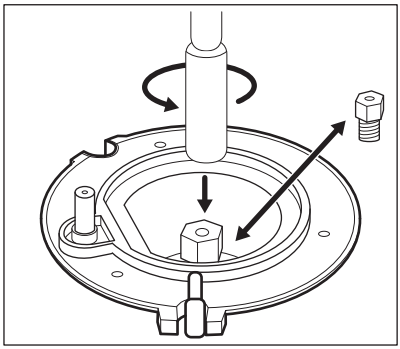


A. Uiteinde van as met moer
B. Pakking
C. Elleboog (indien nodig)

VERVANGING VAN DE SPROEIERS VAN DE KOOKPLAAT

Vervang de inspuiters als je het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de inspuiters met een dopsleutel 7.
4. Vervang de inspuiters door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt.



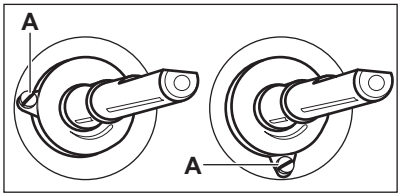
5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer.

Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de druk van de gastoevoer niet constant is of anders is dan de benodigde druk, installeer dan een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding.

AANPASSEN VAN DE MINIMALE GASSTAND OP DE FORNUISBRANDER

1. Verwijder de knop voor de kookplaat. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
2. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier. Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

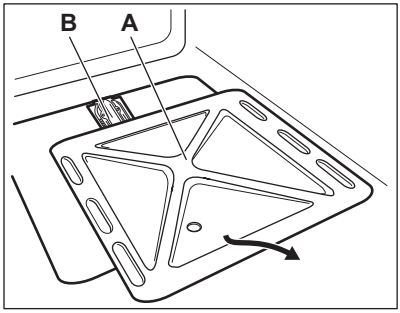
1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

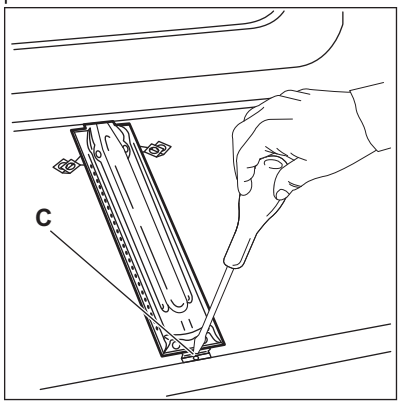
1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
4. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
5. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
6. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
7. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

VERVANGEN VAN OVENSPUITMONDEN

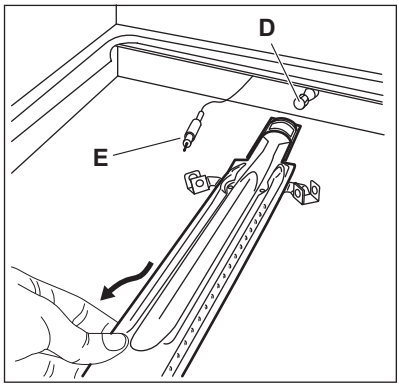
1. Verwijder de onderste plaat in de binnenkant van de oven A om toegang te krijgen tot de ovenbrander B.



2. Maak schroef C los die de brander op zijn plaats houdt.



3. Verplaats voorzichtig de brander van de injectorsteun D.



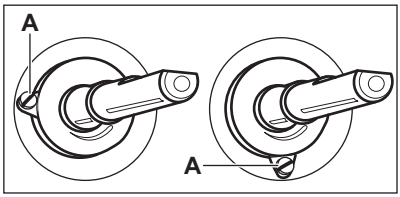
4. Schuif deze naar de linkerzijde. Zorg ervoor dat de brandermof op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de draad van de thermokoppelgeleider E.
5. Maak de branderinjector D los met een sleutel van 7 mm en vervangen door een nieuwe.

Monteer de brander door de stappen in omgekeerde volgorde te volgen.

Vervang het label dat het type gas vermeldt - in de buurt van de gastoevoer - door een label dat het nieuwe type gas vermeldt.

AANPASSEN VAN DE MINIMALE GASSTAND OP DE OVENBRANDER

1. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
2. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier.
   Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

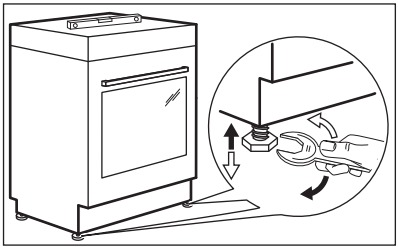
1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de ovenfuncties terug.
3. Steek de brander aan.
   Raadpleeg het hoofdstuk 'Oven - Dagelijks gebruik'.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een laagste stand.
5. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties weer.
6. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
7. Plaats de knop voor de ovenfuncties terug.
8. Stel de maximale gasstand in van de knop van de ovenfuncties en laat de oven tenminste 10 minuten opwarmen.
9. Draai de knop voor de ovenfuncties snel van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn. Stel de ovenbrander opnieuw in als de vlam dooft.

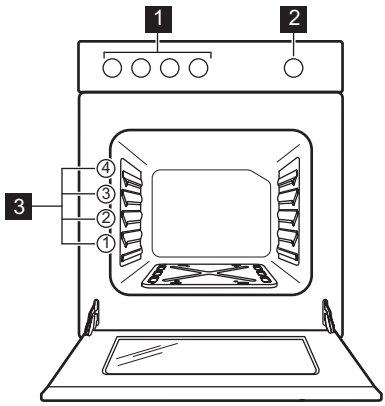
HET APPARAAT WATERPAS ZETTEN



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

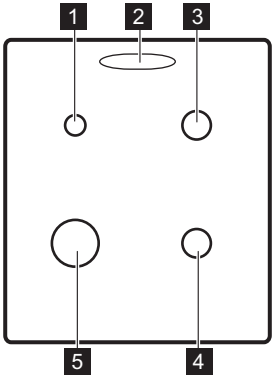
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



1. Knoppen voor de kookplaat
2. Knop voor verwarmingsfuncties
3. Inzetniveaus

INDELING KOOKOPPERVLAK



1. Hulpbrander
2. Stoomuitlaat - nummer en positie afhankelijk van het model
3. Medium brander
4. Medium brander
5. Snelle brander

ACCESSOIRES

- **Bakrooster**
  Voor pannen, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
  Voor cakes en koekjes.
- **Opbergcompartiment**
  Het opbergcompartiment bevindt zich onder de ovenruimte. Til om het compartiment te gebruiken de onderste voordeur omhoog en trek het omlaag.

WAARSCHUWING! Het opslagcompartiment kan heet worden als het apparaat in werking is.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

EERSTE REINIGING

Verwijder alle onderdelen van de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires terug in de beginstand.

VOORVERWARMEN

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de ovenfunctieknop in op de maximale gasstand .

Raadpleeg het hoofdstuk 'Oven - Dagelijks gebruik'.

2. Laat het apparaat ongeveer 20 minuten werken.

WAARSCHUWING! Accessoires kunnen heter worden dan normaal.

Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Laat de oven afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en reinig daarmee de binnenkant van de oven.

KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

ONTSTEKING VAN DE FORNUISBRANDER

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.

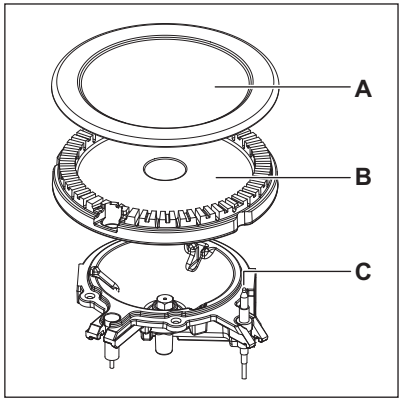
1. Breng de vlam bij de brander.
2. Draai de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand en druk de knop in.
3. Houd de knop voor de kookplaat ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
4. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

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

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

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

BRANDEROVERZICHT



A. Branderkap
B. Branderkroon
C. Thermokoppel

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

KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

PANNEN

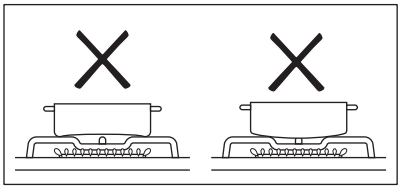
WAARSCHUWING! Plaats één pan niet op twee branders.

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

LET OP! Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.

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

WAARSCHUWING! Gebruik geen pannen met een op rim gebaseerde of op convexe basis gevormde bodem op de kookplaat, aangezien er een hoog risico op overdraaien bestaat.



DIAMETERS VAN KOOKGEREI

WAARSCHUWING! Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de branders.

Brander	Diameter van het kookgerei (mm)
Extra brander	120 - 180
Medium brander	140 - 220/240[1)]
Snelle brander	160 - 220/260[1)]

1) Als er maar één pan op de kookplaat wordt gebruikt.

KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

ALGEMENE INFORMATIE

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was de onderdelen van roestvrij staal met water en droog ze vervolgens af met een zachte doek.

DE KOOKPLAAT SCHOONMAKEN

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. 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, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

PANDRAGERS

De pandragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.

Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

2. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pandragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
4. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, zorgt u ervoor dat de armen van de pandragers zijn uitgelijnd met het midden van de brander.

PERIODIEK ONDERHOUD

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

OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

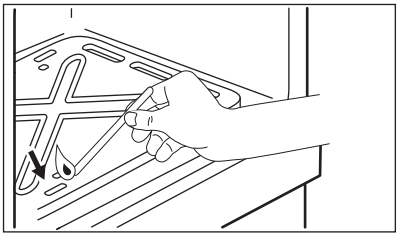
OVENFUNCTIES

Ovenfunctie		Toepassing
●	Uit-stand	De oven is uit.
	Maximale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - de hoogste instelling.
	Pizza-instelling	Voor het maken van pizza.
	Minimale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - laagste instelling.

HANDMATIGE ONTSTEKING VAN DE OVENGASBRANDER

Veiligheidsinrichting oven: De gasoven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



3. Druk tegelijkertijd op de knop voor de ovenfuncties en draai de knop linksom naar de maximale gasstand.
4. Houd als het vlammetje gaat branden de knop voor de ovenfuncties maximaal 15 seconden ingedrukt bij de maximale gasstand of laat het thermokoppel opwarmen.

Houd de knop voor de ovenfuncties niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de ovenbrander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten, naar de uitstand draaien, de ovendeur openen en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken.

NA HET ONTSTEKEN VAN DE GASBRANDER VAN DE OVEN

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los.
2. Sluit u de ovendeur.
3. Draai de knop voor de ovenfuncties om de gewenste stand in te stellen.

Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.

DE OVENBRANDER UITSCHAKELEN

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

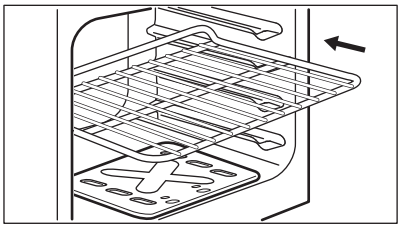
OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

ACCESSOIRES PLAATSEN

Bakrooster

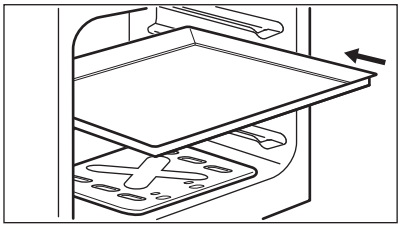
Het rooster heeft een speciale vorm aan de achterkant die helpt bij de warmtecirculatie.



Plaats het schap op de juiste rekstand. Zorg ervoor dat de achterwand van de oven niet raakt.

plaat:

Duw de bakplaat niet helemaal naar de achterwand van de ovenruimte. Dit voorkomt dat de warmte rond de plaat circuleert. Het voedsel kan verbrand worden, vooral aan de achterkant van de plaat.



Plaats de bakplaat of braadpan op de rekstand. Zorg ervoor dat de achterwand van de oven niet raakt.

OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

ALGEMENE INFORMATIE

Het apparaat heeft vier rekstanden. Tel de rekstanden vanaf de bodem van het apparaat.

Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.

Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

BAKKEN

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

VOOR DE BEREIDING VAN GEBAK

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

VOOR DE BEREIDING VAN VLEES EN VIS

Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

BEREIDINGSTIJDEN

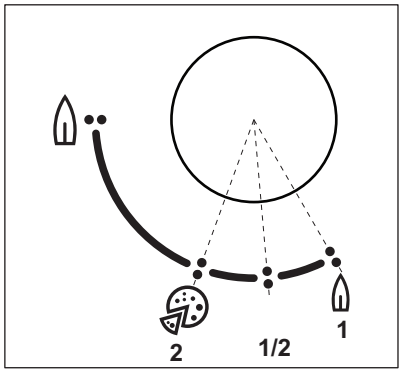
De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Verwarm de lege oven altijd voor op de temperatuur die nodig is voor het voedsel gedurende 15 minuten voor het koken.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

BEREIDINGSTABEL

Draai de knop voor de oven in de juiste positie om de gewenste temperatuur in te stellen.



Gerecht	Knop-stand	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte	Accessoires
Bakken in plaat				
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	1/2	25 - 35	4	bakplaat
Kwarktaart	1/2	65 - 75	4	bakplaat
Boerenbrood	1/2	80 - 100	3	bakplaat
Vlaaibrood	2	10 - 15	3	bakplaat
Zweedse broodjes	2	15 - 25	4	bakplaat
Platte taart	1/2	25 - 40	3	bakplaat
Pannenkoek	1/2	40 - 55	4	bakplaat
Kruimeltaart	2	30 - 45	3	bakplaat

Gerecht	Knop-stand	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte	Accessoires
Botercake	1/2	30 - 35	3	bakplaat
Zwitserse appelflan	2	50 - 60	3	bakplaat
Gevulde gistcake	1/2	35 - 45	3	bakplaat
Biscuitgebak	1/2	30 - 35	3	bakplaat
Koffiebroodjes met appel en gist	1/2	40 - 50	3	bakplaat
Petit Choux	1/2	25 - 35	3	bakplaat
Meringue	1	40 - 50	4	bakplaat
Bakken in een bakblik				
Zandgebak	1/2	55 - 65	3	1 rond blik (diameter: 18 cm) op rooster
Rijke vruchtencake	1/2	95 - 105	3	1 rond blik (diameter: 23 cm) op rooster
Victoriataart met jamvulling	1/2	30 - 40	4	2 sandwichblikken op rooster
Kerstkrans	1/2	60 - 70	3	1 rond blik (diameter: 28 cm) op rooster
Roemeense biscuittaart	1/2	40- 50	3	2 rechthoekige blikken (30x12 cm) op rooster
Roemeense biscuittaart - traditioneel	1/2	65 - 75	3	2 rechthoekige blikken (30x12 cm) op rooster
Pizza				
Pizza	2	30 - 40	3	bakplaat
Quiche Lorraine	2	35 - 45	4	1 rond blik (diameter: 27 cm) op rooster
Gerecht				
Lasagne	2	35 - 45	3	1 vierkante Pyrex-bakplaat (21 cm) op rooster
Aardappelgratin	2	50 - 60	3	bakplaat
Vlees				
Forel	2	30 - 40	3	rooster en bakplaat op niveau 2
Kip	2	55 - 65	3	rooster en bakplaat op niveau 1
Geroosterd varkensvlees	2	70 - 80	3	bakplaat
Halve kip	2	50 - 60	3	rooster en bakplaat op niveau 2

AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Gerecht	Knop-stand	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte	Accessoires
Kleine cake	1/2	25 - 35	4	bakplaat
Biscuittaart zonder vet	1/2	35 - 45	4	1 rond blik (diameter: 26 cm) op rooster
Appeltaart	1/2	70 - 80	4	2 ronde blikken (diameter: 20 cm) op rooster
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	1	35 - 45	4	bakplaat

PIZZA HETELUCHT

Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de Pizza-stand te draaien.

OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

OPMERKINGEN OVER DE REINIGING

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetaccumulatie of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.

Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen..

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

OVENS VAN ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

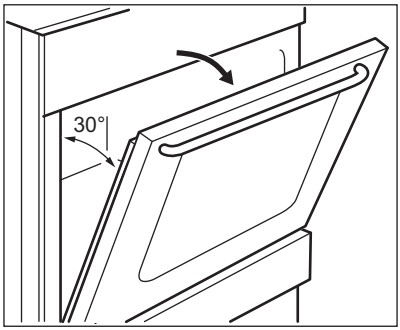
DE GLASPLATEN VAN DE OVEN VERWIJDEREN EN INSTALLEREN

Je kunt de interne glasplaten verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

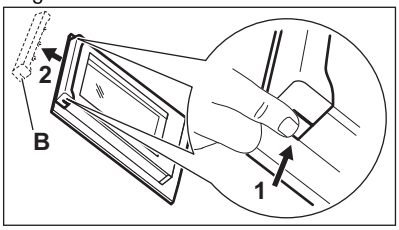
WAARSCHUWING! Houd de ovendeur enigszins open tijdens het reinigingsproces. Als je de deur helemaal opent kan deze per ongeluk dichtgaan, met mogelijke schade tot gevolg.

WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat niet zonder de glasplaten.

1. Open de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 30° staat. De deur staat op zichzelf als hij iets open staat.



2. Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



3. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

WAARSCHUWING! Als je de glasplaten verwijdert, probeert de ovendeur te sluiten.

4. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.

5. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als de reiniging voltooid is, plaats je de glasplaten en de ovendeur terug. Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

LET OP! Zorg ervoor dat je de interne glasplaat in de juiste zittingen plaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAT TE DOEN ALS...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlamring is ongelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met voedselresten.	Zorg ervoor dat de injector niet geblokkeerd is en dat de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
Het apparaat maakt geluiden.		Sommige metalen onderdelen van het apparaat vergroten en sluiten af wanneer ze opwarmen of afkoelen. De geluiden zijn normaal.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan in sommige delen van de brander oranje of geel lijken. Dit is normaal.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Ontsteek de ovenbrander.
	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
Stoom en condens slaan neer op het eten en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het duurt te lang om de gerechten te bereiden of ze koken te snel.	De kamertemperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.

SERVICEGEGEVENS

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTINFORMATIE VOOR KOOKPLAAT VOLGENS EU-RICHTLIJN 66/2014

Modelnummer	ZCG510K1WA	
Type kookplaat	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal gasbranders	4	
Energie-efficiëntie per gasbrander (EE gas burner)	Linksachter - Sudderbrander	niet van toepassing
	Rechtsachter - Semi-snel	55,3%
	Rechtsvoor - Semi-snel	55,3%
	Linksvoor - Snel	55,5%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat (EE gas hob)		55,4%

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas aanbranden - Deel 2-1 : Rationeel energieverbruik - Algemeen

KOOKPLAAT - ENERGIEBESPARING

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zorg er voor gebruik voor dat de branders en pannendragers goed worden geplaatst.
- De bodem van het kookgerei moet de juiste diameter hebben voor de brandermaat.
- Zet het kookgerei meteen op de brander en in het midden.
- 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.

OVEN - ENERGIEBESPARING

Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP

CE

867365500-A-132021