

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

Gebruiksaanwijzing

USER MANUAL

Fornuis

ZCG210K1WA

LU

BE

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.....	2	Oven - Dagelijks gebruik.....	9
Veiligheidsvoorschriften.....	3	Oven - Gebruik van de accessoires.....	10
Beschrijving van het product.....	5	Oven - Aanwijzingen en tips.....	11
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.....	6	Oven - Onderhoud en reiniging.....	13
Kookplaat - Dagelijks gebruik.....	7	Probleemoplossing.....	15
Kookplaat - Aanwijzingen en tips.....	8	Montage.....	16
Kookplaat - Onderhoud en reiniging.....	8	Energiezuinigheid.....	21

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- 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, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Verwijder spillage van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: LU BE

Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijpanelen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- 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. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend 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.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.



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 items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.

- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- 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.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- 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 vlamverdelers op de brander.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

Onderhoud en reiniging



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 de erkende servicedienst.

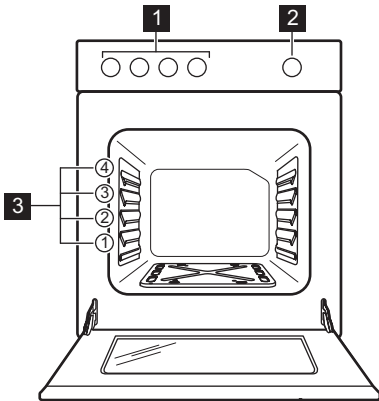
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst 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).

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Toetsen voor de kookplaat
- 2** Knop voor de ovenfuncties
- 3** Roosterhoogtes



Verwijdering



WAARSCHUWING!

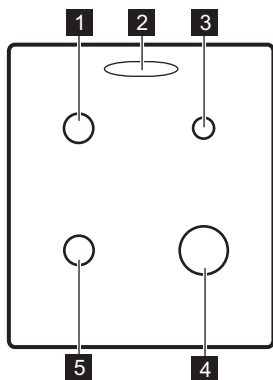
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.
- Maak de externe gasleidingen plat.

Servicedienst

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

Indeling kookplaat



- 1 Normale brander
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
- 3 Sudderbrander
- 4 Snelle brander
- 5 Normale brander

Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Opslagruimte**
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade. Om het compartiment te

gebruiken, tilt u de onderste voordeur omhoog en trek u de deur vervolgens omlaag.



WAARSCHUWING!

Het bewaarcompartiment kan heet worden als het apparaat aan is.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle onderdelen van het apparaat.




Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Zet de accessoires terug in de binstand.

Voorverwarmen

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

1. Stel de ovenfunctieknoop in op de maximale gasstand . Raadpleeg het hoofdstuk 'Oven - Dagelijks gebruik'.
2. Laat het apparaat ongeveer een uur 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.

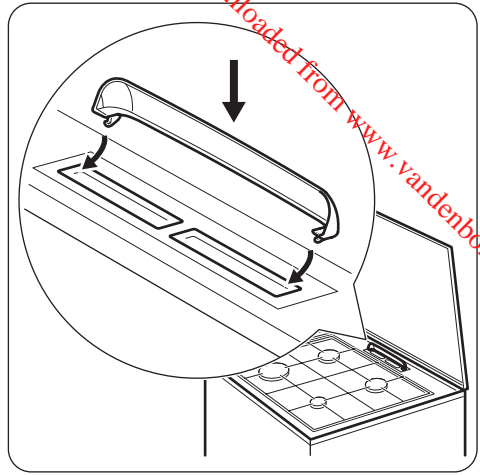
De afdekking van de stoomuitgang installeren

Uitsluitend voor bepaalde modellen. Alleen van toepassing op kookplaatmodellen met een witte deksel.

De hete lucht die uit de stoomuitgang komt, kan verkleuring van de witte kookplaatdeksel veroorzaken. Dit deel wordt geel. Installeer om

dit te voorkomen de afdekking van de stoomuitgang.

1. Plaats de haken van de afdekking onder de voorrand van de stoomuitgangsgaten.
2. Druk de achterrand omlaag om de afdekking te vergrendelen.



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.

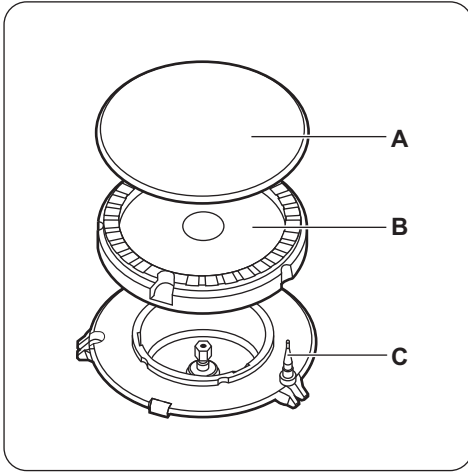


Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en het branderdekseel goed op hun plaats zitten.



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) Branderdeksel
- B) Branderkroon
- C) Thermokoppeling

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.

Kookgerei



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 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.

Diameter van de pannen



WAARSCHUWING!

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

Brander	Diameter van de pannen (mm)
Snelle brander	160 - 220
Normale brander	140 - 220
Sudderbrander	120 - 180

Kookplaat - Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie


- Reinig de kookplaat na elk gebruik.

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


De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen.
- **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 afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

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.

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.

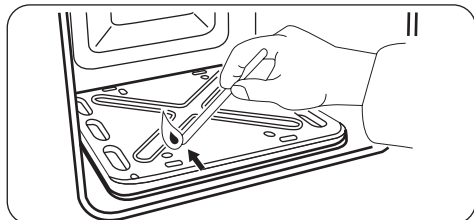
Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Maximale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - hoogste stand.
 Pizzastand	Pizza maken.
 Minimale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - laagste stand.

Handmatige ontsteking van de ovengasbrander

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

1. Open de oven deur.
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.

i 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 oven deur 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.

Oven - Gebruik van de accessoires

! **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

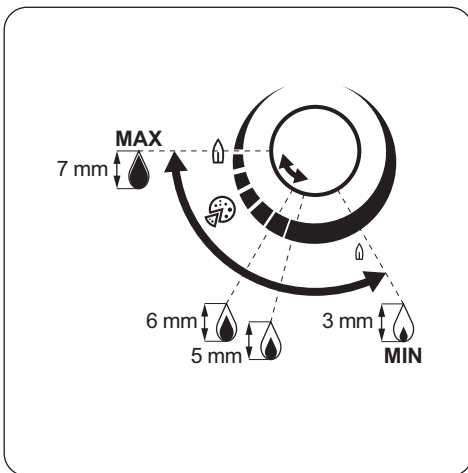
De accessoires plaatsen

Bakrooster:

2. Sluit u de oven deur.
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.

Het gebruiken van de ovengasknop

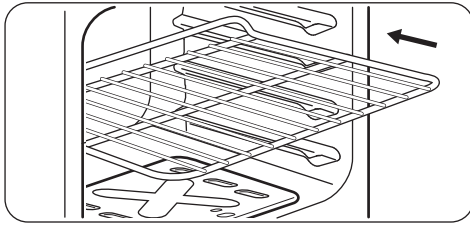
Draai de ovenknop voor de lengte van de gewenste vlam naar één van de vlamposities.



De ovenbrander uitschakelen

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

i Het rooster heeft een speciale vorm aan de achterkant waardoor de warmtecirculatie wordt bevorderd.

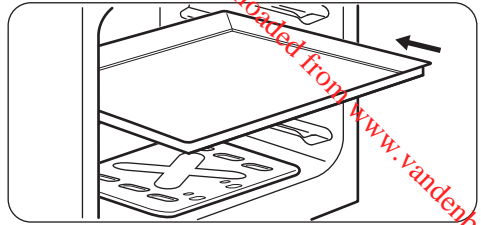


Plaats het rooster in de roosterstand. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

Plaat:



Duw de bakplaat niet helemaal tot de achterwand van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.



Plaats het blik of de diepe plaat op het ovenniveau. Zorg ervoor dat het 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 inzetniveaus. Tel de inzetniveaus 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

- Uw oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Voor de bereiding van gebak

- De oven deur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- 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.

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

Gerecht	Aantal	Vlam- lengte (mm) 1)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te	Accessoires
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten ²⁾	250	3 - 4	20 - 25	3	bakblik
Platte taart ³⁾	1000	5	30 - 35	3	bakblik
Koffiebroodjes met appel en gist ³⁾	2000	6	40 - 50	3	bakblik
Appeltaart ³⁾	1200 + 1200	6	60 - 70	3	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm)
Kleine cakes ³⁾	500	5	25 - 35	3	bakblik
Biscuittaart zonder vet ³⁾	350	5	30 - 40	3	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1500	5	50 - 60 ⁴⁾	3	bakblik
Hele kip	1400	7	50 - 60	3 2	rooster bakblik
Vlaaibrood ⁵⁾	800	7	10 - 15	3	bakblik
Gevulde gistcake ²⁾	1200	6	35 - 45	3	bakblik
Pizza ³⁾	1000	6	20 - 30	3	bakblik
Kwarktaart	2600	5	90 - 100	3	bakblik

Gerecht	Aantal	Vlam- lengte (mm) 1)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te	Accessoires
Zwitserse appelflan ²⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	bakblik
Kerstcake ²⁾	2400	5	60 - 70 ⁶⁾	3	bakblik
Quiche Lorraine ²⁾	1000	6 - 7	30 - 40	3	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood ²⁾	750 + 750	6	50 - 60	3	2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm)
Roemeense biscuittaart ³⁾	600 + 600	5	40 - 50	3	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm)
Roemeense biscuittaart - traditioneel ³⁾	600 + 600	5	30 - 40	3	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm)
Opgerolde cake met jam ³⁾	500	5	20 - 30	3	bakblik
Schuimpjes	400	4	45 - 55	3	bakblik
Petit Choux ³⁾	500	6	25 - 35	3	bakblik
Kruimeltaart ²⁾	1500	6 - 7	30 - 40	3	bakblik
Cake, zacht ³⁾	600	5	30 - 35	3	bakblik
Botercake ²⁾	600	5 - 6	30 - 35	3	bakblik

1) Gastvoeringstelling bij benadering (1 - minimale gasvlamhoogte 3 mm, 8 - maximale gasvlamhoogte 7 mm).

2) Warm de oven 15 minuten voor.

3) Verwarm de oven 10 minuten voor.

4) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

5) Verwarm de oven 20 minuten voor.

6) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

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 schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.

- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:



Maak de oven deur alleen schoon met een natte spons. 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 ovenglaspanelen verwijderen en installeren

De interne glasplaten kunnen worden verwijderd om ze te reinigen. Het aantal glasplaten verschilt per model.



WAARSCHUWING!

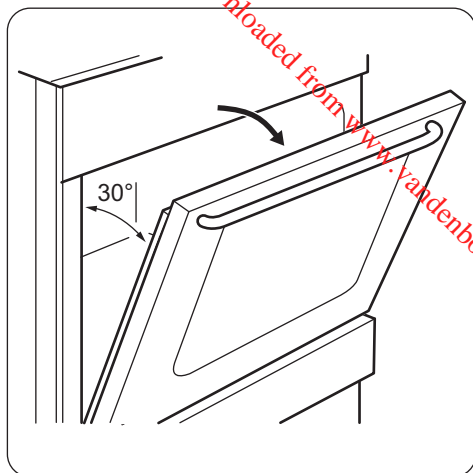
Zet de deur tijdens de reiniging op een kiertje. Bij volledige opening kan het per ongeluk sluiten en mogelijk schade veroorzaken.



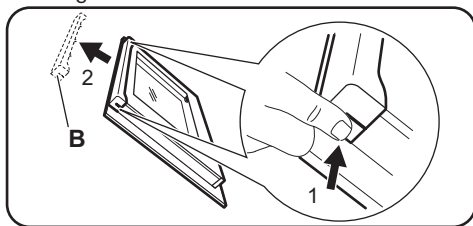
WAARSCHUWING!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

1. Open de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 30° staat. De deur blijft op een kiertje staan.



2. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



WAARSCHUWING!

De oven probeert te sluiten als u de glazen panelen verwijdert.

4. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.
5. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u de glasplaten en de oven deur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.



LET OP!

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn.



LET OP!

Zorg ervoor dat na de installatie het oppervlak van de glazen paneelrand niet ruw aanvoelt als u het aanraakt.



LET OP!

Zorg dat u het interne glazen paneel in de zittingen plaatst.

Probleemoplossing



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 vlammening is niet gelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de inspuiters niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
Het apparaat maakt lawaai.		Bepaalde metalen onderdelen van het apparaat zetten uit en trekken samen als ze opwarmen of afkoelen. De geluiden zijn normaal.
De vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan op bepaalde plaatsen van de brander oranje of geel zijn. Dit is normaal.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.

Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

Montage



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

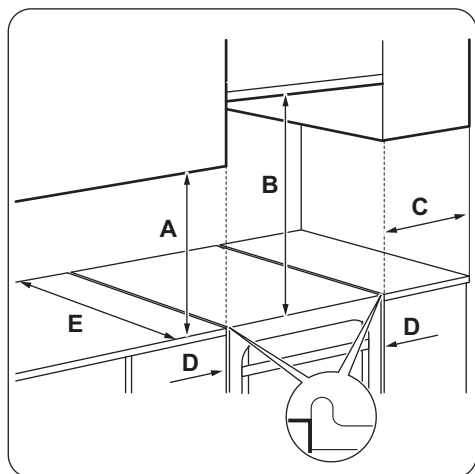
Locatie van het apparaat

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
E	540

Technische gegevens

Afmetingen	mm
In hoogte	850
Breedte	500
Diepte	535
Apparaatklasse	1

Overige technische gegevens

Categorie apparaat:	II2E+3+
Gas origineel:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gasvervanging:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

Bypassdiameters

BRANDER	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Sudderbrander	29 / 30
Normale brander	32
Snel	42
Oven	44

1) Type bypass is afhankelijk van het model.

Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm
Snel	2.6	0.72 / 0.75 ¹⁾	113
Normale brander	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Sudderbrander	1.0	0.35	70
Oven	2.7	0.90	120

1) Type bypass is afhankelijk van het model.

Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm
Snel	2.4	0.72 / 0.75 ¹⁾	113
Normale brander	1.85 / 1.75 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Sudderbrander	0.95 / 0.9 ¹⁾	0.35	70
Oven	2.5	0.9	120

1) Type bypass is afhankelijk van het model.

Gasbranders voor LPG G30 28-30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Snel	2.5	0.72	77	181.78
Normale brander	2.0	0.43	71	145.43
Sudderbrander	1.0	0.35	50	72.71

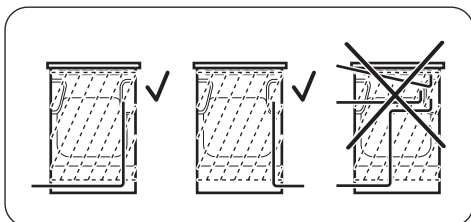
BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITER-MARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Oven	2.7	0.90	80	196.33

Gasbranders voor LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITER-MARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Snel	2.5	0.72	77	178.53
Normale brander	2.0	0.43	71	142.83
Sudderbrander	1.0	0.35	50	71.41
Oven	2.7	0.9	80	192.82

Gasaansluiting

Kies vaste aansluitingen of gebruik 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.



WAARSCHUWING!

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

Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als u eenvoudig toegang heeft tot de aansluiting, dan kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet goed worden aangespannen door klemmen.

Gebruik bij montage altijd de leidinghouder en de pakking. De flexibele pijp is correct als:

- ze niet meer kan worden opgewarmd dan kamertemperatuur, hoger dan 30 °C;
- niet langer is dan 1.500 mm;
- nergens nauw is;
- niet gedraaid is;
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- de staat eenvoudig kan worden gecontroleerd.

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

- 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 elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam.

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING!

Sluit de primaire klep van de gastoevoer.

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.

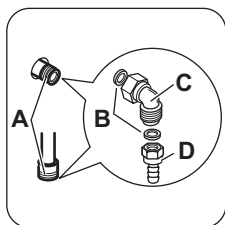


WAARSCHUWING!

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. Gebruik om de instelling te veranderen altijd de pakkingafdichting.

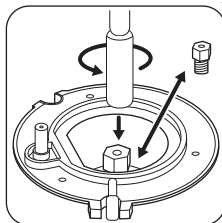


- A)** Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
- B)** Pakking
- C)** Instelbare aansluiting
- D)** LPG leidinghouder

Vervangen van kookplatinjectors

Vervang de injectors wanneer u het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Maak de injectors los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze.
4. Vervang ze door de injectors die nodig zijn voor het type gas dat u gebruikt.



5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer.

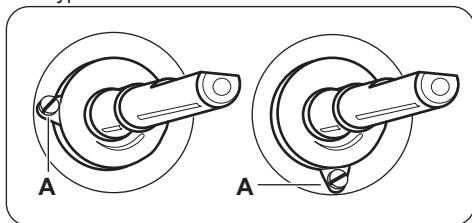


U kunt het plaatje vinden in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de druk van de gastoevoer niet constant is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

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

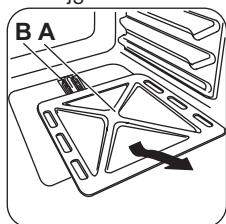
1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Steek de brander aan.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.

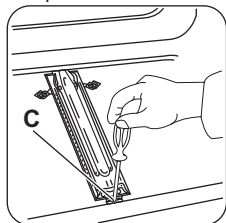
4. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
5. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
6. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
7. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

Vervangen van ovenspuitmondten

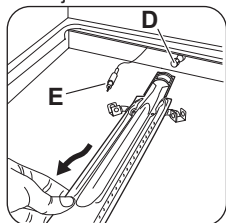
1. Verwijder de onderste plaat in de binnenkant van de oven A om toegang te krijgen tot de ovenbrander B.



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



3. Verplaats voorzichtig de brander van de injectorsteun D.



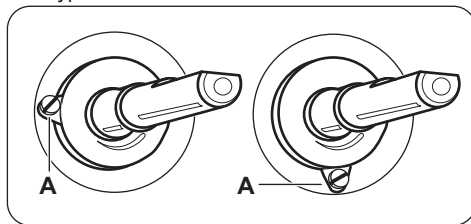
4. Schuif deze naar de linkerzijde. Zorg ervoor dat de brandermond op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de draad van de thermokoppelgeleider E.
5. Maak de branderinjector D los met een sleutel van 7 mm en vervangen door een nieuwe.

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.

Energiezuinigheid

Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	ZCG210K1WA	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal gasbranders	4	
Energiezuinigheid per gasbrander (EE gas burner)	Linksachter - Normale brander	55.0%
	Rechtsachter - Sudderbrander	niet van toepassing
	Rechtsvoor - Snelle brander	55.0%
	Linksvoor - Normale brander	55.0%
Energiezuinigheid voor de gaskookplaat (EE gas hob)	55.0%	

EN 30-2-1 : Huishoudelijke kookapparaten op gas - Deel 2-1 : 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 het kookgerei.
- 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

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.


Algemene tips

- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
- Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.
- U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.
- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om

het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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.

Downloaded from www.vandenborre.be



www.zanussi.com/shop



Downloaded from www.vandenborre.be

867313603-B-502014

