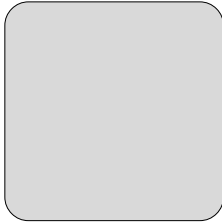
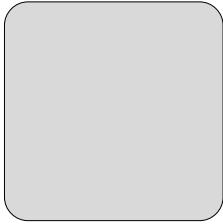
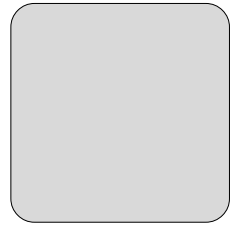
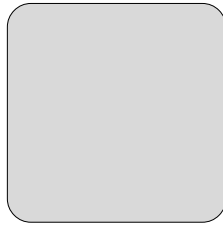
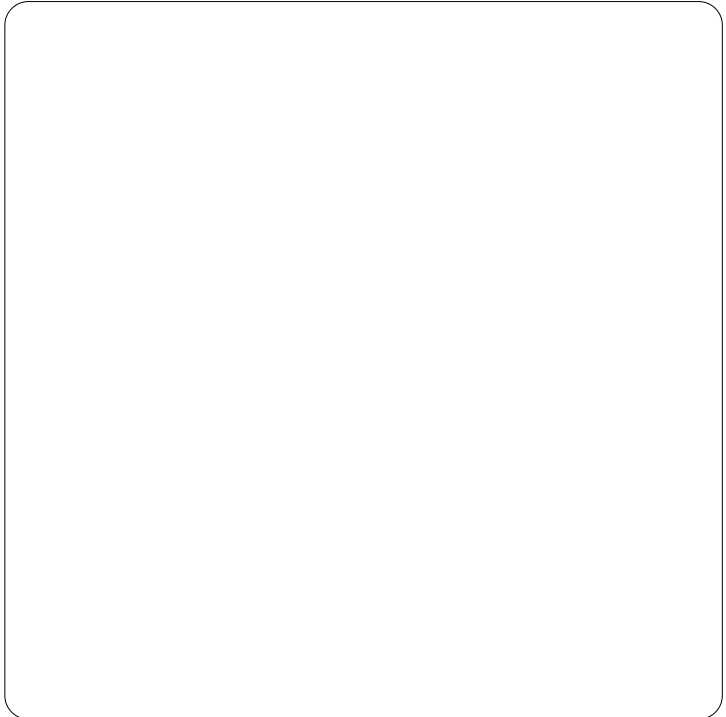
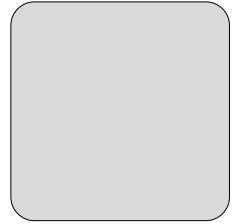


Gebruiksaanwijzing



Gaskookplaat



ZGS 780 T
ZGS 780 CT

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.
- 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 ombouw materiaal.
 - 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

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 afvoerkanal voor verbrandingsgassen. Het moet geplaatst en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. Bijzondere aandacht

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 er 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 langdurig 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 aanwezig 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 instructieboekje. Help 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 herstelwerkzaamheden 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 herstelwerkzaamheden uitvoeren door ELEC-TROLUX SERVICE en laat geen andere dan originele DISTRIPARTS onderdelen 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

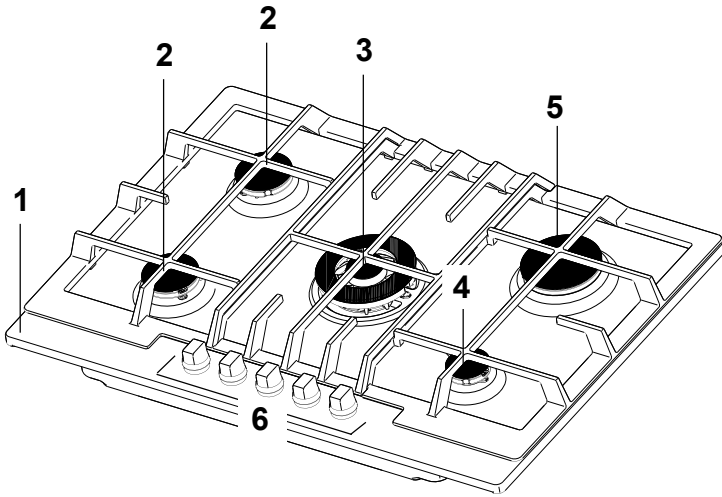
Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.

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 instructieboekje 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 (★🔥).

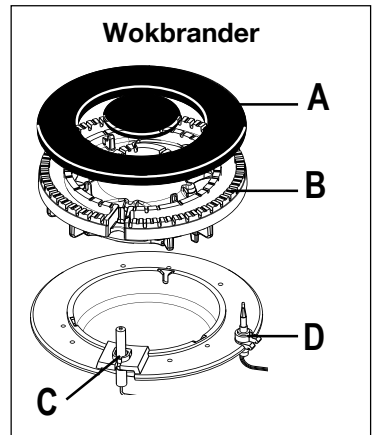
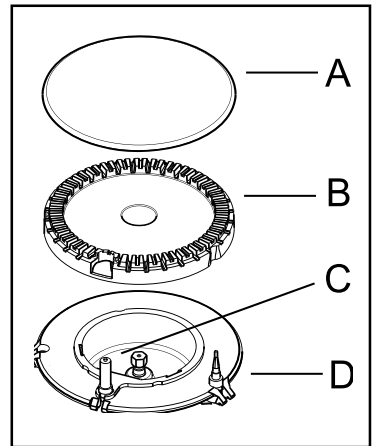
Maar houdt vervolgens de knop nog **5 seconden** geheel ingedrukt. Dat is nodig om de vlambeveiliging in te schakelen. De vlam beveiliging voorkomt (afb. 1 - **D**), dat het gas blijft doorstromen, als de vlam uitwaait of uitgaat door een storing in het gasnet. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

Mocht na verschillende pogingen de brander niet aan gaan, controleer dan of de vlamverdeler (afb. 1 - **B**) en het branderdekseel (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



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

afb. 1

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 (zoals bij het frituren). Olie en vet ontbranden gemakkelijk bij oververhitting.

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.



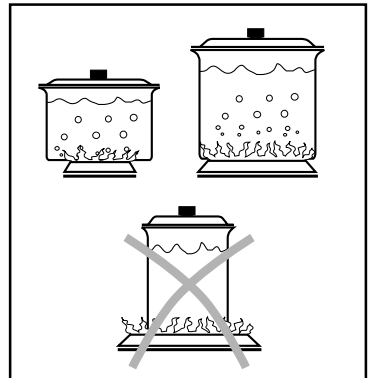
De pannen mogen niet op de bedieningszone staan.

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



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

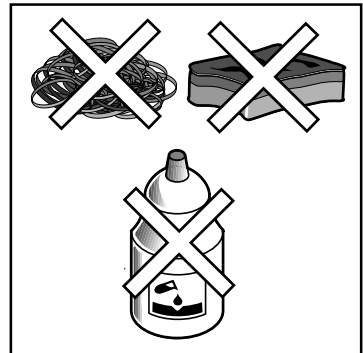
Wrijf regelmatig met een zachte, met warm water nat gemaakte, goed uitgewrongen doek met een klein beetje afwasmiddel over het bovenblad van de kookplaat.

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.

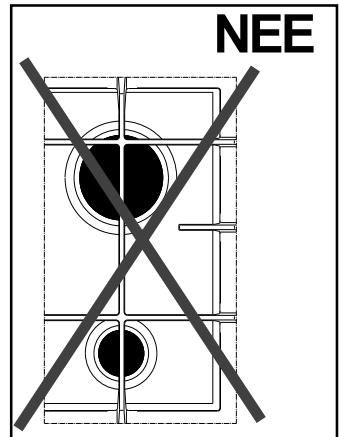
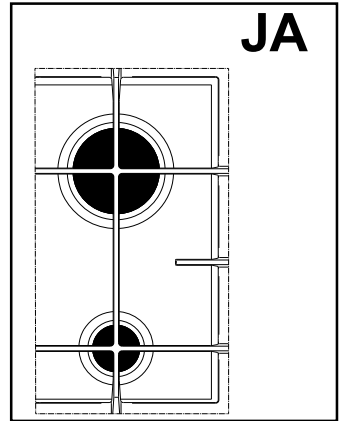
⚠ De pannensteunen **mogen niet** in de vaatwasser worden afgewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.

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 gaslang 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	
			sproei- ers 1/100 mm	verbruik m ³ /h	sproei- ers 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