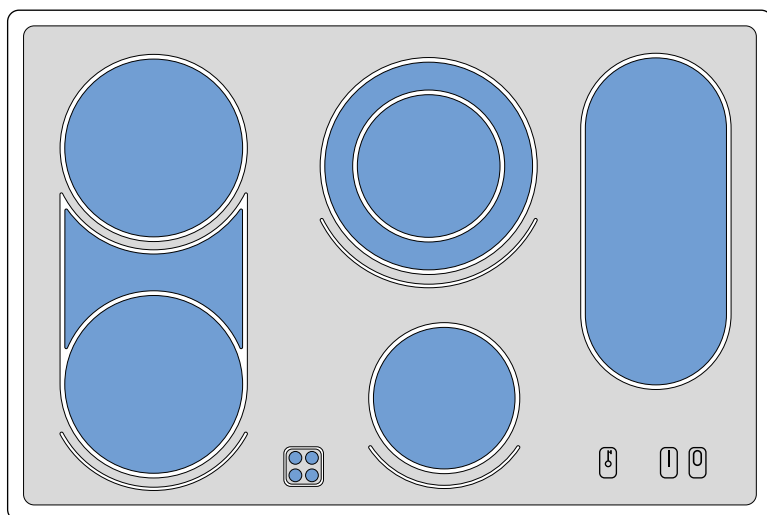


Glaskeramik-Kochfelder

Champs de cuisson en vitrocéramique

Piani di cottura in vetroceramica

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso



Liebe V-Zug-Kundin, lieber V-Zug-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 2 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

Chère cliente, cher client V-ZUG

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

Votre appareil est conçu pour des exigences élevées et une utilisation aisée. Nous vous recommandons cependant de prendre le temps de parcourir ce mode d'emploi pour vous permettre de vous familiariser avec l'appareil ménager, et de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veuillez observer les directives de sécurité (page 16 et suivantes).

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfaction avec votre appareil!

Stimato cliente della V-Zug,

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa anche le esigenze più elevate ed è di facile impiego. Tuttavia, vi consigliamo di prendetevi il tempo necessario per leggere le presenti Istruzioni per l'uso. Vi familiarizzerete così con l'apparecchio, in modo da poterlo utilizzare ottimalmente e senza difficoltà. **Vogliate attenervi alle indicazioni sulla sicurezza (pagina 30 e seguenti)!**

Vi auguriamo molte soddisfazioni e tanti successi con il vostro nuovo acquisto!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für die auf der hinteren Umschlagseite gelisteten Modelle.

Versions d'exécution et dénominations

Le mode d'emploi ci-dessous est valable pour les modèles indiqués à la troisième page de couverture.

Versioni e denominazioni

Le presenti Istruzioni per l'uso sono valide per i modelli elencati sulla terza pagina di copertina.

Wichtige Hinweise		2
Ihr Gerät		
	– Ausrüstung	5
	– Bedienungselemente und Anzeigen	7
Bedienung		
	– Kochzonen	9
	– Warmhaltefläche	10
	– Anwendungshinweise	10
Pflege und Wartung		
	– Kochgeschirr	11
	– Reinigung	12
Reparatur-Service		14

Français	page 15–28
-----------------	------------

Italiano	pagina 29–42
-----------------	--------------

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

- ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
- sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Das Kochfeld nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder wenn, z. B. durch extreme mechanische Einwirkungen, Risse in der Glaskeramikplatte auftreten sollten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden: Ausschalten und vom Stromnetz trennen (Sicherungen heraus-schrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.

● **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

- Beim Kochen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.

Hinweis: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/381 44 14.

- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten nach längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Beim Fritieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.

so vermeiden Sie Schäden an Ihrem Glaskeramik-Kochfeld:

Die Glaskeramikplatte ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich sowie in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Auf keinen Fall heisse Kochzonen mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf die Glaskeramikplatte steigen.

- Kritisch kann eine schlagartige Belastung sein, z.B. beim Herunterfallen eines Salzstreuers. Solche Gegenstände daher nicht über dem Kochfeld aufbewahren.
- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, dass der Kochtopfboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Kochtöpfe immer hochheben und nie ziehen, um Kratzer auf der Glaskeramikplatte oder Abrieb am Dekor zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, Gemüse auf dem Kochfeld zu schälen. Sandkörner können die Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Kochfeld nicht als Ablagefläche verwenden, insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- oder Aluminiumverpackungen darauf ablegen. Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolien oder ein leergekochter Espresso-Kaffeezubereiter) können auf heißen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte kann dadurch angegriffen werden. Übergelaufenes sofort, noch in heissem Zustand, entfernen.
- Keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes stellen.
- Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät aussen mit Wasser oder mit dem Dampfreinigungsgerät abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

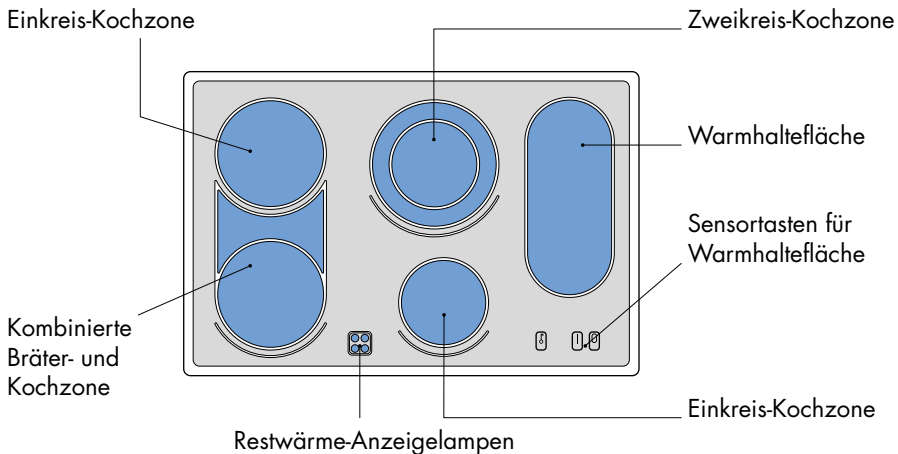
zur Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
- Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ausrüstung

Die Glaskeramik-Kochfelder können je nach Modell mit verschiedenen Elementen ausgestattet sein.

Beispiel: Modell GK 42 HBR



Die verschiedenen Kochzonen und die Warmhaltefläche sind durch Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.

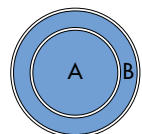
Einkreis-Kochzonen

- Durchmesser 140 mm, 1200 Watt
- Durchmesser 180 mm, 1700 Watt (Ausführung Quick-Light 1800 Watt)
- Durchmesser 210 mm, 2100 Watt

Zweikreis-Kochzone (nur Ausführung Quick-Light)

- innere Kochzone Durchmesser 140 mm, 1000 Watt
- ganze Kochzone Durchmesser 210 mm, 2200 Watt

Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **A** oder der ganzen Zone **A** und **B**.

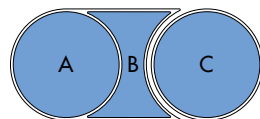


Kombinierte Bräter- und Kochzone

- runde Kochzone: Durchmesser 180 mm, 1800 Watt,
- ganze Kochzone: 180 x 250 mm, 2600 Watt

Wahlweise Beheizung der runden Kochzone **A** oder der ganzen Zone **A** und **B**.

Zusätzlich kann die zugehörige runde Einkreis-Kochzone **C** dazugeschaltet werden.



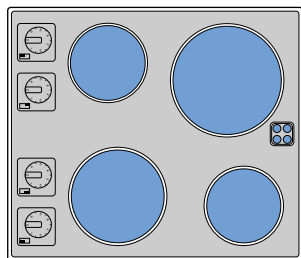
Warmhaltefläche

- wahlweise rechts oder links, 150 Watt

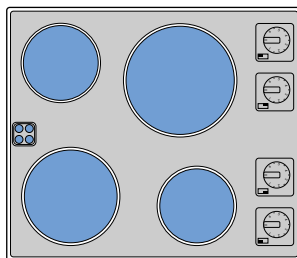
Das Modell GK 42 T verfügt als Besonderheit über in das Kochfeld integrierte Energieregler.

Das Kochfeld lässt sich wahlweise für rechts- oder für linkshändige Bedienung einbauen.

Einbau für
linkshändige Bedienung:



Einbau für
rechtshändige Bedienung:



Bedienungselemente und Anzeigen

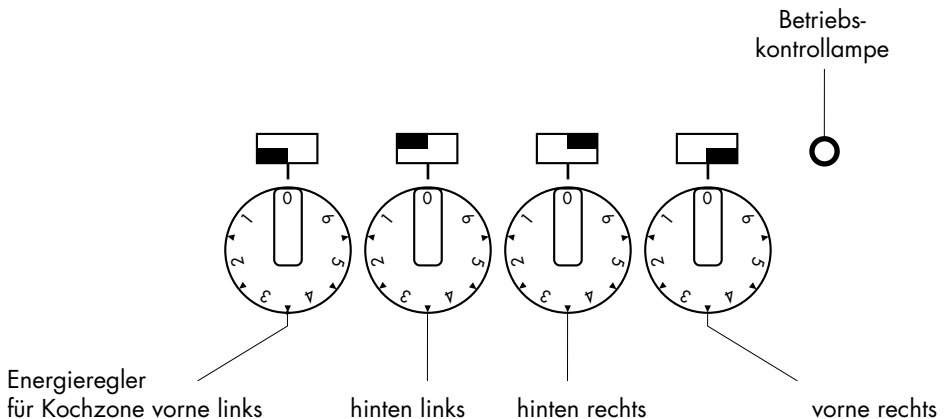
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente ist modell- und ausstattungsabhängig.

Energieregler (Einkreis oder Zweikreis)

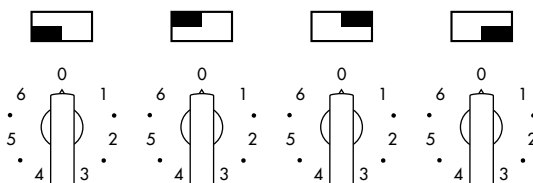
Zum Ein- und Ausschalten der Kochzonen.

Betriebs-Kontrollampe rot

Kontrollampe leuchtet: Eine oder mehrere Kochzonen (und/oder der Backofen) sind eingeschaltet.

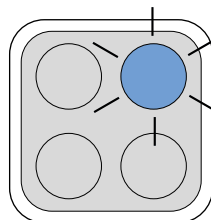


Modelle mit **Glas-Schalterblende** haben keine Kontrollampe. Die Skalableuchtung zeigt an, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist (Einkreis- oder Zweikreis).

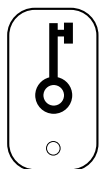


Restwärme-Anzeigelampen

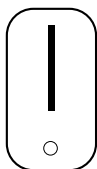
Wenn eine der Kochzonen eine Temperatur erreicht hat, bei der Verbrennungsgefahr besteht, leuchtet die zugehörige Anzeigelampe.



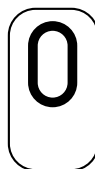
Sensortasten für die Warmhaltefläche



Taste Einschaltsperr
mit Kontrollampe



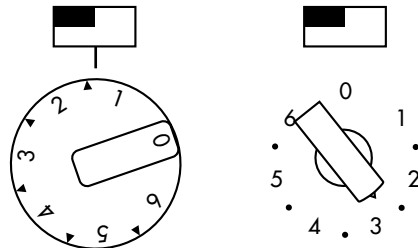
Taste Ein
mit Kontroll-
lampe



Taste Aus

Kochzonen

Die Energieregler dienen zur stufenlosen Regelung der Glas-keramik-Kochzonen. Nach dem Aufheizen schaltet der Energieregler im Intervallbetrieb auf der gewählten Leistungsstufe ein und aus und hält so das Kochgut auf der gewünschten Temperatur.



Einkreis-Energieregler dienen zur Regelung einer Einkreis-Kochzone und sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar.

Zweikreis-Energieregler haben einen Endanschlag. Sie sind nur im Uhrzeigersinn und zurück drehbar. Mit ihnen lässt sich der zweite Kreis einer 2-Kreis-Kochzone bzw einer kombinierten Bräter- und Kochzone zuschalten. Sind Einkreis-Kochzonen mit Zweikreis-Energiereglern ausgerüstet, so ist das «Klicken» am Endanschlag ohne Funktion.

Einschalten

- ▶ Energieregler der Kochzone auf gewünschte Leistungsstufe stellen (1 = geringste Leistung, 6 = maximale Leistung).
 - Die Betriebskontrolllampe bzw. die Skala leuchtet.
- ▶ **Zuschalten des zweiten Kreises:** Regler bis zum Endanschlag drehen und dann auf die gewünschte Stufe zurückdrehen.
 - Das «Klicken» des Reglers zeigt das Zuschalten des zweiten Kreises an.

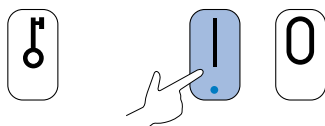
Ausschalten

- ▶ Energieregler auf 0 stellen.
 - Die Betriebskontrolllampe (wenn nicht gleichzeitig der Backofen in Betrieb ist) bzw. die Skalabeleuchtung erlischt.

Warmhaltefläche

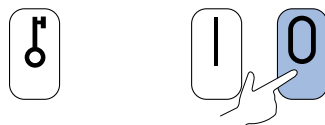
Einschalten:

- ▶ Taste Einschaltsperrle berühren.
 - Die Kontrolllampe leuchtet für einige Sekunden.
- ▶ So lange die Kontrolllampe leuchtet, Taste Ein berühren.
 - Die Kontrolllampe leuchtet.
 - Die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.



Ausschalten

- ▶ Taste Aus berühren.
 - Die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.
 - Die Kontrolllampe erlischt.



Anwendungshinweise

- Die Glaskeramikplatte ist bis zu Temperaturen von 650 °C hitzeunempfindlich, sowie in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest.
- Kritisch kann eine schlagartige Belastung sein, z.B. beim Herunterfallen eines Salzstreuers. Solche Gegenstände daher nicht über dem Kochfeld aufbewahren.
- Für Glaskeramik-Kochfelder geeignetes Geschirr verwenden, siehe «**Pflege und Wartung**».
- Darauf achten, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf das heiße Glaskeramikfeld gelangen. Die Glasoberfläche kann angegriffen werden. Übergelaufenes sofort, noch in heissem Zustand, entfernen.
- Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolien) und Kunststoffe nie auf das heiße Glaskeramikfeld stellen oder legen. Auch keine leergekochten Espresso-Kaffe Zubereiter aus Aluminium vergessen. Das Material kann anschmelzen und Schäden verursachen.
- Keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes stellen.
- Bei grosser Heizleistung rechtzeitig den Regler zurückdrehen, nicht das Geschirr von der Kochstelle nehmen (Energieersparnis).

Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein. Es ist vorteilhaft, wenn die äusserste Schicht aus Chromnickelstahl besteht. Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochstelle guten Kontakt haben. Das Geschirr darf auf der Kochstelle keinesfalls wackeln.



Das Geschirr genau auf die Kochzonenmarkierungen stellen. Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Dadurch werden Überhitzung, Energieverlust und ein Anbrennen von überlaufenem Kochgut vermieden.

Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand haben, um Kratzer und Dekorbeschädigungen am Kochfeld zu vermeiden.

Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.

Wir empfehlen, speziell als «glaskeramiktauglich» gekennzeichnetes Geschirr zu verwenden.

Reinigung

Rechtzeitiges Reinigen des Kochfeldes erspart mühevolles Entfernen von hartnäckigen Flecken.

Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.

Bei stärkerer Verschmutzung (Flecken von Saucen, Suppen, Topfabrieb usw.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die handwarme Kochfläche auftragen.

Einwirken lassen und durch Reiben entfernen.

Eine Reinigung des Glases mit etwas Kraftaufwand kann notwendig sein und schadet bei Verwendung geeigneter Mittel nicht.

Dann Pflegemittel auftragen.

Wichtig:

Stark ätzende, kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte unbedingt vermeiden!

Es dürfen nur speziell für die Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern gekennzeichnete Scheuer-Schwämme benutzt werden.

Geeignete Reinigungsmittel sind zum Beispiel:

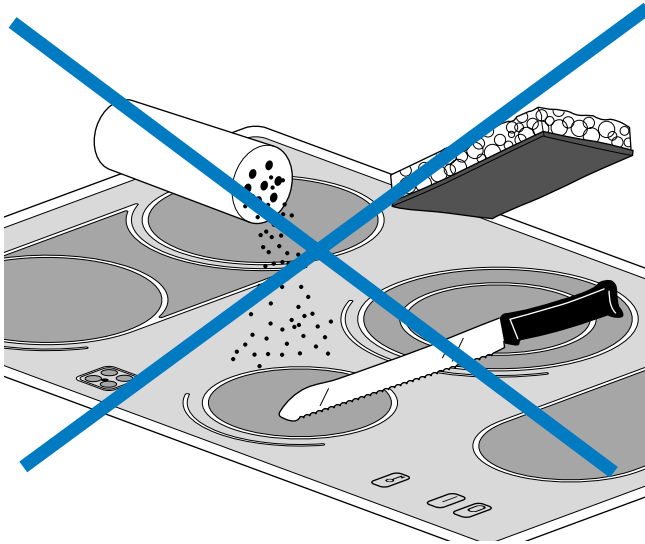
- Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom, WK Top

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit Schutzwirkung sind zum Beispiel:

- cera fix, Collo profi

Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Kochfelder weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorbeschädigungen.

Schmutzkrusten von überkochter Milch und **nicht** zuckerhaltigen Speisen können sowohl in warmem wie auch in kaltem Zustand entfernt werden. Hierfür geeignet ist ein im Fachhandel erhältlicher Rasierklingschaber. Den Schaber in flachem Anstellwinkel führen, um Kratzer zu vermeiden. Auf keinen Fall dürfen Krusten mit Sägeschliff-Messern, Stahlwolle oder dergleichen abgekratzt werden.



Kalkflecken (gelbliche Verfärbungen) mit geringen Mengen kalklösender Mittel, z.B. Durgol, Essig oder Zitronensaft, entfernen. Mit einem Schwamm auftragen, bei stärkerer Verfärbung die Mittel längere Zeit einwirken lassen. Kochfeld danach mit Wasser abwaschen.

Beschädigungen

Durch unsachgemäße Behandlung kann das Dekor oder die Glasoberfläche beschädigt werden. Das Glas erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht entfernt werden.

Falls durch extreme mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Glaskeramikplatte auftreten sollten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden! (Ausschalten und vom Stromnetz trennen.) Verständigen Sie in diesem Fall unseren Reparatur-Service.

Schäden solcher Art sind von der Garantie ausgeschlossen. Es ist deshalb empfehlenswert, das Glas bei der Hausratsversicherung gegen Bruch versichern zu lassen.

Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Modellbezeichnung Ihres Gerätes.

Tragen Sie hier die FN-Nummer und die Modellbezeichnung Ihres Gerätes ein:

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.

- Das Datenschild befindet sich:
 - Bei Glaskeramik-Kochfeldern und Einbauschaltschrank auf dem Einbauelement. (Zusätzlich auf dem Apparategehäuse.)
 - Bei Kochherden und Backöfen: siehe entsprechende Bedienungsanleitung.
 - Bei Einbaurechtauchs an der Unterseite der Schalterblende (Türe oder Schublade unter dem Rechaud öffnen).

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an den **Hauptsitz in Zug, Tel. 041/767 67 67.**

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

- die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
- das Kochgeschirr in Ordnung ist.

Servicevertrag

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Remarques importantes		16
Votre appareil	– Equipement	19
	– Eléments de commande et affichages	21
Utilisation	– Zones de cuisson	23
	– Zone chauffe-plats	24
	– Conseils d'utilisation	24
Entretien et maintenance	– Batteries de cuisson	25
	– Nettoyage	26
Service réparations		28

Votre mode d'emploi

Après l'avoir parcouru, veuillez conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de revente ou de remise de l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi avec les directives d'installation, afin qu'il puisse s'informer sur l'utilisation correcte de l'appareil ménager et sur les conseils de sécurité.

Mise en service

Avant la première mise en service

- l'appareil doit être monté et branché selon les directives de montage et d'installation,
- les conseils de sécurité suivants doivent être observés.

Conseils de sécurité

Cet appareil répond aux exigences techniques reconnues et aux prescriptions de sécurité correspondantes. Une utilisation appropriée de l'appareil est cependant nécessaire afin d'éviter les dégâts et les accidents. Veuillez observer les conseils ci-dessous, ainsi que ceux apparaissant ultérieurement dans le texte du mode d'emploi.

- L'appareil doit uniquement être installé et branché au réseau électrique selon les directives de montage/installation séparées. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur électricien concessionnaire.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il présente des dégâts visibles. Dans ce cas, prenez contact avec notre service après-vente.
- Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils tels que tournevis ou autres, ne doit être effectuée sur ou dans l'appareil. Les réparations notamment sur les pièces conductrices doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et formé à cet effet. Des réparations non conformes peuvent provoquer des accidents graves, des dégâts et des anomalies de fonctionnement. Avant de solliciter notre service après-vente en cas d'anomalie de fonctionnement de votre appareil, veuillez consulter les indications mentionnées au chapitre «[Service réparations](#)». Contactez ensuite notre service après-vente au besoin. N'utilisez que des pièces de rechange originales.

Pour l'utilisation

- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance du contenu de ce mode d'emploi.
- Le champ de cuisson en vitrocéramique est uniquement destiné à la préparation de mets alimentaires dans le cadre ménager. Aucune responsabilité pour des dégâts éventuels ne peut être endossée par le fabricant en cas d'application ou d'utilisation non conformes.
- Ne pas utiliser le champ de cuisson pour chauffer la pièce.
- Si une anomalie de fonctionnement est détectée, ou que des fissures apparaissent à la surface du champ en vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors service en le déclenchant et en le découplant du secteur (dévisser les fusibles, resp. déclencher les coupe-circuits).
- Ne jeter en aucun cas de l'eau froide sur des zones de cuisson chaudes.
- Ne pas poser d'objets sur le champ de cuisson, en particulier des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en aluminium.
- Les câbles électriques ou les rallonges d'appareils ménagers ne doivent pas entrer en contact avec les zones ou les récipients de cuisson pouvant endommager l'isolation électrique.
- **Attention aux risques de brûlure et d'incendie:**
 - De la chaleur se dégage durant la cuisson. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des risques potentiels. Eloigner également les animaux domestiques et prendre les précautions nécessaires.
Remarque: un dispositif peut être installé sur la cuisinière pour assurer la protection des enfants en bas âge. Le BPA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet: tél. 031/381 44 14.
 - Après son déclenchement, l'appareil reste chaud encore un certain temps et n'atteint la température ambiante que progressivement.
 - La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. L'appareil doit être surveillé durant la friture. Ne jamais essayer d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!). Etouffer le feu avec une serviette mouillée et maintenir les portes et les fenêtres fermées.
- S'assurer que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil durant les travaux de nettoyage. N'utiliser que des chiffons légèrement humides. Ne jamais gicler l'appareil à l'extérieur avec de l'eau, car celle-ci peut provoquer des dégâts en pénétrant à l'intérieur.

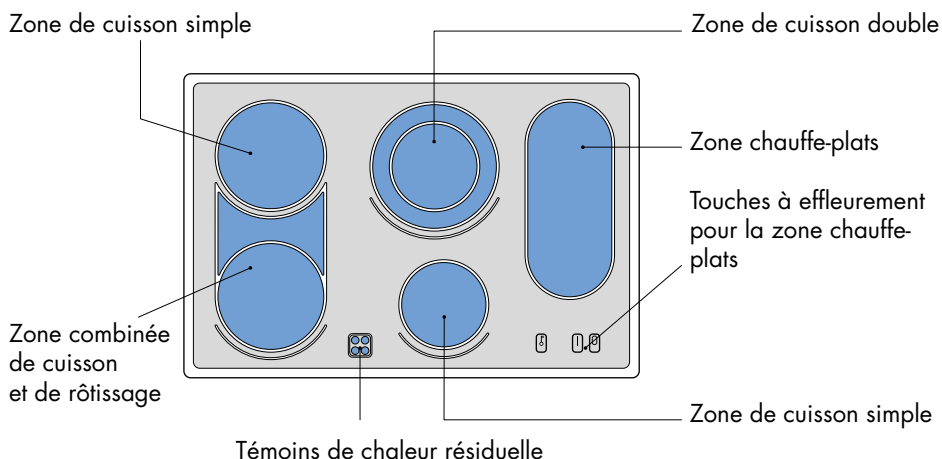
Elimination des déchets:

- Eliminer le matériel d'emballage en le triant au préalable en vue du recyclage aux points de ramassage publics. Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour les enfants.
- Les appareils ménagers usagés et directement reliés au secteur (sans fiche) doivent être découplés de ce dernier par un installateur électricien concessionnaire.
- Rendre l'appareil usagé inopérant avant de l'éliminer: après avoir retiré la fiche du secteur, sectionner le câble secteur ou le câble de raccordement éventuel près de l'appareil.
- S'assurer que l'appareil usagé soit éliminé selon les prescriptions en vigueur.

Équipement

Les champs de cuisson en vitrocéramique peuvent être équipés, selon le modèle, de différents éléments.

Exemple: modèle GK 42 HBR



Les différentes zones de cuisson et la zone chauffe-plats sont marquées par des repères sur la plaque en vitrocéramique.

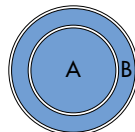
Zones de cuisson simples

- diamètre 140 mm, 1200 Watt
- diamètre 180 mm, 1700 Watt (exécution Quick-Light 1800 Watt)
- diamètre 210 mm, 2100 Watt

Zone de cuisson double (seulement exécution Quick-Light)

- zone de cuisson intérieure: diamètre 140 mm, 1000 Watt
- zone de cuisson complète: diamètre 210 mm, 2200 Watt

Utilisation au choix de la zone de cuisson intérieure **A** ou de la zone complète **A** et **B**.

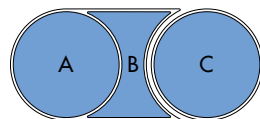


Zone combinée de cuisson et de rôtiage

- zone de cuisson circulaire: diamètre 180 mm, 1800 Watt,
- zone de cuisson complète: 180 x 250 mm, 2600 Watt

Utilisation au choix de la zone de cuisson circulaire **A** ou de la zone complète **A** et **B**.

En plus, on peut aussi enclencher la zone de cuisson simple circulaire **C**.



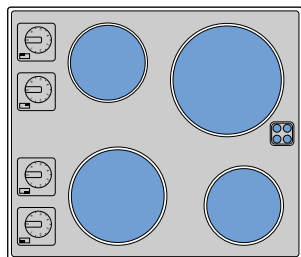
Zone chauffe-plats

- au choix à gauche ou à droite, 150 Watt

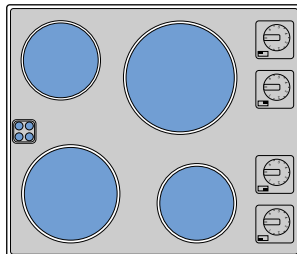
Le modèle GK 42 T présente comme particularité des régleurs d'énergie intégrés au champ de cuisson.

Le champ de cuisson peut être installé, au choix, pour droitiers ou pour gauchers.

Emplacement de commande pour gaucher:



Emplacement de commande pour droitier:



Éléments de commande et affichages

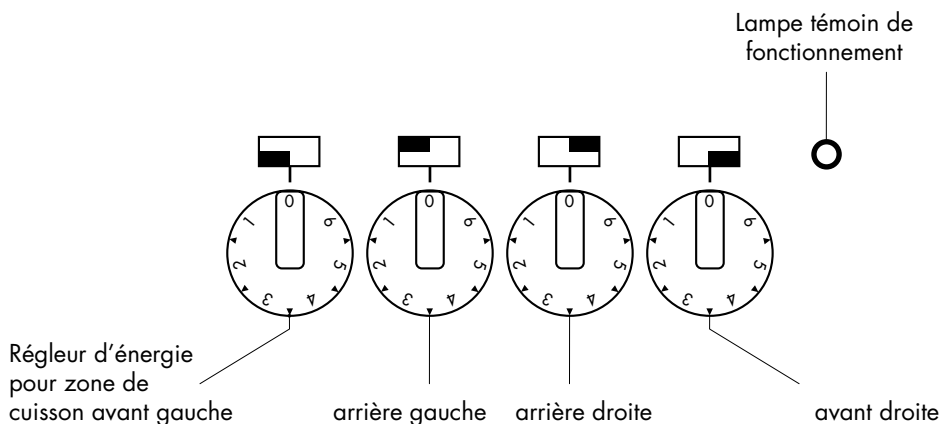
Le nombre, le genre et la disposition des éléments dépend du modèle et de l'équipement.

Régleur d'énergie (pour zone simple ou double)

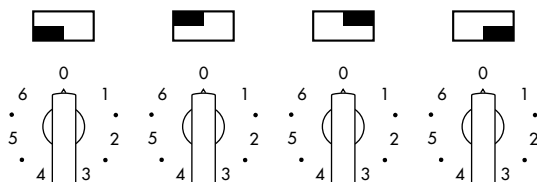
Pour enclencher et déclencher les zones de cuisson.

Lampe témoin rouge de fonctionnement

La lampe témoin est allumée: une ou plusieurs zones de cuisson et/ou le four sont enclenchés.

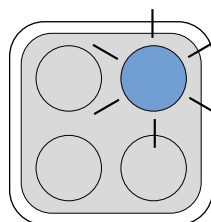


Pour les modèles avec **panneau de commande à plaque de verre**, il n'y a pas de lampe témoin de contrôle. L'éclairage de l'échelle indique l'enclenchement d'une zone (zone simple ou double).

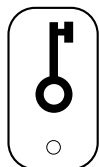


Témoins de chaleur résiduelle

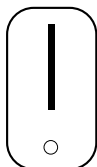
Lorsqu'une zone de cuisson a atteint une température présentant un risque de brûlage, le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume.



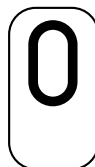
Touches à effleurement pour la zone chauffe-plats



Touche de blocage
d'enclenchement
avec lampe témoin



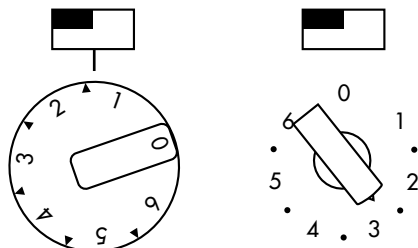
Touche Enc.
avec lampe
témoin



Touche Déc.

Zones de cuisson

Les régleurs d'énergie servent au réglage en continu des zones de cuisson en vitrocéramique. Après le chauffage, le régleur d'énergie s'enclenche et se déclenche à intervalles réguliers sur la puissance voulue, maintenant ainsi vos plats à la bonne température.



Les régleurs d'énergie des zones simples servent au réglage des zones de cuisson simples et peuvent être ramenés à zéro dans un sens ou dans l'autre.

Les régleurs d'énergie des zones doubles possèdent une butée de fin de course et ne peuvent être tournés que dans le sens des aiguilles d'une montre avec retour en sens inverse. Ils permettent d'enclencher le deuxième cercle d'une zone de cuisson double, resp. d'une zone combinée de cuisson et de rôtissage.

Si des zones de cuisson simples sont équipées de régleurs pour zones de cuisson doubles, le «clic» de fin de course n'a aucun effet.

Enclenchement

- ▶ Tourner le régleur d'énergie de la zone de cuisson sur la puissance voulue. 1 = puissance minimale, 6 = puissance maximale
 - La lampe témoin de fonctionnement, resp. l'échelle s'allument.
- ▶ **Enclenchement du deuxième cercle:** tourner le régleur jusqu'à la butée de fin de course, puis le ramener au niveau voulu.
 - Le «clic» du régleur indique que le deuxième cercle est enclenché.

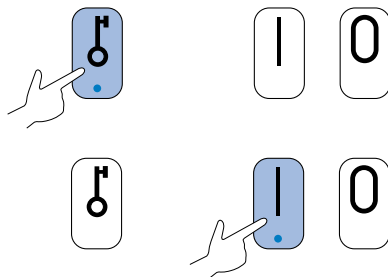
Déclenchement

- ▶ Mettre le régleur d'énergie sur zéro.
 - La lampe témoin de fonctionnement (si le four n'est pas allumé en même temps), resp. l'échelle allumée s'éteignent.

Zone chauffe-plats

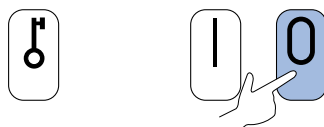
Enclenchement:

- ▶ Effleurer la touche de blocage d'enclenchement.
 - La lampe témoin s'allume quelques secondes.
- ▶ Aussi longtemps que la lampe témoin est allumée, effleurer la touche Enc.
 - La lampe témoin est allumée.
 - La zone chauffe-plats est enclenchée.



Déclenchement

- ▶ Effleurer la touche Déc.
 - La zone chauffe-plats est déclenchée.
 - La lampe témoin s'éteint.



Conseils d'utilisation

- La plaque en vitrocéramique résiste à des températures atteignant 650 °C et, jusqu'à une certaine limite, reste insensible aux chocs et aux éraflures.
- Un choc, comme par exemple la chute d'une salière, peut se révéler très néfaste. Il faut donc éviter de ranger ce genre de récipients au-dessus de la plaque vitrocéramique.
- Utiliser des poêles et casseroles adéquates. Voir à ce propos le chapitre «[Entretien et maintenance](#)».
- Veiller à ce qu'aucun mets ou jus contenant du sucre tombe sur la zone en vitrocéramique; cela peut en effet endommager la surface en verre. Si toutefois cela se produit, enlever immédiatement ces restes encore chauds.
- Ne jamais poser sur le champ de cuisson en vitrocéramique chaud des objets en étain, zinc, aluminium (même les feuilles d'aluminium) ou en plastique. Ne pas oublier non plus les petites machines à espresso en aluminium, une fois que l'eau est montée à la partie supérieure, car elles pourraient fondre et provoquer des dégâts.
- Ne pas laisser de poêles ou de casseroles sur le cadre du champ de cuisson.
- En cas de puissance de chauffage élevée, il est préférable de réduire à temps l'énergie que d'enlever la casserole du feu (économie d'énergie).

Batteries de cuisson

Les champs de cuisson en vitrocéramique exigent l'utilisation d'ustensiles pour la cuisson électrique avec un fond indéformable. Le fond devrait avoir une épaisseur d'au moins 2,5 mm, avec revêtement multicouches. La couche extérieure devrait être en acier au chrome-nickel.

A l'état froid, le fond des casseroles pour la cuisson électrique est légèrement bombé vers l'intérieur, ce qui disparaît sous l'effet de la dilatation. Le fond est ainsi bien plat, pour un bon contact avec la surface chauffante. Un récipient de cuisson ne doit pas «balancer» sur la surface chauffante.



Poser les ustensiles exactement sur les repères des zones de cuisson. Les fonds des poêles et casseroles doivent être au moins aussi grands que la zone de cuisson. On évite ainsi à la fois des surchauffes, des pertes d'énergie et des débordements (restes d'aliments incrustés).

Le fond des récipients ne doit pas présenter d'arêtes vives, qui pourraient rayer le champ de cuisson ou abîmer sa décoration.

Les fonds des récipients en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des dépôts visibles et difficiles à enlever.

Nous conseillons d'utiliser des batteries de cuisson spécialement indiquées pour la vitrocéramique.

Nettoyage

Nous conseillons d'utiliser des batteries de cuisson spécialement indiquées pour la vitrocéramique.

De légères salissures peuvent être éliminées avec un chiffon humide et un détergent pour la vaisselle.

En cas de salissure tenace (taches de sauce, soupe, dépôts d'usure, etc.), appliquer le détergent sur la zone de cuisson tiède avec un chiffon propre ou une éponge.

Laisser le détergent agir et éliminer la saleté en frottant. Un nettoyage de la vitre avec une certaine pression peut s'avérer nécessaire et ne provoque pas de dégâts si un détergent approprié est utilisé.

Appliquer ensuite le produit d'entretien.

Important:

Les détergents et instruments de nettoyage fortement corrosifs, abrasifs ou provoquant des rayures doivent absolument être évités.

On ne peut qu'utiliser des éponges abrasives spécialement indiquées pour le nettoyage des champs de cuisson en vitrocéramique.

Détergents appropriés:

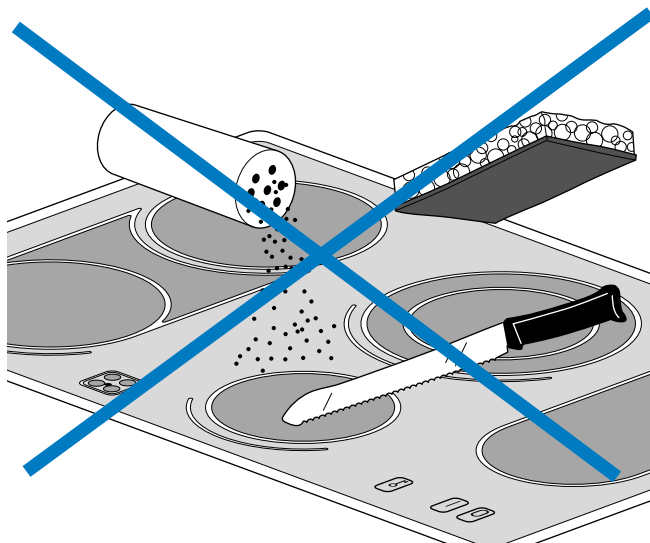
- Vif Super nettoyant, Sigolin chrome, WK Top

Détergents et produits d'entretien appropriés formant un film de protection:

- cera fix, Collo profi

L'utilisation de produits formant un film de protection est recommandée. Ce film assure une bonne protection contre les taches rebelles et prévient les dégâts au décor des champs de cuisson par induction.

Les dépôts tenaces de lait bouillant ou de mets **non** sucrés qui ont débordé peuvent être ôtés aussi bien à chaud qu'à froid. Cela se fait très simplement avec un grattoir à lame de rasoir qu'on trouve dans le commerce. Pour éviter les rayures, tenir le grattoir assez à plat. Ne jamais essayer d'enlever les croûtes avec un couteau à dents, de la laine d'acier ou un outil acéré.



Les taches de calcaire (taches jaunâtres provoquées par de l'eau) seront éliminées avec un produit destiné à éliminer le calcaire tel que Durgol, vinaigre ou jus de citron. Laisser agir le produit assez longtemps en cas de taches tenaces.

Dégâts

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface en vitrocéramique. Le verre apparaît plus sombre à ces endroits, et de telles taches ne peuvent plus être éliminées par nettoyage.

L'appareil doit immédiatement être mis hors tension si des fissures provoquées par une forte sollicitation apparaissent sur le champ en vitrocéramique! (Déclencher et découpler du secteur.) Dans ce cas, veuillez contacter notre service réparations.

De tels dégâts sont exclus de la garantie. Il est de ce fait recommandé de faire ajouter le champ en vitrocéramique dans la rubrique bris de verre de votre assurance ménage.

Données de l'appareil/Plaquette signalétique

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement ou pour nous passer une commande, veuillez s.v.p. nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la dénomination du modèle de votre appareil.

Inscrivez ci-dessous le numéro de fabrication et la dénomination du modèle de votre appareil:

Ces indications figurent sur le certificat de garantie de votre appareil ou sur la facture originale, resp. sur la plaquette signalétique.

- Cette plaquette se trouve:
- Pour les champs de cuisson en vitrocéramique et pour les tableaux de commande encastrés: collée sur le meuble d'encastrement (et de plus sur le boîtier).
- Pour les cuisinières et les fours: voir mode d'emploi correspondant.
- Pour les réchauds encastrés: sous le panneau de commande (ouvrir la porte ou le tiroir sous le réchaud).

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour les commandes de pièces détachées et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'**établissement principal à Zug, tél. 041/767 67 67.**

Pour éviter tout déplacement inutile, veuillez s.v.p. vérifier les points suivants avant de nous contacter:

- Les fusibles sont-ils intacts, resp. les coupe-circuits sont-ils enclenchés?
- L'appareil a-t-il été mis en service correctement?
- La batterie de cuisine utilisée est-elle en bon état?

Contrat de service après-vente

Pour l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat de service après-vente à la fin de l'année de garantie. Nous vous enverrons volontiers les formulaires nécessaires sur demande.

Indicazioni importanti		30
Il vostro apparecchio	– Dotazione	33
	– Elementi di comando e indicazioni	35
Uso	– Zone di cottura	37
	– Zona scaldavivande	38
	– Suggestimenti per l'utilizzazione	38
Cure e manutenzione	– Pentolame	39
	– Pulizia	40
Servizio riparazioni		42

Le vostre istruzioni per l'uso

Dopo averle lette, conservate le presenti istruzioni in prossimità dell'apparecchio, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. Se vendete il vostro apparecchio, o lo cedete a terzi, non dimenticate di allegarvi anche le istruzioni per l'uso, nonché quelle di montaggio/installazione, affinché il nuovo proprietario possa informarsi sul corretto impiego dell'apparecchio e disponga anche delle relative indicazioni.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

- l'apparecchio dev'essere installato e allacciato conformemente alle prescrizioni contenute nelle istruzioni di montaggio/installazione allegate all'apparecchio,
- è indispensabile attenersi alle indicazioni sulla sicurezza che seguono.

Indicazioni sulla sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle relative prescrizioni di sicurezza. Per evitare danni o infortuni, è tuttavia condizione primaria che l'apparecchio venga usato conformemente alle regole. Vogliate perciò attenervi alle indicazioni che seguono e alle altre che troverete nel testo.

- L'apparecchio può essere installato e allacciato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni di montaggio/installazione separate. Fate eseguire i lavori necessari da un installatore elettricista autorizzato.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni. Rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti.
- E' vietato apportare modificazioni, effettuare manipolazioni o tentare di riparare l'apparecchio, in particolare utilizzando attrezzi (cacciavite, ecc.). Le riparazioni, in special modo quelle alle parti sotto corrente, devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato, appositamente istruito su questi apparecchi. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono provocare gravi infortuni, danni e difetti di funzionamento. In caso di difetti di funzionamento del vostro apparecchio, consultate il capitolo «**Servizio riparazioni**» delle presenti istruzioni (prima di far intervenire il nostro servizio riparazioni). Se necessario, rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti. Usate esclusivamente pezzi e componenti originali.

Riguardo all'uso

- L'apparecchio è previsto per l'uso da parte di persone adulte, che conoscono il contenuto delle presenti istruzioni per l'uso.
- Il piano di cottura in vetroceramica dev'essere utilizzato unicamente per la preparazione di cibi nell'ambito casalingo. In caso d'impiego per uno scopo diverso da quello previsto o di manipolazione errata, il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni.
- Non utilizzare il campo di cottura per scaldare il locale.
- L'apparecchio dev'essere messo fuori uso immediatamente in caso di difetti di funzionamento oppure, per esempio, in seguito ad azioni meccaniche estreme o, ancora, se dovessero verificarsi incrinature nella piastra di vetroceramica: per eseguire questa operazione, disinserire e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica (svitare o disinnestare i fusibili).
- Non gettare in alcun caso acqua fredda su zone di cottura calde.
- Non posare alcun oggetto sul piano di cottura, in particolare materiali infiammabili, imballaggi in cartone o alluminio.
- I cavi di raccordo di elettrodomestici, ecc. non devono toccare le zone di cottura o le stoviglie surriscaldate. L'isolante elettrico potrebbe rimanerne danneggiato.
- **Attenzione, pericolo di scottarsi/pericolo d'incendio:**
 - La cottura genera un calore elevato. I bambini non possono rendersi conto dei pericoli inerenti all'impiego dell'apparecchio. Questo non è un giocattolo. Provvedete quindi a sorvegliarlo e tenete lontani da esso anche gli animali domestici.
Nota: per proteggere i bambini più piccoli, si può installare una placca di protezione per bambini. Chiedere informazioni all'Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni (upi), Berna, tel. 031/381 44 14.
 - Dopo esser stato spento, l'apparecchio resta caldo ancora per un certo tempo e riacquista la temperatura ambiente solo progressivamente.
 - I grassi e gli oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente. Sorvegliare l'apparecchio durante la frittura. Mai cercare di spegnere con acqua l'olio o il grasso incendiati (pericolo d'esplosione!). Usare invece panni bagnati per soffocare le fiamme, tener chiuse porte e finestre.
- Durante la pulizia, badare che nell'apparecchio non penetri acqua. Usare soltanto panni moderatamente umidi. Mai spruzzare acqua sull'esterno dell'apparecchio. Infatti, le infiltrazioni d'acqua possono causare danni.

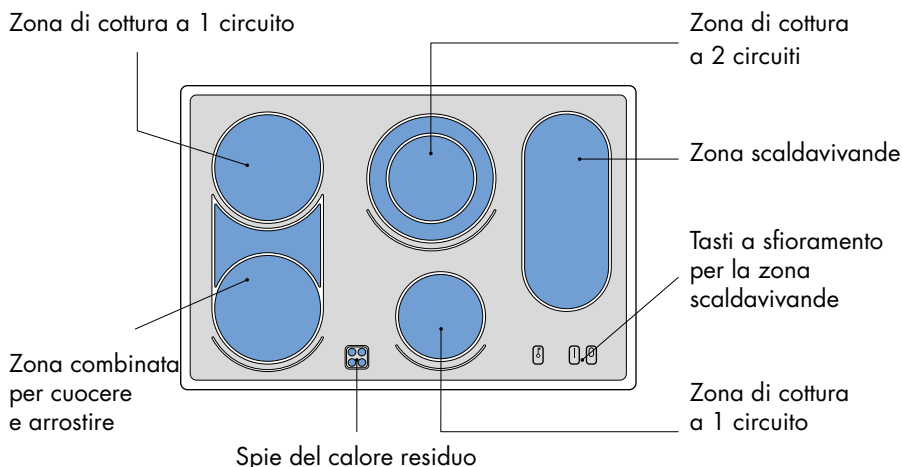
Per lo sgombero:

- Sgomberare il materiale d'imballaggio, separato secondo il genere, per il riciclaggio presso il vostro centro di raccolta locale. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo per bambini!
- Prima di essere smontati, gli apparecchi allacciati direttamente (senza presa elettrica) devono essere staccati dalla rete elettrica da un installatore elettricista autorizzato.
- Prima di sgomberarlo, rendere inservibile il vostro apparecchio: tagliare il cavo d'alimentazione (dopo che è stata estratta la presa o che l'apparecchio è stato staccato dalla rete elettrica!) possibilmente vicino all'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga sgomberato correttamente.

Dotazione

A seconda del modello, i piani di cottura possono essere dotati di vari elementi.

Esempio: modello GK 42 HBR



Le zone di cottura e la zona scaldavivande sono contrassegnate sulla piastra di vetroceramica.

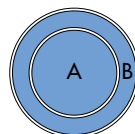
Zone di cottura a 1 circuito

- diametro 140 mm, 1200 Watt
- diametro 180 mm, 1700 Watt (esecuzione Quick-Light 1800 Watt)
- diametro 210 mm, 2100 Watt

Zona di cottura a 2 circuiti (solo esecuzione Quick-Light)

- zona di cottura interna: diametro 140 mm, 1000 Watt
- zona di cottura intera: diametro 210 mm, 2200 Watt

Possibilità di scegliere la zona di cottura interna **A** o la zona intera **A e B**.

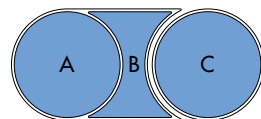


Zona combinata per cuocere e arrostitire

- zona di cottura circolare: diametro 180 mm, 1800 Watt,
- zona di cottura intera: 180 x 250 mm, 2600 Watt

Possibilità di scegliere la zona di cottura circolare **A** o la zona intera **A e B**.

In più, può essere accesa anche la zona di cottura circolare a 1 circuito **C**.



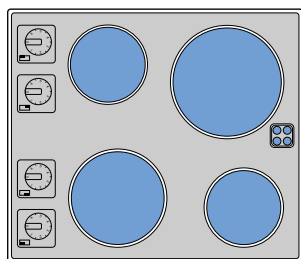
Zona scaldavivande

- a scelta a destra o a sinistra, 150 Watt

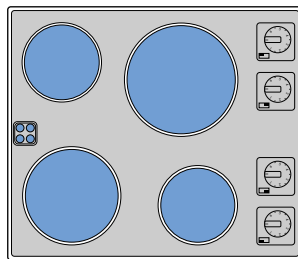
Il modello GK 42 presenta come particolarità dei regolatori d'energia integrati al piano di cottura.

Il piano di cottura può essere montato, a scelta, per destrorsi o per mancini.

Montaggio per mancini:



Montaggio per destrorsi:



Elementi di comando e indicazioni

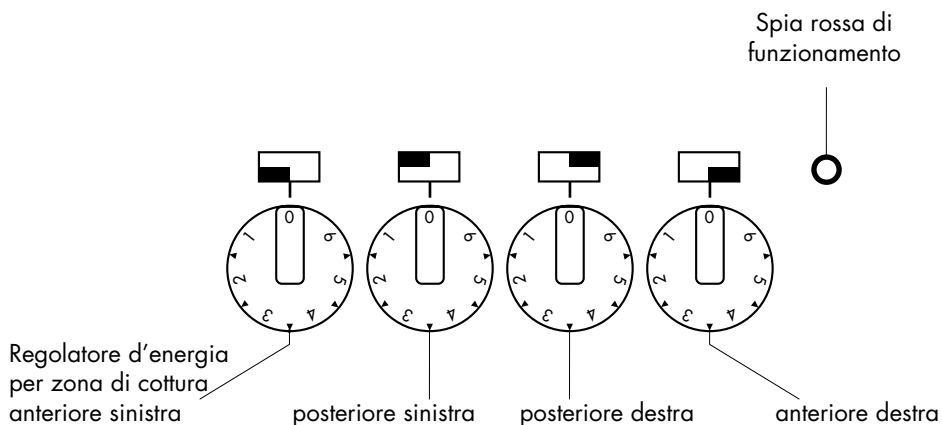
La quantità, il genere e la disposizione degli elementi variano a dipendenza del modello e della dotazione.

Regolatore d'energia (per 1 circuito o 2 circuiti)

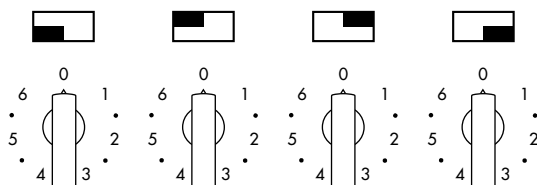
Per accendere e spegnere la zona di cottura.

Spia rossa di funzionamento

Spia accesa: una o più zone di cottura e/o il forno sono accesi.

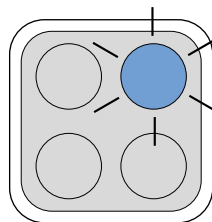


I modelli con **pannello dei comandi in vetro** non hanno la spia di controllo. L'illuminazione della scala indica l'accensione di una zona di cottura (a 1 o 2 circuiti).

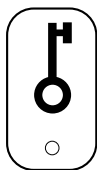


Spie del calore residuo

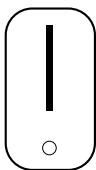
Quando una delle zone di cottura raggiunge una temperatura che comporti pericolo di ustione, la spia si accende.



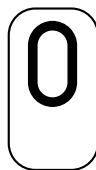
Tasti a sfioramento per la zona scaldavivande



Tasto di blocco
dell'accensione
con spia di controllo



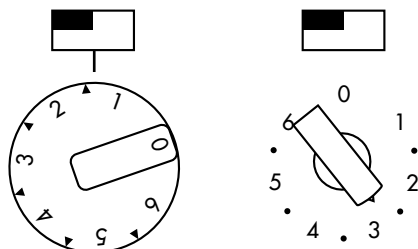
Tasto Acc.
con spia di
controllo



Tasto Spe.

Zone di cottura

I regolatori d'energia servono per la regolazione senza scatti della temperatura delle zone di cottura in vetroceramica. Dopo il riscaldamento, il regolatore d'energia accende e spegne, a intermittenza, la zona di cottura per mantenere i cibi alla temperatura prescelta.



I regolatori d'energia a 1 circuito servono a regolare le zone di cottura a 1 circuito e possono essere riportati sulla posizione zero in entrambi i sensi.

I regolatori d'energia a 2 circuiti sono provvisti di una battuta d'arresto finale e possono essere girati solo in senso orario e viceversa. Consentono di inserire il secondo circuito di una zona di cottura a 2 circuiti, risp. di una zona combinata per cuocere e arrostitire.

Nei casi di zone di cottura a 1 circuito munite di regolatori d'energia a 2 circuiti, il «clic» udibile a fine corsa rimane senza effetto.

Accendere

- ▶ Mettere il regolatore d'energia della zona di cottura sulla potenza desiderata. 1 = potenza minima, 6 = potenza massima
 - La spia di funzionamento, risp. la scala si accendono.
- ▶ **Inserimento del secondo circuito:** girare il regolatore fino alla battuta di arresto finale, quindi riportarlo al livello desiderato.
 - Il «clic» del regolatore indica che il secondo circuito è inserito.

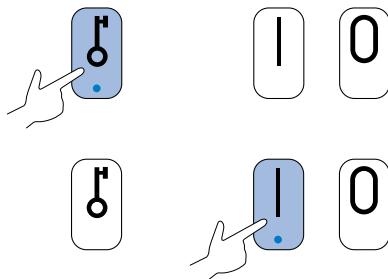
Spegnere

- ▶ Mettere su zero il regolatore d'energia.
 - La spia di funzionamento (se il forno non è acceso al tempo stesso), risp. la scala accesa si spengono.

Zona scaldavivande

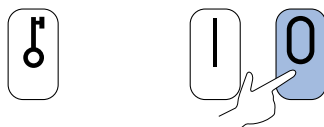
Accendere:

- ▶ Sfiare il tasto di blocco dell'accensione.
 - La spia di controllo si accende per alcuni secondi.
- ▶ Fintanto che la spia di controllo è accesa, sfiorare il tasto Acc.
 - La spia di controllo si accende.
 - La zona scaldavivande è inserita.



Spegnere

- ▶ Sfiare il tasto Spe.
 - La zona scaldavivande è disinserita.
 - La spia di controllo si spegne.



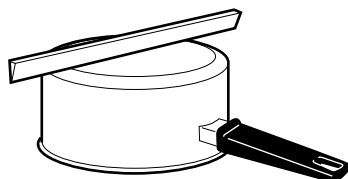
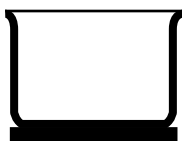
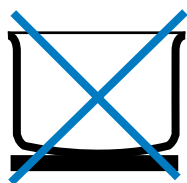
Suggerimenti per l'utilizzazione

- La piastra di vetroceramica resiste a temperature fino a 650 °C ed - entro certi limiti - è insensibile agli urti ed ai graffi.
- Un urto, provocato per esempio dalla caduta di una saliera, può rivelarsi assai dannoso. Tali oggetti non devono dunque essere tenuti in alto, sopra il piano di cottura.
- Adoperare pentolame adatto ai piani di cottura in vetroceramica. Si veda a questo proposito il capitolo «[Cure e manutenzione](#)».
- Badare a non lasciar cadere sul piano di cottura caldo vivande o succhi contenenti zucchero; ciò può infatti danneggiare la superficie di vetro.
- Non porre mai sul piano di cottura in vetroceramica caldo oggetti in stagno, zinco, alluminio (anche fogli di alluminio) o in plastica. Non dimenticare neppure le macchinette per l'espresso in alluminio, una volta che l'acqua è salita nella parte superiore, poiché potrebbero fondersi e provocare danni.
- Non porre padelle o pentole calde sulla cornice del piano di cottura.
- Quando la potenza di riscaldamento è molto elevata, è preferibile ridurre l'energia con il dovuto anticipo, piuttosto che ritirare la pentola dalla zona di cottura. Ciò consente di risparmiare energia.

Pentolame

Per i campi di cottura in vetroceramica sono adatte soprattutto le pentole con fondo solido. E' consigliabile un fondo a più strati di almeno 2,5 mm di spessore. E' preferibile che lo strato esterno sia di acciaio inox.

Allo stato freddo, il fondo delle pentole per elettricità è leggermente bombato verso l'interno. La dilatazione provocata dal riscaldamento annulla questa convessità, cosicché il fondo della pentola viene a poggiare in piano, a perfetto contatto della piastra. La pentola non deve assolutamente traballare sulla piastra.



Collocare le pentole esattamente sulle righe che demarcano le zone di cottura. I fondi delle pentole e delle padelle devono essere almeno altrettanto grandi della zona di cottura sulla quale vengono posti, per evitare surriscaldamenti, sprechi d'energia e l'incrostazione di cibi traboccati.

I fondi delle pentole non devono avere spigoli vivi e solchi taglienti, che potrebbero graffiare il piano di cottura o rovinarne la decorazione.

I fondi di alluminio o di leghe d'alluminio possono lasciare tracce di abrasione tenaci.

Consigliamo di utilizzare pentole appositamente indicate per la vetroceramica.

Pulizia

Una pulizia regolare del piano di cottura risparmia la fatica di togliere le macchie indurite.

Per rimuovere leggere tracce di sporcizia, si possono utilizzare un panno umido e un detergente liquido.

Se il piano di cottura è molto sporco (residui di salse, minestre, tracce dei fondi delle pentole ecc.), il detergente può essere applicato direttamente per mezzo di un panno asciutto o di una spugna. Lasciar agire e poi togliere lo sporco strofinando.

Per pulire la vetroceramica, può essere necessario usare una certa forza, che non arreca comunque alcun danno se si adoperano detergenti adeguati.

Applicare quindi il prodotto di manutenzione.

Importante:

I detergenti e gli strumenti di pulizia fortemente corrosivi, graffianti o abrasivi vanno assolutamente evitati!

Si possono usare unicamente spugne abrasive appositamente indicate per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica.

Detergenti idonei:

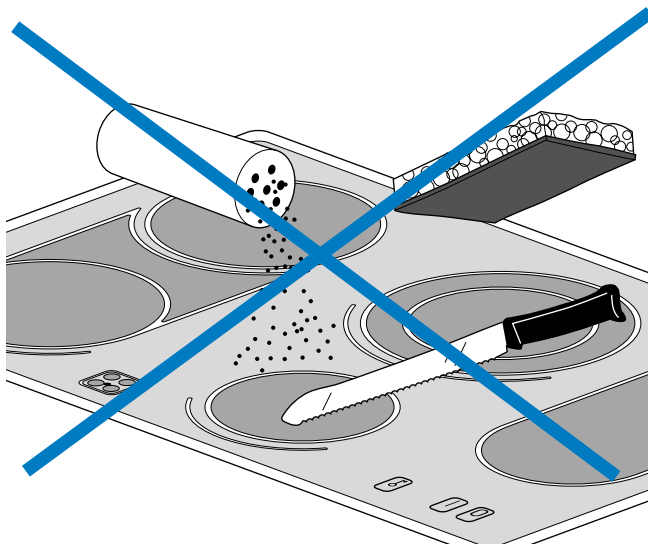
- Vif Super detergente, Sigolin cromo, WK Top

Prodotti di pulizia e di manutenzione con effetto protettivo idonei:

- cera fix, Collo profi

E' raccomandato l'uso di prodotti con effetto protettivo. La pellicola che essi formano protegge assai bene il piano di cottura dalle macchie di sporco ostinato e dai danni alla decorazione.

I residui incrostati di latte traboccato e di cibi **non** contenenti zucchero possono essere tolti tanto allo stato caldo che freddo. Un raschietto a lama da barba, reperibile in commercio, è particolarmente adatto a questo scopo. Lo si dovrà maneggiare ad angolo piatto per evitare di graffiare la piastra. Mai usare coltelli a lama seghettata, paglietta d'acciaio o simili per togliere le incrostazioni.



Le macchie di calcare (scolorimenti giallastri dei residui d'acqua) vanno eliminate con prodotti anticalcare, per es. Durgol, aceto o succo di limone. Se lo scolorimento è forte, lasciar agire il prodotto per qualche tempo.

Danni

Un trattamento non appropriato può causare danni alla decorazione o alla superficie di vetroceramica. I punti danneggiati di quest'ultima appaiono più scuri. Queste macchie non possono essere eliminate con la pulizia.

Qualora la piastra di vetroceramica dovesse incrinarsi in seguito a sollecitazioni meccaniche estreme, bisogna mettere immediatamente fuori uso l'apparecchio (disinserirlo e staccarlo dalla rete elettrica). In seguito, interpellare il nostro servizio riparazioni.

Danni di questo genere sono esclusi dalla nostra garanzia. Conviene perciò includere il vetro nell'assicurazione dell'economia domestica.

Dati dell'apparecchio/Targhetta dati

Se vi mettete in contatto con noi in seguito a un difetto di funzionamento o per un'ordinazione, dovete sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del modello del vostro apparecchio.

Iscrivete qui il numero di fabbricazione e la denominazione del modello del vostro apparecchio:

Questi dati si trovano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dati del vostro apparecchio.

- La targhetta si trova nei seguenti punti:
 - Per i campi di cottura in vetroceramica e di quadri di comando incassati, è incollata sul mobile contenitore. (Anche internamente, sotto il campo di cottura e sulla scatola dei comandi.)
 - Per le cucine e i forni si vedano le relative istruzioni per l'uso.
 - Per i fornelli incassati, si trovano sul lato inferiore del pannello degli interruttori (aprire la porta o il cassetto sottostante il fornello).

In caso di anomalie di funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e d'accessori, vogliate rivolgervi direttamente **alla sede principale a Zug, tel. 041/767 67 67.**

Per evitare errori, prima di chiedere l'intervento di un tecnico, controllate che:

- i fusibili siano intatti o l'interruttore automatico sia inserito,
- l'apparecchio sia stato inserito correttamente,
- le stoviglie usate siano in ordine.

Contratto di manutenzione

Per la manutenzione di tutti i nostri prodotti, esiste la possibilità di stipulare, una volta trascorso l'anno di garanzia, un contratto di manutenzione. Vi inviamo volentieri la documentazione relativa.

Type Type Tipo	Modell-Nr. No du modèle N. del modello	Bauform Forme de construction Forma di costruzione
GK 22	550	1)
GK 32	550	1)
GK 42	550	1)
GK 42T	550	2)
GK 42 H	551	1)
GK 42 HB	552	1)
GK 42 HBR	554	1)
GK 42 HBL	555	1)
GK 52 HB	556	1)
GK 42 HU	551	3)
GK 42 HBU	552	3)
GK 42 HBRU	554	3)
GK 42 HBLU	555	3)
GK 42 HBF	552	4)
GK 52 HBF	556	4)

1) mit Normaleinbaurahmen / avec cadre de montage standard / con cornice di montaggio standard

2) mit integrierten Energieregler / avec régulateurs d'énergie intégrés / con regolatori d'energia integrati

3) mit Übermassrahmen / avec cadre surdimensionné / con cornice sovra-dimensionata

4) flächenbündige Montage / montage à fleur / montaggio a filo

© V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Konzeption und Realisation:

Conception et réalisation:

Concezione e realizzazione:

Dokman AG, 8049 Zürich

Generalunternehmung für Produkte-, Markt- und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.

Imprimé sur du papier blanchi sans chlore,
dans le respect de l'environnement.

Stampato su carta sbiancata senza cloro:
un contributo per la protezione dell'ambiente.

Die Schritte zum Ziel

- 1 Energieregler auf gewünschte Stufe einschalten
- 2 Zweiter Kreis zuschalten: drehen bis zum Endanschlag (klicken), zurückstellen auf gewünschte Stufe
- 3 Ausschalten: Energieregler auf Null stellen
- 4 Restwärme-Anzeigen beachten!

Comment arriver au but

- 1 Enclencher le régulateur d'énergie au niveau voulu
- 2 Raccorder le deuxième cercle: tourner jusqu'à la butée de fin de course (signalée par un «clic»), puis le ramener au niveau désiré
- 3 Déclencher: ramener le régulateur d'énergie sur zéro
- 4 Faire attention aux témoins de chaleur résiduelle!

Come giungere all'obiettivo

- 1 Inserite il regolatore d'energia sul livello desiderato
- 2 Per inserire il secondo circuito, girate il regolatore fino alla battuta d'arresto finale (segnalata da un «clic»), quindi riportatelo al livello desiderato
- 3 Per spegnere, riportate a zero il regolatore d'energia
- 4 Fate attenzione alle spie del calore residuo!

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Telefon / Téléphone / Telefono 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

E-Mail: vzug@vzug.ch, Internet: www.vzug.ch

Service-Center / Centre de service / Centro di servizio:

Telefon / Téléphone / Telefono 0800 850 850

J410.50
0600/25