

# Manual de instrucciones

Control deslizante múltiple

Placa de gas

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos. Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. Aún así, dedique algo de tiempo a leer este manual de instrucciones. Así, conocerá su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.

**Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.**

### **Modificaciones**

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho a realizar modificaciones para el perfeccionamiento.

### **Ámbito de validez**

Este manual de instrucciones es válido para:

<b>Tipo</b>	<b>Número del modelo</b>	<b>Clase de aparato</b>
GAS411GSAZ	31063	Clase 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Las diferencias de realización se indican en el texto.

# Índice de contenidos

<b>1</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>	<b>4</b>	6.2	Limpieza .....	22
1.1	Símbolos utilizados .....	4	<b>7</b>	<b>Problemas de fácil solución</b>	<b>23</b>
1.2	Indicaciones generales de seguridad .....	4	<b>8</b>	<b>Accesorios y piezas de repuesto</b>	<b>25</b>
1.3	Indicaciones de seguridad específicas del aparato.....	4	<b>9</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>26</b>
1.4	Instrucciones de uso.....	5	9.1	Hoja de datos del producto.....	26
1.5	Advertencias.....	7	<b>10</b>	<b>Eliminación</b>	<b>27</b>
<b>2</b>	<b>Primera puesta en funcionamiento</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>Índice de palabras claves</b>	<b>30</b>
<b>3</b>	<b>Descripción del aparato</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>Servicio y soporte técnico</b>	<b>31</b>
3.1	Vista general del aparato.....	9			
3.2	Elementos de control e indicadores.....	10			
3.3	Quemador de gas .....	11			
3.4	Reencendido automático .....	11			
3.5	Sistema de seguridad.....	11			
3.6	Batería de cocina .....	12			
<b>4</b>	<b>Manejo</b>	<b>14</b>			
4.1	Encender y apagar el aparato .....	14			
4.2	Ajustar la zona de cocción .....	14			
4.3	Apagar la zona de cocción .....	14			
4.4	Indicador de calor residual.....	14			
4.5	Resumen de los niveles de potencia .....	15			
4.6	Función de puente .....	15			
4.7	Función fundir.....	16			
4.8	Función mantener caliente .....	16			
4.9	Función hervir a fuego lento.....	16			
4.10	Sistema automático de ebullición .....	16			
4.11	Tiempo de conexión .....	17			
4.12	Temporizador .....	18			
4.13	Bloqueo para niños.....	19			
4.14	Pausa de cocción.....	20			
4.15	Función de restauración .....	20			
4.16	Protección para limpieza rápida.....	20			
<b>5</b>	<b>Ajustes de usuario</b>	<b>21</b>			
5.1	Modificar los ajustes de usuario.....	21			
<b>6</b>	<b>Limpieza y cuidado</b>	<b>22</b>			
6.1	Cuidado .....	22			

# 1 Indicaciones de seguridad

## 1.1 Símbolos utilizados



Identifica todas las indicaciones importantes de seguridad.

El incumplimiento puede ocasionar lesiones, daños en el aparato o en la configuración.



Informaciones e indicaciones que deben respetarse.



Información sobre la eliminación



Información sobre el manual de instrucciones

- ▶ Determina pasos de trabajo que deben realizarse en orden.
  - Describe la reacción del aparato al paso de trabajo.
- Determina una enumeración.

## 1.2 Indicaciones generales de seguridad



- Ponga el aparato en funcionamiento únicamente tras leer el manual de instrucciones.



- Los niños a partir de 14 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento pueden utilizar estos aparatos si están supervisados, se les ha enseñado a usar el aparato de forma segura y han entendido los ries-

gos que conlleva. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión.

- Si un aparato no está equipado con un cable de conexión eléctrica y con un enchufe u otro medio para desconectarlo de la red que contenga una abertura de contacto en cada polo conforme a las disposiciones de la categoría III de sobretensión para la completa desconexión, deberá incorporarse un separador de red en la instalación eléctrica fija conforme a las normas de instalación.
- Si los cables de conexión eléctrica o el conducto de gas del aparato se dañan, deberán sustituirlos el fabricante, su servicio de atención al cliente o personal con una cualificación similar y así evitar riesgos.

## 1.3 Indicaciones de seguridad específicas del aparato



- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está dañada en su totalidad, apague el aparato, cie-

re la llave de paso y desconéctelo de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas. Haga que un instalador de gas registrado desconecte el aparato de la red de gas.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes manipulables se calientan durante el uso. No toque el quemador, el soporte de la sartén ni la superficie de la placa.
- **ADVERTENCIA:** controlar siempre el proceso culinario. Los procesos culinarios cortos deben estar supervisados en todo momento.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar en la placa sin precaución con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar incendios. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua. Apague el aparato y sofoque cuidadosamente las llamas con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio, no guarde nunca objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o con un sistema de telecontrol independiente.
- No utilice nunca un limpiador de vapor para la limpieza.

- Todas las pruebas de estanqueidad deben realizarse con una solución jabonosa. No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas.

#### 1.4 Instrucciones de uso



**Utilice el aparato de forma profesional y siga las instrucciones del capítulo «Descripción del aparato» (véase página 9).**

##### **Antes de la primera puesta en funcionamiento**

- El aparato solo debe montarse y conectarse al gas y a la red eléctrica conforme a las instrucciones de instalación suministradas por separado. Encargue a un profesional autorizado los trabajos necesarios.

##### **Uso según lo previsto**

- **ATENCIÓN:** Este aparato solo está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar la habitación.
- El aparato está diseñado para preparar alimentos en el ámbito doméstico. Si se utiliza para otros fines o se maneja el aparato de forma incorrecta, no podrá reclamarse responsabilidad alguna por los posibles daños que deriven de ello.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones del aparato, en especial de conductos de gas o piezas conductoras de corriente, solo deben realizarlas el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con similar cualificación. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos de funcionamiento. En caso de un fallo opera-

tivo en el aparato o en caso de un pedido de reparación, tenga en cuenta las indicaciones mostradas en el capítulo «Servicio y soporte técnico». En caso necesario, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

- Solo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro. En caso de venta o cesión a un tercero, junto con el aparato debe entregarse también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación.
- El aparato cumple con las reglas de la técnica armonizadas, así como con las prescripciones de seguridad pertinentes. Para evitar daños y accidentes es obligatorio hacer un uso adecuado del aparato. Deben respetarse las indicaciones de este manual de instrucciones.
- La superficie de cocción calentada, los soportes de las sartenes y los quemadores permanecen calientes durante mucho tiempo después de apagarlos y se enfrían lentamente hasta alcanzar la temperatura ambiente. Espere el tiempo suficiente antes de, por ejemplo, realizar trabajos de limpieza.

### **Precaución, peligro de explosión**

- El gas no quemado puede acumularse en espacios cerrados. Lea atentamente las advertencias.

### **ATENCIÓN, ¡peligro de intoxicación!**

- La placa de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se utiliza. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando se utiliza la placa de cocción: Mantenga despejadas las aberturas de ventilación natural o instale ventilación mecánica (campana extractora). El funcionamiento prolongado y continuo del aparato puede requerir ventilación adicional o más eficaz: Abra una ventana o aumente la potencia de la campana extractora.

### **¡Precaución, peligro incendio!**

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos sobre la placa.
- No guarde productos de limpieza corrosivos, químicos o inflamables debajo de este electrodoméstico ni los utilice justo al lado del mismo.

### **Precaución, peligro de quemaduras**

- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden inflamarse fácilmente. Nunca intente extinguir aceite o grasa ardiendo con agua. Peligro de explosiones. Para apagar incendios debe utilizar una manta ignífuga y mantener las puertas y ventanas cerradas.
- Los mangos de los utensilios de cocina pueden calentarse, tóquelos con cuidado.

### **Precaución, peligro de lesiones**

- Los utensilios de cocina dañados, que no sean del tamaño adecuado o que estén mal colocados pueden causar graves daños. Antes de utilizarla, compruebe que la batería de cocina es apta para su uso y colóquela en el centro de la zona de cocción correspondiente. Siga los consejos y advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados.
- Si se produce una avería, cierre el suministro de gas y electricidad del aparato. Llame a nuestro servicio al cliente.
- No realice ningún trabajo en el interior del aparato. En caso necesario, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Usar rejillas de protección inadecuadas puede provocar accidentes.
- Mantenga a los animales domésticos lejos del aparato.

### **Cuidado, peligro de muerte**

- Los componentes del embalaje, por ejemplo, las láminas y el poliestireno, pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantener los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.

## Evitar los daños en el aparato

- ¡No colocar en ningún caso sartenes u ollas calientes sobre la pantalla!
  - En caso de sobrecalentamiento, desconectar la placa y dejar que se enfríe completamente. No colocar piezas de batería de cocina ni vajilla encima. No enfriar nunca el aparato con agua fría.
  - No subirse sobre el aparato.
  - Evitar cortar o preparar los alimentos sobre la superficie, así como que caigan objetos duros sobre la misma. No arrastrar la batería de cocina sobre la superficie.
  - Evitar que la comida caiga sobre o alcance las superficies de cocción calientes. Esto puede dañar la superficie. Si los alimentos caen sobre superficies calientes, retírelos inmediatamente.
  - Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para cocinar con gas.
  - Arrastrar sartenes y baterías causa arañazos. Puede evitarlo en gran medida levantando las sartenes y las baterías de cocina para moverlas.
  - La placa es un artículo de uso: las marcas de uso como los arañazos o el desgaste del material por las sartenes o la batería de cocina son normales. Si se usa mucho, las marcas de uso serán correspondientemente más pronunciadas, pero el aparato continuará funcionando correctamente y no habrá motivo de reclamación. La seguridad está garantizada en todo momento.
- Se oye un ruido unos segundos después de encender y apagar un quemador. Es algo normal y significa que el sistema de seguridad está abriendo o cerrando el suministro de gas.
  - No descuide la limpieza. Si las bujías y los termopares están sucios, el encendido y el funcionamiento no funcionarán correctamente. Limpie regularmente las bujías y los termopares con un cepillo pequeño no metálico. Asegúrese de que no se hagan golpes a las bujías ni a los termopares.

## 1.5 Advertencias



**Siga las instrucciones de uso del apartado «Batería de cocina»** (véase página 12).

- Durante el primer uso, es normal notar olores. Esto no representa un riesgo ni un defecto. Los olores desaparecerán con el tiempo.
- Es normal que aparezca llama naranja intermitente. Está causada por el polvo en suspensión, el vertido de líquidos, etc.

## 2 Primera puesta en funcionamiento



El aparato solo debe montarse y conectarse al gas y a la red eléctrica conforme a las instrucciones de instalación suministradas por separado. Encargue a un profesional autorizado los trabajos necesarios.

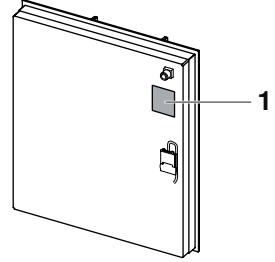


Durante las primeras horas de funcionamiento de una zona de cocción pueden generarse olores desagradables. Esto es una característica normal de los aparatos nuevos. Procure que la habitación disponga de buena ventilación.

### ¿Dónde se encuentra la placa de características?

La placa de características se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción.

Placa de características **1** con número de serie (NS)



Se adjunta una segunda placa de características que debe pegarse en el mueble encastrado, debajo de la placa de cocina.

Anotar el número de serie (NS) del aparato en la última página de este manual de instrucciones.



El número de serie es necesario para identificar la unidad. Solo así el servicio de atención al cliente podrá garantizar un mantenimiento adecuado.

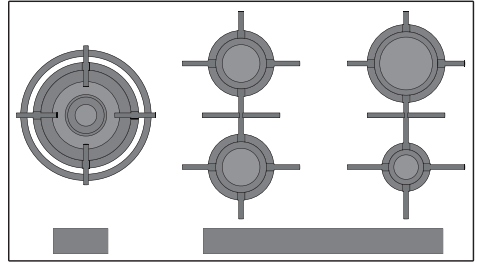


## 3 Descripción del aparato

### 3.1 Vista general del aparato

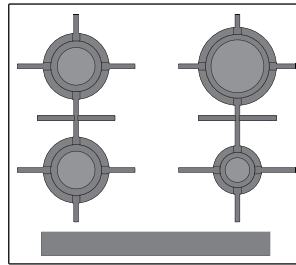
#### GAS951GSAZ

- 1 quemador de wok (izquierda)
- 1 quemador fuerte (arriba a la derecha)
- 2 quemadores normales (medio)
- 1 quemador económico (abajo a la derecha)



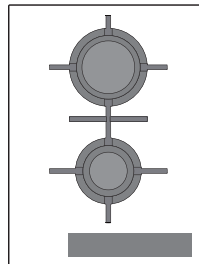
#### GAS641GSAZ

- 1 quemador fuerte (arriba a la derecha)
- 2 quemadores normales (izquierda)
- 1 quemador económico (abajo a la derecha)



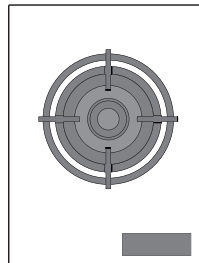
#### GAS421GSAZ

- 1 quemador fuerte (arriba)
- 1 quemador normal (abajo)



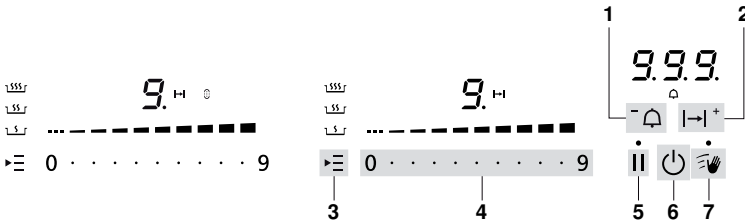
#### GAS411GSAZ

- 1 quemador de wok



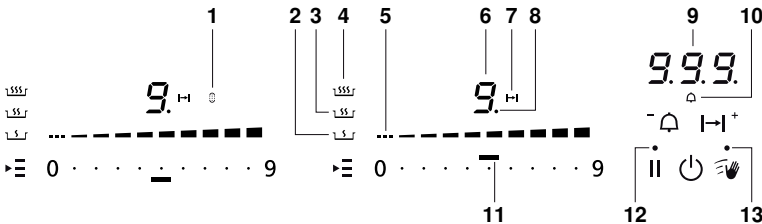
## 3.2 Elementos de control e indicadores

### Botones de funcionamiento



- 1 Temporizador: funciona como botón menos en el modo de tiempo de conexión/temporizador
- 2 Tiempo de conexión: funciona como botón más en el modo de tiempo de conexión/temporizador
- 3 Botón multifunción: selección de las funciones del reloj
- 4 Control deslizante (ajuste del nivel de potencia)
- 5 ENCENDER/APAGAR pausa de cocción y función de restauración
- 6 ENCENDER/APAGAR el aparato
- 7 ENCENDER/APAGAR protección para limpieza rápida

### Indicadores



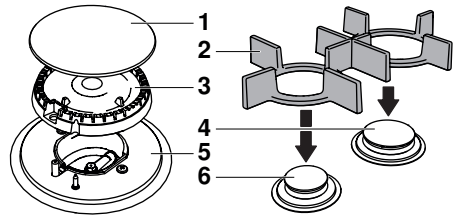
- 1 Función de puente activada
- 2 Función fundir activada
- 3 Función mantener caliente activada
- 4 Función hervir a fuego lento activada
- 5 Función reloj activada
- 6 Nivel de potencia de la zona de cocción
- 7 Tiempo de conexión activado
- 8 Asignación de zonas de cocción para el tiempo de conexión
- 9 Indicador tiempo de conexión/temporizador
- 10 Temporizador activado
- 11 Asignación del control deslizante a la zona de cocción
- 12 Pausa activada/restauración de ajustes almacenados posible
- 13 Protección para limpieza rápida activada

### 3.3 Quemador de gas

Para el correcto funcionamiento del aparato, tanto los soportes de las sartenes como todas las piezas del quemador deben estar en la posición correcta. Las tapas de los quemadores no deben intercambiarse.

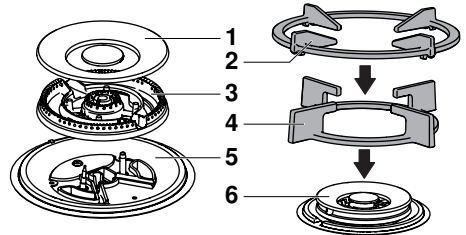
#### Quemador normal/fuerte

- 1 Tapas del quemador
- 2 Soporte para sartenes
- 3 Anillo del quemador
- 4 Quemador normal/fuerte
- 5 Placa de soporte del quemador
- 6 Quemador normal/fuerte



#### Quemador de wok

- 1 Tapas del quemador
- 2 Anillo de fijación para wok
- 3 Anillo del quemador
- 4 Soporte para wok
- 5 Placa de soporte del quemador
- 6 Quemador de wok



### 3.4 Reencendido automático

Todas las placas de cocción disponen de reencendido automático.



Si se apaga una llama, el aparato intenta automáticamente volver a encenderla. Si no se enciende, el quemador se apaga.



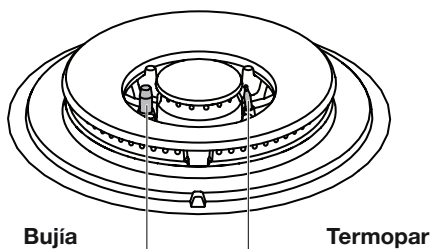
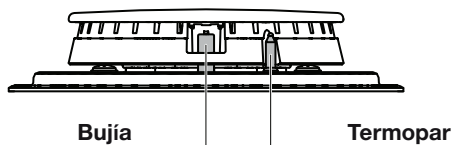
**Peligro de explosión, ¡ventilar bien la habitación!**

Si la llama no se ha encendido tras 15 segundos, apague el quemador y abra una puerta o ventana. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.

### 3.5 Sistema de seguridad

El sistema de seguridad del aparato controla continuamente la llama de cada quemador. Esto evita que salga gas si un quemador se apaga accidentalmente.

Si la llama deja de tocar el termopar, el aparato intenta encender una llama de nuevo de forma automática. Si no lo consigue, una válvula corta el suministro de gas al quemador correspondiente.

**Quemador de wok****Quemador estándar****3.6 Batería de cocina****Batería de cocina adecuada****Quemador**

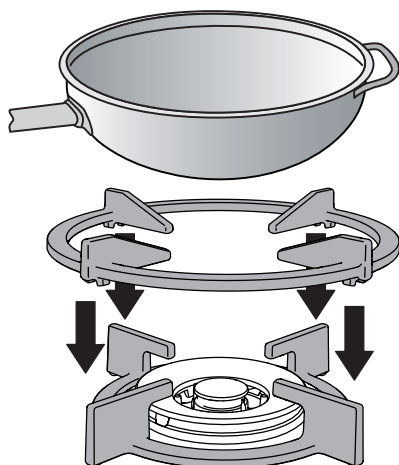
	Diámetro del borde		
	Mín.	Máx.	Recomendación
Quemador wok con anillo de fijación para wok	26 cm	40 cm	35 cm

**Quemador**

	Diámetro de la base		
	Mín.	Máx.	Recomendación
Quemador potente	18 cm	26 cm	24 cm
Quemador normal	14 cm	20 cm	18 cm
Quemador económico	12 cm	16 cm	14 cm
Quemador wok sin anillo de fijación para wok	14 cm	26 cm	26 cm

**Anillo de fijación para wok**

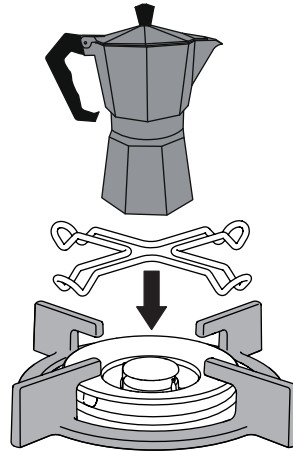
- El anillo de fijación para wok solo es adecuado para su uso con utensilios de cocina de base curva cuyo diámetro sea superior a 26 cm.



## Accesorio para moka

El accesorio para moka se incluye con algunos aparatos. En caso necesario, también puede pedirse como accesorio.

- El accesorio para moka solo puede utilizarse con cafeteras moka y sartenes que tengan un diámetro de la base de al menos 8 cm.
- El accesorio para moka se adapta a todas las zonas de cocción. Sin embargo, la mejor transferencia de calor se consigue en los quemadores económicos y en los quemadores wok (anillo interior).



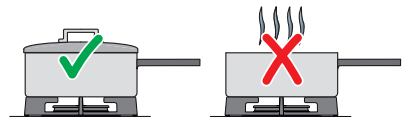
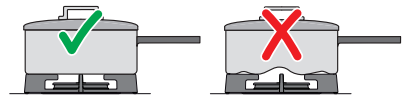
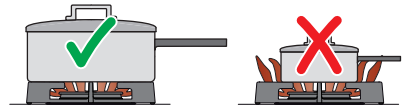
**Asegúrese siempre de que la llama del quemador no sobrepasa el fondo del hornillo moka. Las asas del hornillo podrían calentarse.**

Se recomienda utilizar el accesorio para moka en el quemador wok, económico o normal.

## Notas sobre el uso

Las siguientes instrucciones le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en la batería de cocina y en el aparato:

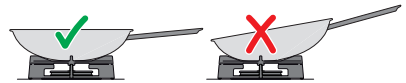
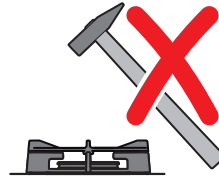
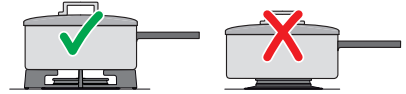
- Adapte el diámetro de la sartén al tamaño del quemador correspondiente.
- No utilice utensilios de cocina pequeños en los quemadores grandes. La llama no debe tocar los lados de la sartén.
- Utilice únicamente utensilios de cocina no deformados que sean estables en la zona de cocción. De lo contrario, los utensilios de cocina deformados podrían volcarse.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base plana y gruesa.
- No cocine sin tapa o si la tapa está desplazada. De lo contrario, se desperdiciaría gran parte de la energía.
- Coloque la sartén centrada sobre el quemador, de lo contrario podría volcarse.
- No coloque sartenes grandes en los quemadores cerca de los controles. Podrían sobrecalentarse y resultar dañados.








**Asegúrese de que la batería de cocina no sobresalga por encima de la placa de cocción.**

- Coloque las sartenes sobre los soportes para sartenes, nunca directamente sobre los quemadores.
- Asegúrese de que los soportes de las sartenes, los quemadores de gas y sus tapas están correctamente colocados antes de su uso.
- Manipule con cuidado los utensilios de cocina colocados en la zona de cocción.
- No golpee la zona de cocción ni coloque objetos pesados sobre ella.
  
- Coloque la sartén del wok horizontalmente sobre el soporte del wok.



## 4 Manejo

### 4.1 Encender y apagar el aparato

- ▶ Encender el aparato: mantener la tecla  pulsada durante 1 segundo.
  - En todos los indicadores de los niveles de potencia parpadea .
  - Si no se realiza ninguna acción más, el aparato se vuelve a desconectar transcurridos 10 segundos por motivos de seguridad.
- ▶ Apagar el aparato: Pulsar la tecla .

### 4.2 Ajustar la zona de cocción

- ▶ Pulsar o deslizar el control deslizante **0 · · 9** de la zona de cocción deseada para ajustar el nivel de potencia.
  - Para encender la llama, se producen chispas entre la bujía y la tapa del quemador en todos los quemadores y durante cada proceso de encendido.




### 4.3 Apagar la zona de cocción

- ▶ En el control deslizante pulse el nivel de potencia **0**.
  - Si no se realiza ninguna otra acción y las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se desconecta transcurridos 10 segundos.

### 4.4 Indicador de calor residual

Mientras exista riesgo de combustión después de apagar el aparato, la pantalla de la zona de cocción correspondiente se ilumina **H**.

## 4.5 Resumen de los niveles de potencia

Nivel de potencia	Procedimiento de cocción	Aplicación práctica
	Fundir	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas; aprox. 40–60 °C
	Mantener caliente	Mantener los alimentos calientes, aprox. 50–65 °C
	Hervir a fuego lento	La temperatura del agua se mantiene por debajo del punto de ebullición a aprox. 70–94 °C
1	Fundir, calentar con cuidado	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2		
3	Cocer	Arroz
4	Cocinar a fuego lento, reducir, rehogar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5		
6	Cocinar a fuego lento, estofar	Pastas, sopas, estofados
7	Dorar	Patatas cocidas, tortillas, fritos empanados, salchichas
8	Asar, freír	Carne, patatas fritas
9	Asado a fuego fuerte	Filetes de carne




Seleccione la batería de cocina y el quemador adecuados para la cantidad de comida utilizada.

## 4.6 Función de puente


**Solo se aplica a los aparatos GAS641/GAS951.**

Con la función de puente, dos quemadores normales seguidos pueden conectarse y regularse juntos.

### Encender la función de puente

- ▶ Mantenga pulsados los dos controles deslizantes de los quemadores normales simultáneamente durante 1 segundo.
  - El símbolo  se enciende junto a los indicadores de potencia de las zonas de cocción puenteadas.
- ▶ Suena una señal acústica.




Si al encender la función de puente ya hay una zona de cocción en funcionamiento, se aceptarán el nivel de potencia y el tiempo de conexión de esta zona de cocción para las dos zonas. Si ya están en funcionamiento las dos zonas de cocción, se eliminarán los niveles de potencia y los tiempos de encendido, y en los indicadores de potencia parpadeará .

### Apagar la función de puente

- ▶ Mantenga pulsados los dos controles deslizantes de los quemadores normales simultáneamente durante 1 segundo.
  - Las zonas de cocción pueden volver a regularse de forma independiente.

## 4.7 Función fundir

Con la función fundir , pueden fundirse suavemente por ej. mantequilla, chocolate o miel a una temperatura de aprox. 40–60 °C.



Recomendamos utilizar el quemador más pequeño para la función fundir.


### Encender la función fundir

- ▶ Pulse la tecla .
  - El símbolo  se enciende.


### Apagar la función fundir

- ▶ Ajustar el nivel de potencia deseado con el control deslizante **0 · · 9** o apagar con «0».

## 4.8 Función mantener caliente

La función mantener caliente  conserva calientes comidas ya preparadas a una temperatura de aprox. 65 °C.


### Encender la función mantener caliente

- ▶ Pulse 2 veces la tecla .
  - El símbolo  se enciende.

### Apagar la función mantener caliente

- ▶ Ajustar el nivel de potencia deseado con el control deslizante **0 · · 9** o apagar con «0».

## 4.9 Función hervir a fuego lento

Con la función hervir a fuego lento , pueden cocerse en agua caliente por debajo del punto de ebullición por ej. salchichas, albóndigas o pasta rellena.

### Encender la función hervir a fuego lento

- ▶ Pulse 3 veces la tecla .
  - El símbolo  se enciende.

### Apagar la función hervir a fuego lento

- ▶ Ajustar el nivel de potencia deseado con el control deslizante **0 · · 9** o apagar con «0».

## 4.10 Sistema automático de ebullición



**Vigile los alimentos durante el funcionamiento del sistema automático de ebullición. Peligro de que la comida rebase, se queme o se inflame.**

Todas las zonas de cocción están dotadas con un sistema automático de ebullición que puede conectarse adicionalmente. Al encender la función, la batería de cocina se calienta rápidamente. Durante un tiempo determinado, una zona de cocción se calienta con un nivel de potencia **9** (véase la tabla).





El sistema automático de ebullición debe seleccionarse de nuevo cada vez que se encienda una zona de cocción.



El aparato viene suministrado de fábrica con el sistema automático de ebullición activa. El sistema automático de ebullición puede desactivarse en el ajuste de usuario P3. Consulte el capítulo «Ajustes de usuario».

Quegador	Quegador económico	Quegador normal	Quegador potente	Quegador de wok
Tiempo de cocción en min:s	04:00	02:40	02:15	01:50

### Encender el sistema automático de ebullición

- ▶ Mantener pulsado el nivel de potencia deseado durante 3 segundos en el control deslizante **0 · · 9**.
  - Mientras el sistema automático de ebullición está activo, en el indicador se encienden alternadamente **⌚** y el nivel de potencia.
  - Transcurrido el tiempo de cocción, la potencia de calentamiento se reduce al nivel seleccionado.

### Apagar el sistema automático de ebullición de forma anticipada

- ▶ Utilice el control deslizante **0 · · 9** para ajustar un nivel de potencia más bajo o desconectar la zona de cocción.
  - Cuando se aumenta el nivel de potencia, el sistema automático de ebullición sigue funcionando.

## 4.11 Tiempo de conexión



**Vigilar los alimentos que se están cocinando durante el tiempo de conexión. Peligro de que la comida rebase, se queme o se inflame.**

El tiempo de conexión permite que se apague automáticamente el Zona de cocción transcurrido un intervalo de tiempo programado (1 min. – 1 h 59 min.).

### Ajustar el tiempo de conexión

- ▶ Ajustar la zona de cocción deseada.
- ▶ Pulsar la tecla **⏪**.
  - En el indicador parpadea **00**.
- ▶ Pulsar el control deslizante **0 · · 9** de la zona de cocción deseada.
  - Se enciende el símbolo **⏪** de la zona de cocción seleccionada.
  - Se enciende el punto luminoso de la zona de cocción seleccionada.
- ▶ Aumentar el tiempo de conexión con la tecla **⏪** o reducirlo con la tecla **⏩**.
  - Al pulsar la primera vez la tecla **⏪**, se enciende **!** en el indicador.
  - Al pulsar la primera vez la tecla **⏩**, se enciende **30** en el indicador.



El valor estándar **30** puede ajustarse en los ajustes de usuario.

## Modificar el tiempo de conexión

- ▶ Pulsar la tecla  $I \rightarrow I^+$ .
  - En el indicador parpadea  $00$ .
- ▶ Pulsar el control deslizante  $0 \cdot \cdot \cdot 9$  de la zona de cocción deseada.
  - Se muestra el tiempo de conexión restante para la zona de cocción deseada.
  - El punto luminoso de la asignación de zonas de cocción se enciende.
- ▶ Modificar el tiempo de conexión con la tecla  $\Delta$  o  $I \rightarrow I^+$ .



El tiempo de conexión puede modificarse rápidamente manteniendo pulsada la tecla  $\Delta$  o  $I \rightarrow I^+$ .

Si no se modifica más el ajuste, este se confirmará automáticamente una vez transcurridos 5 segundos. También se puede confirmar el ajuste manualmente. Para ello, debe pulsarse el control deslizante de la zona de cocción correspondiente.

## Apagar el tiempo de conexión de forma anticipada

- ▶ Pulsar la tecla  $I \rightarrow I^+$ .
- ▶ Pulsar el control deslizante  $0 \cdot \cdot \cdot 9$  de la zona de cocción deseada.
- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas  $\Delta$  y  $I \rightarrow I^+$ .
  - En el indicador parpadea  $00$ .
  - La zona de cocción continúa en funcionamiento.

## Tiempo de conexión transcurrido

Transcurrido el tiempo de conexión:

- Se apaga la zona de cocción correspondiente.
- Suena una señal acústica.
- $00$  y  $0$  parpadean en el control deslizante.

Apagar la señal acústica y el indicador pulsando la tecla  $\Delta$  o  $I \rightarrow I^+$ .

- Si no se pulsa ninguna tecla, la señal acústica se apaga automáticamente después de 1 minuto.

## Varios tiempos de conexión

Si se ajustan tiempos de conexión para varias zonas de cocción:

- Se muestra el tiempo de conexión más corto.
- Se enciende el punto luminoso correspondiente de la asignación de zonas de cocción.
- Se enciende el símbolo  $I \rightarrow I$  por cada zona de cocción con tiempo de conexión ajustado.

Para visualizar otro tiempo de conexión:

- ▶ Pulsar la tecla  $I \rightarrow I^+$ .
- ▶ Pulsar el control deslizante  $0 \cdot \cdot \cdot 9$  de la zona de cocción deseada.
  - Se muestra el tiempo de conexión y puede modificarse.

## 4.12 Temporizador

El temporizador funciona como un reloj de cocina (1 min. – 9 h 59 min.). Puede utilizarse siempre e independientemente de todas las demás funciones.

### Ajustar el temporizador

- ▶ Encender el aparato
- ▶ Pulsar la tecla  $\Delta$ .
  - El símbolo  $\Delta$  se enciende.

- En el indicador parpadea **0 0**.
- ▶ Aumentar el tiempo de funcionamiento del temporizador con la tecla **1→1<sup>+</sup>** o reducirlo con la tecla **1→1<sup>+</sup>**.
  - Al pulsar la primera vez la tecla **1→1<sup>+</sup>**, se enciende **1** en el indicador.
- ▶ Al pulsar la primera vez la tecla **⏸**, se enciende **3 0** en el indicador.



El valor estándar **3 0** puede ajustarse en los ajustes de usuario.



El tiempo de funcionamiento del temporizador puede modificarse rápidamente manteniendo pulsada la tecla **⏸** o **1→1<sup>+</sup>**.

### Modificar el temporizador

Si no hay ninguna Zona de asado en funcionamiento, encender primero el aparato.

- ▶ Pulse la tecla **⏸**.
  - El tiempo de funcionamiento restante del temporizador parpadea.
- ▶ Modificar el tiempo de funcionamiento del temporizador con la tecla **⏸** o **1→1<sup>+</sup>**.

### Apagar el temporizador de forma anticipada

Si no hay ninguna Zona de asado en funcionamiento, encender primero el aparato.

- ▶ Pulsar la tecla **⏸**.
- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas **⏸** y **1→1<sup>+</sup>**.
  - En el indicador parpadea **0 0**.

## 4.13 Bloqueo para niños

Mediante el bloqueo para niños se evita un encendido accidental.

### Activar el bloqueo para niños

- ▶ Encender el aparato.

Ninguna zona de cocción debe estar en funcionamiento.

- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas **||** y **⏸**.
  - Suena una señal acústica.
- ▶ Pulsar otra vez la tecla **||**.
  - Suena una señal acústica.
  - El bloqueo para niños está ahora activado.
  - En todos los indicadores del nivel de potencia se enciende **-** durante 10 segundos.

### Manejo con el bloqueo para niños activado

- ▶ Encender el aparato.
- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas **||** y **⏸**.
  - Suena una señal acústica.
  - El bloqueo para niños está inactivo. El aparato puede continuar utilizándose de la forma habitual.



Tras apagar el aparato, el bloqueo para niños vuelve a activarse al cabo de un minuto.

## Desactivar el bloqueo para niños

- ▶ Encender el aparato.
- Ninguna zona de cocción debe estar en funcionamiento.
- ▶ Pulsar simultáneamente las teclas **||** y **⏏**.
  - Suena una señal acústica.
- ▶ Pulsar otra vez la tecla **⏏**.
  - Suena una señal acústica doble.
  - El bloqueo para niños está ahora desactivado.
  - En todos los indicadores del nivel de potencia parpadea **⏏** durante 10 segundos.

## 4.14 Pausa de cocción

Con esta función, todas las zonas de cocción encendidas pueden activarse temporalmente hasta 10 minutos con el botón de función «mantener caliente».

Tras una pausa de cocción, puede continuarse el funcionamiento con los ajustes previos.

- ▶ Pulsar la tecla **||**.
  - La función de mantener caliente **⏏** se activa en cada zona de cocción.
  - El tiempo de conexión se detiene.
  - El temporizador continúa funcionando.
  - Todas las teclas, excepto **⏏**, **||** y **⏏**, están inactivas.



Si la pausa de cocción no concluye antes de 10 minutos, el aparato se apaga completamente.

- ▶ Para seguir cocinando, pulsar otra vez la tecla **||**.
  - Las zonas de cocción se encienden de nuevo con los ajustes seleccionados.

## 4.15 Función de restauración

Si el aparato se desactiva por error con la tecla **⏏**, es posible restaurar los ajustes en un intervalo de 6 segundos.

- ▶ Encender el aparato.
  - El punto luminoso de la tecla **||** parpadea.
- ▶ Pulse la tecla **||**.
  - Las placas que estaban encendidas antes de apagarlo vuelven a encenderse automáticamente.

## 4.16 Protección para limpieza rápida

Esta función impide una modificación involuntaria del nivel de potencia, por ejemplo mientras se limpia el panel de control con un trapo.

- ▶ Pulsar la tecla **⏏**.
  - El punto luminoso de la tecla **⏏** se enciende.
- ▶ Al pulsar de nuevo la tecla **⏏** o automáticamente tras 30 segundos, se desconecta la protección para limpieza rápida.



Pulsando la tecla **⏏** puede apagarse el aparato en cualquier momento.

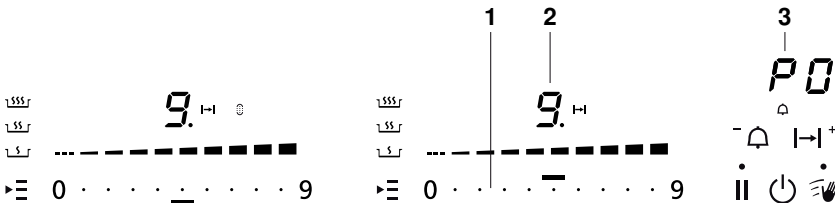
## 5 Ajustes de usuario

Los siguientes ajustes de usuario se pueden seleccionar y guardar individualmente:

Ajuste de usuario	Valor de ajuste	Ajuste por defecto	
<b>P0</b> Volumen de señal acústica	0	suave	2
	1	medio	
	2	fuerte	
<b>P1</b> Señal acústica al terminar el tiempo de conexión/temporizador	0	Sin señal acústica	2
	1	se apaga automáticamente después de 10 s	
	2	se apaga automáticamente después de 1 min	
<b>P3</b> Sistema automático de ebullición	0	Apagado automático	1
	1	Encendido automático	
<b>P4</b> Tiempo predeterminado de conexión/temporizador	0	Tiempo predeterminado 0 minutos	3
	1-9	regulable gradualmente de 10-90 minutos	
<b>P5</b> Señal acústica al activar una tecla	0	Señal acústica apagada	1
	1	Señal acústica encendida	
<b>P6</b> Restaurar ajustes por defecto	0	Restaurar los ajustes por defecto: Mantener pulsada la tecla <b>II</b> durante 2 segundos.	

### 5.1 Modificar los ajustes de usuario

- ▶ Con el aparato apagado, mantenga pulsadas las teclas **⏻** y **⏮** al mismo tiempo durante 2 segundos.
  - Suena una señal acústica.
- ▶ Mantenga pulsados los dos controles deslizantes que hay a la izquierda del indicador **3** al mismo tiempo hasta que suene una señal acústica.
  - En el indicador **3** se muestra el índice del ajuste de usuario, por ej. **P0**.
  - En el indicador **2** se muestra el valor de ajuste actual para el ajuste de usuario.



- ▶ Con la tecla **⏮** se selecciona el ajuste de usuario inmediatamente superior y con la tecla **⏻**, el inmediatamente inferior.

### Guardar entrada

- ▶ Mantenga pulsada la tecla **||** durante 2 segundos.
  - Suena una señal acústica.
  - Finaliza el modo «Ajustes de usuario».

### Apagar los ajustes de usuario de forma anticipada

- ▶ Pulse la tecla **⏻**.
  - No se guardarán los valores de ajuste modificados.
  - Finaliza el modo «Ajustes de usuario».

## 6 Limpieza y cuidado



**No utilice productos de limpieza que contengan cloro, blanqueantes, inflamables o abrasivos para limpiar el aparato. Utilice únicamente productos de limpieza disponibles en el mercado que sean compatibles con los alimentos.**

**No utilice nunca para la limpieza cepillos metálicos o de acero, paños de cobre, productos que contengan arena o que rayen.**

**No utilice un limpiador de vapor. Esto podría dañar la placa de cocción.**

**No utilice limpiadores abrasivos, esponjas metálicas, objetos afilados, cuchillos o similares para eliminar los restos de comida reseca de la placa de cocción.**

### 6.1 Cuidado

- Retire inmediatamente los líquidos derramados para evitar que se quemen.
- Retire inmediatamente los granos de arena (por ejemplo, de limpiar las verduras); la arena raya la superficie de la placa de cocción.

### 6.2 Limpieza

- Deje que el aparato se enfríe y límpielo después de cada proceso de cocción. Utilice una esponja con agua y detergente suave para limpiar la superficie. Para las placas de cocción con superficies de acero inoxidable, el mejor resultado se consigue con un limpiador de acero cromado. Limpie siempre en la dirección del esmerilado.
- Si está sucia, limpie la superficie de los componentes del quemador en frío con una esponja, agua y detergente suave y aclárela a fondo. Los residuos de suciedad (comida demasiado cocinada, salpicaduras de grasa, etc.) se incrustan en la superficie y son difíciles de eliminar posteriormente. Para garantizar un patrón de llama uniforme, mantenga siempre limpios los orificios y las hendiduras del quemador.
- Los soportes para sartenes pueden limpiarse en el lavavajillas o a mano. Asegúrese de que las patas de silicona de los soportes de la cubeta no se sueltan.
- Seque siempre el quemador y los soportes de la sartén después de limpiarlos. Las gotas de agua o las zonas húmedas al inicio de la cocción pueden dañar el esmalte. Después de limpiar y secar, coloque el anillo del quemador y la tapa en el centro del quemador. Para una visión general de las piezas del quemador, consulte el capítulo sobre el quemador de gas (véase página 11).

## 7 Problemas de fácil solución

### ¿Qué hacer si...?

... el encendido no funciona?

Possible causa	Solución
▪ Hay restos de alimentos o de productos de limpieza entre las bujías y los quemadores.	▶ Limpie el espacio entre la bujía y los quemadores.
▪ Los quemadores están húmedos.	▶ Seque con cuidado los tapones de los quemadores.
▪ Las tapas de los quemadores no están bien colocadas.	▶ Compruebe que las cubiertas están bien colocadas.
▪ El aparato no está conectado a tierra o lo está de forma incorrecta o la toma de tierra está dañada.	▶ Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
▪ El termopar está sucio.	▶ Limpie el espacio entre el termopar y el quemador. Si el termopar no funciona correctamente, notifíquelo al servicio posventa.

... la llama arde de forma desigual?

Possible causa	Solución
▪ Las piezas de los quemadores no están bien colocadas.	▶ Coloque correctamente las piezas del quemador enfriadas en los quemadores correspondientes.
▪ Las ranuras del anillo del quemador están sucias.	▶ Limpie las ranuras del anillo del quemador.

... el flujo de gas no es normal o no sale gas?

Possible causa	Solución
▪ Compruebe el suministro de gas a la placa de cocción.	▶ Abra la válvula del colector principal o cualquier válvula intermedia.
▪ Si utiliza una botella de gas, compruebe si está vacía.	▶ Si lo está, cámbiela.

... la cocina huele a gas?

Possible causa	Solución
▪ Mala conexión de la botella de gas.	▶ Compruebe si hay fugas en la conexión de la botella de gas.
▪ Posible fuga de gas.	▶ Cierre la llave del gas, ventile la habitación e informe inmediatamente al servicio de atención al cliente. No utilice el aparato hasta que esté seguro de que no hay ninguna fuga de gas en la instalación o en el aparato.



**Ventile bien la habitación**

## 7 Problemas de fácil solución

... en los indicadores se enciende -?

Possible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>El bloqueo para niños está activado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tener en cuenta el manejo con bloqueo para niños, véase el capítulo «Manejo».</li><li>Desactive el bloqueo para niños.</li></ul>

... suena una señal acústica, en el indicador parpadea  y se apaga el aparato?


Possible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>Se ha pulsado una tecla o un control deslizante durante más de 10 segundos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Retirar los objetos o alimentos derramados.</li><li>Volver a poner el aparato en funcionamiento de la forma habitual.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Se ha colocado un objeto (sartén, fuente, etc.) sobre el panel de control.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Se han derramado alimentos sobre el panel de control.</li></ul>	

... en el indicador parpadean **H** y  alternadamente?

Possible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>Se ha activado la desconexión automática de seguridad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>En caso necesario, volver a conectar la zona de cocción.</li></ul>



Si una zona de cocción está en funcionamiento durante un largo período de tiempo sin que se modifiquen los ajustes, el aparato apagará automáticamente la zona de cocción. Se realiza independientemente del nivel de potencia ajustado.

Nivel de potencia		1	2	3	4
Desconexión de seguridad tras h:min	02:00	08:30	06:30	05:30	04:30
Nivel de potencia	5	6	7	8	9
Desconexión de seguridad tras h:min	03:30	03:00	02:30	02:00	01:30

... en el indicador parpadea **H**

Possible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>Se ha activado la protección contra sobretemperatura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dejar que se enfríe la zona de cocción.</li><li>Comprobar la batería de cocina.</li></ul>

... en el indicador parpadea **U** 

Possible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>Interrupción en la alimentación de corriente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Confirmar pulsando cualquier tecla.</li><li>Volver a poner el aparato en funcionamiento de la forma habitual.</li></ul>



... en el indicador se encienden  $E r$  o  $E$  y un número?

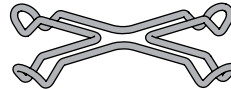
Posible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se ha producido un fallo interno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe el suministro de gas.</li> <li>▶ Limpie los termopares.</li> <li>▶ Confirme el error (pulse el control deslizante para confirmar).</li> <li>▶ Apague la placa de cocción, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.</li> <li>▶ Desconecte la alimentación eléctrica de la placa de cocción durante 1 minuto utilizando el fusible de alimentación adecuado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si no se puede rectificar el error.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anotar número de fallo.</li> <li>▶ Anote el número FN del aparato, véase la placa de características.</li> <li>▶ Llame al servicio técnico.</li> </ul>

## 8 Accesorios y piezas de repuesto

Para realizar un pedido, indique la familia de productos del aparato y la identificación exacta de los accesorios o de las piezas de repuesto.

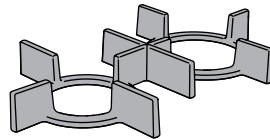
### Accesorios

Accesorio para moka

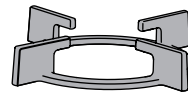


### Piezas de repuesto

Soporte para sartenes



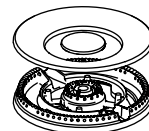
Soporte para sartenes wok



Anillo de fijación para wok

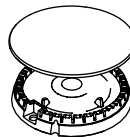


Quemador de wok en negro o latón



## 9 Datos técnicos

Quemador estándar  
en negro o latón



## 9 Datos técnicos

### 9.1 Hoja de datos del producto

Conforme al Reglamento de la UE n.º 66/2014

Número del modelo		31063
Denominación del tipo		GAS411GSAZ
Número de zonas de cocción		1
Tecnología de calefacción		Quemador de gas
Tipo de quemador		Wok
Carga térmica nominal por quemador	W	6000
Carga térmica nominal de todos los quemadores	W	6000
Rendimiento por quemador de gas	%	56,6
Rendimiento por placa	%	56,6

Conforme al Reglamento de la UE n.º 66/2014

Número del modelo		31064	
Denominación del tipo		GAS421GSAZ	
Número de zonas de cocción		2	
Tecnología de calefacción		Quemador de gas	
Tipo de quemador		Fuerte	Normal
Carga térmica nominal por quemador	W	3000	1750
Carga térmica nominal de todos los quemadores	W	4750	
Rendimiento por quemador de gas	%	57,6	60
Rendimiento por placa	%	58,8	

**Conforme al Reglamento de la UE n.º 66/2014**

Número del modelo		31071		
Denominación del tipo		GAS641GSAZ		
Número de zonas de cocción		4		
Tecnología de calefacción		Quemador de gas		
Tipo de quemador		Fuerte	2 × Normal	Ahorro
Carga térmica nominal por quemador	W	3000	2 × 1750	1000
Carga térmica nominal de todos los quemadores	W	7500		
Rendimiento por quemador de gas	%	57,6	60	55
Rendimiento por placa	%	58,2		

**Conforme al Reglamento de la UE n.º 66/2014**

Número del modelo		31072			
Denominación del tipo		GAS951GSAZ			
Número de zonas de cocción		5			
Tecnología de calefacción		Quemador de gas			
Tipo de quemador		Wok	Fuerte	2 × Normal	Ahorro
Carga térmica nominal por quemador	W	6000	3000	2 × 1750	1000
Carga térmica nominal de todos los quemadores	W	13500			
Rendimiento por quemador de gas	%	56,6	57,6	60	55
Rendimiento por placa	%	57,8			

## 10 Eliminación

### Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE, poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y eliminarse de forma respetuosa con el medioambiente.

### Desinstalación

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y del suministro de gas. ¡Si el aparato está instalado de forma fija, esto debe realizarlo un profesional autorizado!


### Seguridad

- Para evitar accidentes causados por un uso inadecuado, especialmente por niños jugando, inutilice el aparato.
- Separar el enchufe de la toma de corriente o hacer que un electricista desmonte la conexión. A continuación, cortar el cable de red del aparato.

### Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con una eliminación adecuada, las materias primas podrán volver a utilizarse.



- En la placa de características del aparato figura el símbolo . Este indica que no está permitida la eliminación con la basura doméstica.
- La eliminación debe realizarse según las normativas locales para eliminación de residuos. Para más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, consultar a las autoridades competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos locales o al establecimiento especializado donde se haya adquirido el aparato.

## Direcciones importadores



AU/NZ	<b>V-ZUG Australia Pty. Ltd.</b> 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	<b>Kitchen Avenue SAL</b> Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LÍBANO
CN	<b>V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd.</b> Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	<b>OOO Hometek</b> Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	<b>V-ZUG Europe BV</b> Evolis 102 8530 Harelbeke BÉLGICA	SG	<b>V-ZUG Singapore Pte. Ltd.</b> 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPUR
GB/IE	<b>V-ZUG UK Ltd.</b> 27 Wigmore Street London W1U 1PN GRAN BRETAÑA	TH	<b>V-ZUG (Thailand) Ltd.</b> 140/36, 17th Floor ITF Tower, Si- lom Road Suriyawong Sub-district Bangrak District Bangkok 10500 TAILANDIA
HK/MO	<b>V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.</b> 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	<b>GÜRELLER</b> Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURQUÍA
IT	<b>Frigo 2000 S.p.A</b> Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mila- no) ITALIA	UA	<b>Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.)</b> Osipova Street 37 65012 Odessa UCRANIA
IL	<b>Digital Kitchen</b> Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	<b>V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.</b> 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

# 11 Índice de palabras claves

## Símbolos

¿Dónde se encuentra la placa de características? ..... 8

## A

Accesorio para moka..... 13  
Ajustes de usuario..... 21  
    Apagar de forma anticipada..... 22  
    Modificar..... 21  
Ámbito de validez..... 2  
Anillo de fijación para wok..... 12  
Aparato  
    Encender y apagar..... 14

## B

Batería de cocina..... 12  
Bloqueo para niños..... 19  
    Apagar..... 20  
    Encender..... 19  
    Manejo con el bloqueo para niños activado..... 19

## C

Cuidado ..... 22

## D

Denominación del modelo..... 2  
Desconexión de seguridad..... 24  
Desinstalación ..... 27  
Direcciones de importación..... 29

## E

Elementos de control e indicadores  
    Botones de funcionamiento..... 10  
    Indicadores ..... 10  
Eliminación..... 27, 28  
Embalaje..... 27

## F

Función de puente..... 15  
    Apagar ..... 16  
    Encender..... 15  
Función de restauración..... 20  
Función fundir..... 16  
Función hervir a fuego lento..... 16  
Función mantener caliente..... 16

## H

Hoja de datos del producto..... 26

## I

Indicaciones de seguridad

Generales..... 4  
Indicaciones de seguridad específicas del aparato..... 5  
Indicador de calor residual..... 14  
Instrucciones de uso..... 5

## L

Limpieza..... 22

## N

Número de serie (NS)..... 8

## P

Pausa de cocción..... 20  
Placa de características ..... 8  
Preguntas técnicas..... 31  
Primera puesta en funcionamiento ..... 8  
Problemas de fácil solución ..... 23  
Prolongación de la garantía ..... 31  
Protección para limpieza rápida..... 20

## Q

Quemador de gas ..... 11

## R

Reencendido automático ..... 11

## S

Seguridad..... 27  
Servicio y soporte técnico..... 31  
Símbolos..... 4  
Sistema automático de ebullición..... 16  
    Apagar de forma anticipada..... 17  
    Encender..... 17  
Sistema de seguridad..... 11

## T

Temporizador..... 18  
    Ajustar..... 18  
    Finalizar de forma anticipada..... 19  
    Modificar..... 19  
Tiempo de conexión..... 17  
    Ajustar ..... 17  
    Apagar de forma anticipada..... 18  
    Modificar..... 18  
    Transcurrido..... 18  
    Varios tiempos de conexión..... 18  
Tipo..... 2

## V

Vista general del aparato ..... 10

**Z**

Zona de cocción..... 14

**12 Servicio y soporte técnico**

En el capítulo «Solucionar fallos» encontrará información valiosa sobre fallos operativos menores. Esto le evitará tener que llamar a un técnico de servicio y el posible gasto que podría acarrear.

Encontrará toda la información sobre la garantía de V-ZUG en [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Servicio →Información sobre la garantía. Por favor, léala detenidamente.

Registre inmediatamente su aparato en línea en [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Servicio →Registro de garantía. De esta forma se beneficiará del mejor soporte en caso de una posible avería durante el período de garantía del aparato. Para el registro necesitará el número de serie (NS) y el nombre del aparato. Encontrará estos datos en la placa de características de su aparato.

La información de mi aparato:

**NS:** \_\_\_\_\_ **Aparato:** \_\_\_\_\_

Tenga siempre preparada esta información cuando se ponga en contacto con V-ZUG. Muchas gracias.

La placa de características se encuentra en la parte inferior de la placa de gas.

**Su encargo de reparación**

Encontrará el número de teléfono del centro de servicio V-ZUG más cercano en [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Servicio →Número de servicio.

**Preguntas técnicas, accesorios, prolongación de la garantía**

V-ZUG estará encantado de ayudarle con las dudas administrativas y técnicas, de realizar los pedidos de accesorios y piezas de repuesto o de informarle sobre los contratos de servicios avanzados.

# Breves instrucciones

¡Por favor, lea primero las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones!

## Encender el aparato

- ▶ mantenga la tecla  pulsada durante 1 segundo.


## Ajustar la zona de cocción

- ▶ Pulse o deslice el control deslizante de la zona de cocción deseada para ajustar el nivel de potencia.

## Apagar la zona de cocción

- ▶ En el control deslizante, pulse el nivel de potencia 0.

## Apagar el aparato

- ▶ Pulse la tecla .



1238540-01

