

Instruccions d'ús

Control lliscant múltiple

GAS411/421/641/951

Placa de gas

Gràcies per haver comprat un dels nostres productes. Aquest electrodomèstic compleix alts estàndards i té un funcionament molt senzill. No obstant això, preneu-vos el temps necessari per llegir aquestes instruccions d'ús. Així us familiaritzareu amb l'aparell i podreu utilitzar-lo de forma òptima i sense problemes.

Tingueu en compte les instruccions de seguretat.

Modificacions

El text, les il·lustracions i les dades corresponen a l'estat tècnic de l'aparell quan es van imprimir aquestes instruccions d'ús. Ens reservem el dret a realitzar canvis amb vista a un major desenvolupament.

Abast

Aquestes instruccions d'ús s'apliquen a:

Tipus	Número de model	Classe d'aparell
GAS411GSAZ	31063	Classe 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Els canvis al disseny s'esmenten al text.

Taula de continguts

1	Instruccions de seguretat	4	6.2	Neteja.....	22
1.1	Símbols utilitzats	4	7	Solució de problemes	23
1.2	Instruccions generals de seguretat.....	4	8	Accessoris i peces de recanvi	25
1.3	Instruccions de seguretat específiques de l'aparell	4	9	Especificacions tècniques	26
1.4	Instruccions de funcionament	5	9.1	Fitxa de dades del producte	26
1.5	Avisos	7	10	Disposició	27
2	Primera posada en marxa	8	11	Índex	30
3	Descripció de l'aparell	9	12	Servei tècnic i assistència	31
3.1	Visió general de l'aparell.....	9			
3.2	Elements de funcionament i visualització.....	10			
3.3	Fogons de gas.....	11			
3.4	Reencesa automàtica.....	11			
3.5	Sistema de seguretat.....	12			
3.6	Recipients de cocció	12			
4	Funcionament	15			
4.1	Encendre i apagar l'aparell.....	15			
4.2	Ajustar la zona de cocció	15			
4.3	Apagar la zona de cocció.....	15			
4.4	Indicador de calor residual.....	15			
4.5	Resum dels nivells de potència.....	15			
4.6	Funció de pont.....	16			
4.7	Funció de fondre	16			
4.8	Funció de mantenir calent	16			
4.9	Funció de cuinar a foc lent.....	17			
4.10	Escalfament ràpid automàtic.....	17			
4.11	Temps de funcionament.....	18			
4.12	Temporitzador	19			
4.13	Bloqueig infantil	19			
4.14	Pausa de cocció	20			
4.15	Funció de restauració.....	20			
4.16	Neteja ràpida	21			
5	Configuració de l'usuari	21			
5.1	Canviar la configuració de l'usuari.....	21			
6	Cura i neteja	22			
6.1	Cura.....	22			

1 Instruccions de seguretat

1.1 Símbols utilitzats



Indica totes les instruccions que són importants per a la seguretat.

El seu incompliment pot provocar lesions, danys a l'aparell o a l'equip.



Informació i notes que cal tenir en compte.



Informació sobre la disposició



Informació sobre les instruccions d'ús

- ▶ Indica els passos que heu de dur a terme per ordre.
 - Descriu la reacció de l'aparell al pas de treball.
- Marca una enumeració.

1.2 Instruccions generals de seguretat



- No poseu iniciu l'aparell fins que no hàgiu llegit les instruccions d'ús.



- Aquest aparell el poden fer servir infants a partir de 14 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència o coneixements, sempre que siguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús de l'aparell de forma segura i

sempre que comprenguin els perills que comporta. No permeteu que els infants juguin amb l'aparell. La neteja i el manteniment no els poden fer infants sense supervisió.

- Si un aparell no està equipat amb un cable d'alimentació i un endoll o un altre mitjà de desconnexió de la xarxa elèctrica amb una amplada d'obertura dels contactes en cada pol que es correspongui amb les condicions de la categoria de sobretensió III per a la desconnexió total, haureu d'instal·lar un dispositiu de desconnexió a la instal·lació elèctrica fixa d'acord amb les normes d'instal·lació.
- Si el cable d'alimentació o de gas de l'aparell està malmès, l'ha de substituir el fabricant o el servei de postvenda o una persona amb qualificació similar per evitar riscos.

1.3 Instruccions de seguretat específiques de l'aparell



- **ATENCIÓ:** Si la superfície està danyada completament, apagueu l'aparell, tanqueu la

clau de pas i desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica per evitar possibles descàrregues elèctriques. Feu que un instal·lador de gas registrat desconnecti l'aparell de la xarxa de gas.

- **ATENCIÓ:** Durant l'ús, l'aparell i les parts accessibles s'escalfen. No toqueu el fogó, el suport per a olles, ni la superfície de la placa de cocció.
- **ATENCIÓ:** Superviseu sempre el procés de cocció. Els processos de cocció més curts han de ser supervisats en tot moment.
- **ATENCIÓ:** Cuinar sense supervisió a la placa de cocció amb greix o oli pot ser perillós i provocar incendis. No intenteu **MAI** apagar un foc amb aigua. Apagueu l'aparell i sufoqueu amb cura les flames amb una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓ:** Perill d'incendi, no deseu mai objectes sobre la placa de cocció.
- L'aparell no ha de funcionar amb un temporitzador extern o amb un sistema de control remot independent.
- No utilitzeu mai un netejador de vapor per a la neteja.

- Totes les proves d'estanquitat s'han de fer amb una solució sabonosa. No utilitzeu mai una flama oberta per comprovar les fuites!

1.4 Instruccions de funcionament



Utilitzeu l'aparell de forma professional i seguieu les instruccions del capítol «Descripció de l'aparell» (Veieu pàgina 9).

Abans de la primera posada en marxa

- L'aparell només es pot instal·lar i connectar a la xarxa elèctrica o al gas segons les instruccions d'instal·lació que trobareu per separat. Encarregueu els treballs necessaris a un especialista autoritzat.

Ús previst

- **ATENCIÓ:** Aquest aparell està destinat exclusivament a cuinar. No s'ha d'utilitzar per a altres fins, com ara per a calefacció.
- L'aparell està destinat preparar aliments a la llar. No s'accepta cap responsabilitat pels danys que es produeixin si l'aparell s'utilitza per a fins diferents dels previstos o si es manipula de manera incorrecta.
- Les reparacions, modificacions o manipulacions a l'aparell, especialment a les canonades de gas o les peces que transportin electricitat, només poden dur-les a terme el fabricant, el servei d'atenció al client o una persona amb qualificació similar. Les reparacions inadequades poden provocar accidents greus, danys a l'aparell i a l'equip, així com errors de funcionament. En cas que es produeixi

una fallada de funcionament a l'aparell o en cas que se sol·liciti una reparació, tingueu en compte les instruccions del capítol «Servei tècnic i assistència». Si cal, poseu-vos en contacte amb el nostre servei d'atenció al client.

- Només es poden fer servir peces de recanvi originals.
- Conserveu el manual d'instruccions en un lloc segur. Entregueu-les amb l'aparell, així com les instruccions d'instal·lació, si la veneu o la regaleu a un tercer.
- L'aparell compleix les regles reconegudes de la tecnologia i les normes de seguretat pertinents. Per evitar danys i accidents, és imprescindible un maneig adequat de l'aparell. Seguiu les indicacions d'aquest manual.
- La superfície de la placa de cocció calenta, els suports per a olles i els fogons romanen calents durant molt de temps després d'apagar-los i es van refredant lentament fins a assolir la temperatura ambient. Espereu el temps suficient abans de netejar-lo, per exemple.

Precaució: perill de deflagració

- El gas que queda sense cremar es pot acumular en locals tancats. Llegiu atentament els advertiments.

ATENCIÓ, perill d'intoxicació!

- La placa de gas genera calor, humitat i productes de combustió a l'habitació on es fa servir. Assegureu-vos que la cuina està ben ventilada, especialment quan es fa servir la placa de cocció: Mantingueu clares les obertures de ventilació natural o instal·leu ventilació mecànica (campana extractora). El funcionament perllongat i continu de l'aparell pot requerir una ventilació addicional o més eficaç: Obriu una finestra o augmenteu la potència de la campana extractora.

Precaució: perill d'incendi!

- Les zones de cocció s'escalfen molt. No col·loqueu cap objecte sobre la placa de cocció.
- No emmagatzemeu cap producte o producte de neteja corrosiu, químic o inflamable sota aquest electrodomèstic ni el feu servir als voltants.

Precaució: perill de cremades

- Els greixos i els olis sobreescalfats s'inflamen fàcilment. No intenteu mai apagar l'oli o el greix cremant amb aigua. Perill d'explosió! Apagueu el foc amb una manta ignífuga i mantingueu les portes i finestres tancades.
- Els mànecs dels recipients de cocció es poden escalfar, toqueu-los amb cura.

Precaució: perill de lesions

- Els recipients de cocció danyats, que no siguin de la mida adequada o que estiguin mal col·locats poden causar danys greus. Abans d'utilitzar-la, comproveu la idoneïtat d'ús del recipient de cocció i col·loqueu-lo al centre de la zona de cocció corresponent. Seguiu els consells i advertiments sobre els recipients de cocció adequats.
- Si es produeix una avaria, tanqueu el subministrament de gas i electricitat de l'aparell. Truqueu al nostre servei d'atenció al client.
- No toqueu res de l'interior de l'aparell. Si cal, truqueu al nostre servei d'atenció al client.
- L'ús de proteccions de seguretat inadequades pot provocar accidents.
- Mantingueu els animals domèstics allunyats de l'aparell.

Precaució: perill de mort

- Les peces d'embalatge, per exemple, les làmines i el poliestirè poden ser perilloses per als infants. Perill d'asfíxia! Mantingueu les peces de l'embalatge fora de l'abast dels infants.

Eviteu que l'aparell es faci malbé

- No col·loqueu de cap manera olles o paelles calentes sobre la pantalla.
 - En cas de sobreescalfament, apagueu la placa de cocció i deixeu que es refredi completament. No hi col·loqueu cap plat a sobre. No l'apagueu amb aigua freda.
 - No pugeu a l'aparell.
 - Eviteu tallar aliments sobre la superfície, col·locar-hi objectes durs o fer-los rebotar a sobre. No arrossegueu els recipients de cocció per la superfície.
 - Assegureu-vos que cap aliment caigui sobre superfícies calentes. Això pot fer malbé la superfície. Si els aliments cauen sobre superfícies calentes, retireu-los immediatament.
 - Utilitzeu únicament recipients de cocció adequats per cuinar amb gas.
 - Moure les paelles i els recipients de cocció provoca ratllades. Per evitar-ho, heu d'aixecar les paelles o altres recipients de cocció en recol·locar-los.
 - La placa de cocció és un article d'ús: Els signes d'ús, com ara ratllades o desgast visible del material de les paelles o els recipients de cocció, són normals. Si se'n fa un ús més intensiu, els signes d'ús són més evidents, però l'aparell continua funcionant perfectament i això no us dona dret a reclamar. La seguretat està garantida en tot moment.
- Se sent un soroll uns segons després d'encendre i apagar un fogó. Això és normal i vol dir que el sistema de seguretat està obrint o tancant el subministrament de gas.
 - Pareu atenció a la neteja. Si les bugies i els termoparells estan bruts, l'encesa i el funcionament no funcionaran correctament. Netegeu regularment les bugies i els termoparells amb un raspall petit no metàl·lic. Assegureu-vos que no es fan cops a les bugies ni als termoparells.

1.5 Avisos



Seguiu les instruccions d'ús de l'apartat «Recipients de cocció»
(Veieu pàgina 12).

- Durant el primer ús, és normal notar olors. Això no representa cap risc ni cap defecte. Les olors desapareixeran amb el temps.
- L'aparició d'una flama taronja intermitent és normal. És causada per pols en suspensió, vessaments de líquids, etc.

2 Primera posada en marxa



L'aparell només es pot instal·lar i connectar a la xarxa elèctrica i de gas segons les instruccions d'instal·lació separades. Encarregueu els treballs necessaris a un especialista autoritzat.

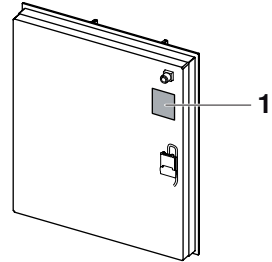


Poden aparèixer olors desagradables durant les primeres hores de funcionament d'una zona de cocció. És un fenomen normal amb els electrodomèstics nous. Assegureu-vos que l'habitació està ben ventilada.

On és la placa de característiques?

La placa de característiques es troba a la part inferior de la placa de cocció.

Placa d'identificació **1** amb número de sèrie (SN)



S'inclou una segona placa de característiques que s'ha de col·locar sota la placa de cocció als mobles encastats.

Anoteu el número de sèrie (SN) del vostre aparell a l'última pàgina d'aquest manual d'instruccions.



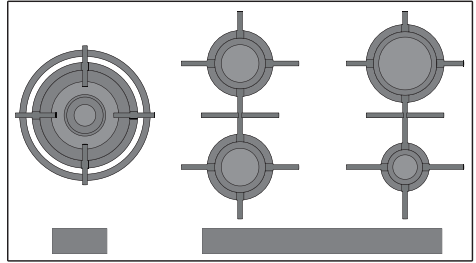
El número de sèrie és necessari per identificar l'aparell. Només així el servei d'atenció al client podrà garantir un servei perfecte.

3 Descripció de l'aparell

3.1 Visió general de l'aparell

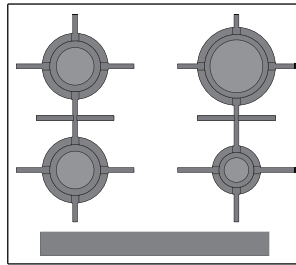
GAS951GSAZ

- 1 fogó wok (esquerra)
- 1 fogó fort (a dalt a la dreta)
- 2 fogons normals (al mig)
- 1 fogó econòmic (a baix a la dreta)



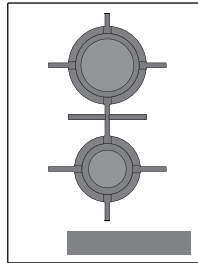
GAS641GSAZ

- 1 fogó fort (a dalt a la dreta)
- 2 fogons normals (esquerra)
- 1 fogó econòmic (a baix a la dreta)



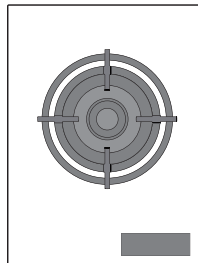
GAS421GSAZ

- 1 fogó fort (a dalt)
- 1 fogó normal (a baix)



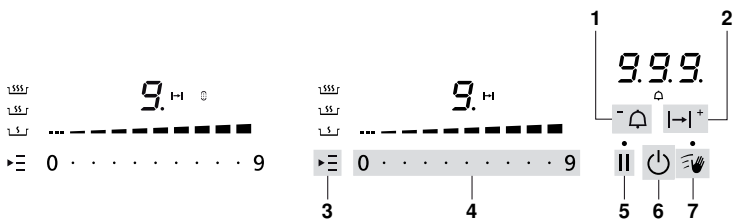
GAS411GSAZ

- 1 fogó wok



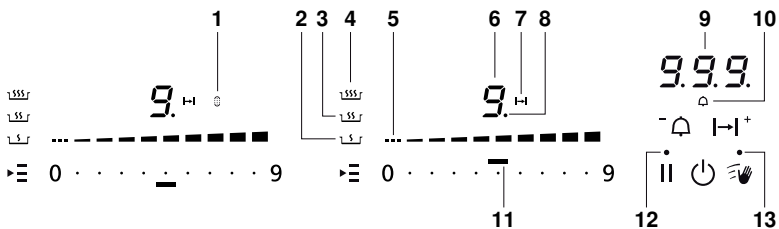
3.2 Elements de funcionament i visualització

Botons de funcionament



- 1 Temporitzador: funciona com a tecla menys en el mode de temps de funcionament/temporitzador
- 2 Temps de funcionament: funciona com a tecla més en el mode de temps de funcionament/temporitzador
- 3 Botó multifunció: selecció de les funcions del rellotge
- 4 Control lliscant (ajust del nivell de potència)
- 5 Pausa de cocció activada/desactivada i funció de restauració
- 6 ENCENDRE/APAGAR l'aparell
- 7 Encendre/apagar la protecció per a la neteja

Visualització



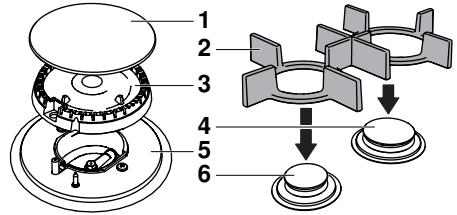
- 1 Funció de pont activada
- 2 Funció de fondre activada
- 3 Funció de mantenir calent activada
- 4 Funció de cuinar a foc lent activada
- 5 Funció de rellotge activada
- 6 Nivell de potència de la zona de cocció
- 7 Temps de funcionament activat
- 8 Assignació de la zona de cocció per al temps de funcionament
- 9 Visualització del temps de funcionament/temporitzador
- 10 Temporitzador activat
- 11 Assignació del control lliscant a la zona de cocció
- 12 Pausa activada/possibilitat de restaurar els paràmetres desats
- 13 Protecció per a la neteja activada

3.3 Fogons de gas

Per al funcionament correcte de l'aparell, tant els suports per a olles com totes les peces del fogó han d'estar a la posició correcta. Les tapes dels fogons no s'han d'intercanviar.

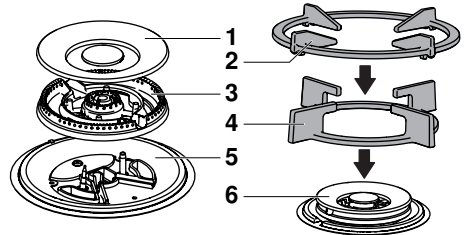
Fogó normal/fort

- 1 Tapes dels fogons
- 2 Suport per a olles
- 3 Anell del fogó
- 4 Fogó normal/fort
- 5 Placa de suport del fogó
- 6 Fogó normal/fort



Fogó wok

- 1 Tapes dels fogons
- 2 Anell de fixació per a wok
- 3 Anell del fogó
- 4 Suport per a wok
- 5 Placa de suport del fogó
- 6 Fogó wok



3.4 Reencesa automàtica

Totes les plaques de coccio disposen de reencesa automàtica.



Si s'apaga una flama, l'aparell intenta tornar a engegar-la automàticament. Si la flama no es pot tornar a engegar, el fogó s'apaga.



Perill de deflagració, ventileu bé l'habitació!

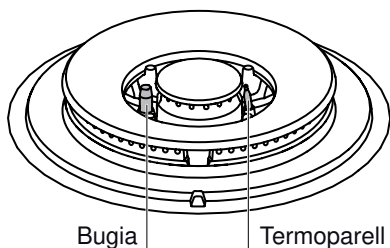
Si la flama no s'ha encès al cap de 15 segons, apagueu el fogó i obriu una porta o finestra. Espereu almenys 1 minut abans de tornar a intentar-ho.

3.5 Sistema de seguretat

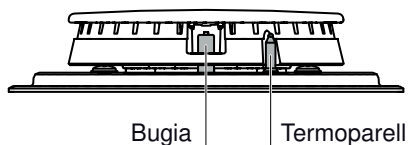
El sistema de seguretat de l'aparell controla contínuament la flama de cada fogó. Això evita que surti gas si un fogó s'apaga accidentalment.

Si la flama ja no toca el termoparell, l'aparell intenta encendre una flama de nou de forma automàtica. Si no ho aconsegueix, una vàlvula talla el subministrament de gas al fogó corresponent.

Fogó wok



Fogó estàndard



3.6 Recipients de cocció

Recipients de cocció adequats

Fogó

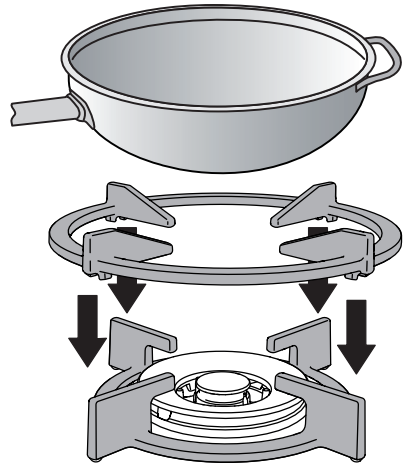
	Diàmetre del marge		
	Mín.	Màx.	Recomanat
Fogó wok amb anell de fixació per a wok	26 cm	40 cm	35 cm

Fogó

	Diàmetre de la base		
	Mín.	Màx.	Recomanat
Fogó fort	18 cm	26 cm	24 cm
Fogó normal	14 cm	20 cm	18 cm
Fogó econòmic	12 cm	16 cm	14 cm
Fogó wok sense anell de fixació per a wok	14 cm	26 cm	26 cm

Anell de fixació per a wok

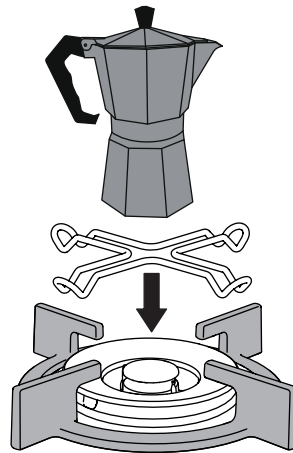
- L'anell de fixació per a wok només és adequat per al seu ús amb recipients de cocció de base corba el diàmetre dels quals sigui superior a 26 cm.



Accessori moca

L'accessori moca està inclòs al volum de subministrament d'alguns aparells. En cas necessari, també es pot demanar com a accessori.

- L'accessori moca només es pot utilitzar amb cafeteres moca i olles que tinguin un diàmetre de base d'almenys 8 cm.
- L'accessori moca s'adapta a totes les zones de cocció. No obstant això, la millor transferència de calor s'aconsegueix als fogons econòmics i als fogons wok (anell interior).



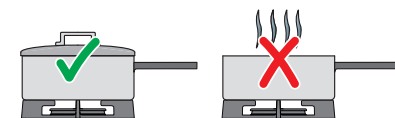
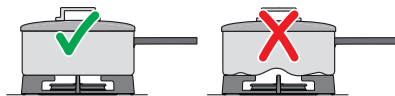
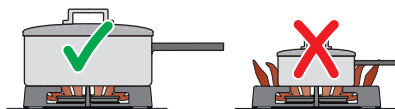
Assegureu-vos sempre que la flama del fogó no sobrepassa el fons de l'olla moca. Les nanses podrien escalfar-se.

Es recomana utilitzar l'accessori moca al fogó wok, a l'econòmic o al normal.

Notes d'ús

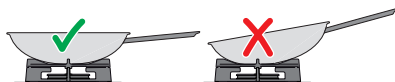
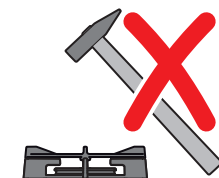
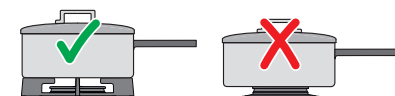
Les instruccions següents us ajudaran a estalviar energia i evitar danys al recipient de cocció i a l'aparell:

- Adapteu el diàmetre del recipient a la mida del fogó corresponent.
- No utilitzeu recipients de cocció petits als fogons grans. La flama no ha de tocar els costats del recipient de cocció.
- Utilitzeu únicament recipients de cocció no deformats que siguin estables a la zona de cocció. En cas contrari, els recipients de cocció deformats podrien bolcar-se.
- Utilitzeu únicament recipients de cocció amb una base plana i gruixuda.
- No cuineu sense la tapa o si la tapa està desplaçada. En cas contrari, es desaprofitaria gran part de l'energia.
- Col·loqueu el recipient de cocció centrat sobre el fogó, en cas contrari podria bolcar-se.
- No poseu olles grans en els fogons a prop dels comandaments. Podrien sobreescalfar-se i resultar danyats.






⚠️ Assegureu-vos que el recipient de cocció no sobresurti per sobre de la placa de cocció.

- Col·loqueu les olles sobre els suports per a olles, mai directament sobre els fogons.
- Assegureu-vos que els suports per a olles, els fogons de gas i les tapes estan correctament col·locats abans del seu ús.
- Manipuleu amb cura els recipients de cocció col·locats a la zona de cocció.
- No colpegeu la zona de cocció ni hi col·loqueu pesos a sobre.



4 Funcionament

4.1 Encendre i apagar l'aparell

- ▶ Encendre l'aparell: Mantingueu el botó  premut durant 1 segon.
 - Tots els indicadors del nivell de potència  parpellegen.
 - Si no es fa res més, l'aparell es torna a apagar al cap de 10 segons per raons de seguretat.
- ▶ Apagar l'aparell: Premeu el botó .

4.2 Ajustar la zona de cocció

- ▶ Toqueu o feu lliscar el control lliscant **0 · · · 9** de la zona de cocció desitjada per ajustar el nivell de potència.
 - Per encendre la flama, es produeixen espurnes entre la bugia i la tapa del fogó a tots els fogons i durant cada procés d'encesa.


4.3 Apagar la zona de cocció

- ▶ Premeu el nivell de potència **0** al control lliscant.
 - Si no es fa res més i es desconnecten les altres zones de cocció, l'aparell s'apagarà al cap de 10 segons.

4.4 Indicador de calor residual

Mentre hi hagi risc de combustió després d'apagar l'aparell, s'il·lumina la pantalla de la zona de cocció corresponent **H**.

4.5 Resum dels nivells de potència

Nivell de potència	Mètode de cocció	Ús pràctic
	Fondre	Mantega, xocolata, gelatina, salses; aprox. 40–60 °C
	Mantenir calent	Mantenir calents aliments, aprox. 50–65 °C
	Cuinar a foc lent	La temperatura de l'aigua es manté per sota del punt d'ebullició a aprox. 70–94 °C
1	Fondre, escalfar suaument	Mantega, xocolata, gelatina, salses
2		
3	Cerialera	Arròs
4	Bullir a foc lent, reduir, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
5		
6	Bullir a foc lent, estofar	Pasta, sopes, carn estofada
7	Cocció delicada	Patates suïsses, truites, fregits empanats, salsitxes fregides
8	Rostir, fregir	Carn, patates fregides
9	Cocció forta	Filets




Seleccioneu el recipient de cocció i el fogó adequats per a la quantitat de menjar utilitzat.

4.6 Funció de pont


Només s'aplica als aparells GAS641/GAS951

Amb la funció de pont, dos fogons normals seguits poden connectar-se i regular-se junts.

Activar la funció de pont

- ▶ Mantingueu premuts els dos controls lliscants dels fogons normals simultàniament durant 1 segon.
 - El símbol  s'encén juntament amb els indicadors de potència de les zones de cocció pontades.
- ▶ Sona un senyal acústic.




Si una zona de cocció ja està en funcionament quan s'encén la funció de pont, s'adopten el nivell de potència i el temps d'encesa d'aquesta zona de cocció per a ambdues zones. Si les dues zones de cocció ja estan en funcionament, els nivells de potència i els temps de connexió s'esborren i  parpelleja als indicadors de potència.

Desconnectar la funció de pont

- ▶ Mantingueu premuts els dos controls lliscants dels fogons normals simultàniament durant 1 segon.
 - Les zones de cocció es poden regular de nou individualment.

4.7 Funció de fondre

Amb la funció de fondre , per exemple, la mantega, la xocolata o la mel es poden fondre suaument a uns 40–60 °C.



Recomanem fer servir el fogó més petit per a la funció de fondre.

Activar la funció de fondre

- ▶ Premeu el botó .
- El símbol  s'il·lumina.

Desactivar la funció de fondre

- ▶ Ajusteu qualsevol nivell de potència amb el control lliscant **0 · · · 9** o desactiveu-lo amb «0».

4.8 Funció de mantenir calent

La funció de mantenir calent  manté la calor dels aliments cuinats a uns 65 °C.


Activar la funció de mantenir calent

- ▶ Premeu el botó  dues vegades.
 - El símbol  s'il·lumina.

Desactivar la funció de mantenir calent

- ▶ Ajusteu qualsevol nivell de potència amb el control lliscant **0 · · · 9** o desactiveu-lo amb «0».

4.9 Funció de cuinar a foc lent

La funció de cuinar a foc lent  es pot utilitzar, per exemple, per coure salsitxes, mandonguilles o pasta farcida en aigua calenta per sota del punt d'ebullició.

Activar la funció de cuinar a foc lent

- ▶ Premeu el botó  tres vegades.
 - El símbol  s'il·lumina.

Desactivar la funció de cuinar a foc lent

- ▶ Ajusteu qualsevol nivell de potència amb el control lliscant **0 · · 9** o desactiveu-lo amb «0».

4.10 Escalfament ràpid automàtic



Vigileu els aliments mentre duri l'escalfament ràpid automàtic. Hi ha perill de cocció excessiva, cremades i ignició!

Totes les zones de cocció estan equipades amb la funció d'escalfament ràpid automàtic. En encendre la funció, el recipient de cocció s'escalfa ràpidament. Durant un temps determinat, una zona de cocció s'escalfa amb el nivell de potència **9** (vegeu la taula).



La funció d'escalfament ràpid automàtic s'ha de tornar a seleccionar cada cop que s'encengui una zona de cocció.



Quan l'aparell surt de fàbrica, la funció d'escalfament ràpid automàtic està activat. La funció d'escalfament ràpid automàtic es pot desactivar a la configuració de l'usuari P3. Consulteu el capítol «Configuració de l'usuari».

Fogó	Fogó econòmic	Fogó normal	Fogó fort	Fogó wok
Temps de cocció en min:s	04:00	02:40	02:15	01:50

Activar la funció d'escalfament ràpid automàtic

- ▶ Mantingueu premut el nivell de potència desitjat durant 3 segons al control lliscant **0 · · 9**.
 - Mentre la funció d'escalfament ràpid automàtic estigui activa, la pantalla mostrarà alternativament **R** i el nivell de potència.
 - Un cop transcorregut el temps de cocció, la potència de calor es redueix novament al nivell de potència seleccionat.

Apagar l'escalfament ràpid automàtic abans d'hora

- ▶ Utilitzeu el control lliscant **0 · · 9** per ajustar un nivell de potència més baix o desconnectar la zona de cocció.
 - Quan el nivell de potència augmenta, l'escalfament ràpid automàtic continua.

4.11 Temps de funcionament



Vigileu els aliments durant el temps de funcionament. Hi ha perill de cocció excessiva, cremades i ignició!

El temps de funcionament permet que la Zona de cocció s'apagui automàticament després d'una durada determinada (Zona de cocció).

Ajustar el temps de funcionament

- ▶ Ajusteu la zona de cocció desitjada.
- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺.
 - L'indicador **0 0** parpelleja a la pantalla.
- ▶ Premeu el control lliscant **0 · · 9** de la zona de cocció desitjada.
 - El símbol **I→I** de la zona de cocció seleccionada s'il·lumina.
 - El punt lluminós de la zona de cocció seleccionada s'il·lumina.
- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺ per augmentar el temps de funcionament o el botó **⏸** per disminuir-lo.
 - La primera vegada que premeu el botó **I→I**⁺, la pantalla **!** s'il·luminarà.
 - La primera vegada que premeu el botó **⏸**, la pantalla **3 0** s'il·luminarà.



El valor per defecte **3 0** es pot ajustar a la configuració de l'usuari.

Canviar el temps de funcionament

- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺.
 - L'indicador **0 0** parpelleja a la pantalla.
- ▶ Premeu el control lliscant **0 · · 9** de la zona de cocció desitjada.
 - Es mostra el temps de funcionament restant de la zona de cocció seleccionada.
 - El punt lluminós de l'assignació de la zona de cocció s'encén.
- ▶ Premeu el botó **⏸** o **I→I**⁺ per canviar el temps de funcionament.



El temps de funcionament es pot canviar ràpidament mantenint premut el botó **⏸** o **I→I**⁺.

Si l'ajustament no es modifica, s'accepta automàticament després de 5 segons.

Alternativament, la configuració també es pot confirmar manualment. Per fer-ho, premeu el control lliscant de la zona de cocció corresponent.

Apagar el temps de funcionament abans d'hora

- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺.
- ▶ Premeu el control lliscant **0 · · 9** de la zona de cocció desitjada.
- ▶ Premeu els botons **⏸** i **I→I**⁺ alhora.
 - L'indicador **0 0** parpelleja a la pantalla.
 - La zona de cocció roman en funcionament.

Temps de funcionament expirat

Després que el temps de funcionament hagi expirat

- la zona de cocció assignada s'apaga.
- sona un senyal acústic.
- **0 0** i **0** parpellegen per sobre del control lliscant.

Premeu el botó **⏸** o **I→I**⁺ per apagar el senyal acústic i la pantalla.

- Si no premeu cap botó, el senyal acústic s'apaga automàticament al cap d'1 minut.

Temps de funcionament múltiples

Si s'ajusten temps de funcionament per a diverses zones de cocció,

- es mostra el temps de funcionament més curt.
- s'encén el punt lluminós corresponent de l'assignació de la zona de cocció.
- s'encén el símbol **I→I** de cada zona de cocció amb el temps de funcionament configurat.

Per visualitzar un altre temps de funcionament:

- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺.
- ▶ Premeu el control lliscant **0· · · 9** de la zona de cocció desitjada.
 - El temps de funcionament apareix a la pantalla i es pot modificar.

4.12 Temporitzador

El temporitzador funciona com un temporitzador de cuina (1 min. – 9 h 59 min.).

Sempre es pot utilitzar independentment de la resta de funcions.

Ajustar el temporitzador

- ▶ Encendre l'aparell
- ▶ Premeu el botó **⏻**.
 - El símbol **⏻** s'il·lumina.
 - L'indicador **⏻ ⏻** parpelleja a la pantalla.
- ▶ Premeu el botó **I→I**⁺ per augmentar la durada del temporitzador o el botó **I→I**⁺ per disminuir-la.
 - La primera vegada que premeu el botó **I→I**⁺, la pantalla **!** s'il·luminarà.
- ▶ La primera vegada que premeu el botó **⏻**, la pantalla **⏻ ⏻** s'il·luminarà.



El valor per defecte **⏻ ⏻** es pot ajustar a la configuració de l'usuari.



El temporitzador es pot canviar ràpidament mantenint premut el botó **⏻** o **I→I**⁺.

Canviar el temporitzador

Si no hi ha cap Zona de cocció en funcionament, enceneu primer l'aparell.

- ▶ Premeu el botó **⏻**.
 - El temps restant del temporitzador parpelleja.
- ▶ Premeu el botó **⏻** o **I→I**⁺ per canviar la durada del temporitzador.

Aparar el temporitzador abans d'hora

Si no hi ha cap Zona de cocció en funcionament, enceneu primer l'aparell.

- ▶ Premeu el botó **⏻**.
- ▶ Premeu els botons **⏻** i **I→I**⁺ alhora.
 - L'indicador **⏻ ⏻** parpelleja a la pantalla.

4.13 Bloqueig infantil

El bloqueig infantil té com a objectiu evitar que l'aparell s'encengui accidentalment.

Activar el bloqueig infantil

- ▶ Enceneu l'aparell.
- Cap zona de cocció pot estar en funcionament.
- ▶ Premeu els botons **||** i **⏻** alhora.
 - Sona un senyal acústic.

- ▶ Torneu a prémer el botó **II**.
 - Sona un senyal acústic.
 - El bloqueig infantil ara està connectat.
 - En tots els indicadors de nivell de potència - s'encén durant 10 segons.

Funcionament amb el bloqueig infantil actiu

- ▶ Enceneu l'aparell.
- ▶ Premeu els botons **II** i **⌂** alhora.
 - Sona un senyal acústic.
 - El bloqueig infantil queda cancel·lat. Les operacions posteriors es poden dur a terme com de costum.



Després d'apagar l'aparell, el bloqueig infantil es reactiva al cap d'un minut.

Desactivar el bloqueig infantil

- ▶ Enceneu l'aparell.
- Cap zona de cocció pot estar en funcionament.
- ▶ Premeu els botons **II** i **⌂** alhora.
 - Sona un senyal acústic.
 - ▶ Torneu a prémer el botó **⌂**.
 - Sona un senyal acústic doble.
 - El bloqueig infantil ara està desactivat.
 - En tots els indicadors de nivell de potència **□** parpelleja durant 10 segons.

4.14 Pausa de cocció

Amb aquesta funció, totes les zones de cocció enceses poden funcionar temporalment amb la funció de cicle «Mantenir calent» durant un màxim de 10 minuts.

El funcionament pot continuar amb els paràmetres anteriors després d'una pausa de cocció.

- ▶ Premeu el botó **II**.
 - La funció de mantenir calent **⏏** s'activa a cada zona de cocció.
 - El temps de funcionament s'atura.
 - El temporitzador continua funcionant.
 - Tots els botons excepte **⏏**, **II** i **⌂** queden inactius.



Si la pausa de cocció no es cancel·la en 10 minuts, l'aparell s'apaga del tot.

- ▶ Per continuar la cocció, premeu de nou el botó **II**.
 - Les zones de cocció segueixen funcionant amb els ajustaments anteriors.




4.15 Funció de restauració

Si l'aparell s'apaga accidentalment amb el botó **⏏**, els paràmetres es poden restablir en 6 segons.

- ▶ Enceneu l'aparell.
 - El llum del botó **II** parpelleja.
- ▶ Premeu el botó **II**.
 - Les zones de cocció que estaven enceses abans de la desconexió es tornen a encendre automàticament.

4.16 Neteja ràpida

Aquesta funció evita el canvi involuntari del nivell de potència, per exemple, en netejar el tauler de control amb un drap.


- ▶ Premeu el botó .
 - El llum del botó  s'encén.
- ▶ La protecció per a la neteja es desactiva prement novament el botó  o automàticament transcorreguts 30 segons.





L'aparell es pot apagar en qualsevol moment prement el botó .

5 Configuració de l'usuari

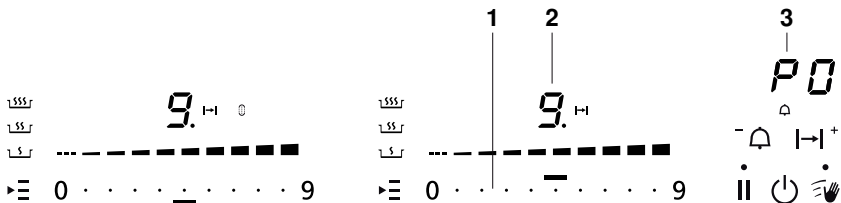
Els següents paràmetres de la configuració de l'usuari es poden configurar i desar de forma individual:

Configuració de l'usuari		Valor configurat		Ajust de fàbrica
P0	Volum dels tons	0	flux	2
		1	mig	
		2	fort	
P1	To de senyal al final del temps de funcionament/ temporitzador	0	Sense to	2
		1	s'apaga automàticament al cap de 10 segons	
		2	s'apaga automàticament al cap d'1 minut	
P3	Escalfament ràpid automàtic	0	Apagat automàtic	1
		1	Encès automàtic	
P4	Durada preestablerta del temps de funcionament/ temporitzador	0	Durada preestablerta 0 min.	3
		1-9	ajustable en intervals de 10-90 minuts.	
P5	To en prémer la tecla	0	To desactivat	1
		1	To activat	
P6	Restablir els paràmetres de fàbrica	0	Restablir la configuració de fàbrica: Mantingueu premut el botó  2 segons.	

5.1 Canviar la configuració de l'usuari

- ▶ Amb l'aparell apagat, mantingueu premuts els botons  i  a la vegada durant 2 segons.
 - Sona un senyal acústic.
- ▶ Mantingueu premuts simultàniament els dos controls lliscants situats a l'esquerra de la pantalla **3** fins que soni un senyal acústic.
 - La pantalla **3** mostra l'índex de configuració de l'usuari, per exemple **P0**.

- La pantalla 2 mostra el valor actual de la configuració de l'usuari.



- ▶ Premeu el botó \rightarrow per seleccionar el següent ajustament d'usuari superior i el botó \leftarrow per seleccionar el següent ajustament d'usuari inferior.

Desar una entrada

- ▶ Mantingueu premut el botó \parallel durant 2 segons.
 - Sona un senyal acústic.
 - El mode de «Configuració de l'usuari» finalitza.

Sortir del mode de configuració de l'usuari abans d'hora

- ▶ Premeu el botó \cup .
 - Els paràmetres de configuració modificats no es desen.
 - El mode de «Configuració de l'usuari» finalitza.

6 Cura i neteja



No utilitzeu productes de neteja que continguin clor, blanquejants, inflamables o abrasius per netejar l'aparell. Utilitzeu únicament productes de neteja disponibles al mercat que siguin compatibles amb els aliments.

No utilitzeu mai per a la neteja raspalls metàl·lics o d'acer, draps de coure, productes que continguin sorra o que ratllin.

No utilitzeu un netejador de vapor. Això podria fer malbé la placa de coccíó.

No utilitzeu netejadors abrasius, esponges metàl·liques, objectes esmolats, ganivets o similars per eliminar les restes de menjar resseca de la placa de coccíó.

6.1 Cura

- Traieu immediatament els líquids vessats per evitar que es cremin.
- Traieu immediatament els grans de sorra (per exemple, de netejar les verdures); la sorra ratlla la superfície de la placa de coccíó.

6.2 Neteja

- Deixeu que l'aparell es refredi i netegeu-lo després de cada procés de coccíó. Utilitzeu una esponja amb aigua i detergent suau per netejar la superfície. Per a les plaques de coccíó amb superfícies d'acer inoxidable, el millor resultat s'aconsegueix amb un netejador d'acer cromat. Netegeu sempre en el sentit de la talla.
- Si està bruta, netegeu la superfície dels components del fogó en fred amb una esponja, aigua i detergent suau i aclariu-los a fons. Els residus de brutícia (menjar massa cuinat, esquitxades de greix, etc.) s'incrusten a la superfície i són difícils d'eliminar posteriorment. Per garantir un patró de flama uniforme, mantingueu sempre nets els orificis i les esquerdes del fogó.

- Els suports per a olles es poden netejar al rentaplats o a mà. Assegureu-vos que les potes de silicona dels suports per a olles no es deixen anar.
- Assequeu sempre el fogó i els suports per a olles després de netejar-los. Les gotes d'aigua o les zones humides a l'inici de la cocció poden fer malbé l'esmalt. Després de netejar-lo i assecar-lo, poseu l'anell del fogó i la tapa al centre. Vista general de les peces del fogó al capítol Fogons de gas (Veieu pàgina 11).

7 Solució de problemes

Què heu de fer si ...

... no s'encén?

Causa possible	Solució
▪ Hi ha restes d'aliments o de productes de neteja entre les bugies i els fogons.	▶ Netegeu l'espai entre la bugia i els fogons.
▪ Els fogons estan humits.	▶ Assequeu amb cura les tapes dels fogons.
▪ Les tapes dels fogons no estan ben col·locades.	▶ Comproveu que les tapes estiguin ben col·locades.
▪ L'aparell no està connectat a massa o ho està de manera incorrecta o la presa de massa està malmesa.	▶ Notifiqueu-ho al servei d'atenció al client.
▪ El termoparell està brut.	▶ Netegeu l'espai entre el termoparell i els fogons. Si el termoparell no funciona correctament, notifiqueu-ho al servei de postvenda.

... la flama crema de forma desigual?


Causa possible	Solució
▪ Les peces dels fogons no estan ben col·locades.	▶ Col·loqueu correctament les peces dels fogons refredades als fogons corresponents.
▪ Les ranures de l'anell del fogó són brutes.	▶ Netegeu les ranures de l'anell del fogó.

... el flux de gas no és normal o no surt gas?

Causa possible	Solució
▪ Comproveu el subministrament de gas a la placa de cocció.	▶ Obriu la vàlvula del col·lector principal o qualsevol vàlvula intermèdia.
▪ Si utilitzeu una ampolla de gas, comproveu si és buida.	▶ Substituïu l'ampolla de gas buida.

... la cuina fa olor de gas?

Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> Mala connexió de l'ampolla de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comproveu si hi ha fuites a la connexió de l'ampolla de gas.
<ul style="list-style-type: none"> Possible fuga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tanqueu la clau del gas, ventileu l'habitació i informeu immediatament al servei d'atenció al client. No utilitzeu l'aparell fins que estiguen segurs que no hi ha cap fuga de gas a la instal·lació o a l'aparell.

 **Ventileu bé l'habitació**

... - s'il·lumina a les pantalles?


Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'activa el bloqueig infantil. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llegiu atentament el funcionament amb el bloqueig infantil, vegeu el capítol «Funcionament». ▶ Desconnecteu el bloqueig infantil.


... sona un senyal continu,  parpelleja a una pantalla i l'aparell s'apaga?

Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'ha tocat un botó o un control lliscant durant més de 10 segons. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Traieu l'objecte o l'aliment vessat. ▶ Torneu a posar l'aparell en funcionament com de costum.
<ul style="list-style-type: none"> S'ha col·locat un objecte (paella, bol, etc.) sobre el tauler de control. 	
<ul style="list-style-type: none"> S'ha vessat menjar al tauler de control. 	

...  parpellegen alternativament a la pantalla?

Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'ha activat la desconexió automàtica de seguretat. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Torneu a engegar la zona de cocció si cal.

 Si una zona de cocció està en funcionament durant molt de temps sense que es modifiquin els ajustaments, l'aparell la desconnecta automàticament. La desconexió depèn del nivell de potència ajustat.

Nivell de potència		1	2	3	4
Desconnexió de seguretat al cap de h:min	02:00	08:30	06:30	05:30	04:30
Nivell de potència	5	6	7	8	9
Desconnexió de seguretat al cap de h:min	03:30	03:00	02:30	02:00	01:30

... **H** parpelleja a la pantalla?

Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'ha activat la protecció contra la sobretemperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deixeu que la zona de cocció es refredi. ▶ Comproveu els recipients de cocció.

... **U0** parpelleja a la pantalla?

Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'ha interromput el subministrament d'energia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confirmeu la pantalla prement qualsevol tecla. ▶ Torneu a posar l'aparell en funcionament com de costum.

... a la pantalla s'encén **E**, **r** o **E** i un número?

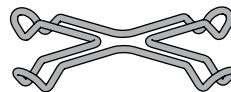
Causa possible	Solució
<ul style="list-style-type: none"> S'ha produït un error intern. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comproveu el subministrament de gas. ▶ Netegeu els termoparells. ▶ Confirmeu l'error (premeu el control lliscant per confirmar). ▶ Apagueu la placa de cocció, deixeu que es refredi i torneu-la a engegar. ▶ Desconnecteu l'alimentació elèctrica de la placa de cocció durant 1 minut fent servir el fusible d'alimentació adequat.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si no podeu solucionar l'error. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anoteu el número d'error. ▶ Anoteu el número FN de l'aparell, consulteu la placa de característiques. ▶ Truqueu al servei tècnic.

8 Accessoris i peces de recanvi

En fer la comanda, indiqueu la família de productes de l'aparell i la designació exacta de l'accessori o la peça de recanvi.

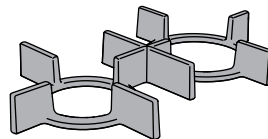
Accessoris

Accessori moca

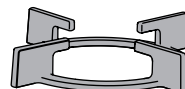


Peces de recanvi

Suport per a olles



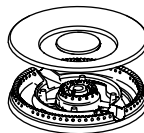
Suport per a olles wok



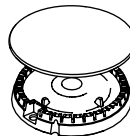
Anell de fixació per a wok



Fogó de wok
en negre o llautó



Fogó estàndard
en negre o llautó



9 Especificacions tècniques

9.1 Fitxa de dades del producte

Segons el reglament de la UE núm. 66/2014

Número de model		31063
Denominació del model		GAS411GSAZ
Nombre de zones de cocció		1
Tecnologia d'escalfament		Fogons de gas
Tipus de fogó		Wok
Càrrega tèrmica nominal per fogó	W	6000
Càrrega tèrmica nominal de tots els fogons	W	6000
Eficiència per fogó de gas	%	56,6
Eficiència per placa de cocció	%	56,6

Segons el reglament de la UE núm. 66/2014

Número de model		31064	
Denominació del model		GAS421GSAZ	
Nombre de zones de cocció		2	
Tecnologia d'escalfament		Fogons de gas	
Tipus de fogó		Dur	Normal
Càrrega tèrmica nominal per fogó	W	3000	1750
Càrrega tèrmica nominal de tots els fogons	W	4750	
Eficiència per fogó de gas	%	57,6	60
Eficiència per placa de cocció	%	58,8	

Segons el reglament de la UE núm. 66/2014

Número de model		31071		
Denominació del model		GAS641GSAZ		
Nombre de zones de cocció		4		
Tecnologia d'escalfament		Fogons de gas		
Tipus de fogó		Dur	2 × Normal	Estalvi
Càrrega tèrmica nominal per fogó	W	3000	2 × 1750	1000
Càrrega tèrmica nominal de tots els fogons	W	7500		
Eficiència per fogó de gas	%	57,6	60	55
Eficiència per placa de cocció	%	58,2		

Segons el reglament de la UE núm. 66/2014

Número de model		31072			
Denominació del model		GAS951GSAZ			
Nombre de zones de cocció		5			
Tecnologia d'escalfament		Fogons de gas			
Tipus de fogó		Wok	Dur	2 × Normal	Estalvi
Càrrega tèrmica nominal per fogó	W	6000	3000	2 × 1750	1000
Càrrega tèrmica nominal de tots els fogons	W	13500			
Eficiència per fogó de gas	%	56,6	57,6	60	55
Eficiència per placa de cocció	%	57,8			

10 Disposició

Embalatge

- El material d'embalatge (cartó, pel·lícula de plàstic PE i poliestirè EPS) està etiquetat i, si és possible, s'ha de reciclar i eliminar de manera respectuosa amb el medi ambient.

Desinstal·lació

- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric i del gas. Si l'aparell està instal·lat de forma permanent, ho ha de fer un especialista autoritzat!


Seguretat

- Per evitar accidents causats per un ús inadequat, especialment per infants jugant, l'aparell ha de quedar inutilitzat.
- Traieu l'endoll de la presa de corrent o feu que un electricista retiri la connexió. A continuació, tal·leu el cable d'alimentació a l'aparell.





Disposició

- L'electrodomèstic vell no és un residu sense valor. Si us en desfeu adequadament, les matèries primeres es poden reciclar.



- El símbol  figura a la placa de característiques de l'aparell. Indica que no és permesa la seva eliminació amb els residus domèstics normals.
- La disposició s'ha de fer d'acord amb les normes locals d'eliminació de residus. Poseu-vos en contacte amb les autoritats pertinents del vostre govern local, amb el centre local de reciclatge de residus domèstics o amb el distribuïdor on vaau comprar l'aparell per obtenir més informació sobre el tractament, el reciclatge i la reutilització del producte.

Adreces dels importadors

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

11 Índex

A		
Abast.....	2	
Accessori moca.....	13	
Adreces dels importadors.....	29	
Anell de fixació per a wok.....	13	
B		
Bloqueig infantil.....	19	
Activació.....	19	
Apagar.....	20	
Funcionament amb el bloqueig infantil actiu.....	20	
C		
Configuració de l'usuari.....	21	
Apagar abans d'hora.....	22	
Canviar.....	21	
Cura.....	22	
D		
Desconnexió de seguretat.....	24	
Desinstal·lació.....	27	
Disposició.....	27, 28	
E		
Elements de funcionament i visualització		
Botons de funcionament.....	10	
Visualització.....	10	
Embalatge.....	27	
Escalfament ràpid automàtic.....	17	
Activació.....	17	
Apagar abans d'hora.....	17	
Extensió de la garantia.....	31	
F		
Fitxa de dades del producte.....	26	
Fogons de gas.....	11	
Funció de cuinar a foc lent.....	17	
Funció de fondre.....	16	
Funció de mantenir calent.....	16	
Funció de pont.....	16	
Activació.....	16	
Apagar.....	16	
Funció de restauració.....	20	
I		
Indicador de calor residual.....	15	
Instruccions de funcionament.....	5	
Instruccions de seguretat		
General.....	4	
Instruccions de seguretat específiques de l'aparell.....	5	
L		
l'aparell		
Encendre i apagar.....	15	
M		
Model.....	2	
N		
Neteja.....	22	
Neteja ràpida.....	21	
Número de sèrie (SN).....	8	
O		
On és la placa de característiques?.....	8	
P		
Pausa de cocció.....	20	
Placa d'identificació.....	8	
Primera posada en marxa.....	8	
Q		
Qüestions tècniques.....	31	
R		
Recipients de cocció.....	12	
Reencesa automàtica.....	11	
S		
Seguretat.....	27	
Servei tècnic i assistència.....	31	
Símbols.....	4	
Sistema de seguretat.....	12	
Solució de problemes.....	23	
T		
Temporitzador.....	19	
Canviar.....	19	
Configurar.....	19	
Finalitzar abans d'hora.....	19	
Temps de funcionament.....	18	
Apagar abans d'hora.....	18	
canviar.....	18	
Configurar.....	18	
expirar.....	18	
Temps de funcionament múltiples.....	19	
Tipus.....	2	
V		
Visió general de l'aparell.....	10	
Z		
Zona de cocció.....	15	

12 Servei tècnic i assistència



Al capítol «Solució de problemes» trobareu informació sobre petits errors de funcionament. Això us estalviarà haver de trucar al servei tècnic i els costos que això pot suposar.

La informació sobre la garantia de V-ZUG es pot trobar a www.vzug.com → Servei tècnic → Informació sobre la garantia. Llegiu-vos-ho amb atenció.

Registreu el vostre aparell immediatament en línia a través de www.vzug.com → Servei tècnic

→ Registre de la garantia. D'aquesta manera, us beneficiareu de la millor assistència en cas d'una possible avaria durant el període de garantia de la unitat. Per al registre, necessiteu el número de sèrie (SN) i la descripció del dispositiu. Trobareu aquesta informació a la placa de característiques del vostre aparell.

La informació del meu aparell:

SN: _____ **Aparell:** _____

Tingueu sempre a mà aquesta informació sobre l'aparell quan us poseu en contacte amb V-ZUG. Moltes gràcies.

La placa de característiques es troba a la part inferior de la placa de gas.

La seva comanda de reparació

A www.vzug.com → Servei tècnic → Número del servei tècnic trobareu el número de telèfon del vostre Centre de Servei V-ZUG més proper.


Preguntes tècniques, accessoris, extensió de la garantia

A V-ZUG estarem encantats d'ajudar-vos amb les consultes administratives i tècniques generals, prendre les vostres comandes d'accessoris i peces de recanvi o informar-vos sobre els contractes de servei avançat.

Guia ràpida

Llegiu primer les indicacions de seguretat del manual d'instruccions.

Encendre l'aparell

- ▶ Mantingueu el botó  premut durant 1 segon.


Ajustar la zona de cocció

- ▶ Toqueu o feu lliscar el control lliscant de la zona de cocció desitjada per ajustar el nivell de potència.

Apagar la zona de cocció

- ▶ Premeu el nivell de potència 0 al control lliscant.

Apagar l'aparell

- ▶ Premeu el botó .



1222913-01

