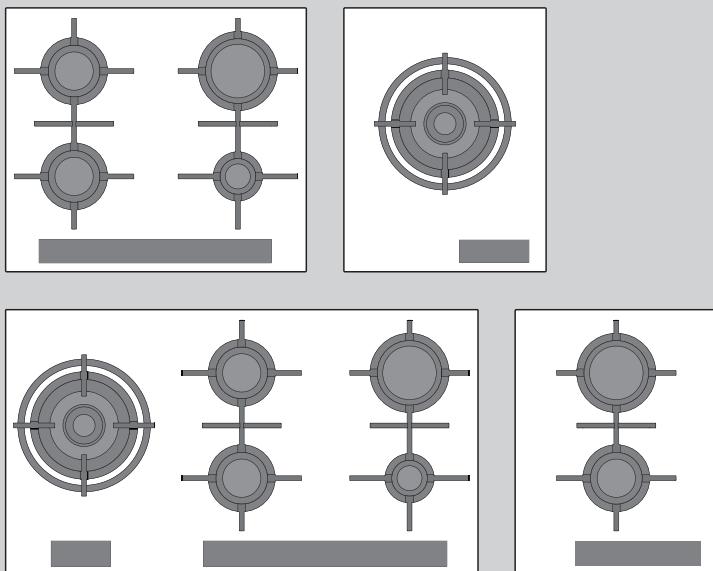




Handleiding

Multislider GAS411/421/641/951

Gaskookveld

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Type	Modelnummer	Toestelklasse
GAS411GSAZ	31063	Klasse 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	4	8	Toebehoren en reserveonderdelen	24
1.1	Gebruikte symbolen	4	9	Technische gegevens	25
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	4	9.1	Productinformatie	25
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5	9.2	EcoStandby	26
1.4	Gebruiksaanwijzingen	5	10	Afdanken	27
1.5	Waarschuwingen	7	11	Trefwoordenlijst	29
2	Eerste ingebruikneming	8	12	Notities	30
3	Beschrijving van het toestel	9	13	Service & Support	31
3.1	Toesteloverzicht	9			
3.2	Bedienings- en display-elementen	10			
3.3	Gasbrander	11			
3.4	Automatische herontsteking	11			
3.5	Veiligheidssysteem	11			
3.6	Kookgerei	12			
4	Bediening	14			
4.1	Toestel in- en uitschakelen	14			
4.2	Kookzone instellen	14			
4.3	Kookzone uitschakelen	14			
4.4	Restwarmte-indicatie	14			
4.5	Overzicht vermogensniveaus	15			
4.6	Brugfunctie	15			
4.7	Smelten	15			
4.8	Warmhouden	16			
4.9	Suddereren	16			
4.10	Automatische opkookfunctie	16			
4.11	Timer	17			
4.12	Kinderbeveiliging	18			
4.13	Kookpauze	18			
4.14	Terugzetfunctie	19			
4.15	Veegbescherming	19			
5	Persoonlijke instellingen	19			
5.1	Persoonlijke instellingen wijzigen	20			
6	Verzorging en reiniging	20			
6.1	Verzorging	20			
6.2	Reiniging	21			
7	Storingen zelf verhelpen	21			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Duidt op aanwijzingen die essentieel zijn voor de veiligheid.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over de afvoer



Informatie over de gebruiksaanwijzing

- ▶ Markeert stappen die achtereenvolgens uitgevoerd moeten worden.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Het toestel pas na het lezen van de gebruiksaanwijzing in bedrijf stellen.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 14 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moe-

ten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingssysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel of de gasleiding van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** Als het gehele oppervlak is beschadigd, schakelt u het toestel uit, sluit u de afsluitkraan en koppelt u het toestel los van het stroomnet om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Laat het toestel door een geregistreerde installateur ontkoppelen van de gas-toevoer.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens gebruik worden het toestel en de onderdelen die aangeraakt kunnen worden heet. Raak de branders, de panhouders en het oppervlak van het kookveld niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Houd het kookproces voortdurend in de gaten. Kortere kookprocessen moeten gedurende de gehele tijd in de gaten worden gehouden.
- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen. Schakel het toestel uit en

doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar, laat nooit voorwerpen op het kookveld liggen.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of met een afzonderlijk systeem voor de bediening op afstand.
- Gebruik nooit een stoomreiniger voor de reiniging.
- Alle dichtheidscontroles dienen met een zeepoplossing uitgevoerd te worden. Gebruik in geen geval open vuur bij de controle op lekkages!

1.4 Gebruiksaanwijzingen



Bedien het apparaat op de juiste manier en volg de instructies in het hoofdstuk "Beschrijving van het apparaat" (zie pagina 9).

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de gas- en stroomtoevoer worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende vakman.

Beoogd gebruik

- **LET OP:** Dit toestel is alleen bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als verwarming.
- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten in huishoudelijke omgevingen. Bij gebruik voor andere doeleinden of een verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.

- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan gasleidingen en spanningvoerende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in acht in het hoofdstuk «Service en Support». Indien nodig contact opnemen met onze klantenservice.
- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- Bewaar de bedieningshandleiding zorgvuldig. De gebruiksaanwijzing en de installatiehandleiding samen met het toestel overhandigen als u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is een correcte omgang met het toestel echter een absolute voorwaarde. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht nemen.
- Het verhitte oppervlak van het kookveld, de panhouders en de branders blijven ook na het uitschakelen nog langere tijd heet en koelen slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Lang genoeg wachten voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.

Voorzichtig: risico op ontploffing!

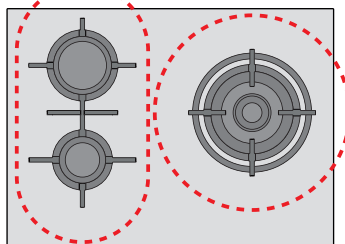
- In gesloten ruimten kan onverbrand gas zich ophopen. Lees de waarschuwingen aandachtig door.

LET OP, vergiftigingsgevaar!

- Het gaskookveld produceert in de ruimte waarin het wordt gebruikt warmte, vochtigheid en verbrandingsproducten. Zorg ervoor dat de keuken goed is geventileerd, vooral tijdens gebruik van het kookveld: Houd de natuurlijke ventilatieopeningen vrij en installeer een mechanische ventilatie (afzuigkap). Voor lang en continu gebruik van het toestel kan een aanvullende of efficiëntere ventilatie nodig zijn: Open een raam of verhoog de prestatie van de afzuigkap.

Voorzichtig, brandgevaar!

- De kookzones worden zeer heet. Laat geen voorwerpen op het kookveld terug.
- Geen corrosieve, chemische of brandbare reinigingsmiddelen of producten onder dit huishoudelijke toestel opslaan en deze niet in de directe omgeving gebruiken.



Voorzichtig: gevaar voor verbranding!

- Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Brandende olie of brandend vet nooit met water proberen te blussen. Explosiegevaar! Een brand met een brandblusdeken blussen en deuren en ramen gesloten houden.
- De handgrepen aan kookgerei kunnen heet worden, raak ze voorzichtig aan.

Voorzichtig: risico op letsel!

- Kookgerei dat is beschadigd, niet het juiste maat heeft of slecht is geplaatst, kan ernstige schade veroorzaken. Controleer voor gebruik de geschiktheid van het kookgerei en plaats het in het midden van de betreffende kookzone. Let op de tips en waarschuwingen over geschikt kookgerei.
- Als er een storing optreedt, verbreek dan de gas- en stroomtoevoer van het toestel. Bel onze klantendienst.
- Geen werkzaamheden in het toestel uitvoeren. Bel zo nodig onze klantendienst a.u.b.
- Het gebruik van ongeschikte beschermroosters kan ongevallen veroorzaken.
- Huisdieren buiten het bereik van het toestel houden.

Voorzichtig, levensgevaar!

- Delen van de verpakking, zoals folie en piepschuim, kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Delen van de verpakking buiten het bereik van kinderen houden.

Schade aan het toestel vermijden

- Zet absoluut nooit hete (steel)pannen of ketels op het display!
- Bij oververhitting kookveld uitschakelen en helemaal laten afkoelen. Geen vaatwerk erop plaatsen. In geen geval met koud water laten schrikken.
- Niet op het toestel gaan staan.
- Snijwerkzaamheden en voorbereidende werkzaamheden op het oppervlak vermijden en geen harde voorwerpen op het oppervlak laten vallen. Het kookgerei niet over het oppervlak trekken.
- Zorg ervoor dat er geen gerechten op de hete oppervlakken komen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken. Als gerechten op hete oppervlakken terechtkomen, moeten deze onmiddellijk worden verwijderd.
- Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor het koken met gas.

- Het verschuiven van pannen en kookgerei veroorzaakt krassen. U kunt dit grotendeels vermijden door de pannen en het kookgerei bij het verplaatsen op te tillen.
- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: gebruikssporen zoals krassen of zichtbare slijtage van pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik zijn de gebruikssporen dienovereenkomstig sterker. Het toestel functioneert correct en de gebruikssporen geven geen recht tot reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.

1.5 Waarschuwingen

Neem de aanwijzingen bij gebruik in de paragraaf «Kookgerei» (zie pagina 12) in acht.

- Het is normaal dat tijdens het eerste gebruik geuren worden waargenomen. Dit is ongevaarlijk en geen defect. De geuren verdwijnen in de loop van de tijd.
- Een tijdelijk oranje vlam is normaal. Deze ontstaat door stof in de lucht, gemorste vloeistoffen enz.
- Enkele seconden na het in- en uitschakelen van een brander is een geluid hoorbaar. Dit is normaal en betekent, dat het veiligheidssysteem de gastoevoer opent of sluit.
- Besteed aandacht aan netheid. Vuile bougies en thermo-elementen belemmeren de ontsteking en het bedrijf. Reinig de bougies en de thermo-elementen regelmatig met een kleine, niet metalen borstel. Let erop dat de bougies en de thermo-elementen niet aan schokken worden blootgesteld.

2 Eerste ingebruikneming



Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de stroom- en gastoevoer worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende vakman.

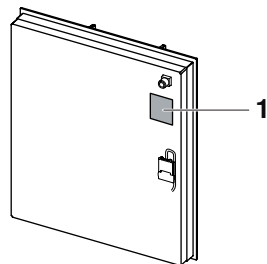


Tijdens de eerste bedrijfsuren van een kookzone kunnen zich onaangename geuren ontwikkelen. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

Waar is het typeplaatje gesitueerd?

Het typeplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het kookveld.

Typeplaatje **1** met serienummer (SN)



Een tweede typeplaatje wordt meegeleverd en dient in het inbouwmeubel onder het kookveld geplakt te worden.

Noteer het serienummer (SN) van uw toestel op de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing.



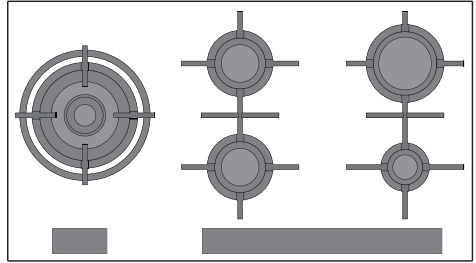
Het serienummer (SN) is benodigd om het toestel te identificeren. Alleen dan is de klantenservice in staat om een feilloze service te garanderen.

3 Beschrijving van het toestel

3.1 Toesteloverzicht

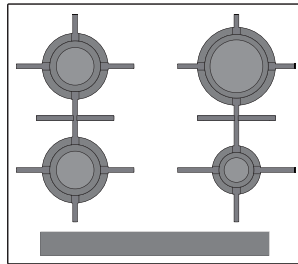
GAS951GSAZ

- 1 Wokbrander (links)
- 1 Sterke brander (rechtsboven)
- 2 Normale branders (midden)
- 1 Spaarbrander (rechtsonder)



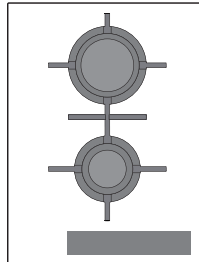
GAS641GSAZ

- 1 Sterke brander (rechtsboven)
- 2 Normale branders (links)
- 1 Spaarbrander (rechtsonder)



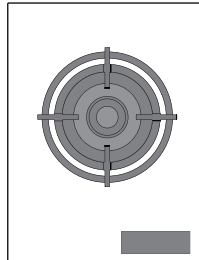
GAS421GSAZ

- 1 Sterke brander (boven)
- 1 Normale brander (onder)



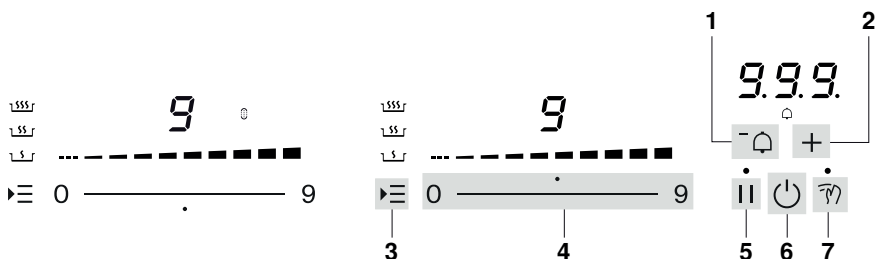
GAS411GSAZ

- 1 Wokbrander



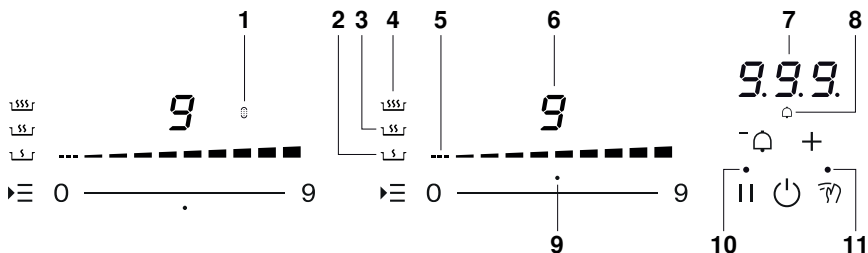
3.2 Bedienings- en display-elementen

Bedientoetsen



- 1 Timer – functie als min-knop in de timermodus
- 2 Plus-knop in de timermodus
- 3 Multifunctietoets – selectie van de taktfuncties
- 4 Slider (instelling van het vermogensniveau)
- 5 Kookpauze AAN/UIT en herstelfunctie
- 6 Toestel AAN/UIT
- 7 Veegbescherming AAN/UIT

Weergegeven



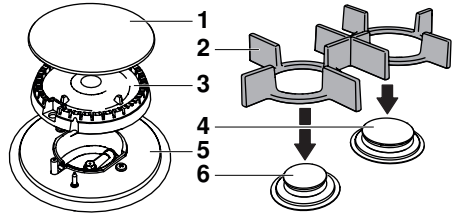
- 1 Brugfunctie geactiveerd
- 2 Smelten geactiveerd
- 3 Warmhouden geactiveerd
- 4 Sudder en geactiveerd
- 5 Taktfunctie geactiveerd
- 6 Vermogensniveau van de kookzone
- 7 Weergave timer
- 8 Timer geactiveerd
- 9 Toewijzing slider aan kookzone
- 10 Pauze geactiveerd/herstellen van opgeslagen instellingen mogelijk
- 11 Veegbescherming geactiveerd

3.3 Gasbrander

Voor een goede werking van het toestel moeten de panhouders en alle branderonderdelen goed zijn geplaatst. De branderkappen mogen niet worden verwisseld.

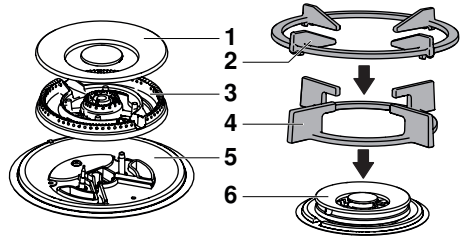
Normale/sterke brander

- 1 Branderdeksel
- 2 Pothouder
- 3 Branderring
- 4 Normale/sterke brander
- 5 Vasthoudplaat brander
- 6 Normale/sterke brander



Wokbrander

- 1 Branderdeksel
- 2 Wok-opzetting
- 3 Branderring
- 4 Wokdrager
- 5 Vasthoudplaat brander
- 6 Wokbrander



3.4 Automatische herontsteking

Alle kookvelden hebben een automatische herontsteking.



Als een vlam uitgaat, probeert het toestel om de vlam automatisch te herontsteken. Als de herontsteking mislukt, wordt de brander uitgeschakeld.



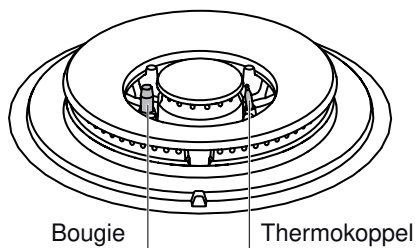
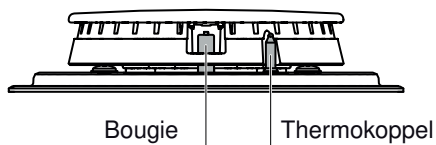
Risico op ontploffing, ventileer de ruimte goed!

Als de vlam na 15 seconden niet is herontstoken, schakel dan de brander uit en open een deur of een raam. Wacht minstens een minuut alvorens het opnieuw te proberen.

3.5 Veiligheidssysteem

Het veiligheidssysteem van het toestel bewaakt continu de vlam van elke brander. Zo kan een gaslek worden voorkomen als een brander onbedoeld uitgaat.

Als de thermokoppel geen contact met een vlam meer heeft, probeert het toestel automatisch om de vlam te herontsteken. Als dit mislukt, verbreekt een klep de gastoevoer tot de overeenkomstige brander.

Wokbrander**Standaard brander****3.6 Kookgerei****Geschikt kookgerei****Brander**

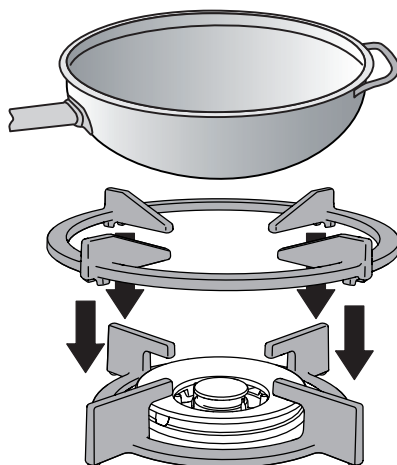
	Randdiameter		
	Min.	Max.	Aanbevolen
Wokbrander met wok-opzetting	26 mm	40 mm	35 mm

Brander

	Bodemdiameter		
	Min.	Max.	Aanbevolen
Sterke brander	18 mm	26 mm	24 mm
Normale brander	14 mm	20 mm	18 mm
Spaarbrander	12 mm	16 mm	14 mm
Wokbrander zonder wok-opzetting	14 mm	26 mm	26 mm

Wok-opzetting

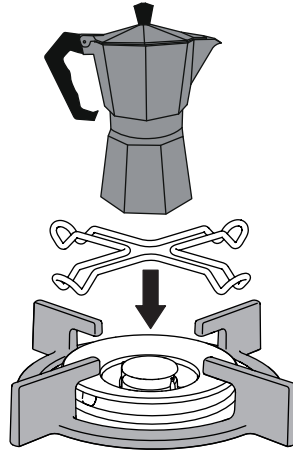
- De wok-opzetting is uitsluitend geschikt voor gebruik met kookgerei met gebogen bodem met een diameter van minstens 26 cm.



Mokka-opzetstuk

Het mokka-opzetstuk is bij een aantal toestellen bij de levering inbegrepen. Indien nodig kunnen de opzetstukken ook als toebehoren worden besteld.

- Het mokka-opzetstuk mag alleen bij mokka-koffiezetapparaten en pannen met een bodemdiameter van minstens 8 cm worden gebruikt.
- Het mokka-opzetstuk past op alle kookzones. De beste warmteoverdracht wordt echter bereikt met de spaarbrander en de wokbrander (binnenring).



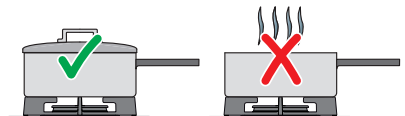
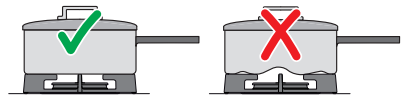
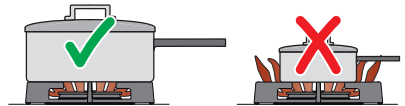
Let er altijd op dat de vlam van de brander niet verder reikt dan de onderkant van de mokka-express. De handgrepen van de mokka-express kunnen heet worden.

Het verdient aanbeveling om het mokka-opzetstuk op de wokbrander, de spaarbrander of op de normale brander te gebruiken.

Aanwijzingen bij gebruik

De volgende aanwijzingen helpen u om energie te besparen en schade aan het kookgerei en het toestel te voorkomen:

- De diameter van het kookgerei moet aan de maat van de desbetreffende brander worden aangepast.
- Gebruik geen klein kookgerei op de grote branders. De vlam mag de rand van het kookgerei niet aanraken.
- Gebruik uitsluitend kookgerei zonder vervorming, dat stabiel op de kookzone staat. Vervormd kookgerei kan omvallen.
- Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, dikke bodem.
- Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een groot deel van de energie wordt anders verspild.

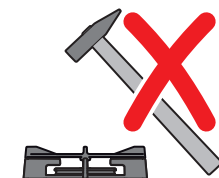
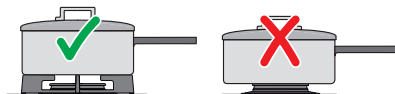


- Plaats het kookgerei op het midden van de brander, anders kan het kookgerei omvallen.
- Plaats geen grote pannen op de branders in de buurt van de bedieningselementen. Deze kunnen door oververhitting worden beschadigd.

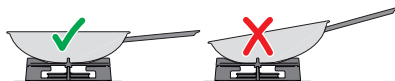


Zorg ervoor dat het kookgerei niet over het kookveld uitsteekt.

- Plaats de pannen op de panhouders, nooit rechtstreeks op de brander.
- Controleer vóór gebruik of de panhouders, gasbranders en de bijbehorende kappen correct zijn geplaatst.
- Hanteer het kookgerei op de kookzone voorzichtig.
- Ram niet tegen de kookzone en plaats er geen zware gewichten op.



- Zet de wok horizontaal op de wokhouder.



4 Bediening

4.1 Toestel in- en uitschakelen

- ▶ Toestel inschakelen: De toets  gedurende 1 seconde ingedrukt houden.
 - In alle displays van de vermogensniveaus knippert .
 - Als verder niets wordt ingevoerd, wordt het toestel na 10 seconden om veiligheidsredenen weer uitgeschakeld.
- ▶ Toestel uitschakelen: De toets  aantippen.

4.2 Kookzone instellen

- ▶ De slider **0** — **9** van de gewenste kookzone aantippen of een glijdende beweging eroverheen maken om het vermogensniveau in te stellen.
 - Om de vlam te ontsteken worden bij alle branders en bij elke ontsteking vonken tussen de bougie en de branderkap opgewekt.

4.3 Kookzone uitschakelen

- ▶ Tip vermogensniveau «**0**» op de slider aan.
 - Als verder niets wordt ingevoerd en de andere kookzones zijn uitgeschakeld, wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld.

4.4 Restwarmte-indicatie

Zolang na het uitschakelen van het toestel nog risico op verbranding bestaat, brandt in het display van de overeenkomstige kookzone **H**.

4.5 Overzicht vermogensniveaus

vermogens-niveau	Gaarproces	Praktische toepassing
	Smelten	Boter, chocolade, gelatine, sauzen; ca. 40 °C
	Warmhouden	Gerechten warmhouden, ca. 65 °C
	Suddereren	Watertemperatuur blijft onder het kookpunt bij ca. 94 °C
1	Smelten, voorzichtig verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5		
6	Doorkoken, smoren	Deegwaren, soepen, smoorvlees
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerde gerechten, braadworsten
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Scherp braden	Steaks



Kies geschikt kookgerei en een passende brander voor de gebruikte hoeveelheid levensmiddelen.

4.6 Brugfunctie

Geldt alleen voor toestellen GAS641/GAS951

Met de brugfunctie kunnen twee achter elkaar gelegen normale branders samen geschaald en geregeld worden.

Brugfunctie inschakelen

- ▶ Houd beide sliders van de normale branders tegelijk een seconde lang ingedrukt.
 - Het symbool  licht op naast het vermogensdisplay van de gebrugde kookzones.
- ▶ Er weerklinkt een signaaltoon.



Als er bij het inschakelen van de brugfunctie al een kookzone in gebruik is, worden het vermogensniveau en de inschakelduur van deze kookzone voor beide zones overgenomen. Als beide kookzones al in gebruik zijn, worden de vermogensniveaus en de inschakelduren gewist en knippert  bij het vermogensdisplay.

Brugfunctie uitschakelen

- ▶ Houd beide sliders van de normale branders tegelijk een seconde lang ingedrukt.
 - De kookzones kunnen weer afzonderlijk worden geregeld.

4.7 Smelten

De functie "Smelten"  kan worden gebruikt om boter en chocolade zachtjes te smelten of honing vloeibaar te maken bij ongeveer 40 °C.



Het wordt aanbevolen om voor de smeltfunctie de kleinste brander te gebruiken.

Smelten inschakelen

- ▶ De toets  1× aantippen.
 - Het symbool  brandt.

Smelten uitschakelen

- ▶ Met de slider **0** — **9** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.8 Warmhouden

Met de functie "Warmhouden"  kunnen warme gerechten maximaal 2 uur warm worden gehouden op ongeveer 65 °C.

Warmhouden inschakelen

- ▶ De toets  2× aantippen.
 - Het symbool  brandt.

Warmhouden uitschakelen

- ▶ Met de slider **0** — **9** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.9 Suddereren



De nauwkeurigheid van de functie "Suddereren" is sterk afhankelijk van de gebruikte kookgerei. Zo kan worden voorkomen, dat het water begint te koken. In dit geval adviseren wij u om de functie "Suddereren" zonder pandeksel te gebruiken.

Wanneer het toestel wordt gebruikt op meer dan 1500 m boven de zeespiegel, gebruik dan de functie "Suddereren" zonder pandeksel.

Met de functie "Suddereren"  kunnen gerechten als bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen.

Suddereren inschakelen

- ▶ De toets  3× aantippen.
 - Het symbool  brandt.

Suddereren uitschakelen

- ▶ Met de slider **0** — **9** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.10 Automatische opkookfunctie



Bewaak het gerecht tijdens de duur van de automatische opkookfunctie. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontvlammen!

Alle kookzones zijn voorzien van een inschakelbare automatische opkookfunctie. Wanneer deze functie is ingeschakeld wordt het kookgerei snel opgewarmd. Gedurende een bepaalde periode verwarmt een kookzone met vermogensniveau **9** (zie tabel).



De automatische opkookfunctie moet iedere keer bij inschakeling van een kookzone opnieuw worden geselecteerd.



Bij aflevering van het toestel vanaf de fabriek is de automatische opkookfunctie geactiveerd. De automatische opkookfunctie kan in de gebruikersinstallatie P3 worden gedeactiveerd. Zie hoofdstuk «Gebruikersinstellingen».

Brander	Spaarbrander	Normale brander	Sterke brander	Wokbrander
Opkookduur in min:s	4:00	2:40	2:15	1:50

Automatische opkookfunctie inschakelen

- ▶ Op de slider **0—9** het gewenste vermogensniveau gedurende 3 seconden ingedrukt houden.
 - Zolang de automatische opkookfunctie actief is, branden in het display afwisselend **R** en het vermogensniveau.
 - Na afloop van de opkookduur wordt het verwarmingsvermogen weer tot het geselecteerde vermogensniveau verlaagd.

Automatische opkookfunctie voortijdig uitschakelen

- ▶ Stel met de slider **0—9** een lager vermogensniveau in of schakel de kookzone uit.
 - Als het vermogensniveau wordt verhoogd gaat de automatische opkookfunctie door.

4.11 Timer

De timer functioneert als een eierklok (1 min. – 9 h 59 min.).

Deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.

Timer instellen

- ▶ Toestel inschakelen
- ▶ De toets **⏻** aantippen.
 - Het symbool **⏻** brandt.
 - Op het display knippert **00**.
- ▶ De timerduur met de toets **+** verhogen of met de toets **⏻** verlagen.
 - Na het eerste aantippen van de toets **+** brandt in het display **1**.
- ▶ Na het eerste aantippen van de toets **⏻** brandt in het display **30**.



De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instellingen worden aangepast.



De timerduur kan snel worden gewijzigd door de toets **⏻** of **+** ingedrukt te houden.

Timer wijzigen

Als geen Braadzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets **⏻** aantippen.
 - De resterende timerduur knippert.
- ▶ De timerduur met de toets **⏻** of **+** wijzigen.

Timer voortijdig uitschakelen

Als geen Braadzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets **⏻** aantippen.
- ▶ De toetsen **⏻** en **+** gelijktijdig aantippen.
 - Op het display knippert **00**.

4.12 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Kinderbeveiliging inschakelen

- ▶ Toestel inschakelen.

Er mag geen kookzone in gebruik zijn.

- ▶ De toetsen **||** en **7** gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ De toets **||** nogmaals aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau brandt gedurende 10 seconden **-**.

Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Toestel inschakelen.
- ▶ De toetsen **||** en **7** gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is gedeactiveerd. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk worden uitgevoerd.



Na uitschakeling van het toestel wordt de kinderbeveiliging na een minuut weer geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- ▶ Schakel het toestel in.

Er mag geen kookzone in gebruik zijn.

- ▶ Tip de toetsen **||** en **7** gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ Tip de toets **7** nogmaals aan.
 - Er weerklinkt een dubbel geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau knippert 10 seconden lang **U**.

4.13 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookzones gedurende maximaal 10 minuten tijdelijk met de taktfunctie «warmhouden» worden gebruikt.

Het gebruik kan na een kookpauze met de voorafgaande instellingen worden voortgezet.

- ▶ Tip de toets **||** aan.
 - De warmhoudfunctie **U** wordt in elke kookzone geactiveerd.
 - De inschakeltijdsduur wordt gepauzeerd.
 - De timer loopt verder.
 - Alle toetsen behalve **U**, **||** en **7** zijn inactief.



Als de kookpauze niet binnen 10 minuten wordt beëindigd, wordt het toestel volledig uitgeschakeld.

- ▶ Tip de toets **||** nogmaals aan om verder te koken.
 - De kookzones worden verder met de voorafgaande instellingen gebruikt.

4.14 Terugzetfunctie

Indien het toestel onbedoeld met de toets  uitgeschakeld werd, kunnen binnen 6 seconden de instellingen hersteld worden.

- ▶ Schakel het toestel in.
 - Het controlelampje bij toets  knippert.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - Kookvelden, die voor het uitschakelen waren ingeschakeld, worden automatisch weer ingeschakeld.

4.15 Veegbescherming

Deze functie voorkomt het onopzettelijk wijzigen van het vermogensniveau, bijv. als met een doek over het bedieningsveld wordt geveegd.

- ▶ De toets  aantippen.
 - Het controlelampje van de toets  brandt.
- ▶ Door de toets  opnieuw aan te tippen of automatisch na 30 seconden wordt de veegbescherming uitgeschakeld.



Door de toets  aan te tippen kan het toestel op elk moment uitgeschakeld worden.

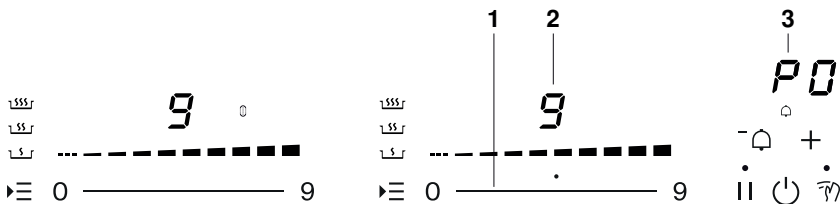
5 Persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen individueel verricht en opgeslagen worden:

Persoonlijke instelling		Instelwaarde		Fabrieksinstelling
P0	Volume signaaltoon	0	Zacht	2
		1	Middelhoog	
		2	Hard	
P1	Geluidssignaal bij einde inschakeltijdsduur/timer	0	Geen geluidssignaal	2
		1	Na 10 s automatisch uit	
		2	Na 1 min. automatisch uit	
P3	Automatische opkookfunctie	0	Automatische modus uit	1
		1	Automatische modus aan	
P4	Gewenste inschakeltijdsduur/timer	0	Gewenste duur 0 min.	3
		1-9	Stapsgewijs instelbaar van 10–90 min.	
P5	Geluidssignaal bij toetsenbediening	0	Geluidssignaal uit	1
		1	Geluidssignaal aan	
P6	Herstellen van de fabrieksinstellingen	0	Fabrieksinstellingen herstellen: Houd de toets  2 sec. ingedrukt.	

5.1 Persoonlijke instellingen wijzigen

- ▶ Bij een uitgeschakeld toestel de toetsen ⏻ en $+$ gelijktijdig gedurende 2 seconden ingedrukt houden.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
- ▶ Houd de twee schuifregelaars links van display **3** tegelijkertijd ingedrukt tot u een signaaltoon hoort.
 - In het display **3** wordt de index van de persoonlijke instelling weergegeven, bijv. **P0**.
 - In het display **2** wordt de actuele instelwaarde van de persoonlijke instelling weergegeven.



- ▶ Met de toets $+$ wordt de volgende hogere en met de toets ⏻ de volgende lagere persoonlijke instelling geselecteerd.

Invoer opslaan

- ▶ De toets || gedurende 2 seconden ingedrukt houden.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

Persoonlijke instellingen voortijdig uitschakelen

- ▶ De toets ⏻ indrukken.
 - Gewijzigde instelwaarden worden niet opgeslagen.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

6 Verzorging en reiniging



Gebruik geen chloorhoudende, blekende, ontbrandbare of schurende middelen om het toestel te reinigen. Gebruik alleen in de handel verkrijgbare, voor levensmiddelen geschikte reinigingsmiddelen.

Gebruik nooit metaal- of staalborstels, koperdoeken, zandhoudende of krassen veroorzakende producten voor de reiniging.

Gebruik geen stoomreiniger. Het kookveld kan daardoor beschadigd raken.

Gebruik geen schuurmiddelen, metalen schuursponsjes, scherpe voorwerpen, messen of soortgelijke voorwerpen om etensresten van het kookveld te verwijderen.

6.1 Verzorging

- Verwijder gemorste vloeistoffen onmiddellijk om inbranden te vermijden.
- Verwijder zandkorrels (bijv. van schoongemaakte groenten) onmiddellijk, zand veroorzaakt krassen op het oppervlak van het kookveld.

6.2 Reiniging

- Laat het toestel na het koken afkoelen en reinig het toestel vervolgens. Gebruik een spons met water en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak te reinigen. Bij kookvelden met een roestvrijstalen oppervlak wordt het beste resultaat bereikt met een chroomstaalreiniger. Reinig hierbij altijd in slijprichting.
- In geval van vervuiling het oppervlak van de branderonderdelen in koude toestand met een spons, water en een mild reinigingsmiddel reinigen en grondig afspoelen. Vuilresten (overgekookte gerechten, vetspatten enz.) branden in het oppervlak in en zijn daarna moeilijk te verwijderen. Houd de gaten en spleten van de brander altijd schoon om voor een gelijkmatig vlampatroon te zorgen.
- De panhouders kunnen in de vaatwasmachine of met de hand worden gereinigd. Let erop dat de siliconen voetjes van de panhouders niet loskomen.
- Droog de brander en de panhouder na het reinigen altijd af. Waterdruppels of vochtige plekken aan het begin van het kookproces kunnen schade aan het email veroorzaken. Plaats de branderring en de kap na het reinigen in het midden van de bijbehorende brander. Overzicht van de branderonderdelen in het hoofdstuk Gasbrander (zie pagina 11).

7 Storingen zelf verhelpen

Wat te doen als ...

... de ontsteking niet functioneert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Tussen de bougies en de branders bevinden zich resten van levensmiddelen of reinigingsmiddelen.	▶ Reinig de ruimte tussen de bougie en de brander.
▪ De branders zijn nat.	▶ Droog de branderkappen zorgvuldig.
▪ De branderkappen zijn niet goed geplaatst.	▶ Controleer of de kappen goed zijn geplaatst.
▪ Het toestel is niet of verkeerd geaard of de aarding is beschadigd.	▶ Neem contact op met de klantendienst.
▪ Het thermo-element is vervuild.	▶ Reinig de ruimte tussen thermo-element en brander. Als het thermo-element niet correct functioneert, neem dan contact op met de klantendienst.

... de vlam ongelijkmatig brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst.	▶ Plaats de afgekoelde branderonderdelen correct op de desbetreffende branders.
▪ De spleten van de brandering zijn vervuild.	▶ Reinig de spleten van de branderring.

7 Storingen zelf verhelpen

... het gas niet normaal of niet stroomt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Controleer de gastoevoer van het kookveld.	► Open de klep aan de hoofdverdelers of tussenliggende kleppen.
▪ Controleer bij gebruik van een gasfles of de gasfles leeg is.	► Vervang lege gasflessen.

... er in de keuken een geur van gas is?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Slechte aansluiting van de gasfles.	► Controleer of de aansluiting van de gasfles dicht is.
▪ Mogelijk gaslek.	► Sluit de gaskraan, ventileer de ruimte en bel onmiddellijk de klantendienst. Gebruik het toestel niet tot gecontroleerd is dat er geen sprake is van een gaslek in de installatie of in het toestel.



Ventileer de ruimte goed!

... in de displays - brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd.	► Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen, zie hoofdstuk «Bediening». ► Kinderbeveiliging uitschakelen.

... een ononderbroken signaal weerklinkt, in een display  knippert en het toestel uitgeschakeld wordt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Een toets of slider werd langer dan 10 seconden aangeraakt.	► Voorwerp of overgelopen kooksel verwijderen. ► Het toestel zoals gewoonlijk weer in bedrijf stellen.
▪ Er werd een voorwerp (braadpan, schotel enz.) op het bedieningsveld geplaatst.	
▪ Overgelopen kooksel op het bedieningsveld.	

... in het display  en  knipperen?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.	► De kookzone indien nodig weer inschakelen.



Als een kookzone gedurende langere tijd in bedrijf is zonder dat instellingen worden gewijzigd, schakelt het toestel de kookzone automatisch uit. De uitschakeling wordt uitgevoerd op basis van het ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveau	▶≡	1	2	3	4
Veiligheidsuitschakeling na h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
Vermogensniveau	5	6	7	8	9
Veiligheidsuitschakeling na h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... in het display **H** knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
De overtemperatuurbeveiliging is geactiveerd.	- Kookzone laten afkoelen. - Kookgerei controleren.

... in het display **U** knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onderbreking van de stroomtoevoer.	- De weergave bevestigen door een willekeurige toets aan te tippen. - Het toestel zoals gebruikelijk weer in bedrijf stellen.

... in het display **E** of **E** en een getal brandt?

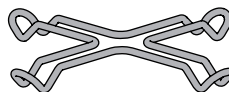
Mogelijke oorzaak	Oplossing
Interne fout opgetreden.	- Controleer de gastoevoer. - Reinig de thermo-elementen. - Bevestig de fout (op slider bevestigen). - Schakel het kookveld uit, laat het afkoelen en schakel het weer in. - Verbreek de stroomtoevoer van het kookveld gedurende 1 minuut met een geschikte overstroombeveiliging.
Als de fout niet kan worden opgelost.	- Foutnummer noteren. - Noteer het FN-nummer van het toestel, zie typeplaatje. - Service bellen.

8 Toebehoren en reserveonderdelen

Bij bestellingen de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of van het reserveonderdeel aangeven, a.u.b.

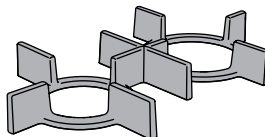
Toebehoren

Mokka-opzetstuk

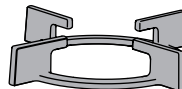


Reserveonderdelen

Pothouder



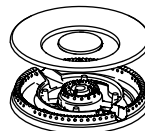
Wokhouder



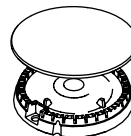
Wok-opzetring



Wokbrander
zwart of van messing



Standaard brander
zwart of van messing



9 Technische gegevens

9.1 Productinformatie

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Merk		V-ZUG
Type toestel		Ingebouwde kookplaat
Modelnummer		31063
Typeaanduiding		GAS411GSAZ
Aantal kookzones		1
Verwarmingstechnologie		Gasbrander
Type brander		Wok
Nominale warmtebelasting per brander	W	6000
Nominale warmtebelasting van alle branders	W	6000
Efficiëntie per gasbrander	%	56,6
Efficiëntie per kookveld	%	56,6

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Merk		V-ZUG	
Type toestel		Ingebouwde kookplaat	
Modelnummer		31064	
Typeaanduiding		GAS421GSAZ	
Aantal kookzones		2	
Verwarmingstechnologie		Gasbrander	
Type brander		Sterk	Normaal
Nominale warmtebelasting per brander	W	3000	1750
Nominale warmtebelasting van alle branders	W	4750	
Efficiëntie per gasbrander	%	57,6	60
Efficiëntie per kookveld	%	58,8	

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Merk		V-ZUG		
Type toestel		Ingebouwde kookplaat		
Modelnummer		31071		
Typeaanduiding		GAS641GSAZ		
Aantal kookzones		4		
Verwarmingstechnologie		Gasbrander		
Type brander		Sterk	2 x normaal	Spaar
Nominale warmtebelasting per brander	W	3000	2 × 1750	1000
Nominale warmtebelasting van alle branders	W	7500		
Efficiëntie per gasbrander	%	57,6	60	55
Efficiëntie per kookveld	%	58,2		

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Merk		Merk			
Type toestel		Type toestel			
Modelnummer		31072			
Typeaanduiding		GAS951GSAZ			
Aantal kookzones		5			
Verwarmingstechnologie		Gasbrander			
Type brander		Wok	Sterk	2 x normaal	Spaar
Nominale warmtebelasting per brander	W	6000	3000	2 × 1750	1000
Nominale warmtebelasting van alle branders	W	13500			
Efficiëntie per gasbrander	%	56,6	57,6	60	55
Efficiëntie per kookveld	%	57,8			

9.2 EcoStandby**Conform EU-verordening nr. 2023/826**

Uit-toestand	W	–
Gereedtestatus	W	0,5
Gereedtestatus met informatie- of statusweergave	W	0,8
Stand-by netwerkmodus	W	–
Tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch naar de respectieve energiebesparende modus te gaan	Min	1

10 Afdanken

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststof folie PE en piepschuim EPS) is van een aanduiding voorzien en moet indien mogelijk worden gerecycled en op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd.

De-installatie

- Ontkoppel het toestel van de stroom- en gastoevoer. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende vakman worden gedaan!

Veiligheid

- Om ongevallen door ondeskundig gebruik, met name door spelende kinderen, te voorkomen moet het toestel onbruikbaar worden gemaakt.
- Stekker uit het stopcontact trekken c.q. aansluiting door een elektricien laten demonteren. Vervolgens het netsnoer van het toestel eraf snijden.

Afvoer

- Het oude toestel is geen waardeloos afval. Door een juiste afvoer kunnen de grondstoffen worden hergebruikt.



- Op het typeplaatje van het toestel is het symbool  afgebeeld. Hiermee wordt erop gewezen dat het toestel niet samen met het gewone huishoudelijke vuil mag worden afgevoerd.
- Het toestel moet volgens de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking worden afgevoerd. Voor meer informatie over de behandeling, de verwerking en de recycling van het product kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke instanties van uw gemeentebestuur, het plaatselijke recyclingcentrum voor huishoudelijk afval of de handelaar bij wie u het toestel hebt gekocht.

Adressen importeurs

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIË	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beiroet LIBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubinskaya Street 57 building 1 113054 Moskou RUSLAND
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIË	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street Londen W1U 1PN GROOT-BRITTANNIË	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONGKONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKIJE
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mil- aan) ITALIË	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa OEKRAÏNE
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 Trefwoordenlijst

A

Aanwijzingen bij gebruik.....	5
Adressen importeurs.....	28
Afvoer.....	27
Automatische herontsteking.....	11
automatische opkookfunctie.....	16
Inschakelen.....	17
Voortijdig uitschakelen.....	17

B

Bedienings- en display-elementen	
Bedientoetsen.....	10
Weergeven.....	10
brugfunctie.....	15
Inschakelen.....	15
Uitschakelen.....	15

D

De-installatie.....	27
---------------------	----

E

EcoStandby.....	26
Eerste inbedrijfstelling.....	8

G

Garantieverlenging.....	31
Gasbrander.....	11
Geldigheidsbereik.....	2

H

Herstelfunctie.....	19
---------------------	----

K

Kinderbeveiliging.....	18
Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging.....	18
Inschakelen.....	18
Uitschakelen.....	18
Kookgerei.....	12
Kookpauze.....	18
kookzone.....	14

M

Modelnaam.....	2
Modelnummer.....	2
Mokka-opzetstuk.....	13

N

Notities.....	30
---------------	----

P

Persoonlijke instellingen.....	19
--------------------------------	----

Voortijdig uitschakelen.....	20
Wijzigen.....	20
Productinformatie.....	25

R

Reiniging.....	21
Restwarmte-indicatie.....	14

S

Serienummer (SN).....	8
Service & Support.....	31
Smelten.....	15
Storingen zelf verhelpen.....	21
Sudder.....	16
Symbolen.....	4

T

Technische vragen.....	31
Timer.....	17
Instellen.....	17
Voortijdig beëindigen.....	17
Wijzigen.....	17
Toestel	
In- en uitschakelen.....	14
Toesteloverzicht.....	10
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	
.....	5
Type.....	2
Typeplaatje.....	8

V

Veegbescherming.....	19
Veiligheid.....	27
Veiligheidssysteem.....	11
Veiligheidsuitschakeling.....	23
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene.....	4
Verpakking.....	27
Verwijderen.....	27
Verzorging.....	20

W

Waar is het typeplaatje gesitueerd?.....	8
Warmhouden.....	16
Wok-opzetting.....	12

12 Notities

13 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service

→Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

Het typeplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het gaskookveld.

Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

Lees eerst de veiligheidsvoorschriften in de bedieningshandleiding!

Toestel inschakelen

- ▶ Houd de toets  1 seconde lang ingedrukt.

Kookzone instellen

- ▶ Tip de slider van de gewenste kookzone aan of maak er een glijdende beweging overheen om het vermogensniveau in te stellen.

Kookzone uitschakelen

- ▶ Tip vermogensniveau 0 op de slider aan.

Toestel uitschakelen

- ▶ Tip de toets  aan.



1007521-05

