

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.

Volg de veiligheidsvoorschriften op.

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.

Toepassingsgebied

De productfamilie (modelnummer) komt overeen met de eerste cijfers op het serviceplaatje. Deze bedieningshandleiding geldt voor:

Type	Productfamilie	Apparaatklasse
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	5
1.1	Gebruik symbolen.....	5
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	6
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	7
1.4	Gebruiksaanwijzingen.....	8
1.5	Waarschuwingen.....	11
2	Afdanken	12
3	Eerste ingebruikneming	13
4	Beschrijving van het toestel	14
4.1	Toesteloverzicht.....	14
4.2	Bedienings- en display-elementen.....	15
4.3	Gasbrander.....	17
4.4	Automatische herontsteking.....	18
4.5	Veiligheidssysteem.....	18
4.6	Kookgerei.....	19
5	Bediening	22
5.1	Toestel in- en uitschakelen.....	22
5.2	Kookzone instellen.....	22
5.3	Kookzone uitschakelen.....	22
5.4	Restwarmte-indicatie.....	22
5.5	Overzicht vermogensniveaus.....	23
5.6	Brugfunctie.....	24
5.7	Smeltfunctie.....	24
5.8	Warmhoudfunctie.....	25
5.9	Sudderfunctie.....	25
5.10	Automatische opkookfunctie.....	26
5.11	Inschakelduur.....	27
5.12	Timer.....	29
5.13	Kinderbeveiliging.....	30
5.14	Kookpauze.....	31
5.15	Terugzetfunctie.....	31
5.16	Veegbescherming.....	31
6	Persoonlijke instellingen	32
6.1	Persoonlijke instellingen wijzigen.....	33
7	Verzorging en reiniging	34

7.1	Verzorging	34
7.2	Reiniging.....	34
8	Storingen zelf verhelpen	35
9	Toebehoren en reserveonderdelen	38
10	Technische gegevens	39
10.1	Gegevens van het product.....	39
11	Trefwoordenlijst	41
12	Service & Support	43

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruik symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen. 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 het afvoer en verwerking na afdanking.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Markeert arbeidsstappen die u achtereenvolgens moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw arbeidsstap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas na het lezen van de bedieningshandleiding in gebruik.



- 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 moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door 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 scheidingsstelsel 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:** In het geval dat het glas van het kookveld breekt, schakel dan onmiddellijk alle branders uit en ontkoppel het toestel van de stroomtoevoer, raak het oppervlak van het toestel niet aan en gebruik het toestel niet.
- **WAARSCHUWING:** Is het oppervlak doorlopend beschadigd, dan moet het toestel uitgeschakeld worden en van het stroomnet losgekoppeld worden om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Verbreek de gastoevoer.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Raak de branders, de panhouders en het oppervlak van het kookveld niet aan.
- **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 een separaat op afstand werkend systeem.
- Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen.

1.4 Gebruiksaanwijzingen



Bedien het toestel op correcte wijze en volg de aanwijzingen in het hoofdstuk «Toestelbeschrijving» (zie pagina 14) op.

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.

Reglementair gebruik

- LET OP: Dit toestel is alleen bedoeld voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld voor ruimteverwarming.
- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde behandeling kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan gasleidingen en spanning voerende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting, alsmede bedrijfsstoringen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk «Service en Support» in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantenservice.
- Er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de bedieningshandleiding zorgvuldig. Geef deze handleiding en ook de installatiehandleiding samen met het toestel door wanneer 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. Neem daarom de aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- 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. Wacht lang genoeg 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.
- Bewaar geen corrosieve, chemische of brandbare reinigingsmiddelen of producten onder dit huishoudelijke toestel en gebruik ze niet in de directe omgeving.

Voorzichtig: gevaar voor verbranding!

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- 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.
- Voer geen werkzaamheden in het inwendige van het toestel uit. Bel zo nodig onze klantendienst a.u.b.
- Het gebruik van ongeschikte beschermroosters kan ongelukken veroorzaken.
- Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.

Voorzichtig, levensgevaar!

- Delen van de verpakking zoals folie en geëxpandeerd polystyreen kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsdelen buiten bereik van kinderen.

Schade aan het toestel voorkomen

- Zet absoluut nooit hete (steel)pannen of ketels op het display!
- Bij oververhitting kookveld uitschakelen en helemaal laten afkoelen. Zet er geen vaatwerk op. In geen geval met koud water laten schrikken.
- Ga niet op het toestel staan.
- Vermijd snijd- en voorbereidingswerkzaamheden op het oppervlak en laat er ook geen harde voorwerpen op vallen. Trek het kookgerei niet over het oppervlak.
- 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.
- Laat het toestel tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- 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 heffen.
- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: slijtage zoals krassen of zichtbare schuring door pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik is de slijtage des te sterker. Het toestel blijft goed werken en er is geen reden voor een reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.

1.5 Waarschuwingen



Volg de gebruiksinstructies in de paragraaf «Kookgerei» (zie pagina 19) op.

- 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. Ze ontstaat door stof in de lucht, door 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 thermokoppels belemmeren de ontsteking en het bedrijf. Reinig de bougies en de thermokoppels regelmatig met een kleine, niet metalen borstel. Let erop dat de bougies en de thermokoppels niet aan schokken zijn blootgesteld.

2 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 apparaat moet dit door een erkende vakman worden gedaan!

Veiligheid

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

Verwijderen

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



- Op het typeplaatje van het apparaat is het symbool  afgebeeld. Hiermee wordt erop gewezen dat het apparaat niet samen met het gewone huishoudelijke vuil mag worden verwijderd.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking worden verwijderd. Voor meer informatie over de behandeling, verwerking en 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 apparaat hebt gekocht.

3 Eerste ingebruikneming



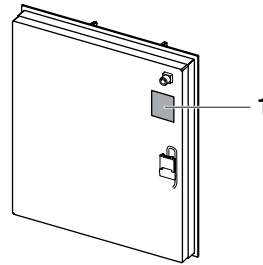
Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de stroom- en gastoevoer worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende vakman.



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.



1 Typeplaatje met fabricagenummer (FN)

Een tweede typeplaatje is bijgesloten en dient in het inbouwmeubilair onder het kookveld geplakt te worden.

Noteer het fabricagenummer (FN) van uw toestel op de laatste pagina van deze bedieningshandleiding.



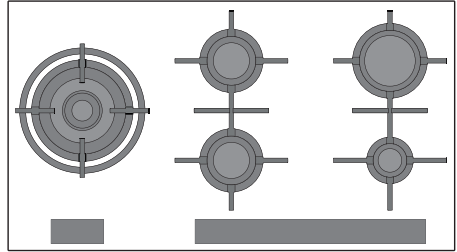
Het fabricagenummer wordt benodigd om het toestel te identificeren. Alleen dan is de klantendienst in staat om een feilloze service te garanderen.

4 Beschrijving van het toestel

4.1 Toesteloverzicht

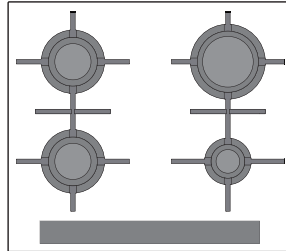
GAS951GSAZ

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



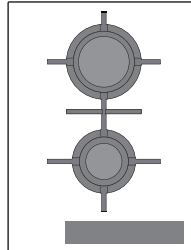
GAS641GSAZ

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



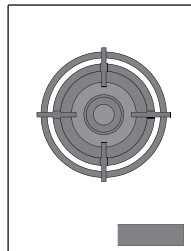
GAS421GSAZ

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



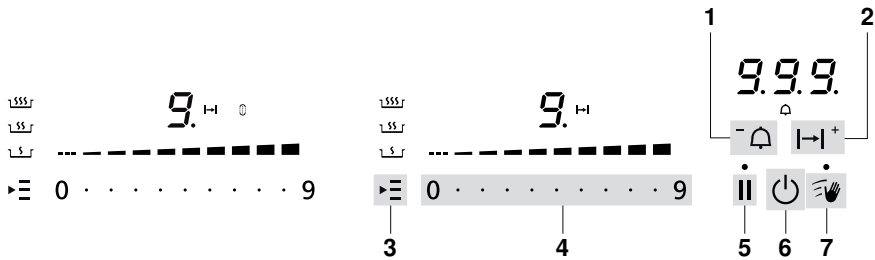
GAS411GSAZ

- 1 wokbrander



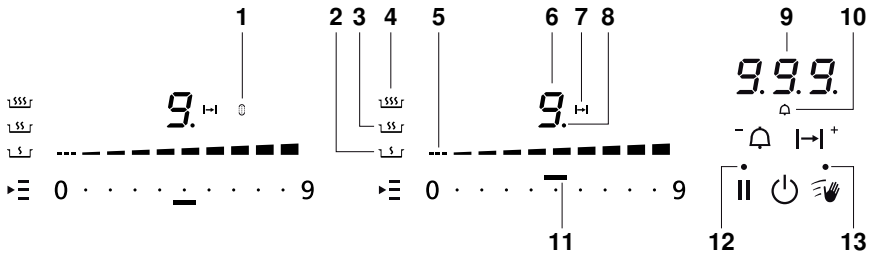
4.2 Bedienings- en display-elementen

Bedientoetsen



- 1 Timer – functie als min-toets in de inschakelduur-/timermodus
- 2 Inschakelduur – functie als plus-toets in de inschakelduur-/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

Displays

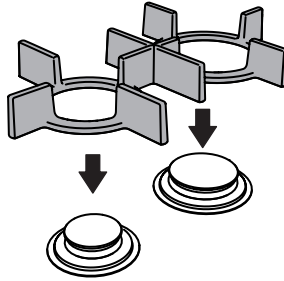
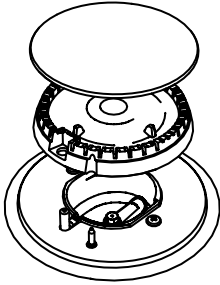


- 1 Brugfunctie geactiveerd
- 2 Smeltfunctie geactiveerd
- 3 Warmhoudfunctie geactiveerd
- 4 Sudderfunctie geactiveerd
- 5 Taktfunctie geactiveerd
- 6 Vermogensniveau van de kookzone
- 7 Inschakelduur geactiveerd
- 8 Kookzonetoewijzing voor de inschakelduur
- 9 Weergave inschakelduur/timer
- 10 Timer geactiveerd
- 11 Toewijzing slider aan kookzone
- 12 Pauze geactiveerd/herstellen van opgeslagen instellingen mogelijk
- 13 Veegbescherming geactiveerd

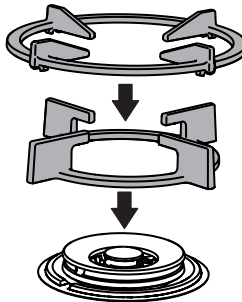
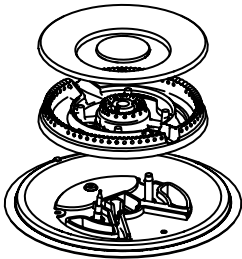
4.3 Gasbrander

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

Standaard brander



Wokbrander



4.4 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!

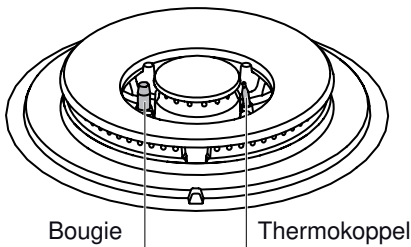
Als de vlam na 15 seconden niet is herontstoken, schakel dan de brander uit en open een deur of een raam. Wacht minstens een minuut alvorens het opnieuw te proberen.

4.5 Veiligheidssysteem

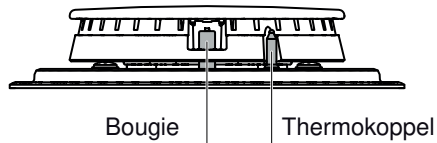
Het veiligheidssysteem van het toestel bewaakt continu de vlam van elke brander. Zo kan een gaslek worden voorkomen als een brander onbedoeld uitgaat.

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



4.6 Kookgerei

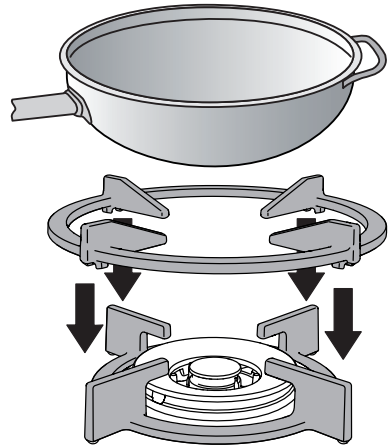
Geschikt kookgerei

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

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

Wok-opzetting

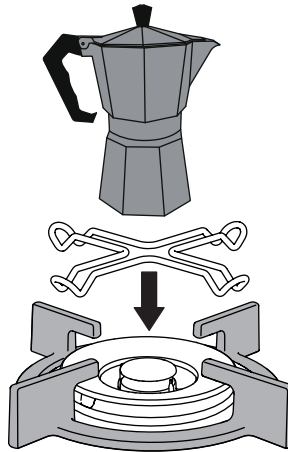
- De wok-opzetting is uitsluitend geschikt voor gebruik met kookgerei met gebogen bodem met een diameter van minstens 26 cm.



Mokka-opzetstuk

Het mokka-opzetstuk is bij een aantal toestellen bij de levering inbegrepen. Zo 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).



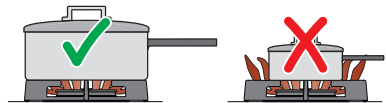
Let er altijd op, dat de vlam van de brander niet verder reikt dan de onderkant van de mokka-express. De handgrepen van de mokka-express kunnen heet worden.

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

Instructies voor het gebruik

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

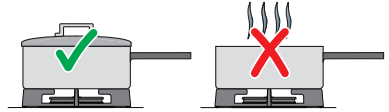
- De diameter van het kookgerei moet aan het maat van de desbetreffende brander zijn aangepast.
- Gebruik geen klein kookgerei op de grote branders. De vlam mag de rand van het kookgerei niet aanraken.



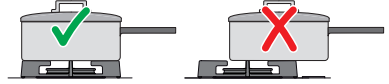
- Gebruik uitsluitend kookgerei zonder vervorming, dat stabiel op de kookzone staat. Vervormd kookgerei kan omvallen.
- Gebruik alleen kookgerei met vlakke, dikke bodem.



- Kook niet zonder deksel of met verscho-ven deksel. Een groot deel van de ener- gie wordt anders verspild.

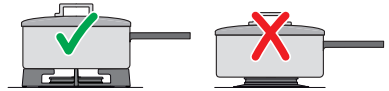


- Plaats het kookgerei op het midden van de brander, anders kan het kookgerei omvallen.
- Plaats geen grote pannen op de brand- ers in de buurt van de bedieningsele- menten. Deze kunnen door oververhitting worden beschadigd.

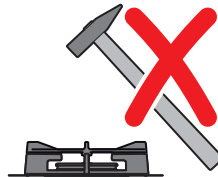


Zorg ervoor dat het kookgerei niet uitsteekt buiten het kookveld.

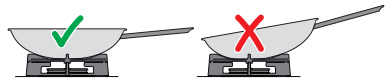
- Plaats de pannen op de panhouders, nooit rechtstreeks op de brander.
- Vergewis u voor gebruik dat de panhou- ders, gasbranders en de kappen ervan goed zijn geplaatst.



- 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 wokhou- der.



5 Bediening

5.1 Toestel in- en uitschakelen

De bediening is voor alle toestellen inhoudelijk hetzelfde.

- ▶ Toestel inschakelen: Houd de toets  een seconde lang ingedrukt.
 - In alle displays van de vermogensniveaus knippert .
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het toestel zich na 10 seconden om veiligheidsredenen weer uit.
- ▶ Toestel uitschakelen: Tip de toets  aan.

5.2 Kookzone instellen

- ▶ Tip de slider **0** · · · **9** van de gewenste kookzone aan of maak er een glijdende beweging overheen 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.

5.3 Kookzone uitschakelen

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

5.4 Restwarmte-indicatie

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

5.5 Overzicht vermogensniveaus

Vermogensniveau	Gaarprocedé	Praktische toepassing
	Smelten	Boter, chocolade, gelatine, sauzen; ca. 40–60 °C
	Warmhouden	Gerechten warmhouden, ca. 50–65 °C
	Suddereren	Watertemperatuur blijft onder het kookpunt bij ca. 70–94 °C
1	Smelten, voorzichtig verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappels, 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	Sterk braden	Steaks




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

5.6 Brugfunctie


Geldt alleen voor toestellen GAS641/GAS951

Met de brugfunctie kunnen twee achter elkaar gelegen normale branders samen geschakeld 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 geluidssignaal.




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.



5.7 Smelfunctie

Met de smelfunctie  kan bijv. boter, chocola of honing op ca. 40-60 °C voorzichtig worden gesmolten.



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


Smelfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Het symbool  brandt.



Smelfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider **0** · · · **9** een willekeurig vermogensniveau in of schakel ze met «0» uit.

5.8 Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie  houdt gaar gemaakte gerechten bij ca. 65 °C warm.


Warmhoudfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets  2x aan.
 - Het symbool  brandt.



Warmhoudfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider **0** · · · **9** een willekeurig vermogensniveau in of schakel ze met «0» uit.

5.9 Sudderfunctie

Met de sudderfunctie  kunnen bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen.

Sudderfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets  3x aan.
 - Het symbool  brandt.

Sudderfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider **0** · · **9** een willekeurig vermogensniveau in of schakel ze met «0» uit.

5.10 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 gebruikersinstalling 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 3 seconden ingedrukt houden.
 - Zolang de automatische opkookfunctie actief is, branden in het display afwisselend **F** 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.

5.11 Inschakelduur



Houd het gerecht tijdens de inschakelduur in de gaten. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontvlammen!

De inschakelduur maakt het mogelijk dat de Kookzone na een ingestelde duur (1 min.–1 h 59 min.) automatisch uitgeschakeld wordt.

Inschakelduur instellen

- ▶ Gewenste kookzone instellen.
- ▶ Tip de toets **|→|⁺** aan.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Tip de slider **0 · · · 9** van de gewenste kookzone aan.
 - Het symbool **|→|** van de gekozen kookzone licht op.
 - Het controlelampje van de gekozen kookzone brandt.
- ▶ Met de toets **|→|⁺** inschakelduur verlengen of met de toets **↶** inschakelduur verkorten.
 - Na het eerste aantippen van de toets **|→|⁺** brandt in het display **!**.
 - Na het eerste aantippen van de toets **↶** brandt in het display **30**.



De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instelling worden ingesteld.

Inschakelduur wijzigen

- ▶ Tip de toets **|→|⁺** aan.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Tip de slider **0 · · · 9** van de gewenste kookzone aan.
 - De resterende inschakelduur van de geselecteerde kookzone wordt weergegeven.
 - Het controlelampje van de kookzonetoewijzing brandt.
- ▶ De inschakelduur met de toets **↶** of **|→|⁺** wijzigen.



De inschakelduur kan snel worden gewijzigd door de toets **↶** of **|→|⁺** ingedrukt te houden.

Als de instelling niet meer wordt gewijzigd, wordt ze na vijf seconden automatisch bevestigd. Als alternatief kan de instelling ook handmatig worden bevestigd. Hiertoe moet de slider van de overeenkomstige kookzone worden aange-
tept.

Inschakelduur voortijdig uitschakelen

- ▶ Tip de toets $\rightarrow|$ + aan.
- ▶ Tip de slider $0 \cdot \cdot \cdot 9$ van de gewenste kookzone aan.
- ▶ Tip de toetsen $\rightarrow|$ en $\rightarrow|$ + gelijktijdig aan.
 - In het display knippert 00 .
 - De kookzone blijft verder in gebruik.

Inschakelduur afgelopen

Na afloop van de inschakelduur

- wordt de toegewezen kookzone uitgeschakeld.
- klinkt een geluidssignaal.
- knipperen 00 en 0 boven de slider.

Geluidssignaal en display door aantippen van de toets $\rightarrow|$ of $\rightarrow|$ + uitschakelen.

- Als geen toets wordt ingedrukt, wordt het geluidssignaal automatisch na een minuut uitgeschakeld.

Meerdere inschakelduren

Zijn bij meerdere kookzones inschakelduren ingesteld,

- wordt de kortste inschakelduur weergegeven.
- dan brandt het relevante controlelampje van de kookzonetoewijzing.
- dan brandt het symbool $\rightarrow|$ voor elke kookzone met ingestelde inschakelduur.

Om een andere inschakelduur weer te geven:

- ▶ Tip de toets $\rightarrow|$ + aan.
- ▶ Tip de slider $0 \cdot \cdot \cdot 9$ van de gewenste kookzone aan.
 - De inschakelduur wordt weergegeven en kan gewijzigd worden.

5.12 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
- ▶ Tip de toets $\bar{\cup}$ aan.
 - Het symbool \cup brandt.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Met de toets $\bar{\text{I}}\bar{\text{I}}^+$ de timerduur verlengen of met de toets $\bar{\cup}$ de timerduur verkorten.
 - Na het eerste aantippen van de toets $\bar{\text{I}}\bar{\text{I}}^+$ brandt in het display **!**.
- ▶ Na het eerste aantippen van de toets $\bar{\cup}$ brandt in het display **30**.



De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instelling worden ingesteld.



De timerduur kan snel worden gewijzigd door de toets $\bar{\cup}$ of $\bar{\text{I}}\bar{\text{I}}^+$ ingedrukt te houden.

Timer wijzigen

Als er geen Braadzone in bedrijf is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets $\bar{\cup}$ aantippen.
 - De resterende timerduur knippert.
- ▶ Met de toets $\bar{\cup}$ of $\bar{\text{I}}\bar{\text{I}}^+$ de duur van de timer wijzigen.

Timer voortijdig uitschakelen



Als er geen Braadzone in bedrijf is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets $\bar{\cup}$ aantippen.
- ▶ Tip de toetsen $\bar{\cup}$ en $\bar{\text{I}}\bar{\text{I}}^+$ gelijktijdig aan.
 - In het display knippert **00**.


5.13 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Kinderbeveiliging inschakelen

- ▶ Schakel het toestel in.
Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ Tip de toetsen **II** en  gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ Tip de toets **II** nogmaals aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau brandt 10 seconden lang .




Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Schakel het toestel in.
- ▶ Tip de toetsen **II** en  gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is tijdelijk uitgeschakeld. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk verlopen.



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

5.14 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  wordt in elke kookzone geactiveerd.
 - De inschakelduur wordt gepauzeerd.
 - De timer loopt verder.
 - Alle toetsen behalve , **||** en  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.




5.15 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.

5.16 Veegbescherming

Deze functie verhindert het onopzettelijk wijzigen van het vermogensniveau wanneer bijv. met een doek over het bedieningsveld wordt geveegd.

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Het controlelampje van de toets  licht op.
- ▶ 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.

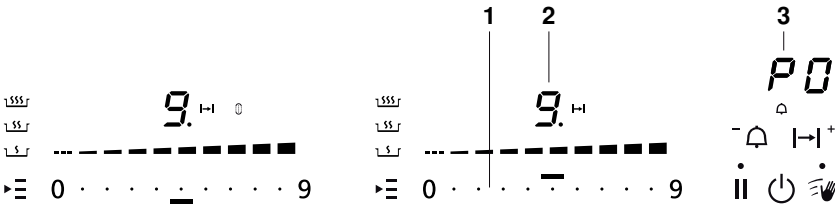
6 Persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen afzonderlijk ingesteld en opgeslagen worden:

Persoonlijke instelling		Instelwaarde		Fabrieksinstelling
P0	Volume geluidssignaal	0	Zacht	2
		1	Gemiddeld	
		2	Luid	
P1	Geluidssignaal bij einde inschakelduur/timer	0	Geen geluidssignaal	2
		1	Na 10 s automatisch uit	
		2	Na 1 min. automatisch uit	
P3	Automatische opkookfunctie	0	Automatische uit	1
		1	Automatische aan	
P4	Gewenste duur inschakelduur/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 toets II 2 seconden ingedrukt.	

6.1 Persoonlijke instellingen wijzigen

- ▶ Houd bij uitgeschakeld toestel de toetsen $\bar{\Delta}$ en $\bar{I} \rightarrow I^+$ tegelijk 3 seconden ingedrukt.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
- ▶ Tip de twee sliders links van het display **3** aan. Bij toestellen met slechts één slider moet alleen de bestaande slider worden aangetipt.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - In het display **3** staat de index van de persoonlijke instelling, bijv. *PO*.
 - In het display **2** wordt de actuele instelwaarde van de persoonlijke instelling weergegeven.



- ▶ Met de toets $\bar{I} \rightarrow I^+$ wordt de volgende hogere en met de toets $\bar{\Delta}$ de volgende lagere persoonlijke instelling geselecteerd.
- ▶ Selecteer door aantippen van de linker of rechter zijde van de actieve slider **1** een hogere of lagere instelwaarde.

Invoer opslaan

- ▶ Houd de toets $\bar{\bar{I}}$ gedurende 2 seconden ingedrukt.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

Persoonlijke instellingen voortijdig uitschakelen

- ▶ Op de toets $\bar{\bar{I}}$ drukken.
 - Gewijzigde instelwaarden worden niet opgeslagen.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

7 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.

7.1 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.

7.2 Reiniging

- Toestel na het koken laten afkoelen en reinigen. 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 siliconenvoetjes van de panhouders niet loskomen.
- Droog de brander en panhouder altijd af na het reinigen. Waterdruppels of vochtige plekken aan het begin van het kookproces kunnen schade aan het email veroorzaken. Plaats branderring en deksel na het reinigen midden op de bijbehorende brander.

8 Stringen zelf verhelpen

Wat te doen als...

...de ontsteking niet functioneert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">Tussen de bougies en de branders zijn resten van voedsel of reinigingsmiddelen.	<ul style="list-style-type: none">Reinig de ruimte tussen de bougie en de brander.
<ul style="list-style-type: none">De branders zijn nat.	<ul style="list-style-type: none">Droog de branderkappen zorgvuldig.
<ul style="list-style-type: none">De branderkappen zijn niet goed geplaatst.	<ul style="list-style-type: none">Controleer of de kappen goed zijn geplaatst.
<ul style="list-style-type: none">Het toestel is niet of verkeerd geaard of de aarding is beschadigd.	<ul style="list-style-type: none">Neem contact op met de klantendienst.
<ul style="list-style-type: none">Het thermokoppel is vuil.	<ul style="list-style-type: none">Reinig de ruimte tussen het thermokoppel en de brander. Als het thermokoppel niet goed werkt, neem dan contact op met de klantendienst.

... de vlam ongelijkmatig brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst.	<ul style="list-style-type: none">Plaats de afgekoelde branderonderdelen juist op de overeenkomstige branders.
<ul style="list-style-type: none">De spleten van de brander zijn vuil.	<ul style="list-style-type: none">Reinig de spleten van de brander.

... het gas niet normaal of niet stroomt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">Controleer de gastoevoer van het kookveld.	<ul style="list-style-type: none">Open de klep aan de hoofdverdeler of tussenliggende kleppen.
<ul style="list-style-type: none">Controleer bij gebruik van een gasfles of die leeg is.	<ul style="list-style-type: none">Vervang lege gasflessen.

8 Storingen zelf verhelpen

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


Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ Slechte aansluiting van de gasfles.	<ul style="list-style-type: none">▶ Controleer of de aansluiting van de gasfles dicht is.
<ul style="list-style-type: none">▪ Mogelijk gaslek.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sluit de gaskraan, ventileer de ruimte en bel onmiddellijk de klantendienst. Gebruik het toestel niet totdat ervoor is gezorgd dat er geen gaslek in de installatie of in het toestel bestaat.





Ventileer de ruimte goed!

... in de displays - brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen, zie hoofdstuk «Bediening».▶ Schakel de kinderbeveiliging uit.

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

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ Een toets of slider werd langer dan 10 seconden aangeraakt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Verwijder het voorwerp of overgelopen kooksel.▶ Neem het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik.
<ul style="list-style-type: none">▪ Er is een voorwerp (braadpan, schotel enz.) op het bedieningsveld geplaatst.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Overgelopen kooksel op het bedieningsveld.	

... in het display  en  knipperen?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none">▶ Schakel de kookzone zo nodig weer in.



Wanneer een kookzone langere tijd in bedrijf is zonder dat instellingen gewijzigd worden, schakelt het apparaat de kookzone automatisch uit. De uitschakeling vindt plaats 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De overtemperatuurbeveiliging is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laat de kookzone afkoelen. ▶ Controleer het kookgerei.

... in het display **UD** knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onderbreking in de stroomtoevoer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bevestig de weergave door een willekeurige toets aan te tippen. ▶ Neem het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik.

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

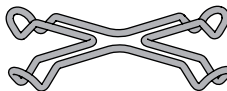
Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interne fout opgetreden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de gastoevoer. ▶ Reinig de thermokoppels. ▶ Erken de fouten (op slider bevestigen). ▶ Schakel het kookveld uit, laat het afkoelen en schakel het weer in. ▶ Verbreek een minuut lang de stroomtoevoer van het kookveld met een overeenkomstige overstrombeveiliging.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Als de fout niet kan worden opgelost. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noteer het foutnummer. ▶ Noteer het FN-nummer van het toestel, zie typeplaatje. ▶ Bel de service.

9 Toebehoren en reserveonderdelen

Geef bij bestellingen a.u.b. de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het vervangingsonderdeel aan.

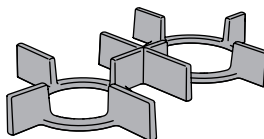
Toebehoren

Mokka-opzetstuk

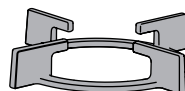


Vervangingsonderdelen

Pothouder



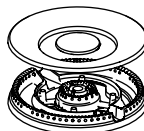
Wokhouder



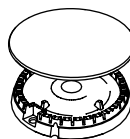
Wok-opzetting



Wokbrander
zwart of van messing



Standaard brander
zwart of van messing



10 Technische gegevens

10.1 Gegevens van het product

Conform EU-verordening nr. 66/2014

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

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	

10 Technische gegevens

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		

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			

11 Trefwoordenlijst

A			
Automatische herontsteking	18	Kookgerei	19
Automatische opkookfunctie	26	Kookpauze	31
Inschakelen	26	Kookzone	22
Voortijdig uitschakelen	26		
B		M	
Bedienings- en display-elementen		Modelnummer	2
Bedientoetsen	15	Mokka-opzetstuk	20
Displays	16		
Brugfunctie	24	O	
Inschakelen	24	Overzicht vermogensniveaus	23
Uitschakelen	24		
D		P	
De-installatie	12	Persoonlijke instellingen	32
		Voortijdig uitschakelen	33
E		Wijzigen	33
Eerste inbedrijfstelling	13	Productfamilie	2
F			
Fabricagenummer (FN)	13	R	
G		Reiniging	34
Garantieverlenging	43	Restwarmte-indicatie	22
Gasbrander	17		
Gebruiksaanwijzing	8	S	
Gegevens van het product	39	Service & Support	43
		Smeltfunctie	24
H		Storingen zelf verhelpen	35
Herstelfunctie	31	Sudderfunctie	25
		Symbolen	5
I			
Inschakelduur	27	T	
Afgelopen	28	Technische vragen	43
Instellen	27	Timer	29
Meerdere inschakelduren	28	Instellen	29
Voortijdig uitschakelen	28	Voortijdig beëindigen	29
Wijzigen	27	Wijzigen	29
K		Toepassingsgebied	2
Kinderbeveiliging	30	Toestel	
Bediening bij geactiveerde kinderbe-		In- en uitschakelen	22
veiliging	30	Toesteloverzicht	14
Inschakelen	30	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	
Uitschakelen	30	7
		Type	2
		Typeplaatje	13
		V	
		Veegbescherming	31
		Veiligheid	12
		Veiligheidssysteem	18

Veiligheidsuitschakeling	37
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene.....	6
Verpakking	12
Verwijderen	12
Verzorging	34

W

Waar is het typeplaatje gesitueerd?.....	13
Warmhoudfunctie.....	25
Wok-opzetting.....	19

12 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen zelf verhelpen» vindt u handige informatie over kleinere storingen. Zo hoeft er geen servicemonteur te komen en zijn de extra kosten die hiermee gemoeid zouden gaan niet nodig.

De informatie betreffende de garantie van producten van V-ZUG vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie informatie Lees deze goed door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service→ Garantieregistratie. Zo profiteert u bij een eventuele storing tijdens de garantieperiode van een uitstekende service. Voor de registratie hebt u het serienummer (FN) en de benaming van het toestel nodig. Deze informatie vindt u op het typeplaatje van het toestel.

Mijn toestel:

FN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie steeds 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-R03

