

Istruzioni per l'uso

Cursore multiplo GAS411/421/641/951

Piano cottura a gas

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero del modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti	Classe di apparecchi
GAS411GSAZ	31063	Classe 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1 Avvertenze di sicurezza	5
1.1 Simboli utilizzati	5
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	6
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	7
1.4 Avvertenze per l'uso.....	8
1.5 Avvertenze	11
2 Smaltimento	12
3 Prima messa in esercizio	13
4 Descrizione dell'apparecchio	14
4.1 Panoramica dell'apparecchio	14
4.2 Elementi di comando e d'indicazione.....	15
4.3 Bruciatore a gas.....	17
4.4 Riaccensione automatica	18
4.5 Sistema di sicurezza.....	18
4.6 Stoviglie di cottura	19
5 Uso	22
5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio	22
5.2 Regolazione della zona di cottura	22
5.3 Spegnimento di una zona di cottura	22
5.4 Indicazione del calore residuo	22
5.5 Tabella degli stadi di potenza	23
5.6 Funzione Bridge	24
5.7 Funzione scioglimento	24
5.8 Funzione di mantenimento del calore.....	25
5.9 Funzione bollitura.....	25
5.10 Cottura rapida automatica.....	26
5.11 Durata di funzionamento	27
5.12 Temporizzatore	29
5.13 Sicurezza bambini.....	30
5.14 Pausa di cottura	30
5.15 Funzione di ripristino	31
5.16 Protezione per la pulizia	31
6 Regolazioni utente	32
6.1 Modifica delle regolazioni utente	33
7 Cura e pulizia	34

7.1	Cura.....	34
7.2	Pulizia.....	34
8	Eliminare autonomamente i guasti	35
9	Accessori e ricambi	38
10	Dati tecnici	39
10.1	Scheda tecnica del prodotto	39
11	Indice analitico	41
12	Service & Support	43

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Contrassegna un elenco numerato.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 14 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- In caso di danni al cavo di collegamento alla rete o all'allacciamento del gas di questo apparecchio, il cavo (o l'allacciamento) in questione deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata, onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** nell'eventualità che il vetro del piano cottura si infranga, spegnere immediatamente tutti i bruciatori e staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, non toccare la superficie dell'apparecchio e non utilizzarlo.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è completamente danneggiata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, in modo da evitare il rischio di scossa elettrica. Interrompere l'erogazione di gas.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Non toccare bruciatori, supporti pentola e la superficie del piano cottura.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio prestando la massima attenzione.
- **AVVERTENZA:** pericolo d'incendio, non lasciare oggetti sul piano cottura.
- Non far funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non utilizzare mai apparecchi di pulizia a vapore per la pulizia.

1.4 Avvertenze per l'uso



Utilizzare l'apparecchio in modo adeguato e rispettare le indicazioni contenute nel capitolo «Descrizione dell'apparecchio» (vedi pagina 14).

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica e del gas conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un tecnico specializzato autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- **ATTENZIONE:** questo apparecchio è destinato unicamente alla cottura dei cibi. Non può essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare l'ambiente.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle condutture del gas o alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La temperatura della superficie del piano cottura, dei supporti pentola e dei bruciatori riscaldati rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare lavori di pulizia, ad esempio.

Attenzione, pericolo di deflagrazione!

- Nei locali chiusi si può accumulare gas incombusto. Leggere attentamente le avvertenze.

ATTENZIONE, pericolo di avvelenamento!

- Il piano cottura a gas produce calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui viene utilizzato. Assicurarsi che la cucina sia ben aerata, soprattutto quando il piano cottura è in funzione e lasciare libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare una ventilazione meccanica (cappa aspirante). Il funzionamento prolungato e continuo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficiente: aprire una finestra o aumentare la potenza della cappa aspirante.

Attenzione, pericolo d'incendio!

- Le zone di cottura diventano molto calde. Non appoggiare oggetti sul piano cottura.
- Non riporre detersivi o prodotti corrosivi, chimici o infiammabili sotto questo elettrodomestico e non utilizzarli nelle sue immediate vicinanze.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- I manici delle stoviglie di cottura possono surriscaldarsi, toccarli con cautela.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Le stoviglie di cottura danneggiate, di dimensioni errate o posizionate male, possono causare danni ingenti. Prima dell'utilizzo verificare l'idoneità all'uso delle stoviglie di cottura e collocarle al centro della rispettiva zona di cottura. Tener conto dei consigli e delle avvertenze per le stoviglie di cottura idonee.
- In presenza di un guasto interrompere l'erogazione di gas e corrente all'apparecchio. Rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non effettuare alcun intervento all'interno dell'apparecchio. All'occorrenza rivolgersi al nostro servizio clienti.
- L'utilizzo di griglie protettive inadeguate può causare incidenti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione, pericolo di morte!

- Le parti dell'imballaggio, come pellicole e polistirolo, possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- Non collocare per nessuna ragione pentole o padelle bollenti sul display!
- In caso di surriscaldamento, spegnere il piano cottura e lasciarlo raffreddare completamente. Non appoggiarvi sopra nessuna stoviglia. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di farvi sbattere contro oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere gli alimenti sulle superfici calde, perché potrebbero rovinarle. Qualora cadano degli alimenti sulle superfici calde, questi vanno rimossi immediatamente.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Utilizzare solo stoviglie di cottura idonee alla cottura sul gas.
- Spostare padelle e stoviglie di cottura facendole strisciare sul piano cottura provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: segni d'usura come graffi o sfregature visibili di padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.

1.5 Avvertenze



Seguire le indicazioni relative all'utilizzo del paragrafo «Stoviglie di cottura» (vedi pagina 19).

- Durante il primo utilizzo è normale che si percepiscano odori inusuali, tuttavia ciò non indica alcun rischio o difetto. Gli odori svaniscono con il tempo.
- Una fiamma talvolta di colore arancione è normale ed è dovuta alla polvere presente nell'aria, ai liquidi che traboccano ecc.
- Alcuni secondi dopo l'accensione e lo spegnimento di un bruciatore si avverte un rumore. È del tutto normale e significa che il sistema di sicurezza apre o chiude l'erogazione del gas.
- Fare attenzione alla pulizia. Con candele di accensione e termoelementi sporchi, l'accensione e il funzionamento sono problematici. Pulire regolarmente le candele di accensione e i termoelementi con una piccola spazzola non metallica. Fare attenzione a non urtare le candele di accensione e i termoelementi.

2 Smaltimento

Imballaggio

- I materiali d'imballaggio (cartone, pellicola PE e polistirolo EPS) opportunamente contrassegnati devono essere possibilmente differenziati e smaltiti nel rispetto dell'ambiente.


Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e del gas. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un tecnico specializzato autorizzato.

Sicurezza

- Per evitare infortuni dovuti a un uso inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di rete sull'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio usato non è un rifiuto privo di valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Questo indica che non è consentito smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio.

3 Prima messa in esercizio



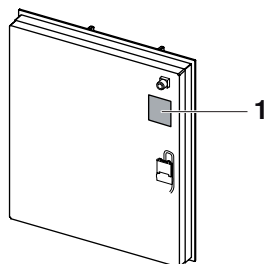
L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica e del gas conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i lavori necessari da un tecnico specializzato autorizzato.



Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

Dove si trova la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore del piano cottura.



1 Targhetta dei dati con numero di fabbricazione (FN)

La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sull'ultima pagina delle presenti istruzioni per l'uso.



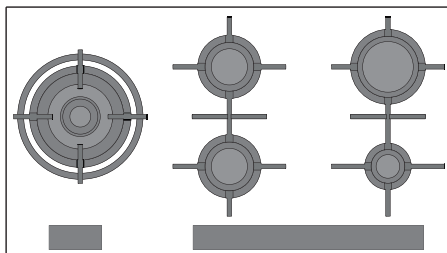
Il numero di fabbricazione serve per identificare in modo univoco l'apparecchio. Infatti, è solo attraverso questo numero che il servizio clienti può garantire un'assistenza adeguata.

4 Descrizione dell'apparecchio

4.1 Panoramica dell'apparecchio

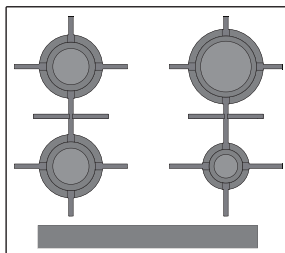
GAS951GSAZ

- 1 bruciatore per wok (a sinistra)
- 1 bruciatore ultrarapido (in alto a destra)
- 2 bruciatori standard (al centro)
- 1 bruciatore a risparmio energetico (in basso a destra)



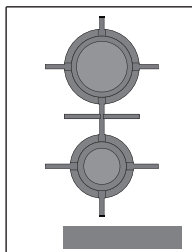
GAS641GSAZ

- 1 bruciatore ultrarapido (in alto a destra)
- 2 bruciatori standard (a sinistra)
- 1 bruciatore a risparmio energetico (in basso a destra)



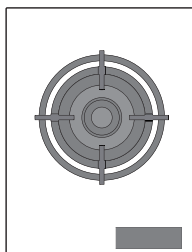
GAS421GSAZ

- 1 bruciatore ultrarapido (in alto)
- 1 bruciatore standard (in basso)



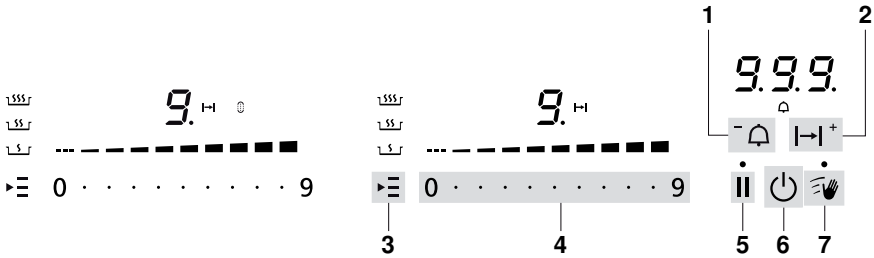
GAS411GSAZ

- 1 bruciatore per wok



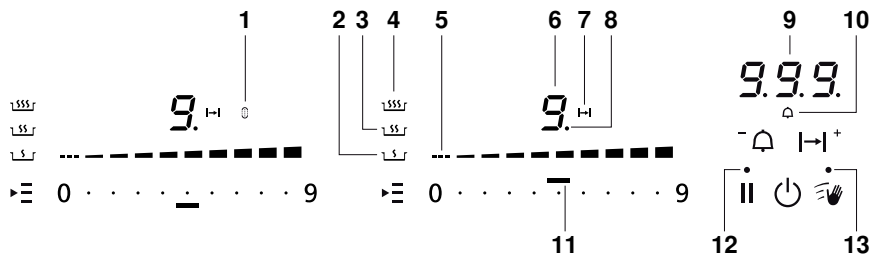
4.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti di comando



- 1 Temporizzatore – funzione come tasto - in modalità Durata di funzionamento/temporizzatore
- 2 Durata di funzionamento – funzione come tasto + in modalità Durata di funzionamento/temporizzatore
- 3 Tasto multifunzione – selezione delle funzioni di regolazione
- 4 Corsore (regolazione dello stadio di potenza)
- 5 Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
- 6 Apparecchio ON/OFF
- 7 Protezione per la pulizia ON/OFF

Indicazioni

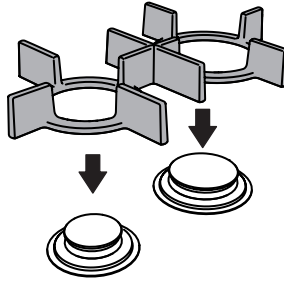
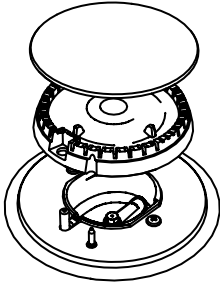


- 1 Funzione Bridge attivata
- 2 Funzione scioglimento attivata
- 3 Funzione di mantenimento del calore attivata
- 4 Funzione bollitura attivata
- 5 Funzione di regolazione attivata
- 6 Stadio di potenza della zona di cottura
- 7 Durata di funzionamento attivata
- 8 Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento
- 9 Indicazione durata di funzionamento/temporizzatore
- 10 Temporizzatore attivato
- 11 Attribuzione del cursore alla zona di cottura
- 12 Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
- 13 Protezione per la pulizia attivata

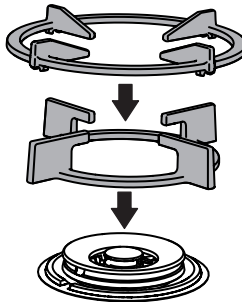
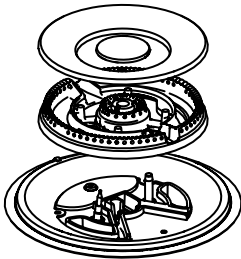
4.3 Bruciatore a gas

Per un funzionamento corretto dell'apparecchio occorre sistemare opportunamente i supporti pentola e tutti gli elementi del bruciatore. I coperchi dei bruciatori non possono essere sostituiti.

Bruciatore standard



Bruciatore per wok



4.4 Riaccensione automatica

Tutti i piani cottura dispongono di una riaccensione automatica.



In caso di spegnimento di una fiamma, l'apparecchio prova autonomamente a riaccendere la fiamma. Se l'accensione non riesce, il bruciatore si spegne.



Pericolo di deflagrazione, aerare bene il locale!

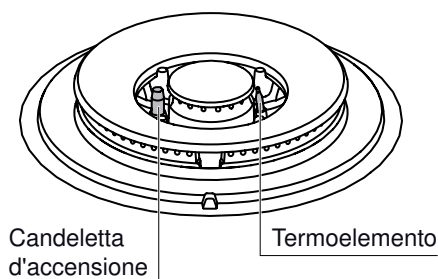
Se dopo 15 secondi la fiamma non si è accesa, riportare il bruciatore in posizione OFF e aprire una porta o una finestra. Attendere almeno un minuto prima di riprovare.

4.5 Sistema di sicurezza

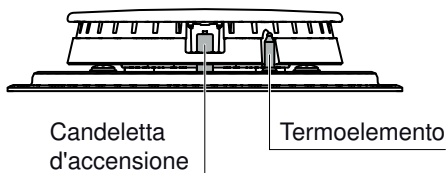
Il sistema di sicurezza dell'apparecchio controlla costantemente la fiamma di ciascun bruciatore. In tal modo si può impedire la fuoriuscita di gas, quando un bruciatore si spegne inavvertitamente.

Se la fiamma non tocca più il termoelemento, l'apparecchio cerca automaticamente di riaccendere la fiamma. Se non riesce, una valvola interrompe l'erogazione di gas al bruciatore corrispondente.

Bruciatore per wok



Bruciatore standard



4.6 Stoviglie di cottura

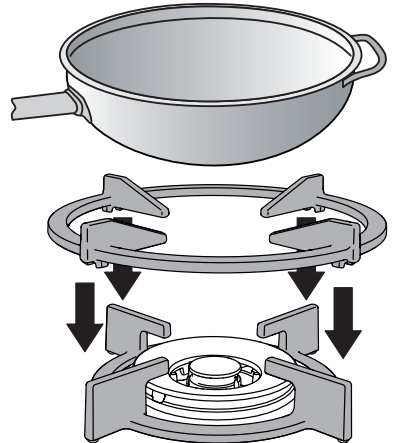
Stoviglie di cottura idonee

Bruciatore	Diametro del bordo		
	Min.	Max.	Consigliato
Bruciatore per wok con anello adattatore	26 cm	40 cm	35 cm

Bruciatore	Diametro del fondo		
	Min.	Max.	Consigliato
Bruciatore ultrarapido	18 cm	26 cm	24 cm
Bruciatore standard	14 cm	20 cm	18 cm
Bruciatore a risparmio energetico	12 cm	16 cm	14 cm
Bruciatore per wok senza anello adattatore	14 cm	26 cm	26 cm

Anello adattatore per wok

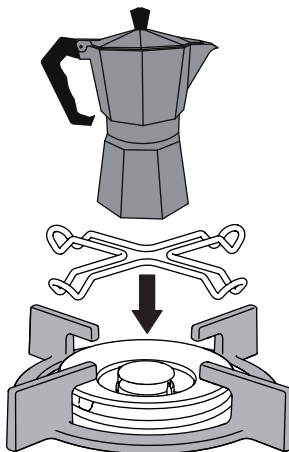
- L'anello adattatore per wok è indicato esclusivamente per l'utilizzo con stoviglie di cottura con fondo incurvato di diametro superiore a 26 cm.



Supporto per moka

Per alcuni apparecchi il supporto per moka è compreso nella fornitura. All'occorrenza il supporto può essere anche ordinato come accessorio.

- Il supporto per moka può essere utilizzato solo con le caffettiere moka e le pentole con un diametro del fondo di almeno 8 cm.
- Il supporto moka è adatto a tutte le zone di cottura, tuttavia la migliore trasmissione del calore si ottiene sui bruciatori a risparmio energetico e per wok (anello interno).



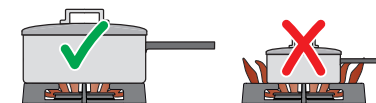
Fare sempre attenzione che la fiamma del bruciatore non sporga oltre il fondo del bollitore della moka, perché il manico del bricco potrebbe surriscaldarsi.

Si consiglia di utilizzare il supporto moka sui bruciatori per wok, a risparmio energetico o standard.

Indicazioni sull'uso

Le indicazioni riportate di seguito aiutano a risparmiare energia e ad evitare danni alle stoviglie di cottura e all'apparecchio.

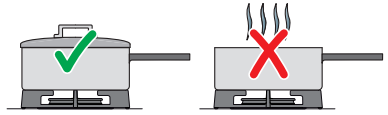
- Adeguare il diametro delle stoviglie alle dimensioni del relativo bruciatore.
- Non utilizzare stoviglie di cottura di dimensioni ridotte sui bruciatori più grandi. La fiamma non dovrebbe toccare i lati delle stoviglie di cottura.



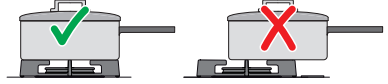
- Utilizzare solo stoviglie di cottura non deformate che poggiano stabilmente sulla zona di cottura. Le stoviglie deformate possono ribaltarsi.
- Utilizzare solo stoviglie di cottura con fondo piatto e spesso.



- Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato, altrimenti gran parte dell'energia va sprecata.

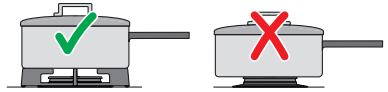


- Posizionare le stoviglie di cottura al centro del bruciatore, altrimenti potrebbero ribaltarsi.
- Non collocare grandi pentole sui bruciatori vicini agli elementi di comando, perché potrebbero surriscaldarsi e rimanere danneggiati.



Assicurarsi che le stoviglie di cottura non sporgano oltre il piano cottura.

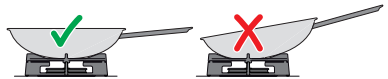
- Appoggiare le pentole sui supporti pentola, mai direttamente sui bruciatori.
- Prima dell'utilizzo accertarsi che supporti pentola, bruciatori a gas e relativi coperchi siano sistemati correttamente.



- Maneggiare con cautela le stoviglie che si trovano sulla zona di cottura.
- Non battere sulla zona di cottura e non posarvi oggetti pesanti.






- Posizionare il wok in orizzontale sul relativo supporto.



5 Uso

5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegnere l'apparecchio: premere il tasto .

5.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere sul cursore **0** · · · **9** associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.
 - Per accendere la fiamma, in tutti i bruciatori e ad ogni accensione vengono prodotte delle scintille tra la candeletta di accensione e il coperchio del bruciatore.




5.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza «0» del cursore.
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

5.4 Indicazione del calore residuo

Fino a quando persiste il pericolo di ustioni una volta spento l'apparecchio, nel display è illuminata la zona di cottura corrispondente **H**.

5.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
	Sciogliere	Burro, cioccolata, gelatina, salse; 40–60 °C circa
	Mantenere caldo	Mantenere gli alimenti caldi, 50–65 °C circa
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione a circa 70–94 °C
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche




Scegliere stoviglie di cottura e bruciatori idonei per la quantità di alimenti utilizzata.

5.6 Funzione Bridge


Vale solo per gli apparecchi GAS641/GAS951

La funzione Bridge consente di accendere insieme e regolare insieme due bruciatori standard vicini.

Attivare la funzione Bridge

- ▶ Tenere premuti i due cursori dei bruciatori standard contemporaneamente per 1 secondo.
 - Il simbolo  si illumina accanto alle indicazioni di potenza delle zone di cottura abbinata.
- ▶ Viene emesso un segnale acustico.




Se all'attivazione della funzione Bridge una zona di cottura risulta già in funzione, lo stadio di potenza e la durata di funzionamento di questa zona vengono applicati a entrambe. Se risultano già in funzione entrambe le zone di cottura, gli stadi di potenza e le durate di funzionamento vengono cancellate e nelle indicazioni di potenza lampeggia .

Disattivare la funzione Bridge

- ▶ Tenere premuti i due cursori dei bruciatori standard contemporaneamente per 1 secondo.
 - Entrambe le zone di cottura possono essere nuovamente regolate singolarmente.

5.7 Funzione scioglimento

La funzione scioglimento  permette di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata o miele a 40-60 °C circa.



Per la funzione di scioglimento si consiglia di utilizzare il bruciatore più piccolo.

Attivare la funzione scioglimento

- ▶ Premere il tasto .
- Il simbolo  si accende.



Disattivare la funzione scioglimento

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con il cursore **0 · · · 9** o spegnere selezionando «0».

5.8 Funzione di mantenimento del calore

La funzione di mantenimento del calore  tiene al caldo le pietanze pronte, a una temperatura di circa 65 °C.


Attivare la funzione di mantenimento del calore

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
- Il simbolo  si accende.



Disattivare la funzione di mantenimento del calore

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con il cursore 0 · · · 9 o spegnere selezionando «0».

5.9 Funzione bollitura

La funzione bollitura  consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione.

Attivare la funzione bollitura

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- Il simbolo  si accende.

Disattivare la funzione bollitura

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con il cursore 0 · · · 9 o spegnere selezionando «0».

5.10 Cottura rapida automatica



Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della cottura rapida automatica, quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Su tutte le zone di cottura può essere attivata la cottura rapida automatica. Con la funzione attivata, le stoviglie di cottura vengono riscaldate rapidamente. Per una determinata durata, una zona di cottura funziona allo stadio di potenza **9** (vedere la tabella).



La cottura rapida automatica deve essere nuovamente selezionata a ogni accensione di una zona di cottura.



Alla consegna dell'apparecchio dalla fabbrica, è attivata la funzione di cottura rapida automatica. La funzione di cottura rapida automatica può essere disattivata nella regolazione utente P3. Vedere il capitolo «Regolazioni utente».

Bruciatore	Bruciatore a risparmio energetico	Bruciatore standard	Bruciatore ultrarapido	Bruciatore per wok
Durata della cottura rapida in min:s	4:00	2:40	2:15	1:50

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Tenere premuto il cursore **0 · · 9** per 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in alternanza **R** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza di riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Impostare uno stadio di potenza inferiore con il cursore **0 · · 9** o spegnere la zona di cottura.
 - Aumentando lo stadio di potenza, la cottura rapida automatica prosegue.

5.11 Durata di funzionamento



Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1 min.–1 ora 59 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sul cursore **0 · · 9** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il simbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ della zona di cottura selezionata si illumina.
 - Il punto luminoso della zona di cottura selezionata è acceso.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ o, per ridurla, premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.
 - Alla prima pressione del tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ nel display si accende **1**.
 - Alla prima pressione del tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ nel display si accende **30**.



Il valore standard **30** può essere adattato nelle regolazioni utente.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sul cursore **0 · · 9** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

Se non si effettuano ulteriori modifiche, dopo 5 secondi l'ultima modifica viene confermata automaticamente. In alternativa si può confermare l'impostazione anche manualmente. A tal scopo occorre premere sul cursore della zona di cottura corrispondente.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **|→|⁺**.
- ▶ Premere sul cursore **0···9** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **⏏** e **|→|⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico,
- **00** e **0** lampeggiano sopra il cursore.

Disattivare il segnale acustico e l'indicazione premendo il tasto **⏏** o **|→|⁺**.

- Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

Più durate di funzionamento

Se è impostata la durata di funzionamento per più zone di cottura,

- viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo **|→|**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:







- ▶ premere il tasto **|→|⁺**,
- ▶ premere sul cursore **0···9** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento e può essere modificata.

5.12 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 min.–9 ore 59 min.).

Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.



Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio
- ▶ Premere il tasto .
 - Il simbolo  si accende.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto  o, per ridurre, premere il tasto .
 - Alla prima pressione del tasto  nel display si accende **1**.
- ▶ Alla prima pressione del tasto  nel display si accende **30**.






Il valore standard **30** può essere adattato nelle regolazioni utente.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto  o .




Modifica del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna Zona per arrostitire, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Premere il tasto .
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto  o  modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore


Se non è in funzione nessuna Zona per arrostitire, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Sul display lampeggia **00**.


5.13 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.


Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e .

 - Viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Premere di nuovo il tasto **||**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora inserita.
 - In tutti i display dello stadio di potenza compare per 10 secondi .

Uso con sicurezza bambini attivata


- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e .

 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.





Una volta spento l'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva dopo un minuto.

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e .

 - Viene emesso un segnale acustico.




- ▶ Premere di nuovo il tasto .

 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora disattivata.
 - In tutti i display dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi .

5.14 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono funzionare temporaneamente con la funzione di regolazione «Scaldavivande» per 10 minuti al massimo.

Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le impostazioni precedentemente selezionate.


- ▶ Premere il tasto **||**.
 - La funzione di mantenimento del calore  viene attivata in ogni zona di cottura.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti , **||** e , sono inattivi.



Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne completamente.

- ▶ Per riprendere la cottura, premere di nuovo il tasto **||**.
 - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.




5.15 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato inavvertitamente spento con il tasto , è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.


- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto **||** lampeggia.
- ▶ Premere il tasto **||**.
 - Le zone di cottura attive prima dello spegnimento si riaccendono automaticamente.

5.16 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa uno straccio sul pannello dei comandi.

- ▶ Premere il tasto .
 - Si accende il punto luminoso del tasto .
- ▶ La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .



L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto .

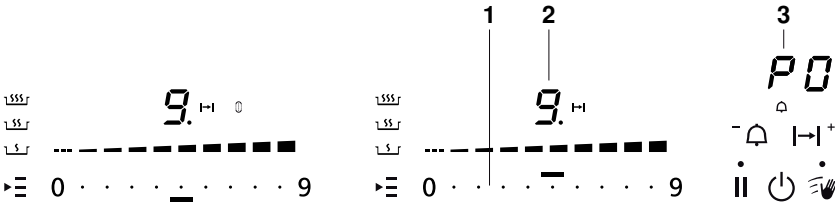
6 Regolazioni utente

Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente		Valore impostato		Regolazione di fabbrica
P0	Volume segnale acustico	0	Basso	2
		1	Medio	
		2	Alto	
P1	Segnale acustico fine durata di funzionamento/ temporizzatore	0	Nessun segnale acustico	2
		1	Spegnimento automatico dopo 10 sec.	
		2	Spegnimento automatico dopo 1 min.	
P3	Cottura rapida automatica	0	Modalità automatica disinserita	1
		1	Modalità automatica inserita	
P4	Tempo indicato per durata di funzionamento/ temporizzatore	0	Tempo indicato 0 min.	3
		1-9	Regolabile gradualmente da 10 a 90 min.	
P5	Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0	Segnale acustico disinserito	1
		1	Segnale acustico inserito	
P6	Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0	Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto II per 2 secondi.	

6.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti $\bar{\Delta}$ e $\bar{\Delta}^+$ per 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sui due cursori a sinistra del display **3**. Negli apparecchi con un solo cursore basta premere sul cursore presente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. *PO*.
 - Nel display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto $\bar{\Delta}^+$ si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto $\bar{\Delta}$ si seleziona quella inferiore.
- ▶ Premere su un valore superiore o inferiore a sinistra o a destra del cursore attivo **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto **||** per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo «Regolazioni utente» termina.

Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni

- ▶ Premere il tasto $\bar{\Delta}$.
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo «Regolazioni utente» termina.

7 Cura e pulizia



Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti contenenti cloro o candeggina, infiammabili o abrasivi. Utilizzare unicamente detergenti comuni e idonei per alimenti.

Non utilizzare assolutamente spazzole metalliche o in acciaio, panni in rame, prodotti per la pulizia contenenti sabbia o abrasivi.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore, perché potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugnette metalliche, oggetti affilati, coltelli o simili, per rimuovere residui di cibo incrostati dal piano cottura.

7.1 Cura

- Rimuovere tempestivamente i liquidi che traboccano, in modo da evitare che si brucino intaccando la superficie.
- Rimuovere tempestivamente i granelli di sabbia (ad es. risultanti dalla pulizia delle verdure), la sabbia graffia la superficie del piano cottura.

7.2 Pulizia

- Al termine del processo di cottura lasciar sempre raffreddare l'apparecchio per pulirlo. Per la pulizia della superficie utilizzare una spugna con acqua e detergente delicato. Un detergente per acciaio cromato consente di ottenere i risultati di pulizia migliori nei piani cottura con superficie in acciaio inossidabile. Pulire sempre seguendo il senso della levigatura.
- In presenza di sporco, pulire la superficie dei singoli elementi del bruciatore una volta raffreddati, con una spugna, acqua e un detergente delicato, quindi sciacquare accuratamente. I residui di sporco (alimenti che traboccano, schizzi di grasso ecc.) bruciano intaccando la superficie e successivamente si rimuovono solo a fatica. Per avere una fiamma uniforme occorre tenere i fori e le fessure del bruciatore sempre puliti.
- I supporti pentola possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Fare attenzione che i piedini in silicone dei supporti pentola non si stacchino.
- Dopo la pulizia asciugare sempre bruciatore e supporti pentola. Le gocce d'acqua o le zone umide possono danneggiare lo smalto all'inizio del processo di cottura. Dopo averli puliti e asciugati, collocare l'anello del bruciatore e il coperchio al centro del bruciatore corrispondente.

8 Eliminare autonomamente i guasti

Cosa fare se...

... l'accensione non funziona?

Possibile causa	Rimedio
▪ Tra la candeletta d'accensione e il bruciatore vi sono dei residui di alimenti o di detergenti.	▶ Pulire lo spazio tra la candeletta d'accensione e il bruciatore.
▪ I bruciatori sono bagnati.	▶ Pulire accuratamente i coperchi dei bruciatori.
▪ I coperchi dei bruciatori non sono posizionati correttamente.	▶ Verificare che i coperchi siano posizionati correttamente.
▪ L'apparecchio è collegato in modo sbagliato o non è collegato alla messa a terra, oppure la messa a terra è danneggiata.	▶ Informare il servizio clienti.
▪ Il termoelemento è sporco.	▶ Pulire lo spazio tra il termoelemento e il bruciatore. Se il termoelemento non funziona correttamente, informare il servizio clienti.

... la fiamma brucia in modo irregolare?

Possibile causa	Rimedio
▪ Gli elementi del bruciatore non sono posizionati correttamente.	▶ Sistemare gli elementi del bruciatore ormai raffreddati in modo corretto sul bruciatore corrispondente.
▪ Le fessure del bruciatore sono sporche.	▶ Pulire le fessure del bruciatore.

... il flusso del gas non è normale o il gas non viene erogato?

Possibile causa	Rimedio
▪ Controllare l'alimentazione di gas al piano cottura.	▶ Aprire la valvola del rubinetto principale o eventuali valvole intermedie.
▪ In caso di utilizzo della bombola a gas, controllare che non sia vuota.	▶ Sostituire la bombola a gas vuota.

8 Eliminare autonomamente i guasti

... in cucina c'è odore di gas?


Possibile causa	Rimedio
▪ Collegamento inadeguato della bombola a gas.	▶ Controllare che la bombola a gas sia a tenuta stagna.
▪ Possibile perdita di gas.	▶ Chiudere il rubinetto del gas, aerare il locale e informare subito il servizio clienti. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stata riscontrata l'assenza di perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.



Aerare bene il locale!

... sui display si accende -?

Possibile causa	Rimedio
▪ La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso».
	▶ Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, in uno dei display lampeggia  e l'apparecchio si spegne?

Possibile causa	Rimedio
▪ Un tasto o un cursore sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi.	▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato.
▪ Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi.	▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi.	

... sul display lampeggiano in alternanza **H** e ?

Possibile causa	Rimedio
▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.	▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.



Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le impostazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	▶	1	2	3	4
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
Stadio di potenza	5	6	7	8	9
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

...nel display lampeggia **H**?

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura.

... nel display lampeggia **UD**?

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

... sul display si accendono **Er** o **E** e un numero?

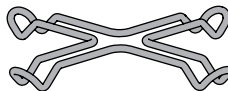
Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si è verificato un errore interno. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare l'alimentazione del gas. ▶ Pulire i termoelementi. ▶ Confermare l'errore (confermare sul cursore). ▶ Spegnere il piano cottura, lasciarlo raffreddare e accenderlo di nuovo. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica al piano cottura con il fusibile corrispondente per un minuto.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile risolvere l'errore. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

9 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

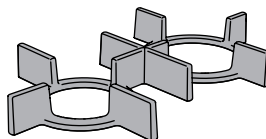
Accessori

Supporto per moka

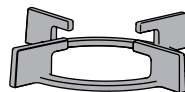


Ricambi

Supporti pentola



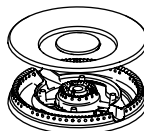
Supporto pentola per wok



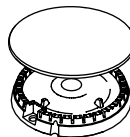
Anello adattatore per wok



Bruciatore per wok
nero o in ottone



Bruciatore standard
nero o in ottone



10 Dati tecnici

10.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Numero del modello		31063
Denominazione dei modelli		GAS411GSAZ
Numero di zone di cottura		1
Tecnologia riscaldante		Bruciatori a gas
Tipo di bruciatore		Wok
Portata nominale per ogni bruciatore	W	6000
Portata nominale di tutti i bruciatori	W	6000
Efficienza per bruciatore a gas	%	56,6
Efficienza per piano cottura	%	56,6

Numero del modello		31064	
Denominazione dei modelli		GAS421GSAZ	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia riscaldante		Bruciatori a gas	
Tipo di bruciatore		Ultrarapido	Normale
Portata nominale per ogni bruciatore	W	3000	1750
Portata nominale di tutti i bruciatori	W	4750	
Efficienza per bruciatore a gas	%	57,6	60
Efficienza per piano cottura	%	58,8	

10 Dati tecnici

Numero del modello		31071		
Denominazione dei modelli		GAS641GSAZ		
Numero di zone di cottura		4		
Tecnologia riscaldante		Bruciatori a gas		
Tipo di bruciatore		Ultrarapido	2 standard	A risparmio energetico
Portata nominale per ogni bruciatore	W	3000	2 × 1750	1000
Portata nominale di tutti i bruciatori	W	7500		
Efficienza per bruciatore a gas	%	57,6	60	55
Efficienza per piano cottura	%	58,2		

Numero del modello		31072			
Denominazione dei modelli		GAS951GSAZ			
Numero di zone di cottura		5			
Tecnologia riscaldante		Bruciatori a gas			
Tipo di bruciatore		Wok	Ultrarapido	2 standard	A risparmio energetico
Portata nominale per ogni bruciatore	W	6000	3000	2 × 1750	1000
Portata nominale di tutti i bruciatori	W	13500			
Efficienza per bruciatore a gas	%	56,6	57,6	60	55
Efficienza per piano cottura	%	57,8			

11 Indice analitico

A

Anello adattatore per wok.....	19
Apparecchio	
Accensione e spegnimento.....	22
Aspetti tecnici	43
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali	6
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	7
Avvertenze per l'uso.....	8

B

Brucciato a gas.....	17
----------------------	----

C

Campo di validità.....	2
Cottura rapida automatica	26
Attivazione	26
Disattivazione anticipata	26
Cura.....	34

D

Disinserimento di sicurezza	37
Disinstallazione.....	12
Dove si trova la targhetta dei dati?	13
Durata di funzionamento	27
Disattivazione anticipata	28
Impostare.....	27
Modificare	27
Più durate di funzionamento	28
Terminata	28

E

Elementi di comando e d'indicazione	
Indicazioni.....	16
Tasti di comando.....	15
Eliminare autonomamente i guasti.....	35

F

Famiglia di prodotti.....	2
Funzione bollitura.....	25
Funzione Bridge.....	24
Attivazione	24
Disattivazione	24
Funzione di mantenimento del calore	25
Funzione di ripristino	31
Funzione scioglimento	24

I

Imballaggio	12
Indicazione del calore residuo	22

N

Numero del modello	2
Numero di fabbricazione (FN).....	13

P

Pausa di cottura.....	31
Prima messa in funzione.....	13
Proroga della garanzia	43
Protezione per la pulizia	31
Pulizia.....	34

R

Regolazioni utente	32
Disattivazione anticipata	33
Modificare	33
Riaccensione automatica.....	18

S

Scheda del prodotto	39
Schema dell'apparecchio.....	15
Service & Support.....	43
Sicurezza	12
Sicurezza bambini	30
Attivazione	30
Disattivazione	30
Uso con sicurezza bambini attivata	30
Simboli	5
Sistema di sicurezza	18
Smaltimento	12
Stoviglie di cottura.....	19
Supporto per moka	20

T

Tabella degli stadi di potenza	23
Targhetta dei dati	13
Temporizzatore.....	29
Impostare.....	29
Modificare	29
Termine anticipato.....	29
Tipo.....	2

Z

Zona di cottura..... 22

12 Service & Support



Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Registrazione garanzia. In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio:** _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore del piano di cottura a gas.

Il suo ordine di riparazione

Alla pagina web www.vzug.com → Assistenza → Numero assistenza è disponibile il numero di telefono del servizio di assistenza V-ZUG più vicino.

Aspetti tecnici, accessori, proroga della garanzia

V-ZUG è a vostra disposizione per richieste generali di tipo amministrativo e tecnico, accetta i vostri ordini per accessori e ricambi o vi informa sui contratti di servizio avanzati.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Premere sul cursore associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

Spegnere la zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza 0 del cursore.

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1007517-R03

