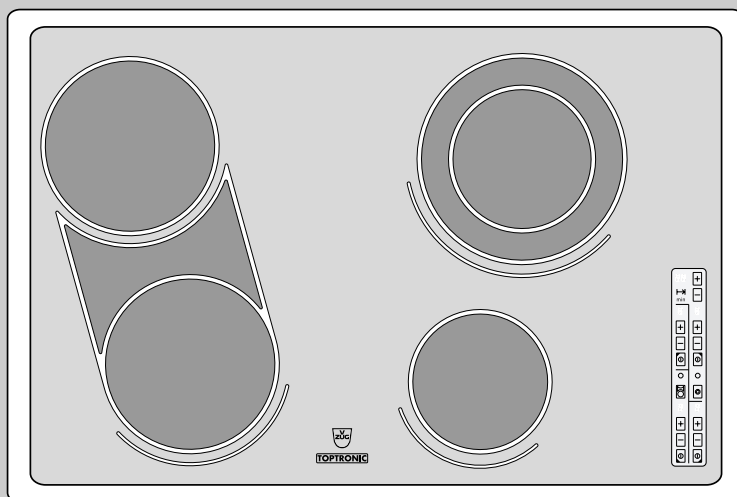


Glaskeramik-Kochfeld
Champ de cuisson en vitrocéramique
Piano di cottura in vetroceramica

GK43TE/GK43TEV



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 4 und folgende).**

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erleichterung beim Gebrauch.

Chère cliente, cher client V-ZUG,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

Votre appareil est conçu pour des exigences élevées et une utilisation aisée. Nous vous recommandons cependant de prendre le temps de parcourir ce mode d'emploi pour vous permettre de vous familiariser avec l'appareil ménager, et de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement. **Veillez observer les directives de sécurité (page 26 et suivantes).**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfaction avec votre appareil V-ZUG!

Stimato cliente della V-ZUG

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa anche le esigenze più elevate ed è di facile impiego. Tuttavia, vi consigliamo di prendervi il tempo necessario per leggere le presenti Istruzioni per l'uso. Vi familiarizzerete così con l'apparecchio, in modo da poterlo utilizzare in modo ottimale e senza difficoltà. **Vogliate attenervi alle indicazioni sulla sicurezza (pagina 48 e seguenti)!**

Vi auguriamo molte soddisfazioni e tanti successi con il vostro nuovo acquisto!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Versions d'exécution et désignations

Le mode d'emploi ci-dessous est valable pour les modèles suivants:

Versioni e denominazioni

Le presenti Istruzioni per l'uso sono valide per i modelli seguenti:

Typ	Modell-Nr.
Type	No du modèle
Tipo	n. del modello
GK43TE	529
GK43TEV	530

Inhalt

Seite

Wichtige Hinweise	4
Ihr Gerät	8
Ausrüstung	8
Bedienungselemente und Anzeigen	11
Bedienung	12
Kochzone einschalten und Leistung regeln	12
Kochzone ausschalten	12
Ankochautomatik	13
Zweiten Kreis zuschalten	13
Bräterzone/Warmhaltefläche betreiben (nur GK43TEV)	14
Abschaltautomatik für Kochzone hinten rechts einstellen	15
Kindersicherung	16
Einschalten nach einem Stromausfall oder bei der Erstinbetriebnahme	17
Helligkeit der Anzeige einstellen	17
Lautstärke des Signaltons einstellen	18
Automatische Sicherheitsabschaltung	18
Anwendungshinweise	18
Störungen	19
Pflege und Wartung	20
Kochgeschirr	20
Reinigung	21
Beschädigungen	22
Reparatur-Service	23

Français **pages 25-46**

Italiano **pagine 47-67**

Wichtige Hinweise

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – zusammen mit dem Gerät auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes informieren kann.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- ist das Gerät gemäss der separaten Installationsanleitung durch Fachpersonal einzubauen und anzuschliessen,
- sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie neben den nachfolgenden Hinweisen auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung dieses Gerätes darf diese nur durch Fachkräfte der V-ZUG AG oder durch eine von V-ZUG benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, weil Spezialwerkzeuge erforderliche sind.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für dieses Gerät ausgebildeten

...Wichtige Hinweise

Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**», Seite 23. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Das Kochfeld nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder wenn, z. B. durch extreme mechanische Einwirkungen, Risse in der Glaskeramikplatte auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden: Ausschalten und vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**
 - Beim Kochen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.
Hinweis: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031 390 21 71.
 - Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
 - Beim Fritieren ist das Gerät zu beaufsichtigen, denn überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Einen Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.

so vermeiden Sie Schäden an Ihrem Glaskeramik-Kochfeld

Die Glaskeramikplatte ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Auf keinen Fall heisse Kochzonen mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf die Glaskeramikplatte steigen.
- Kritisch kann eine schlagartige Belastung sein, z.B. beim Aufprall eines Salzstreuers. Solche Gegenstände daher am besten nicht über dem Kochfeld aufbewahren.
- Vor jeder Verwendung sollten Sie sich versichern, dass der Kochgeschirrboden sowie die Fläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen, um Kratzer auf der Glaskeramikplatte und Abrieb am Dekor zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, Gemüse auf dem Kochfeld zu schälen. Sandkörner können die Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Kochfeld nicht als Ablagefläche verwenden, insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf ablegen. Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolien oder ein leergekochter Espresso-Kaffe zubereiter) können auf heissen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte kann dadurch angegriffen werden. Übergelaufenes sofort, noch in heissem Zustand, entfernen.
- Keine heissen Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes stellen.
- Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt; eingedrungenes Wasser kann Schäden verursachen. Verwenden Sie daher nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät aussen mit Wasser abspritzen und kein Dampfreinigungsgerät verwenden.

...Wichtige Hinweise

zur Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
- Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ihr Gerät

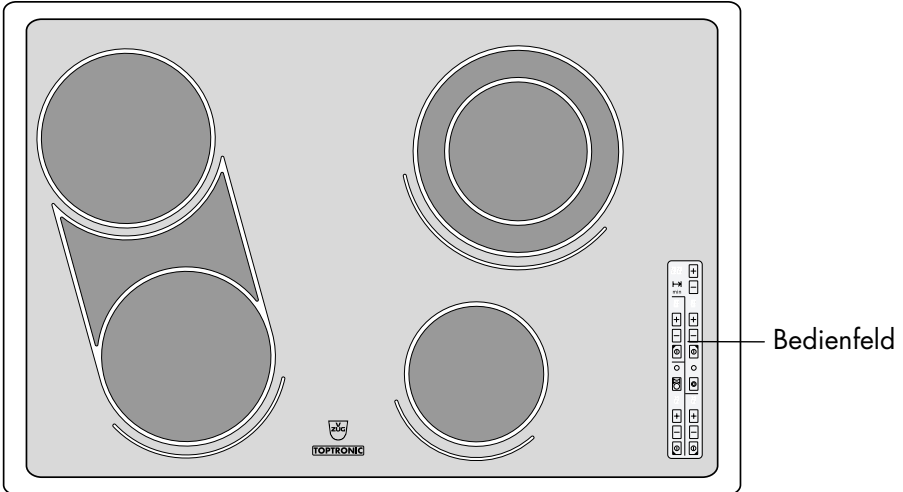
Ausrüstung

- Kochfeld GK43TEV:
 - 2 Einkreis-Kochzonen (Ø 180 mm)
 - 1 Zwischenheizkörper zur Bildung einer Bräterzone/Warmhaltefläche
 - 1 Zweikreis-Kochzone (Ø 145/210 mm)
 - 1 Einkreis-Kochzone (Ø 145 mm)
- Kochfeld GK43TE:
 - 1 Zweikreis-Kochzone (Ø 175/210 mm)
 - 3 Einkreis-Kochzonen (Ø 180 mm und 2 x Ø 145 mm)
- Ankochautomatik
- Oberliegendes Bedienfeld mit Eingabe- und Anzeigeeinheit für jede Kochzone
- Elektronische Leistungsregelung mit 9 Leistungsstufen
- Abschaltautomatik mit Signalton
 - für die Zweikreis-Kochzonen
 - GK43TEV Kochzone hinten rechts
 - GK43TE Kochzone hinten links
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Kindersicherung
- Einstellmöglichkeit für Helligkeit der Anzeige und Lautstärke des Signaltons

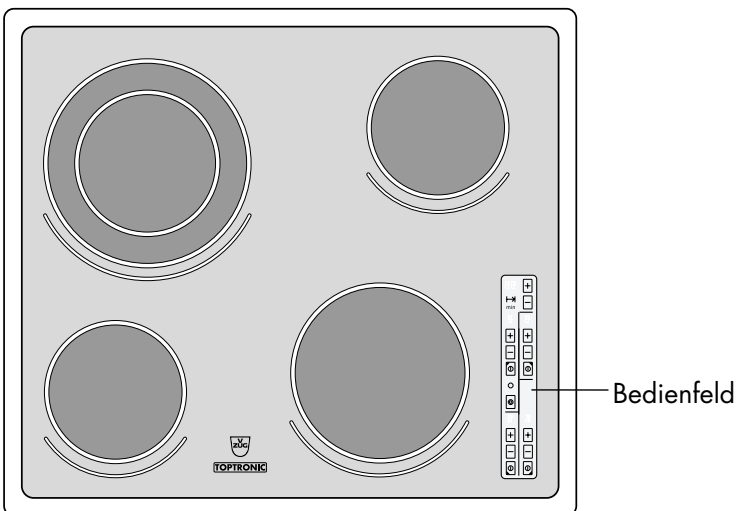
...Ihr Gerät

Die Kochzonen sind durch Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.

Modell GK43TEV

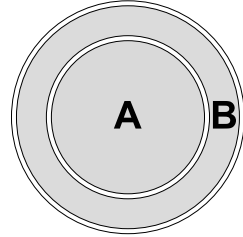


Modell GK43TE



Zweikreis-Kochzone

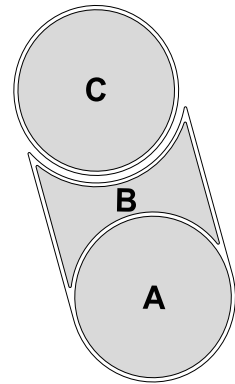
Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **A** oder der ganzen Zone **A** und **B**.



Bräterzone/Warmhaltefläche

Die runde Kochzone **A** und der Zwischenheizkörper **B** funktionieren wie eine Zweikreis-Kochzone.

Durch Zuschaltung der runden Kochzone **C** kann eine Bräterzone/Warmhaltefläche gebildet werden.

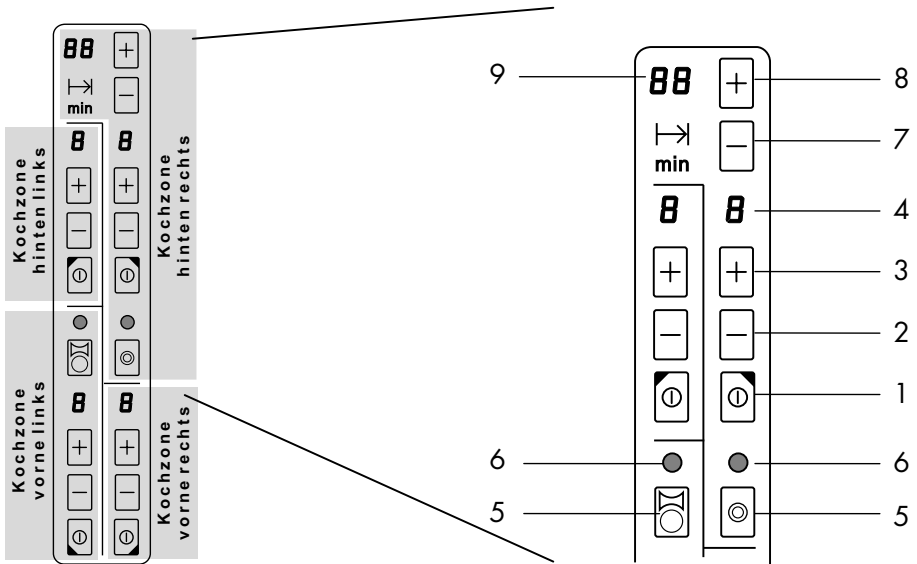


Restwärmeanzeige

Solange eine Kochzone nach dem Abschalten noch so heiss ist, dass Verbrennungsgefahr besteht, leuchten die oberen vier Segmente der Anzeige dieser Kochzone.



Bedienungselemente und Anzeigen



(Bild zeigt Bedienfeld von Modell GK43TEV)

Elemente zur Regelung der Kochzonen (für jede Kochzone vorhanden):

- 1** Taste Ein/Aus
- 2** Taste Leistung verringern
- 3** Taste Leistung erhöhen
- 4** Anzeige der Leistungsstufe und Restwärmeanzeige

Elemente für 2. Kochkreis (bzw. Zwischenheizkörper, nur GK43TEV)

- 5** Taste 2. Kochkreis
- 6** Kontrollleuchte 2. Kochkreis

Elemente für die Abschaltautomatik der Kochzone hinten rechts sowie zur Anzeige «Kindersicherung eingeschaltet» und eventueller Fehlercodes:

- 7** Taste Betriebsdauer verkürzen
- 8** Taste Betriebsdauer verlängern
- 9** Anzeige Betriebsdauer (in Minuten) sowie Kindersicherung eingeschaltet (und eventuell Fehlercode)

Bedienung

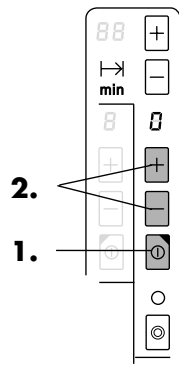
Die Tasten müssen zur Betätigung nur leicht angetippt werden.

Hinweis: Die abgebildeten Bedienfelder entsprechen dem Modell GK43TEV.

Kochzone einschalten und Leistung regeln

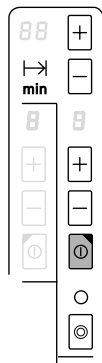
Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

- ▶ «Ein/Aus» der gewünschten Kochzone berühren, bis in der Anzeige «0» erscheint (**1.**).
 - Sie haben nun **8 Sekunden Zeit**, die gewünschte Leistung einzustellen. Wird in dieser Zeit keine Taste betätigt, schaltet die Kochzone wieder ab.
- ▶ Leistungsstufe einstellen (**2.**):
 - «+» wählt Stufe 9, «-» wählt Stufe 3.
- ▶ Leistungsstufe ändern: mit «-» die eingestellte Leistung reduzieren, mit «+» erhöhen.
 - Mit jedem Antippen ändert sich die Leistung um eine Stufe. Durch Drücken und Halten einer Taste ändert sich die Leistung kontinuierlich.
 - Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs der Kochzone jederzeit ändern.



Kochzone ausschalten

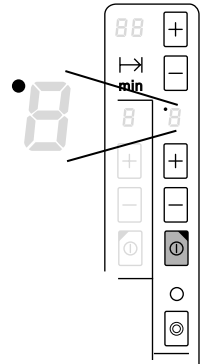
- ▶ «Ein/Aus» der Kochzone antippen, die ausgeschaltet werden soll.



Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit Ankochautomatik arbeitet eine Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung, und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurück. Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone neu aktiviert werden.

- ▶ Kochzone wie gewohnt einschalten, dabei Taste «Ein/Aus» aber **mindestens 2 Sekunden lang** gedrückt halten.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe erscheint ein Punkt.
- ▶ Leistungsstufe wie gewohnt einstellen.
 - Die Kochzone arbeitet eine gewisse Zeit mit maximaler Leistung, und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe zurück. Dabei erlischt der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe.
 - Innerhalb von 15 Sekunden kann die Leistungsstufe noch verändert werden, wobei die Ankochautomatik aktiv bleibt. Danach löscht ein Verstellen die Ankochautomatik.

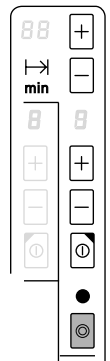


Zweiten Kreis zuschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone ist immer nur der eine Heizkreis eingeschaltet. Sie können den zweiten Heizkreis jederzeit zuschalten.

- ▶ Dazu Taste 2. Kochkreis antippen.
 - Der zweite Kreis wird zugeschaltet.
 - Die Kontrollleuchte 2. Kochkreis leuchtet.

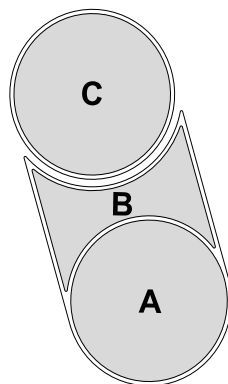
Beim Ausschalten der Zweikreis-Kochzone werden beide Kreise ausgeschaltet.



Bräterzone/Warmhaltefläche betreiben (nur GK43TEV)

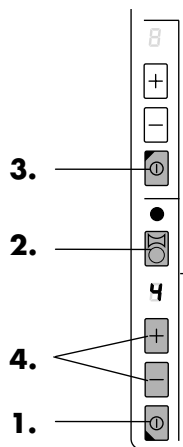
Durch gleichzeitige Beheizung der beiden runden Kochzonen **A** und **C** und des Zwischenheizkörpers **B** kann eine Bräterzone/Warmhaltefläche gebildet werden.

Die beiden runden Kochzonen können natürlich auch unabhängig voneinander einzeln betrieben werden. Oder die runde Kochzone **A** und der Zwischenheizkörper **B** können zu einer kleinen Bräterzone zusammengefasst werden.



Voraussetzung: Die runde Kochzone **C** muss ausgeschaltet sein. Falls erforderlich, ausschalten.

- ▶ «Ein/Aus» der Kochzone **A** vorne links antippen (**1.**).
- ▶ Taste «2. Kochkreis» (Zwischenheizkörper) antippen (**2.**).
 - In der Anzeige der Kochzone **C** blinkt «0».
- ▶ «Ein/Aus» der Kochzone **C** antippen (**3.**).
- ▶ Leistungsstufe bei der Kochzone **A** für die Bräterzone/Warmhaltefläche einstellen (**4.**).



Hinweise:

- Wird während des Betriebs die Taste «2. Kochkreis» (Zwischenheizkörper) angetippt, werden der Zwischenheizkörper **B** und die Kochzone **C** gleichzeitig ausgeschaltet und die Zusammenschaltung wird wieder gelöst.
- Mit dem Ausschalten der Kochzone vorne links wird die Zusammenschaltung wieder gelöst.

Abschaltautomatik für die hintere Zweikreis-Kochzone einstellen

Die hintere Zweikreis-Kochzone ist mit einer Abschaltautomatik ausgerüstet. Mit ihr lässt sich die gewünschte Betriebsdauer für diese Kochzone einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, und es ertönt ein Signalton (maximale Betriebsdauer = 99 Minuten).

▶ Hintere Zweikreis-Kochzone wie gewohnt einschalten.

▶ «+» der Abschaltautomatik antippen.

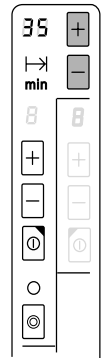
- In der Anzeige erscheint «1».

▶ Mit «+» die Betriebsdauer verlängern oder mit «-» verkürzen.

- Mit jedem Antippen ändert sich die Betriebsdauer um eine Minute. Durch Drücken und Halten einer Taste ändert sich die Betriebsdauer laufend und mit zunehmender Geschwindigkeit.
- Die verbleibende Restzeit wird laufend angezeigt. Die gewählte Betriebsdauer kann jederzeit geändert werden. Zum Ausschalten der Abschaltautomatik die Betriebsdauer so lange verringern, bis die Anzeige erlischt. Die Kochzone wird dabei nicht abgeschaltet, und es ertönt kein Signalton.



GK43TEV



GK43TE

Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet die Kochzone ab. In der Anzeige blinkt «0», und es ertönt für 1 Minute ein Signalton.

▶ Signalton abstellen: «+» oder «-» der Abschaltautomatik antippen.

...Bedienung

Kindersicherung

Durch die Kindersicherung wird eine unbefugte Benutzung des Kochfeldes durch Kleinkinder weitgehend verhindert.

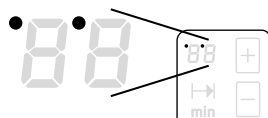
Kindersicherung einschalten

Bei der Erstinbetriebnahme bzw. nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung ausgeschaltet.

- Bei ausgeschaltetem Kochfeld **gleichzeitig «+» von drei beliebigen Kochzonen mindestens 3 Sekunden lang** drücken und halten.



- Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet. Zur Bestätigung ertönt ein kurzer Signalton, und die 2 Punkte der Anzeige der Abschaltautomatik leuchten für 15 Sekunden.



Bedienen bei eingeschalteter Kindersicherung

Wird bei eingeschalteter Kindersicherung eine beliebige «Ein/Aus»-Taste betätigt, bleibt dies ohne Wirkung, und die 2 Punkte der Anzeige der Abschaltautomatik leuchten für 15 Sekunden. Um das Kochfeld in Betrieb nehmen zu können, muss die Kindersicherung «überwunden» werden.

- **Gleichzeitig «Ein/Aus» und «+» einer beliebigen Kochzone mindestens 3 Sekunden lang** drücken und halten.

gleichzeitig



- Das Kochfeld funktioniert jetzt wie bei ausgeschalteter Kindersicherung.
- 10 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld **gleichzeitig «+» von drei beliebigen Kochzonen mindestens 3 Sekunden lang** drücken und halten.
 - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet. Zur Bestätigung ertönt ein kurzer Signalton, und die 2 Punkte der Anzeige der Abschaltautomatik erlöschen.



Einschalten nach einem Stromausfall oder bei der Erstinbetriebnahme

Nach einem Stromausfall bzw. bei der Erstinbetriebnahme blinkt die Anzeige der Abschaltautomatik «U0» (siehe auch «Störungen» Seite 19.).

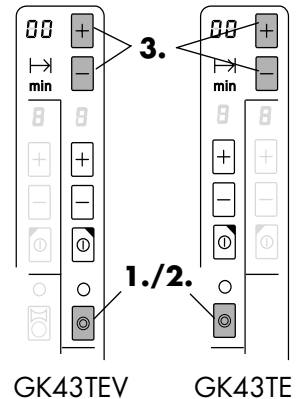


- ▶ Eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld antippen.
 - Die Anzeige erlischt, und das Glaskeramik-Kochfeld ist betriebsbereit.

Helligkeit der Anzeige einstellen

Die Helligkeit der Anzeige kann in fünf Stufen eingestellt werden.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld und ausgeschalteter Kindersicherung die Taste «2. Kochkreis» der **Kochzone hinten rechts 3 Sekunden lang** drücken und halten (1.).
 - Es ertönt ein kurzer Signalton.
- ▶ Dieselbe Taste noch einmal antippen (2.).
 - Auf der Anzeige der Abschaltautomatik erscheint «00».
- ▶ Anzeige mit «+» der Abschaltautomatik heller oder mit «-» dunkler stellen (3.).
 - Die Helligkeit kann an der Anzeige der Abschaltautomatik überprüft werden.

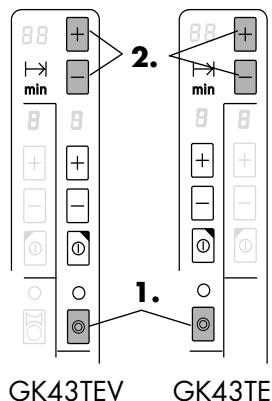


...Bedienung

Lautstärke des Signaltons einstellen

Die Lautstärke des Signaltons kann in zwei Stufen eingestellt werden.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld und ausgeschalteter Kindersicherung die Taste «2. Kochkreis» der **Kochzone hinten rechts 3 Sekunden lang** drücken und halten (**1.**).
 - Es ertönt ein kurzer Signalton.
- ▶ Signalton mit «+» der Abschaltautomatik laut oder mit «-» leise stellen (**2.**).
 - Zur Kontrolle der Lautstärke ertönt ein kurzer Signalton.



Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist aus Sicherheitsgründen mit einer zeitlichen Überwachung der Leistungszufuhr ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistung, nach einer gewissen Zeit die Kochzone zurück oder ganz ab (z.B. werden die Stufen 8 und 9 nach 1 Stunde auf Stufe 2 zurückgeschaltet). Beim Zurückschalten ertönt ein kurzer Signalton.

Anwendungshinweise

- Für Glaskeramik-Kochfelder geeignetes Geschirr verwenden, siehe «Kochgeschirr» Seite 20.
- Bei grosser Heizleistung rechtzeitig eine niedrigere Leistungsstufe einstellen, nicht das Geschirr von der Kochstelle nehmen (Energieersparnis).
- Weder kaltes noch warmes Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Bedien- und Anzeigefeld stellen.
- Flüssigkeiten vom Bedien- und Anzeigefeld wegwischen.

Störungen

Bei einer Störung blinkt ein Fehlercode in der Anzeige der Abschaltautomatik bzw. der betroffenen Kochzone.



blinkt

Dabei bedeutet:

- U0** Stromausfall oder Unterspannung (auch bei der Erstinbetriebnahme).
 - ▶ Eine beliebige Taste des Kochfeldes antippen.
- A** Eine Taste einer Kochzone bleibt länger als 10 Sekunden aktiviert. Die betroffene Kochzone wird beim Auftreten des Fehlers abgeschaltet. Die übrigen Kochzonen können weiterhin normal benutzt werden.
 - ▶ Tritt die Störung wiederholt auf, so ist der Kundendienst zu verständigen.
- A1** Eine Taste der Abschaltautomatik bleibt länger als 10 Sekunden aktiviert.
 - ▶ Tritt die Störung wiederholt auf, so ist der Kundendienst zu verständigen.
- A2** Die Steuerelektronik ist überhitzt. Das gesamte Kochfeld wird ausgeschaltet und bleibt gesperrt, bis die Steuerelektronik abgekühlt ist. Es ertönt für eine Minute ein Signalton.
 - ▶ Tritt die Störung wiederholt auf, so ist der Kundendienst zu verständigen.

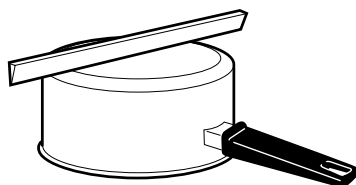
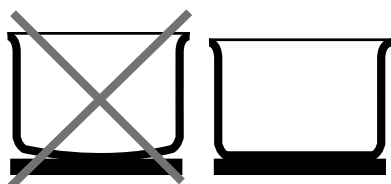
Pflege und Wartung

Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein.

Es ist vorteilhaft, wenn die äusserste Schicht aus Chromnickelstahl besteht.

Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochstelle guten Kontakt haben. Das Geschirr darf auf der Kochstelle keinesfalls wackeln.



- Das Geschirr genau auf die Kochzonenmarkierungen stellen. Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Dadurch werden Überhitzung, Energieverlust und ein Anbrennen von überlaufenem Kochgut vermieden.
- Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand haben, um Kratzer und Dekorbeschädigungen am Kochfeld zu vermeiden.
- Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
- Wir empfehlen, speziell als «glaskeramiktauglich» gekennzeichnetes Geschirr zu verwenden.

Reinigung



Bei der Reinigung des Bedienfeldes können unbeabsichtigt Tasten betätigt und damit Kochzonen eingeschaltet werden. Nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb bleibt.

Rechtzeitiges Reinigen des Kochfeldes erspart mühevolleres Entfernen von hartnäckigen Flecken.

Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.

Bei stärkerer Verschmutzung (Flecken von Saucen, Suppen, Topfabrieb usw.) Reinigungsmittel mit einem sauberen Tuch oder Schwamm auf die handwarme Kochfläche auftragen.

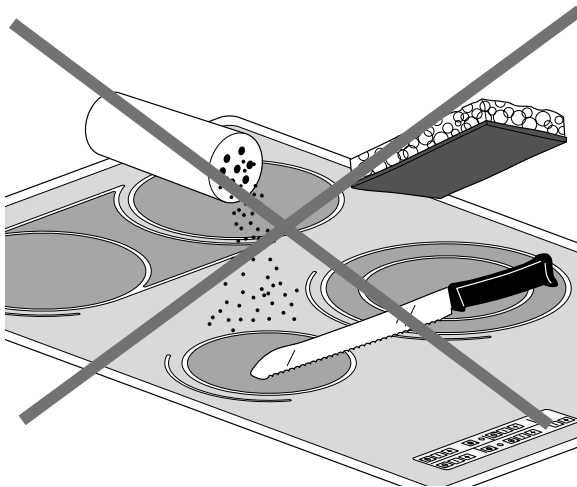
Einwirken lassen und durch Reiben entfernen.

Eine Reinigung des Glases mit etwas Kraftaufwand kann notwendig sein und schadet bei Verwendung geeigneter Mittel nicht.

Dann Pflegemittel auftragen.

Wichtig: Stark ätzende, kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte unbedingt vermeiden!

Es dürfen nur speziell für die Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern gekennzeichnete Scheuer-Schwämme benutzt werden.



...Pflege und Wartung

Geeignete Reinigungsmittel sind zum Beispiel:

- Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom, WK Top

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit Schutzwirkung sind zum Beispiel:

- cera fix, Collo profi

Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Kochfelder weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorbeschädigungen.

Schmutzkrusten von überkochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen als auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür geeignet ist ein im Fachhandel erhältlicher Rasierklingschaber. Den Schaber in flachem Anstellwinkel führen, um Kratzer zu vermeiden. Auf keinen Fall dürfen Krusten mit Sägeschliff-Messern, Stahlwolle oder dergleichen abgekratzt werden.

Kalkflecken (gelbliche Verfärbungen) mit geringen Mengen kalklösender Mittel, z.B. Durgol, Essig oder Zitronensaft, entfernen. Mit einem Schwamm auftragen, bei stärkerer Verfärbung die Mittel längere Zeit einwirken lassen. Kochfeld danach mit Wasser abwaschen.

Beschädigungen

Durch unsachgemässe Behandlung kann das Dekor oder die Glasoberfläche beschädigt werden. Das Glas ist an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht entfernt werden.

Falls durch extreme mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Glaskeramikplatte auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden! (Ausschalten und vom Stromnetz trennen.)

Verständigen Sie in diesem Fall unseren Reparatur-Service.

Schäden solcher Art sind von der Garantie ausgeschlossen.

Es ist deshalb empfehlenswert, das Glas bei der Hausratsversicherung gegen Bruch versichern zu lassen.

Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns bitte die Fabrikations-Nummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auf dem mit dem Gerät gelieferten Service-Kleber ein. (Den Service-Kleber können Sie an einer gut ersichtlichen Stelle oder in Ihrer Telefon-Agenda einkleben).

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.

Um unnötige Fehlermeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

- die Stromversorgung gewährleistet ist (Ist die Sicherung intakt bzw. sind die Sicherungsautomaten eingeschaltet?),
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt wurde
- das Kochgeschirr in Ordnung ist.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen zu.

Notizen

Konzeption und Realisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt-
und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.

Tables des matières

page

Remarques importantes	26
Votre appareil	30
Équipement	30
Éléments de commande et d'affichage	33
Utilisation	34
Enclenchement de la zone de cuisson et réglage de la puissance.....	34
Déclenchement de la zone de cuisson	34
Départ rapide automatique	35
Enclenchement d'un deuxième circuit.....	35
Utilisation de la zone de rôtissage/chauffe-plats (GK43TEV seulement)	36
Réglage de la durée de cuisson pour la zone de cuisson arrière droite	37
Sécurité enfants	38
Enclenchement après une panne de courant ou lors de la première mise en service.....	39
Réglage de la luminosité de l'affichage.....	39
Réglage du volume du signal acoustique.....	40
Arrêt automatique de sécurité	40
Dérangements	41
Entretien et maintenance	42
Service réparations	45

Remarques importantes

Votre mode d'emploi

Après l'avoir parcouru, veuillez conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de revente ou de remise de l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi avec les directives d'installation, afin qu'il puisse s'informer sur l'utilisation de l'appareil ménager et les conseils de sécurité.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et branché par du personnel spécialisé selon les directives d'installation séparées.
- Les conseils de sécurité suivants doivent être observés.

Conseils de sécurité



Cet appareil satisfait aux exigences techniques et de sécurité en vigueur. Une utilisation appropriée de l'appareil est cependant nécessaire afin d'éviter les dégâts et les accidents. Veuillez observer les conseils ci-dessous, ainsi que ceux apparaissant ultérieurement dans le texte du mode d'emploi.

- L'appareil doit être installé et branché au réseau électrique uniquement selon les directives d'installation séparées. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur électricien concessionnaire.
- En cas d'endommagement de la ligne de raccordement de cet appareil, celle-ci devra uniquement être remplacée par des spécialistes de V-ZUG SA ou par un service de réparation autorisé par V-ZUG, étant donné que des outils spéciaux sont nécessaires.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il présente des dégâts visibles. Dans ce cas, prenez contact avec notre Service réparations.
- Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils tels que tournevis ou autres, ne doit être effectuée sur ou dans l'appareil. Les réparations sur des pièces transportant le courant électrique doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et

... Remarques importantes

formé à cet effet. Des réparations non conformes peuvent provoquer des accidents graves, des dégâts et des anomalies de fonctionnement. Avant de solliciter notre Service réparations en cas d'anomalie du fonctionnement de votre appareil, veuillez consulter les indications mentionnées au chapitre «**Service réparations**», page 45. Contactez ensuite au besoin notre Service réparations. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

pour l'utilisation:

- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance du contenu de ce mode d'emploi.
- Le champ de cuisson par induction est uniquement destiné à la préparation des aliments dans le cadre ménager. Aucune responsabilité pour des dégâts éventuels ne peut être endossée par le fabricant en cas d'application ou d'utilisation non conformes.
- N'utilisez pas le champ de cuisson pour chauffer la pièce.
- Si une anomalie de fonctionnement est détectée, ou si des fissures provoquées par une forte sollicitation apparaissent à la surface de la plaque en vitrocéramique, mettez immédiatement l'appareil hors service en le déclenchant et en le déconnectant du secteur (dévissez les fusibles, resp. déclenchez les coupe-circuits).
- Les câbles électriques ou les rallonges d'appareils ménagers ne doivent pas entrer en contact avec les zones ou les récipients de cuisson pouvant endommager l'isolation électrique.
- **Attention aux risques de brûlure et d'incendie:**
 - De la chaleur se dégage durant la cuisson. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des risques potentiels. Eloignez également les animaux domestiques, et prenez les précautions nécessaires.
Remarque: un dispositif peut être installé sur la cuisinière pour assurer la protection des enfants en bas âge. Le BPA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet: tél. 031 390 21 71.
 - Après son déclenchement, l'appareil reste chaud encore un certain temps et n'atteint la température ambiante que progressivement.
 - Surveillez l'appareil ménager durant la friture. La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!).

... Remarques importantes

Etouffez le feu avec une serviette mouillée et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Voici comment éviter les dommages à votre champ de cuisson en vitrocéramique

La plaque en vitrocéramique résiste à des températures atteignant 650 °C ainsi qu'aux fluctuations de température et, jusqu'à une certaine limite, reste insensible aux chocs et aux éraflures.

Respectez cependant les indications suivantes afin d'éviter des dégâts:

- Ne versez en aucun cas de l'eau froide sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne montez pas sur la plaque en vitrocéramique.
- Un choc, comme par exemple la chute d'une salière, peut se révéler très néfaste. Il faut donc éviter de ranger ce genre de récipients au-dessus de la plaque en vitrocéramique.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Veillez à toujours soulever les récipients de cuisson afin d'éviter de rayer la plaque en vitrocéramique ou de gratter le décor.
- Evitez d'éplucher des légumes sur le champ de cuisson. Des grains de sable pourraient rayer la plaque en vitrocéramique.
- Ne posez pas d'objets sur le champ de cuisson en vitrocéramique, en particulier des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en matière plastique. Les objets en étain, zinc, aluminium (même les feuilles d'aluminium ou les petites cafetières à espresso en aluminium lorsque l'eau est montée à la partie supérieure) peuvent fondre et provoquer des dégâts.
- Veillez à ce qu'aucun mets ou jus contenant du sucre ne tombe sur la zone en vitrocéramique. Si de tels aliments ont débordé, enlevez-les immédiatement quand ils sont encore chauds.
- Ne laissez pas de poêles ou de casseroles chaudes sur le cadre du champ de cuisson.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil durant les travaux de nettoyage, car elle peut provoquer des dégâts. N'utilisez que des chiffons légèrement humides. Ne giclez jamais l'appareil à l'extérieur avec de l'eau et n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.

... Remarques importantes

Elimination des déchets:

- Eliminez le matériel d'emballage en le triant au préalable en vue du recyclage aux points de ramassage publics. Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour les enfants.
- Les appareils ménagers usagés et directement reliés au secteur (sans fiche) doivent être déconnectés de ce dernier par un installateur électricien concessionnaire.
- Rendez l'appareil usagé inopérant avant de l'éliminer: après avoir retiré la fiche du secteur, sectionnez le câble secteur ou le câble de raccordement éventuel près de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil usagé est éliminé selon les prescriptions en vigueur.

Votre appareil

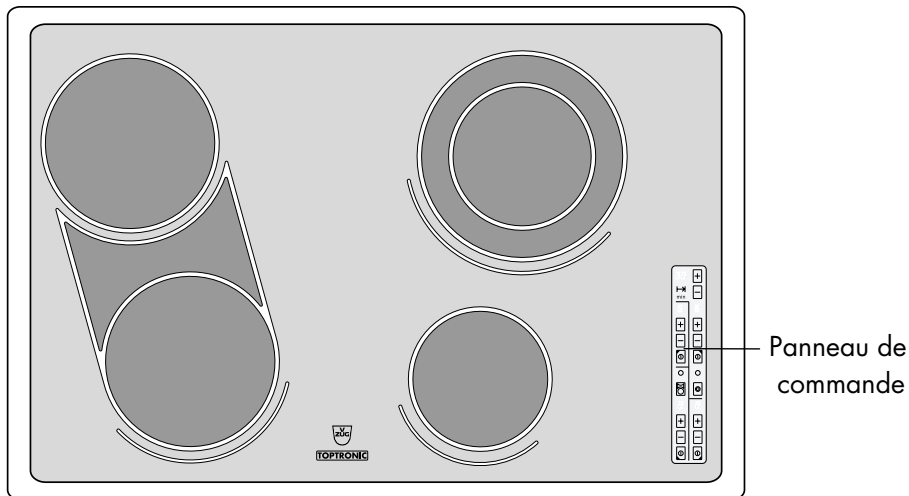
Équipement

- Champ de cuisson GK43TEV:
 - 2 zones de cuisson simples (Ø 180 mm)
 - 1 corps de chauffe intermédiaire pour la constitution d'une zone de rôtissage/chauffe-plats
 - 1 zone de cuisson à deux circuits (Ø 145/210 mm)
 - 1 zone de cuisson simple (Ø 145 mm)
- Champ de cuisson GK43TE:
 - 1 zone de cuisson à deux circuits (Ø 175/210 mm)
 - 3 zones de cuisson simples (Ø 180 mm et 2 x Ø 145 mm)
- «Départ rapide automatique»
- Panneau de commande sur le dessus avec unité de commande et d'affichage pour chaque zone de cuisson
- Réglage électronique de la puissance avec 9 niveaux de puissance
- Déclenchement automatique avec signal acoustique
 - pour les zones de cuisson à deux circuits
GK43TEV zone de cuisson arrière droite
GK43TE zone de cuisson arrière gauche
- Arrêt de sécurité automatique
- Sécurité enfants
- Possibilité de réglage de la luminosité de l'affichage et du volume du signal acoustique

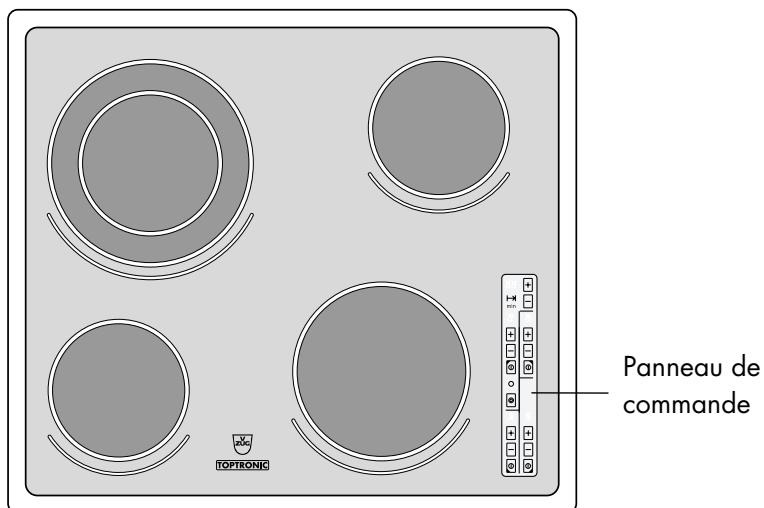
... Votre appareil

Les différentes zones de cuisson sont marquées par des repères sur la plaque en vitrocéramique.

Modèle GK43TEV



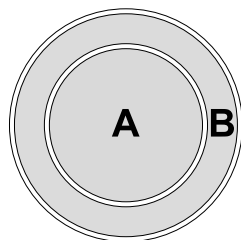
Modèle GK43TE



... Votre appareil

Zone de cuisson à deux circuits

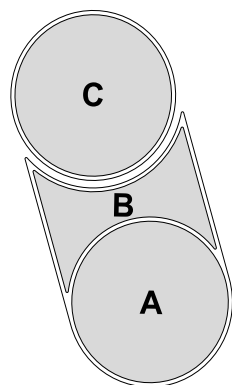
Chauffage au choix de la zone de cuisson intérieure **A** ou de la zone complète **A** et **B**.



Zone de rôtissage/chauffe-plats

La zone ronde **A** et le corps de chauffe intermédiaire **B** fonctionnent comme une zone de cuisson double.

Avec l'enclenchement de la zone **C**, vous obtenez une zone de rôtissage/chauffe-plats.

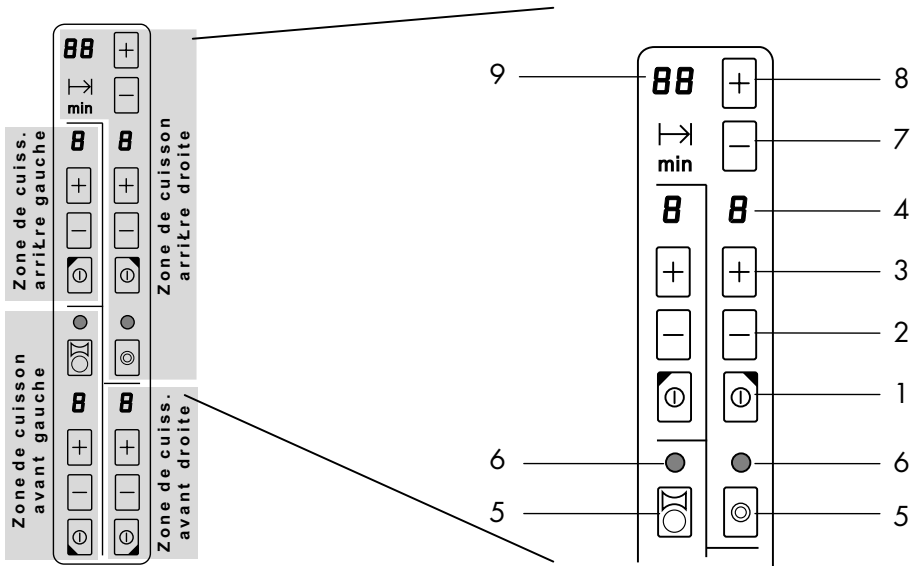


Indication de chaleur résiduelle

Après déclenchement d'une zone de cuisson, les quatre segments supérieurs de l'affichage de la zone concernée restent allumés aussi longtemps que cette zone est encore assez chaude pour présenter un risque de brûlure.



Éléments de commande et d'affichage



(Image montrant le panneau de commande du modèle GK43TEV)

Éléments de réglage des zones de cuisson (une unité pour chaque zone de cuisson):

- 1** Touche «En/Hors»
- 2** Touche «Réduction puissance»
- 3** Touche «Augmentation puissance»
- 4** Affichage du niveau de puissance et indication de chaleur résiduelle

Éléments servant au 2ème circuit de cuisson (resp. corps de chauffe intermédiaire, GK43TEV seulement)

- 5** Touche «2ème circuit»
- 6** Lampe-témoin du 2ème circuit de cuisson

Éléments servant à la sélection de la durée de cuisson de la zone arrière droite et à l'affichage «Sécurité enfants enclenchée» ainsi qu'à d'éventuels codes d'erreur:

- 7** Touche «Réduction durée de cuisson»
- 8** Touche «Augmentation durée de cuisson»
- 9** Affichage de la durée de cuisson (en minutes) ainsi que de l'enclenchement de sécurité enfants (et éventuellement de codes d'erreur)

Utilisation

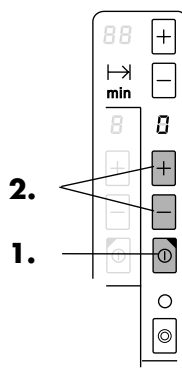
Il suffit d'effleurer les touches avec le doigt pour activer le champ de cuisson.

Remarque: les panneaux de commande représentés correspondent au modèle GK43TEV.

Enclenchement de la zone de cuisson et réglage de la puissance

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

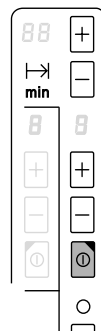
- ▶ Effleurez la touche «En/Hors» de la zone de cuisson souhaité, jusqu'à ce que l'affichage «0» apparaisse (1.).
 - Vous disposez maintenant de **8 secondes** pour régler la puissance souhaitée. Si vous n'avez pas actionné de touche au bout de 8 secondes, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.



- ▶ Réglez le niveau de puissance (2.):
 - «+» sélectionne le niveau 9,
 - «-» sélectionne le niveau 3.
- ▶ Modifiez le niveau de puissance: actionnez «-» pour réduire la puissance ajustée ou «+» pour l'augmenter.
 - La puissance se modifie d'un niveau à chaque effleurement. Si vous maintenez une touche pressée, la puissance se modifie en continu.
 - Vous pouvez modifier à tout moment le niveau de puissance pendant la cuisson.

Déclenchement de la zone de cuisson

- ▶ Effleurez la touche «En/Hors» de la zone de cuisson devant être désactivée.

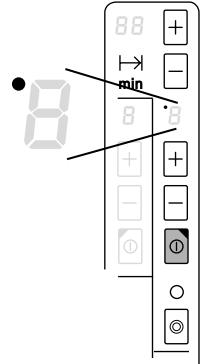


... Utilisation

«Départ rapide automatique»

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative «Départ rapide automatique». Cette fonction permet, après enclenchement d'une zone de cuisson, que celle-ci fonctionne à pleine puissance pendant un certain temps, puis revienne automatiquement au niveau de puissance sélectionné. La fonction «Départ rapide automatique» doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

- ▶ Enclenchez la zone de cuisson comme d'habitude, mais en maintenant pressée la touche «En/Hors» pendant **au moins 2 secondes**.
 - Un point s'allume à côté de l'affichage du niveau de puissance.
- ▶ Sélectionnez le niveau de puissance comme d'habitude.
 - La zone de cuisson fonctionne pendant un certain temps à la puissance maximum, puis revient ensuite automatiquement au niveau de puissance que vous avez sélectionné. Le point s'éteint alors à côté de l'affichage du niveau de puissance.
 - Il est encore possible de changer de niveau de puissance pendant 15 secondes, le départ rapide automatique restant actif. Un réglage annule ensuite le départ rapide automatique.

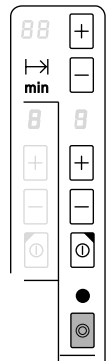


Enclenchement d'un deuxième circuit

Lors de l'enclenchement d'une zone de cuisson à deux circuits, un seul circuit de chauffage est enclenché. Vous pouvez enclencher le deuxième circuit à tout moment.

- ▶ Pour ce faire, effleurez la touche «2ème circuit».
 - Le deuxième circuit est enclenché.
 - La lampe-témoin du deuxième circuit est allumée.

Le déclenchement de la zone de cuisson à deux circuits a pour effet de désactiver les deux zones.



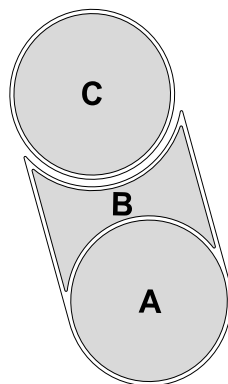
... Utilisation

Utilisation de la zone de rôtissage/chauffe-plats (GK43TEV seulement)

Si vous chauffez simultanément les deux zones de cuisson rondes **A** et **C** ainsi que le corps de chauffe intermédiaire **B**, vous obtenez une zone de rôtissage/chauffe-plats.

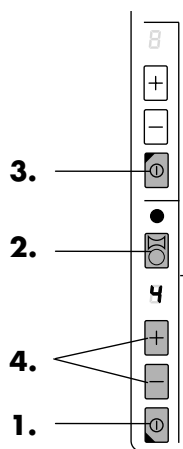
Les deux zones de cuisson rondes peuvent bien entendu être activées indépendamment l'une de l'autre.

Ou la zone de cuisson ronde **A** et le corps de chauffe intermédiaire **B** peuvent être rassemblés en une petite zone de rôtissage.



Condition préalable: la zone de cuisson ronde **C** doit être déclenchée. Déclenchez-la si nécessaire.

- ▶ Effleurez la touche «En/Hors» de la zone de cuisson **A** avant gauche (**1.**).
- ▶ Effleurez la touche «2ème circuit» (corps de chauffe intermédiaire) (**2.**).
 - «0» clignote dans l'affichage de la zone **C**.
- ▶ Effleurez «En/Hors» de la zone **C** (**3.**).
- ▶ Sélectionnez le niveau de puissance de la zone de rôtissage/chauffe-plats sur l'unité de réglage de la zone de cuisson **A** (**4.**).



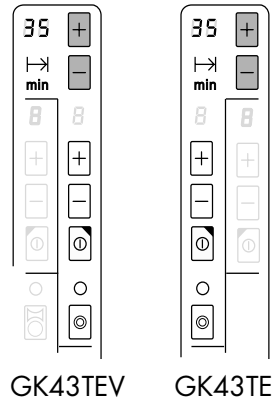
Remarque:

- Si vous effleurez la touche «2ème circuit» (corps de chauffe intermédiaire) pendant le fonctionnement, le corps de chauffe intermédiaire **B** et la zone de cuisson **C** sont déclenchées en même temps et l'utilisation simultanée est désactivée.
- Le déclenchement de la zone de cuisson avant gauche a pour effet de désactiver l'utilisation simultanée.

Réglage de la durée de cuisson pour la zone de cuisson à deux circuits arrière

La zone de cuisson à deux circuits arrière dispose d'un sélecteur de durée de cuisson. Celui-ci vous permet de régler la durée de cuisson souhaitée pour cette zone de cuisson. Après écoulement de la durée de cuisson, la zone de cuisson se déclenche automatiquement et un signal acoustique retentit (durée de cuisson maximale = 99 minutes).

- ▶ Enclenchez la zone de cuisson à deux circuits arrière comme d'habitude.
- ▶ Effleurez la touche «+» de la sélection de la durée de cuisson.
 - «1» apparaît dans l'affichage.
- ▶ Effleurez la touche «+» pour augmenter la durée de cuisson ou la touche «-» pour la réduire.
 - A chaque actionnement, la durée de cuisson se modifie d'une minute. Si vous maintenez une touche pressée, la durée de cuisson se modifie en continu à une vitesse croissante.
 - La durée de cuisson restante est affichée en permanence. Celle-ci peut être modifiée à tout moment. Pour la désactiver, diminuez la durée de cuisson jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La zone de cuisson n'est cependant pas déclenchée et le signal acoustique ne retentit pas.



La zone de cuisson déclenche à la fin de la durée de cuisson. Le chiffre «0» clignote et un signal acoustique retentit pendant une minute.

- ▶ Pour déclencher le signal acoustique: effleurez la touche «+» ou la touche «-» de la sélection de la durée de cuisson.

... Utilisation

Sécurité enfants

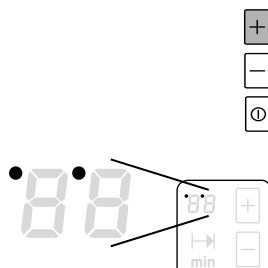
La sécurité enfants empêche l'utilisation non autorisée du champ de cuisson par de jeunes enfants.

Enclenchement de la sécurité enfants

La sécurité enfants est désactivée lors de la première mise en service ou après une panne de courant.

- Lorsque le champ de cuisson est déclenché, maintenez pressés **simultanément les touches «+» de trois zones de cuisson quelconques au moins 3 secondes.**

- La sécurité enfants est alors enclenchée. Un bref signal acoustique retentit en guise de confirmation, et les 2 points de l'affichage de sélection de la durée de cuisson s'allument pendant 15 secondes.



Utilisation pendant l'activation de la sécurité enfants

Si vous actionnez une touche «En/Hors» quelconque alors que la sécurité enfants est enclenchée, cette touche reste sans effet et les 2 points de l'affichage de sélection de la durée de cuisson s'allument pendant 15 secondes. Pour pouvoir utiliser le champ de cuisson, vous devez «neutraliser» provisoirement la sécurité enfants.

- Maintenez pressée **simultanément les touches «En/Hors» et le «+» d'une zone de cuisson quelconque au moins 3 secondes.**

simultanément

- Le champ de cuisson fonctionne maintenant comme si la sécurité enfants était désactivée.
- 10 minutes après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est automatiquement réactivée.

Déclenchement de la sécurité enfants

- Lorsque le champ de cuisson est déclenché, maintenez pressés **simultanément les «+» de trois zones de cuisson quelconques au moins 3 secondes**.

- La sécurité enfants est alors désactivée. Un bref signal acoustique retentit en guise de confirmation et les 2 points de l'affichage de sélection de la durée de cuisson s'éteignent.



Enclenchement après une panne de courant ou lors de la première mise en service

Lors de la première mise en service ou après une panne de courant, «U0» clignote dans l'affichage de sélection de la durée de cuisson (voir aussi «Dérangements», page 41).

clignote

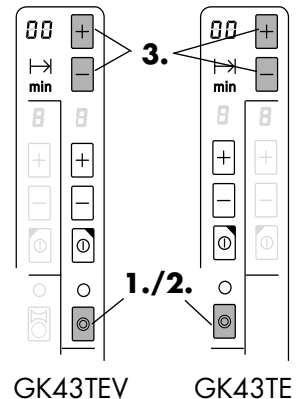


- Effleurez une touche quelconque du panneau de commande.
- L'affichage s'éteint et le champ de cuisson en vitrocéramique est opérationnel.

Réglage de la luminosité de l'affichage

La luminosité de l'affichage peut être réglée sur cinq niveaux.

- Avec le champ de cuisson déclenché et la sécurité enfants désactivée, maintenez pressée la touche «2ème circuit» de la **zone de cuisson arrière droite au moins 3 secondes (1.)**.
- Un bref signal acoustique retentit.
- Effleurez de nouveau la même touche **(2.)**.
- «00» apparaît dans l'affichage de sélection de la durée de cuisson.
- Actionnez la touche «+» de la sélection de la durée de cuisson pour éclaircir l'affichage ou la touche «-» pour l'assombrir.
- La luminosité peut être contrôlée sur l'affichage de sélection de la durée de cuisson.

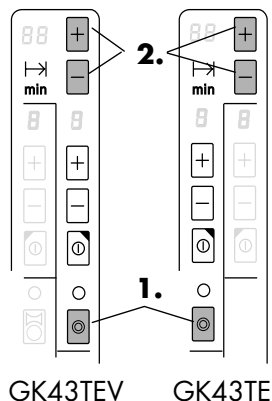


... Utilisation

Réglage du volume du signal acoustique

Le volume du signal acoustique peut être réglé sur deux niveaux.

- ▶ Avec le champ de cuisson déclenché et la sécurité enfants désactivée, maintenez pressée la touche «2ème circuit» de la **zone de cuisson arrière droite au moins 3 secondes (1.)**.
 - Un bref signal acoustique retentit.
- ▶ Actionnez la touche «+» de la sélection de la durée de cuisson pour augmenter le volume du signal acoustique ou la touche «-» pour le réduire **(2.)**.
 - Un bref signal acoustique retentit pour le contrôle du volume.



Arrêt automatique de sécurité

Le champ de cuisson en vitrocéramique est, pour des raisons de sécurité, équipé d'un système temporel de régulation de la puissance. Celui-ci réduit au bout d'un certain temps la puissance de la zone de cuisson en fonction de la puissance réglée, ou la désactive entièrement (les niveaux 8 et 9, par exemple, sont réduits au bout d'une heure au niveau 2). Un bref signal acoustique retentit lors de la réduction de la puissance.

Conseils d'utilisation

- Utilisez des poêles et des casseroles adéquates. Voir à ce propos «Ustensiles de cuisson», page 42.
- En cas de puissance de chauffage élevée, il est préférable de réduire à temps l'énergie plutôt que d'enlever la casserole du feu (économie d'énergie).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisine ou d'autres objets chauds ou froids sur le panneau de commande et d'affichage.
- Essuyer les liquides présents sur le panneau de commande et d'affichage.

Dérangements

En cas de dérangement, un code d'erreur clignote dans l'affichage de sélection de la durée de cuisson, resp. de la zone de cuisson concernée.



Les codes d'erreur ont les significations suivantes:

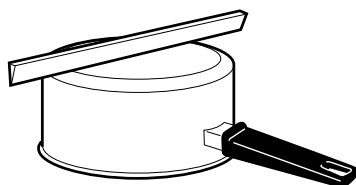
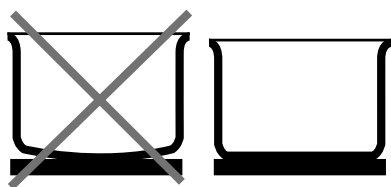
- U0** Panne de courant ou sous-tension (également lors de la première mise en service).
 - ▶ Effleurez une touche quelconque du champ de cuisson.
- A** Une touche d'une zone de cuisson reste activée pendant plus de 10 secondes.
La zone de cuisson concernée est désactivée dès l'apparition de l'erreur. Les autres zones de cuisson peuvent être utilisées normalement.
 - ▶ Si le dérangement se reproduit, informez le Service-clients.
- A1** Une touche de l'affichage de la durée de cuisson reste activée pendant plus de 10 secondes.
 - ▶ Si le dérangement se reproduit, informez le Service-clients.
- A2** L'électronique de commande est surchauffée.
L'ensemble du champ de cuisson est déclenché et reste bloqué jusqu'à ce que l'électronique de commande soit refroidie. Un signal acoustique retentit pendant une minute.
 - ▶ Si le dérangement se reproduit, informez le Service-clients.

Entretien et maintenance

Ustensiles de cuisson

Les champs de cuisson en vitrocéramique exigent l'utilisation d'ustensiles pour la cuisson électrique avec un fond indéformable. Le fond devrait avoir une épaisseur d'au moins 2,5 mm avec revêtement multicouches, et la couche extérieure devrait être en acier au chrome-nickel.

A l'état froid, le fond des casseroles pour la cuisson électrique est légèrement bombé vers l'intérieur, ce qui disparaît sous l'effet de la dilatation. Le fond est ainsi bien plat, pour un bon contact avec la surface chauffante. Un récipient de cuisson ne doit pas «balancer» sur la surface chauffante.



- Posez les ustensiles exactement sur les repères des zones de cuisson. Les fonds des poêles et casseroles doivent être au moins aussi grands que la zone de cuisson. On évite ainsi à la fois des surchauffes, des pertes d'énergie et des débordements (restes d'aliments incrustés).
- Le fond des récipients ne doit pas présenter d'arêtes vives qui pourraient rayer le champ de cuisson ou abîmer sa décoration.
- Les fonds des récipients en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces de frottement difficiles à enlever.
- Nous conseillons d'utiliser des batteries de cuisine spécialement indiquées pour la vitrocéramique.

Nettoyage



Lors du nettoyage du panneau de commande, des touches peuvent être actionnées par inadvertance, enclenchant alors des zones de cuisson. Veillez, après le nettoyage, à ce qu'aucune zone de cuisson ne reste enclenchée.

Nettoyez à temps le champ de cuisson souillé afin de vous épargner l'élimination laborieuse de taches tenaces.

De légères salissures peuvent être éliminées avec un chiffon humide et un détergent pour la vaisselle.

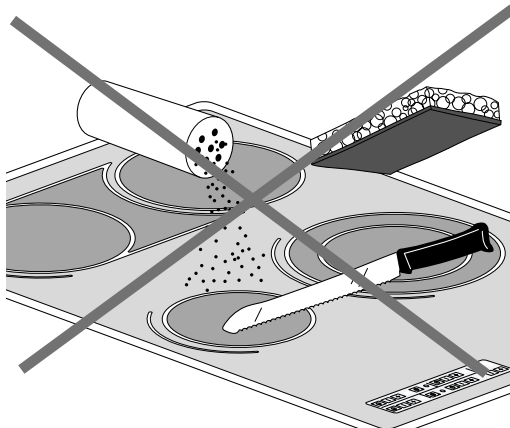
En cas de salissure tenace (taches de sauce, soupe, traces de récipients, etc.), appliquez le détergent sur la zone de cuisson tiède avec un chiffon propre ou une éponge.

Laissez le détergent agir et éliminez la saleté en frottant.

Un nettoyage de la vitre avec une certaine pression peut s'avérer nécessaire et ne provoque pas de dégâts si un détergent approprié est utilisé.

Appliquez ensuite le produit d'entretien.

Important: les détergents et instruments de nettoyage fortement corrosifs, abrasifs ou provoquant des rayures doivent absolument être évités. N'utilisez que des éponges abrasives spécialement indiquées pour le nettoyage des champs de cuisson en vitrocéramique.



... Entretien et maintenance

Détergents appropriés (exemples):

- Vif Super nettoyant, Sigolin chrome, WK Top

Détergents et produits d'entretien appropriés formant un film de protection:

- cera fix, Collo profi

L'utilisation de produits formant un film de protection est recommandée. Ce film assure une bonne protection contre les taches rebelles et prévient les dégâts au décor des champs de cuisson par induction.

Les dépôts séchés de lait bouillant ou de mets non sucrés qui ont débordé peuvent être ôtés aussi bien à chaud qu'à froid. Cela se fait très simplement avec un grattoir à lame de rasoir qu'on trouve dans le commerce. Pour éviter les rayures, tenez le grattoir assez à plat. N'essayez jamais d'enlever les croûtes avec un couteau à dents, de la laine d'acier ou un outil acéré.

Les taches de calcaire (taches jaunâtres provoquées par de l'eau) seront éliminées avec un produit destiné à dissoudre le calcaire tel que Durgol, vinaigre ou jus de citron. Appliquez le produit avec une éponge, laissez-le agir assez longtemps en cas de taches tenaces, puis rincez avec de l'eau.

Dégâts

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface en vitrocéramique. Le verre apparaît plus sombre à ces endroits, et de telles taches ne peuvent plus être éliminées par nettoyage.

L'appareil doit immédiatement être mis hors tension si des fissures provoquées par une forte sollicitation apparaissent sur le champ en vitrocéramique! (Déclenchez-le et déconnectez-le du secteur.)

Dans ce cas, veuillez contacter notre Service réparations.

De tels dégâts sont exclus de la garantie.

Il est de ce fait recommandé de faire inclure le champ de cuisson en vitrocéramique dans la rubrique bris de verre de votre assurance ménage.

Service réparations

Si vous devez nous contacter suite à une anomalie de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil (placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique).

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie de votre appareil ou sur la facture d'origine, resp. sur la plaquette signalétique de votre appareil.

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Pour éviter tout déplacement inutile, veuillez s.v.p. vérifier les points suivants avant de nous contacter:

- L'alimentation électrique est-elle assurée? (Les fusibles sont-ils intacts, resp. les coupe-circuits sont-ils enclenchés?)
- L'appareil a-t-il été mis en service correctement?
- Les ustensiles de cuisson sont-ils appropriés?

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour les commandes de pièces détachées et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'établissement principal à Zug, tél. 041 767 67 67.

Pour l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat de Service réparations à la fin de l'année de garantie. Nous vous enverrons volontiers les formulaires nécessaires sur demande.

Notes

Conception et réalisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt-
und Unternehmenskommunikation

Imprimé sur du papier blanchi sans chlore,
dans le respect de l'environnement.

Indice

pagina

Indicazioni importanti	48
Il suo apparecchio	52
Equipaggiamento.....	52
Elementi di comando e indicazioni.....	55
Uso	56
Inserimento di una zona di cottura e regolazione dello stadio di potenza.....	56
Disinserire la zona di cottura.....	56
Cottura rapida automatica.....	57
Aggiungere il secondo circuito.....	57
Usare la zona combinata per arrostitire/scaldavivande (solo per GK43TEV).....	58
Regolare la durata d'esercizio per la zona di cottura dietro a destra.....	59
Protezione per bambini.....	60
Inserire dopo una caduta della rete elettrica o dopo la prima messa in esercizio.....	61
Regolare la luminosità dell'indicazione.....	61
Regolare il volume del segnale acustico.....	62
Disinserimento di sicurezza automatico.....	62
Guasti	63
Cura e manutenzione	64
Servizio riparazioni	67

Indicazioni importanti

Le vostre Istruzioni per l'uso

Dopo averle lette, conservate le presenti Istruzioni per l'uso a portata di mano vicino all'apparecchio, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. Se vendete il vostro apparecchio, o lo cedete a terzi, non dimenticate di allegarvi anche le Istruzioni per l'uso, nonché quelle d'installazione, affinché il nuovo proprietario possa informarsi sul corretto impiego dell'apparecchio e disponga anche delle relative indicazioni.

Prima della prima messa in esercizio

- l'apparecchio deve essere montato e collegato da personale specializzato conformemente alle istruzioni d'installazione separate,
- si devono osservare le seguenti osservazioni sulla sicurezza.

Indicazioni sulla sicurezza



Questo apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle relative prescrizioni di sicurezza. Per evitare danni o infortuni, è tuttavia condizione primaria che l'apparecchio venga usato conformemente alle regole. Vogliate perciò attenervi alle indicazioni che seguono e alle altre che troverete nel testo.

- L'apparecchio può essere installato e allacciato alla rete elettrica unicamente in modo conforme a quello prescritto dalle Istruzioni d'installazione separate. Fate eseguire i lavori necessari da un installatore elettricista autorizzato.
- Il danneggiamento delle condutture di collegamento di questo apparecchio deve essere riparato esclusivamente da specialisti della V-ZUG AG o da un'officina riparazioni autorizzata dalla V-ZUG, perché la riparazione richiede l'uso di attrezzi speciali.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni. Rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti.
- E' vietato apportare modificazioni, effettuare manipolazioni o tentare di riparare l'apparecchio, in particolare utilizzando attrezzi (cacciavite, ecc.). Le riparazioni, in special modo quelle alle parti sotto corrente, devono essere

...Indicazioni importanti

effettuate esclusivamente da personale specializzato, appositamente istruito su questi apparecchi. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono provocare gravi infortuni, danni e difetti di funzionamento. In caso di difetti di funzionamento del vostro apparecchio, consultate (prima di far intervenire il nostro servizio riparazioni) il capitolo «**Servizio riparazioni**», pagina 67. Se necessario, rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti. Usate esclusivamente pezzi e componenti originali.

Riguardo l'uso:

- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono il tenore delle presenti istruzioni per l'uso.
- Il piano di cottura in vetroceramica dev'essere utilizzato unicamente per la preparazione di cibi nell'ambito casalingo. In caso d'impiego per uno scopo diverso da quello previsto o di manipolazione errata, il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni.
- Non utilizzare il campo di cottura per scaldare il locale.
- L'apparecchio dev'essere messo fuori uso immediatamente in caso di difetti di funzionamento oppure, per esempio, in seguito ad azioni meccaniche estreme o, ancora, se dovessero verificarsi incrinature nella piastra di vetroceramica: per eseguire questa operazione, disinserire e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica (svitare o disinnestare i fusibili).
- I cavi di raccordo di elettrodomestici, ecc. non devono toccare le zone di cottura o le stoviglie surriscaldate. L'isolante elettrico potrebbe rimanere danneggiato.

• **Attenzione, pericolo di scottarsi/pericolo d'incendio:**

- La cottura genera un calore elevato. I bambini non possono rendersi conto dei pericoli inerenti all'impiego dell'apparecchio. Questo non è un giocattolo. Provvedete quindi a sorvegliarlo e tenete lontani da esso anche gli animali domestici.

Nota: per proteggere i bambini più piccoli, si può installare una placca di protezione per bambini. Chiedere informazioni all'Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni (UPI), Berna, tel. 031 390 21 71.

- Dopo esser stato spento, l'apparecchio resta caldo ancora per un certo tempo e riacquista la temperatura ambiente solo progressivamente.
- I grassi e gli oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente. Sorvegliare l'apparecchio durante la frittura.

...Indicazioni importanti

Mai cercare di spegnere con acqua l'olio o il grasso incendiati (pericolo d'esplosione!). Usare invece panni bagnati per soffocare le fiamme, tenere chiuse porte e finestre.

Come evitare di danneggiare il piano di cottura in vetroceramica:

La piastra di vetroceramica resiste a temperature fino a 650 °C, alle variazioni di temperatura e, entro certi limiti, è insensibile agli urti ed ai graffi.

Al fine di evitare danni vogliate tuttavia attenervi alle seguenti indicazioni.

- Non gettare in alcun caso acqua fredda su zone di cottura calde.
- Non salire sulla piastra di vetroceramica.
- Un urto, provocato per esempio dalla caduta di una saliera, può rivelarsi assai dannoso. Tali oggetti non devono dunque essere tenuti in alto, sopra il piano di cottura.
- Prima di ogni utilizzazione assicurarsi che il fondo delle pentole nonché la superficie della zona di cottura siano puliti ed asciutti.
- Badare a sollevare sempre le pentole evitando di trascinarle e graffiare così la piastra di vetroceramica o la decorazione.
- Evitare di mondare la verdura sul campo di cottura, I granelli di sabbia potrebbero graffiare la piastra di vetroceramica.
- Non porre oggetti sul campo di cottura, in particolare materiali infiammabili, imballaggi di cartone o di plastica. Gli oggetti in stagno, zinco, alluminio (anche fogli di alluminio e macchinette per l'espresso in alluminio, una volta che l'acqua è salita nella parte superiore) possono fondersi sul campo di cottura caldo e provocare danni.
- Badare a non lasciar cadere sul piano di cottura caldo vivande o succhi contenenti zucchero; ciò può infatti danneggiare la superficie di vetro. Nel caso tali alimenti traboccassero è necessario rimuoverli immediatamente finché sono ancora caldi.
- Non porre padelle o pentole calde sulla cornice del piano di cottura.
- Durante la pulizia, badare che nell'apparecchio non penetri acqua. Infatti, l'infiltrazione d'acqua può causare danni. Usare soltanto panni moderatamente umidi. Non spruzzare acqua sull'esterno dell'apparecchio e non impiegare mai un apparecchio per la pulizia al vapore.

...Indicazioni importanti

Per lo sgombero:

- Sgomberare il materiale d'imballaggio, separato secondo il genere, per il riciclaggio presso il vostro posto di raccolta locale. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo per bambini!
- Gli impianti con collegamenti fissi (senza presa) devono essere staccati dalla rete elettrica prima dello smontaggio da un installatore elettricista autorizzato.
- Prima di sgomberarlo, rendere inservibile il vostro apparecchio: tagliare il cavo d'alimentazione (dopo che è stata estratta la presa o che l'apparecchio è stato staccato dalla rete elettrica!) possibilmente vicino all'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga sgomberato correttamente.

Il suo apparecchio

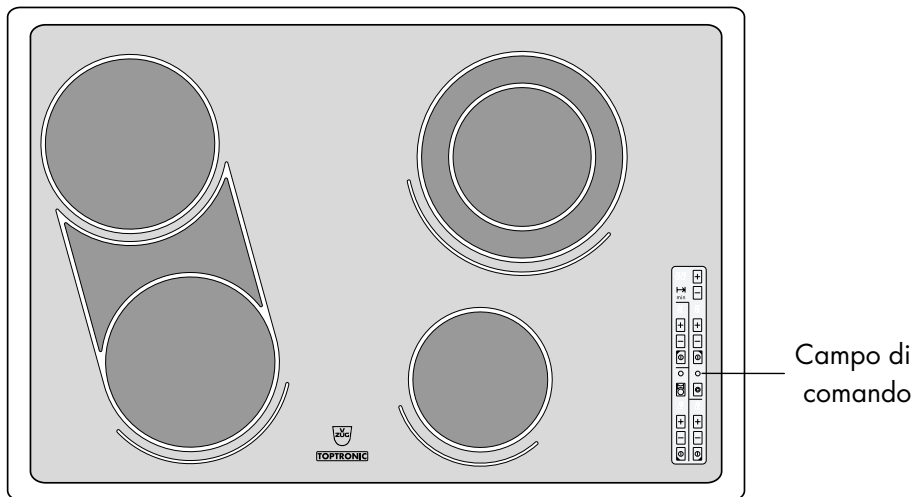
Equipaggiamento

- Piano di cottura GK43TEV:
 - 2 zone di cottura a 1 circuito (Ø 180 mm)
 - 1 zona di cottura a circuito intermedio per la formazione di una zona combinata per arrostitire/scaldavivande
 - 1 zona di cottura a 2 circuiti (Ø 145/210 mm)
 - 1 zona di cottura a 1 circuito (Ø 145 mm)
- Piano di cottura GK43TE:
 - 1 zona di cottura a 2 circuiti (Ø 175/210 mm)
 - 3 zone di cottura a 1 circuito (Ø 180 mm e 2 x Ø 145 mm)
- Funzione «cottura rapida automatica»
- Campo di comando con unità di comando e d'indicazione per ogni zona di cottura sul piano
- Regolazione elettronica della potenza con 9 stadi di potenza
- Disinserimento automatico con segnale acustico
 - per le zone di cottura a due circuiti
GK43TEV zona di cottura dietro a destra
GK43TE zona di cottura dietro a sinistra
- Disinserimento di sicurezza automatico
- Protezione per bambini
- Possibilità di regolazione per luminosità dell'indicazione e volume del segnale acustico

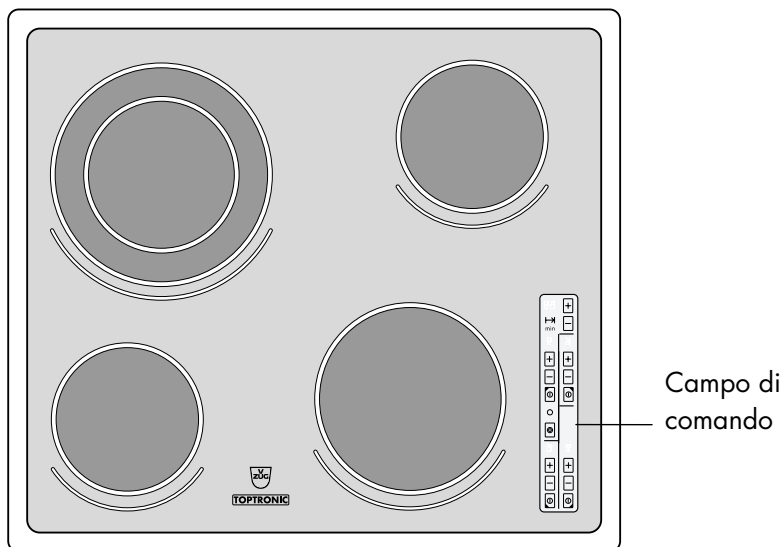
...Il suo apparecchio

Le zone di cottura sono contrassegnate sulla piastra di vetroceramica.

Modello GK43TEV



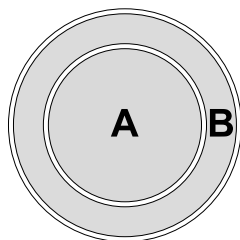
Modello GK43TE



...Il suo apparecchio

Zona di cottura a 2 circuiti

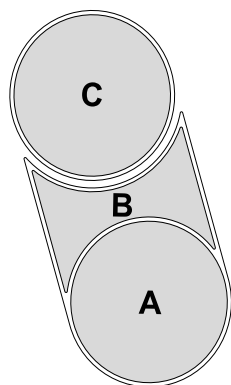
Possibilità di scegliere la zona di cottura interna **A** o la zona intera **A** e **B**.



Zona combinata per arrostitire/scaldavivande

La zona di cottura circolare **A** e la zona di cottura a circuito intermedio **B** funzionano come una zona di cottura a 2 circuiti.

Tramite l'accensione della zona di cottura circolare **C** è possibile formare una zona combinata per arrostitire/scaldavivande.

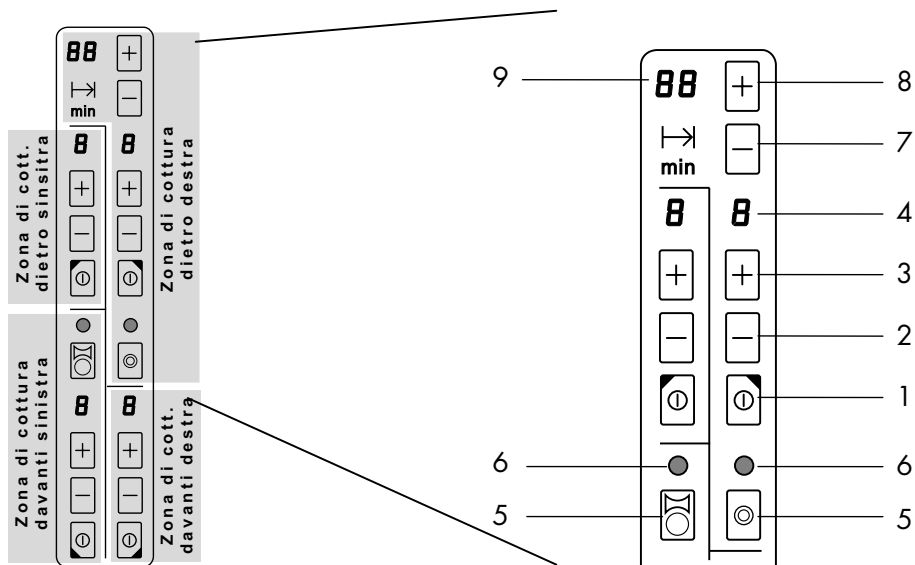


Indicazione del calore residuo

I quattro segmenti superiori dell'indicazione rimangono accesi finché, dopo lo spegnimento, una zona di cottura rimane tanto calda da sussistere il pericolo di ustionarsi.



Elementi di comando e indicazioni



(L'illustrazione mostra il campo di comando del modello GK43TEV)

Elementi per la regolazione delle zone di cottura (presenti per ogni zona di cottura):

- 1** Tasto «Ins/Dis»
- 2** Tasto «Ridurre la potenza»
- 3** Tasto «Aumentare la potenza»
- 4** Indicazione dello stadio di potenza e indicazione del calore residuo

Elementi per il 2° circuito di cottura (rispettiva il circuito intermedio, solo per GK43TEV)

- 5** Tasto «2° circuito di cottura»
- 6** Indicazione del 2° circuito di cottura

Elementi per la scelta della durata d'esercizio della zona di cottura dietro a destra nonché per l'indicazione «protezione per bambini attivata» e eventuali codici d'errore:

- 7** Tasto «Ridurre durata d'esercizio»
- 8** Tasto «Aumentare durata d'esercizio»
- 9** Indicazione della durata d'esercizio (in minuti) nonché protezione per bambini inserita (ed eventuale codice d'errore)

Uso

Per attivare le funzioni, basta toccare solo leggermente i tasti.

Osservazione: i campi di comando raffigurati corrispondono al modello GK43TEV.

Inserimento di una zona di cottura e regolazione dello stadio di potenza

L'uso è analogicamente uguale per tutte le zone di cottura.

► Premere sul tasto «Ins/Dis» della zona di cottura desiderata, finché sul display appare uno «0» (1.).

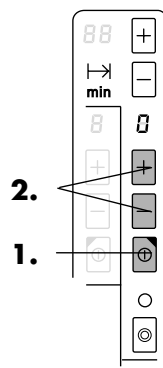
- Ora ha **8 secondi di tempo** per regolare la potenza desiderata. Se per 8 secondi non si usa nessun tasto, la zona di cottura si disinserisce nuovamente.

► Regolare lo stadio di potenza (2.):

«+» si seleziona stadio «9»,
«-» si seleziona stadio «3».

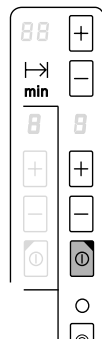
► Modificare lo stadio di potenza: ridurre con «-» la potenza regolata, aumentare con «+».

- Con ogni pressione sul tasto la potenza cambia di un livello. Premendo e tenendo premuto un tasto, la potenza varia continuamente.
- Durante l'esercizio della zona di cottura lo stadio di potenza può sempre essere cambiato.



Disinserire la zona di cottura

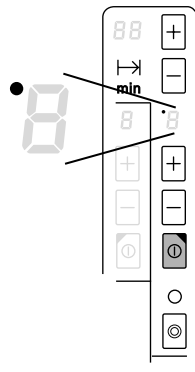
► Premere sul tasto «Ins/Dis» della zona di cottura che si intende spegnere.



Cottura rapida automatica

Tutte le zone di cottura sono provviste della funzione «cottura rapida automatica»: una zona di cottura scalda al massimo stadio di potenza per un determinato tempo, per poi tornare automaticamente allo stadio di potenza selezionato. La prima cottura rapida deve essere nuovamente attivata ad ogni accensione di una zona di cottura.

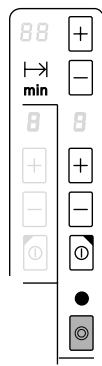
- ▶ Accendere la zona di cottura come di consueto tenendo premuto il tasto «Ins/Dis» per **almeno 2 secondi**.
 - Accanto all'indicazione dello stadio di potenza appare un punto.
- ▶ Regolare lo stadio di potenza come d'abitudine.
 - La zona di cottura scalda allo stadio di potenza massimo per un certo tempo per poi tornare allo stadio di potenza selezionato. Si spegne quindi il punto accanto all'indicazione dello stadio di potenza.
 - Se lo stadio di potenza è modificato entro 15 secondi, la cottura rapida automatica resta attiva. Una regolazione eseguita successivamente cancella la cottura rapida automatica.



Aggiungere il secondo circuito

Durante l'inserimento di una zona di cottura a due circuiti, resta inserito sempre solo uno dei circuiti di riscaldamento. È possibile accendere il 2° circuito in qualunque momento.

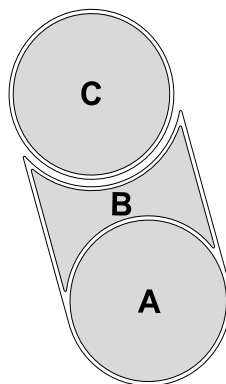
- ▶ A questo scopo premere il tasto «2° circuito».
 - Il secondo circuito viene aggiunto
 - L'indicazione del 2° circuito di cottura è accesa.



Usare la zona combinata per arrostitire/scaldavivande (solo per GK43TEV)

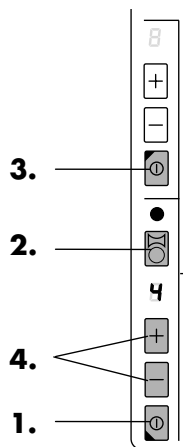
Con il riscaldamento contemporaneo di entrambe le zone di cottura circolari **A** e **C** e della zona a circuito intermedio **B** è possibile formare una zona combinata per arrostitire/scaldavivande.

Naturalmente le due zone di cottura circolari possono essere usate in modo indipendente l'una dall'altra. È inoltre possibile riunire in una piccola zona per arrostitire la zona di cottura **A** rotonda e il circuito intermedio **B** di riscaldamento.



Premessa: la zona di cottura circolare **C** dev'essere disinserita. Se necessario disinserirla.

- ▶ Premere il tasto «Ins/Dis» della zona di cottura **A** davanti a sinistra (**1.**).
- ▶ Premere il tasto del «2° circuito» (circuito intermedio) (**2.**).
 - Nell'indicazione della zona di cottura **C** lampeggia lo «0».
- ▶ Premere il tasto «Ins/Dis» della zona di cottura **C** (**3.**).
- ▶ Regolare lo stadio di potenza della zona di cottura **A** per la zona combinata per arrostitire/scaldavivande (**4.**).



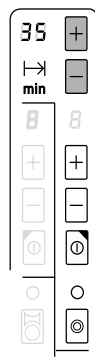
Nota:

- Se durante l'uso viene premuto il tasto «2° circuito» (circuito intermedio), si spengono automaticamente la zona di cottura a circuito intermedio **B** e la zona di cottura **C** e il collegamento combinato viene interrotto.
- Con lo spegnimento della zona di cottura davanti a sinistra il collegamento combinato viene interrotto.

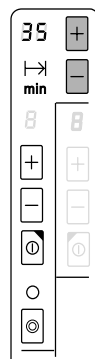
Regolare la durata d'esercizio per la zona di cottura a due circuiti dietro

Per la zona di cottura a due circuiti dietro è regolata una durata d'esercizio. Questa permette di regolare la durata d'esercizio desiderata per questa zona di cottura. Alla fine della durata d'esercizio, la zona di cottura si disinserisce automaticamente, viene emesso un segnale acustico (durata d'esercizio massima = 99 minuti).

- ▶ Inserire come sempre la zona di cottura a due circuiti dietro.
- ▶ Premere «+» di selezione della durata d'esercizio.
 - Sul display appare «1».
- ▶ Aumentare la durata d'esercizio premendo sul «+» o accorciarla premendo sul «-».
 - Ogni volta si esercita una breve pressione sul tasto, la durata cambia di un minuto. Esercitando una pressione continua sul tasto, la durata d'esercizio cambia continuamente con sempre maggiore velocità.
 - Il periodo residuo rimanente viene indicato continuamente. Questo può essere sempre modificato. Per disattivare la durata d'esercizio, ridurre la durata d'esercizio finché l'indicazione si spegne. Con questo comando la zona di cottura non viene disinserita e non viene emesso nessun segnale acustico.



GK43TEV



GK43TE

Allo scadere del periodo d'esercizio, la zona di cottura si disinserisce. Sul display appare uno «0» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico della durata di 1 minuto.

- ▶ Disinserire il segnale acustico: premere su «+» o su «-» di selezione della durata d'esercizio.

Protezione per bambini

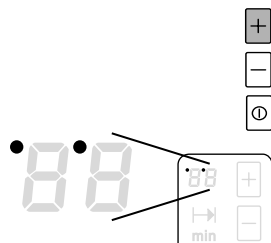
La protezione per bambini impedisce ampiamente l'uso inappropriato del campo di cottura da parte di bambini.

Attivare la protezione per bambini

Dopo la prima messa in esercizio, rispettiv. dopo una caduta della rete elettrica, la protezione per bambini è disattivata.

- A campo di cottura spento, premere **almeno 3 secondi contemporaneamente sul «+» di tre zone di cottura qualsiasi.**

- Ora la protezione per bambini è attiva. Un breve segnale acustico segnala l'attivazione di questo stato, mentre i 2 punti d'indicazione della selezione della durata d'esercizio si accendono per 15 secondi.



Uso del piano di cottura con protezione per bambini attiva

Se si aziona un qualsiasi tasto «Ins/Dis» quando la protezione per bambini è attiva, il comando non produce nessun effetto, mentre i due punti dell'indicazione della selezione della durata d'esercizio si accendono per 15 secondi. Per mettere in esercizio il campo di cottura, la protezione per bambini dev'essere temporaneamente disattivata.

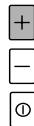
- Premere **almeno 3 secondi contemporaneamente i tasti «Ins/Dis» e «+» di una zona di cottura qualsiasi.** contemporaneamente

- Ora il campo di cottura funziona come se la protezione per bambini fosse disattivata.
- 10 minuti dopo aver spento il campo di cottura, la protezione per bambini si riattiva automaticamente.



Disinserire la protezione per bambini

- ▶ A campo di cottura spento, premere **almeno 3 secondi contemporaneamente sul «+» di tre zone di cottura qualsiasi.**
 - La protezione per bambini è ora disinserita. Per conferma viene emesso un breve segnale acustico e i 2 punti dell'indicazione della selezione della durata d'esercizio si spengono.



Inserire dopo una caduta della rete elettrica o dopo la prima messa in esercizio

Dopo la prima messa in esercizio, rispettivamente dopo una mancanza di corrente, l'indicazione «U0» della selezione della durata d'esercizio lampeggia, (vedere anche «Guasti», pagina 63).

lampeggia

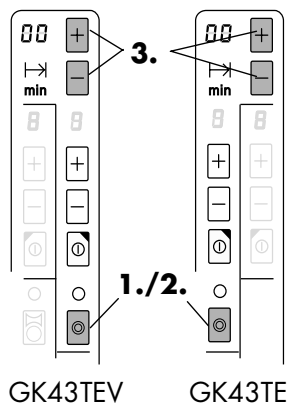


- ▶ Premere su un tasto qualsiasi del comando elettronico dei campi di cottura.
 - La segnalazione si spegne, e il comando del campo di cottura è pronto per l'esercizio.

Regolare la luminosità dell'indicazione

La luminosità dell'indicazione si può regolare in cinque stadi.

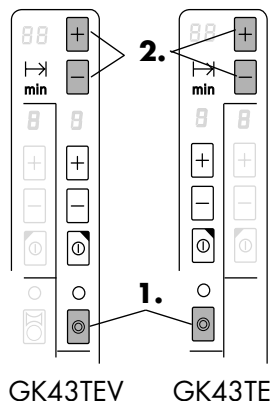
- ▶ Con campo di cottura disinserito e protezione per bambini disinserita, premere **3 secondi sul tasto «2° circuito» del zona di cottura dietro a destra (1.).**
 - Viene emesso un breve segnale acustico.
- ▶ Premere lo stesso tasto ancora una volta **(2.)**.
 - Sul display della selezione della durata d'esercizio appare «00».
- ▶ Aumentare la luminosità con «+» dell'indicazione della selezione della durata d'esercizio e con «-» ridurla. **(3.)**.
 - La luminosità può essere controllata sull'indicazione della durata d'esercizio.



Regolare il volume del segnale acustico

Il volume del segnale acustico può essere regolato a due livelli.

- ▶ Con campo di cottura disinserito e protezione per bambini disinserita, premere **3 secondi sul tasto «2° circuito» della zona di cottura dietro a destra (1.)**.
 - Viene emesso un breve segnale acustico.
- ▶ Aumentare il volume del segnale acustico con «+» dell'indicazione della selezione della durata d'esercizio e con «-» ridurlo (2.).



Disinserimento di sicurezza automatico

Per motivi di sicurezza, il comando elettronico del campo di cottura è collegato ad un sistema di sorveglianza a tempo dell'alimentazione di potenza. Dopo un determinato periodo di tempo, questa riduce automaticamente o disinserisce la potenza della zona di cottura a dipendenza della potenza regolata (dopo 1 ora, i livelli 8 e 9 vengono per esempio ridotti automaticamente al livello 2). La riduzione di potenza automatica viene segnalata da un breve segnale acustico.

Suggerimenti per l'utilizzazione

- Adoperare pentolame adatto ai piani di cottura in vetroceramica. Vedere «Cura e manutenzione», pagina 64.
- Quando la potenza di riscaldamento è molto elevata, è preferibile ridurre l'energia con il dovuto anticipo, piuttosto che ritirare la pentola dalla zona di cottura. Ciò consente di risparmiare energia.
- Non appoggiare vasellame per cottura freddo o caldo o altri oggetti sul campo di comando e d'indicazione.
- Asciugare i liquidi dal campo di comando e d'indicazione.

Guasti

In caso di guasto, sul visualizzatore della selezione della durata d'esercizio lampeggia un codice di errore.



lampeggia

Gli acronimi significano:

- U0** Mancanza di corrente o sottotensione (anche durante la prima messa in esercizio).
 - ▶ Premere un tasto qualsiasi del campo di cottura.
- A** Un tasto di una zona di cottura rimane attivato per più di 10 secondi.

La zona di cottura in questione si disinserisce al sopraggiungere dell'anomalia. Le altre zone di cottura possono continuare ad essere usate come di norma.

 - ▶ Quando il guasto si ripete, avvertire il servizio assistenza clienti.
- A1** Un tasto per la selezione della durata d'esercizio resta attivato per più di 10 secondi.
 - ▶ Quando il guasto si ripete, avvertire il servizio assistenza clienti.
- A2** L'elettronica di comando è surriscaldata.

L'intero campo di cottura viene disinserito e rimane bloccato finché l'elettronica di comando si è raffreddata. Viene emesso un segnale acustico della durata di un minuto.

 - ▶ Quando il guasto si ripete, avvertire il servizio assistenza clienti.

Cura e manutenzione

Pentolame

Per i campi di cottura in vetroceramica sono adatte soprattutto le pentole con fondo solido. E' consigliabile un fondo a più strati di almeno 2,5 mm di spessore. E' preferibile che lo strato esterno sia di acciaio inox.

Allo stato freddo, il fondo delle pentole per elettricità è leggermente bombato verso l'interno. La dilatazione provocata dal riscaldamento annulla questa convessità, cosicché il fondo della pentola viene a poggiare in piano, a perfetto contatto della piastra. La pentola non deve assolutamente traballare sulla piastra.



- Collocare le pentole esattamente sulle righe che demarcano le zone di cottura. I fondi delle pentole e delle padelle devono essere almeno altrettanto grandi della zona di cottura sulla quale vengono posti, per evitare surriscaldamenti, sprechi d'energia e l'incrostazione di cibi traboccati.
- I fondi delle pentole non devono avere spigoli vivi e solchi taglienti, che potrebbero graffiare il piano di cottura o rovinarne la decorazione.
- I fondi di alluminio o di leghe d'alluminio possono lasciare tracce di abrasione tenaci.
- Consigliamo di utilizzare pentole appositamente indicate per la vetroceramica.

Pulizia



Durante la pulizia del campo di comando, i tasti possono essere premuti inavvertitamente attivando le zone di cottura. Dopo la pulizia, fare attenzione che nessuna zona di cottura resti in esercizio.

Una pulizia regolare del piano di cottura risparmia la fatica di togliere le macchie indurite.

Per rimuovere leggere tracce di sporcizia, si possono utilizzare un panno umido e un detergente liquido.

Se il piano di cottura è molto sporco (residui di salse, minestre, tracce dei fondi delle pentole ecc.), il detergente può essere applicato direttamente per mezzo di un panno asciutto o di una spugna.

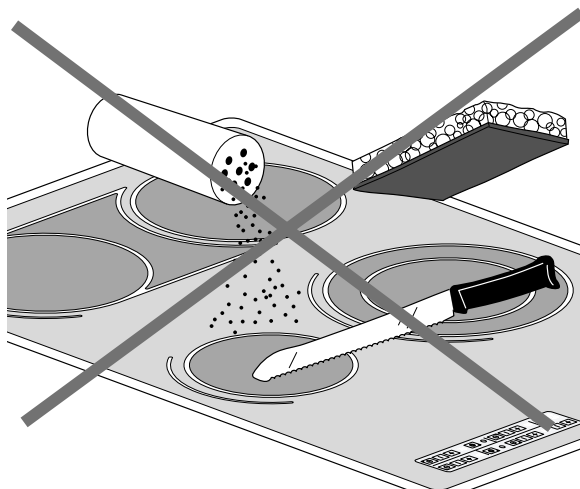
Lasciar agire e poi togliere lo sporco strofinando.

Per pulire la vetroceramica, può essere necessario usare una certa forza, che non arreca comunque alcun danno se si adoperano detersivi adeguati.

Applicare quindi il prodotto di manutenzione.

Importante: i detersivi e gli strumenti di pulizia fortemente corrosivi, graffianti o abrasivi vanno assolutamente evitati!

Si possono usare unicamente spugne abrasive appositamente indicate per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica.



...Cura e manutenzione

Detergenti idonei:

- Vif Super detergente, Sigolin cromo, WK Top

Prodotti di pulizia e di manutenzione con effetto protettivo idonei:

- cera fix, Collo profi

E' raccomandato l'uso di prodotti con effetto protettivo. La pellicola che essi formano protegge assai bene il piano di cottura dalle macchie di sporco ostinato e dai danni alla decorazione.

I residui incrostati di latte traboccato e di cibi non contenenti zucchero possono essere tolti tanto allo stato caldo che freddo. Un raschietto a lama da barba, reperibile in commercio, è particolarmente adatto a questo scopo. Lo si dovrà maneggiare ad angolo piatto per evitare di graffiare la piastra. Mai usare coltelli a lama seghettata, paglietta d'acciaio o simili per togliere le incrostazioni.

Le macchie di calcare (scolorimenti giallastri dei residui d'acqua) vanno eliminate con quantità ridotte di prodotti anticalcare, per es. Durgol, aceto o succo di limone. Se lo scolorimento è forte, lasciar agire il prodotto per qualche tempo. Sciacquare poi il campo di cottura con dell'acqua.

Danni

Un trattamento non appropriato può causare danni alla decorazione o alla superficie di vetroceramica. I punti danneggiati di quest'ultima appaiono più scuri. Queste macchie non possono essere eliminate con la pulizia.

Qualora la piastra di vetroceramica dovesse incrinarsi in seguito a sollecitazioni meccaniche estreme, bisogna mettere immediatamente fuori uso l'apparecchio (disinserirlo e staccarlo dalla rete elettrica).

In seguito, interpellare il nostro servizio riparazioni.

Danni di questo genere sono esclusi dalla nostra garanzia.

Conviene perciò includere il vetro nell'assicurazione dell'economia domestica.

Servizio riparazioni

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del modello del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio (mettete l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica).

FN

Apparecchio

Questi dati si trovano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dati del vostro apparecchio.

In caso di anomalie di funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Per evitare errori, prima di chiedere l'intervento di un tecnico, controllate che:






- l'alimentazione della corrente sia assicurata (i fusibili sono intatti o l'interruttore automatico è inserito),
- l'apparecchio è stato inserito correttamente
- le stoviglie usate siano in ordine.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e d'accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. 041 767 67 67.






Per la manutenzione di tutti i nostri prodotti, esiste la possibilità di stipulare, una volta trascorso l'anno di garanzia, un contratto di manutenzione. Vi inviamo volentieri la documentazione relativa.

Die Schritte zum Ziel (Kurzanleitung)

- 1  der gewünschten Kochzone antippen
- 2 Innerhalb von 8 Sekunden: Leistungsstufe mit  oder  einstellen
- 3 Bei Zweikreis-Kochzonen eventuell zweiten Heizkreis zuschalten:  antippen
- 4 Zum Ausschalten  antippen






Aber lesen Sie bitte zuerst die wichtigen Hinweise ab Seite 4!

Les différentes étapes (instruction succincte)

- 1 Effleurer la touche  de la zone de cuisson choisie
- 2 Dans les 8 secondes qui suivent, régler le niveau de puissance avec  ou 
- 3 En cas d'utilisation d'une zone à deux circuits, enclencher éventuellement le 2ème circuit: effleurer 
- 4 Pour déclencher la zone de cuisson: effleurer 

Mais veuillez lire d'abord les consignes importantes à partir de la page 26!

I passi per il successo (istruzioni succinte)

- 1 Premere il tasto  per la zona di cottura desiderata
- 2 Regolare entro 8 secondi lo stadio di potenza: con il tasto  oppure con il tasto 
- 3 Per le zone di cottura a 2 circuiti è event. possibile inserire il secondo circuito: con il tasto: 
- 4 Per disinserire premere il tasto 

Legga però precedentemente le indicazioni importanti alla pagina 48 e seguenti!

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

☎ 041/767 67 67, Fax 041 767 61 61

E-Mail: vzug@vzug.ch, Internet: www.vzug.ch

Service-Center/Centre de Service/Centro di Servizio:

☎ **0800 850 850**

J410.51-0
0700