

Bedienungsanleitung

Mehrfach-Slider GAS411/421/641/951

Gaskochfeld

Danke, 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 Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Geräteklasse
GAS411GSAZ	31063	Klasse 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise	5
1.1 Verwendete Symbole	5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4 Gebrauchshinweise	8
1.5 Warnhinweise	11
2 Entsorgung	12
3 Erste Inbetriebnahme	13
4 Gerätebeschreibung	14
4.1 Geräteübersicht	14
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente	15
4.3 Gasbrenner	17
4.4 Automatische Wiederzündung	18
4.5 Sicherheitssystem	18
4.6 Kochgeschirr	19
5 Bedienung	22
5.1 Gerät ein- und ausschalten	22
5.2 Kochzone einstellen	22
5.3 Kochzone ausschalten	22
5.4 Restwärmanzeige	22
5.5 Übersicht Leistungsstufen	23
5.6 Brückenfunktion	24
5.7 Schmelzfunktion	24
5.8 Warmhaltefunktion	25
5.9 Simmerfunktion	25
5.10 Ankochautomatik	25
5.11 Einschaltdauer	26
5.12 Timer	28
5.13 Kindersicherung	29
5.14 Kochpause	30
5.15 Wiederherstellfunktion	30
5.16 Wischschutz	30
6 Benutzereinstellungen	31
6.1 Benutzereinstellungen ändern	32
7 Pflege und Reinigung	33

7.1	Pflege	33
7.2	Reinigung	33
8	Störungen selbst beheben	34
9	Zubehör und Ersatzteile	37
10	Technische Daten	38
10.1	Produktdatenblatt.....	38
11	Stichwortverzeichnis	40
13	Service & Support	43

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 14 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschluss- oder Gaszuleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Für den Fall, dass das Glas des Kochfeldes bricht, alle Brenner unverzüglich ausschalten und das Gerät von der Stromversorgung trennen, die Oberfläche des Gerätes nicht berühren und das Gerät nicht benutzen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche durchgängig beschädigt, ist das Gerät auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Unterbrechen Sie den Gaszufluss.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Berühren Sie Brenner, Topfträger und Kochfeld-Oberfläche nicht.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr, lagern Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät für die Reinigung.

1.4 Gebrauchshinweise



Bedienen Sie das Gerät fachgemäss und beachten Sie die Hinweise im Kapitel «Gerätebeschreibung» (siehe Seite 14).

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Gas- und Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Fachmann ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, zum Beispiel zur Raumheizung, verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Gasleitungen oder an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service und Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Kochfeld-Oberfläche, die Topfträger und die Brenner bleiben auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlen nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verpuffungsgefahr

- In geschlossenen Räumen kann sich unverbranntes Gas ansammeln. Lesen Sie die Warnhinweise aufmerksam durch.

ACHTUNG, Vergiftungsgefahr!

- Das Gaskochfeld erzeugt im Raum, in dem es benutzt wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: Öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

Vorsicht, Brandgefahr!

- Die Kochzonen werden sehr heiss. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden, chemischen oder brennbaren Reinigungsmittel oder Produkte unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Griffe am Kochgeschirr können heiss werden, vorsichtig berühren.

Vorsicht, Verletzungsgefahr

- Kochgeschirr, das beschädigt ist, das nicht die richtige Grösse aufweist oder das schlecht positioniert ist, kann schwere Schäden verursachen. Prüfen Sie vor der Verwendung die Gebrauchstauglichkeit des Kochgeschirrs und platzieren Sie es in der Mitte der jeweiligen Kochzone. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu passendem Kochgeschirr.
- Beim Auftreten einer Störung stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Rufen Sie unseren Kundendienst an.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.
- Die Verwendung von ungeeigneten Schutzgittern kann Unfälle verursachen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht, Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Unter keinen Umständen heiße Töpfe oder Pfannen auf das Display stellen!
- Bei Überhitzung Kochfeld ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine Speisen auf heiße Oberflächen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch Speisen auf heiße Oberflächen gelangen, müssen diese sofort entfernt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für das Kochen mit Gas geeignet ist.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.

1.5 Warnhinweise



Beachten Sie die Hinweise zur Benutzung im Absatz «Kochgeschirr» (siehe Seite 19).

- Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche wahrgenommen werden. Dies stellt kein Risiko und keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.
- Eine zeitweise orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.
- Einige Sekunden nach An- und Abschalten eines Brenners ist ein Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem die Gaszufuhr öffnet oder schliesst.
- Achten Sie auf Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen und Thermoelementen funktionieren das Anzünden und der Betrieb nicht fehlerfrei. Reinigen Sie die Zündkerzen und Thermoelemente regelmässig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen und Thermoelemente keine Schläge ausgeübt werden.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Strom- und Gasnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Fachmann vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.



- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme



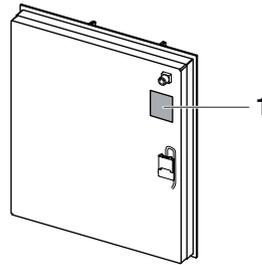
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Strom- und Gasnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Fachmann ausführen.



Während der ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

Wo befindet sich das Typenschild?

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes.



1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.



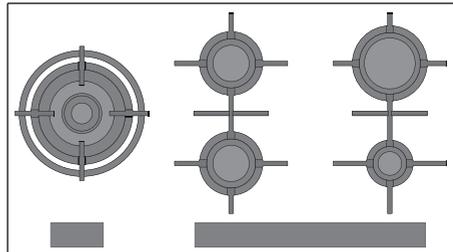
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Gerätebeschreibung

4.1 Geräteübersicht

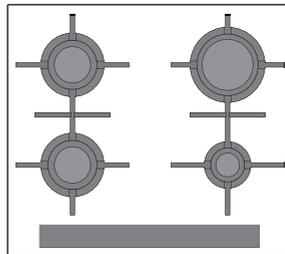
GAS951GSAZ

- 1 Wokbrenner (links)
- 1 Starkbrenner (oben rechts)
- 2 Normalbrenner (Mitte)
- 1 Sparbrenner (unten rechts)



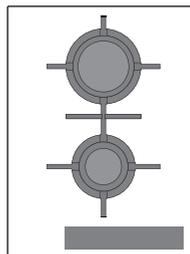
GAS641GSAZ

- 1 Starkbrenner (oben rechts)
- 2 Normalbrenner (links)
- 1 Sparbrenner (unten rechts)



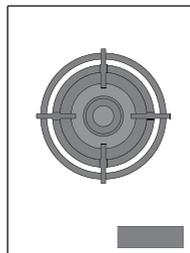
GAS421GSAZ

- 1 Starkbrenner (oben)
- 1 Normalbrenner (unten)



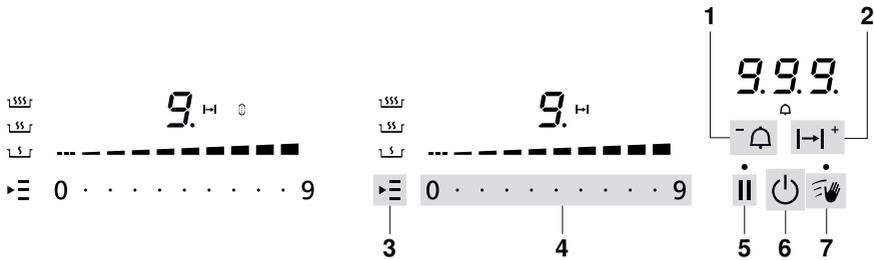
GAS411GSAZ

- 1 Wokbrenner



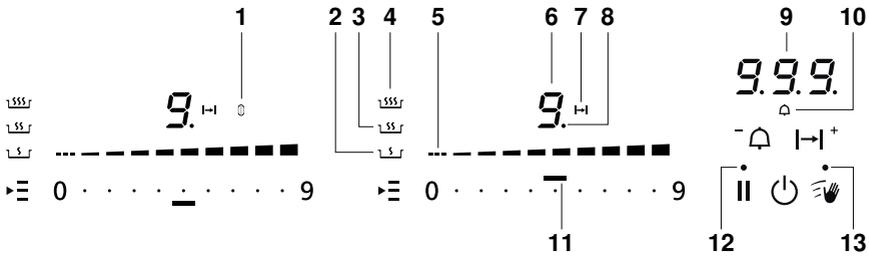
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Bedientasten



- 1 Timer – Funktion als Minus-Taste im Einschaltdauer-/Timermodus
- 2 Einschaltdauer – Funktion als Plus-Taste im Einschaltdauer-/Timermodus
- 3 Multifunktions-taste – Auswahl der Taktfunktionen
- 4 Slider (Einstellen der Leistungsstufe)
- 5 Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- 6 Gerät EIN/AUS
- 7 Wischschutz EIN/AUS

Anzeigen

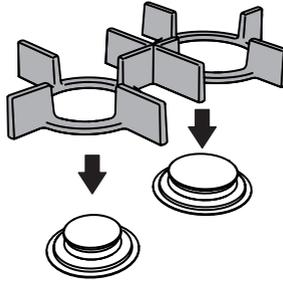
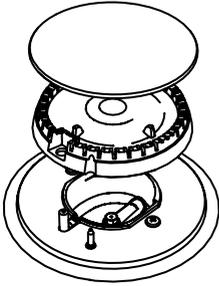


- 1 Brückenfunktion aktiviert
- 2 Schmelzfunktion aktiviert
- 3 Warmhaltefunktion aktiviert
- 4 Simmerfunktion aktiviert
- 5 Taktfunktion aktiviert
- 6 Leistungsstufe der Kochzone
- 7 Einschaltdauer aktiviert
- 8 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 9 Anzeige Einschaltdauer/Timer
- 10 Timer aktiviert
- 11 Zuordnung Slider zu Kochzone
- 12 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
- 13 Wischschutz aktiviert

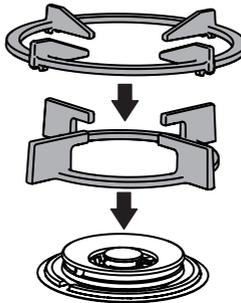
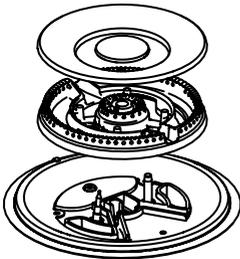
4.3 Gasbrenner

Für einen korrekten Betrieb des Gerätes müssen sowohl die Topfträger als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel dürfen nicht vertauscht werden.

Standardbrenner



Wokbrenner



4.4 Automatische Wiederzündung

Alle Kochfelder verfügen über eine automatische Wiederzündung.



Bei Erlöschen einer Flamme versucht das Gerät selbständig die Flamme wieder anzuzünden. Falls das Anzünden nicht gelingt, schaltet der Brenner aus.



Verpuffungsgefahr, Raum gut lüften!

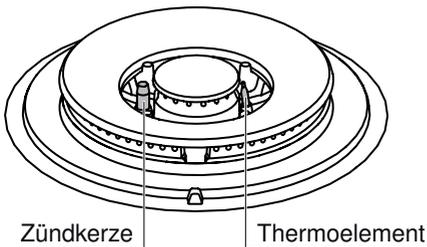
Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie eine Tür oder ein Fenster. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4.5 Sicherheitssystem

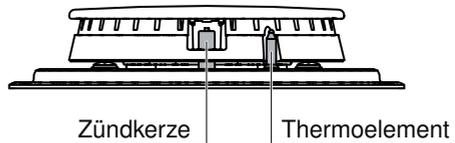
Das Sicherheitssystem des Gerätes überwacht ununterbrochen die Flamme jedes Brenners. So kann der Austritt von Gas verhindert werden, wenn ein Brenner versehentlich ausgeht.

Wird das Thermoelement nicht mehr von der Flamme berührt, versucht das Gerät automatisch, erneut eine Flamme zu zünden. Gelingt dies nicht, unterbricht ein Ventil die Gaszufuhr zum entsprechenden Brenner.

Wokbrenner



Standardbrenner



4.6 Kochgeschirr

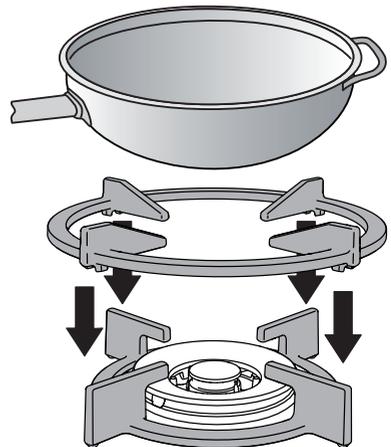
Geeignetes Kochgeschirr

Brenner	Rand-Durchmesser		
	Min.	Max.	Empfohlen
Wokbrenner mit Wok-Aufsatzring	26 cm	40 cm	35 cm

Brenner	Boden-Durchmesser		
	Min.	Max.	Empfohlen
Starkbrenner	18 cm	26 cm	24 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm	18 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm	14 cm
Wokbrenner ohne Wok-Aufsatzring	14 cm	26 cm	26 cm

Wok-Aufsatzring

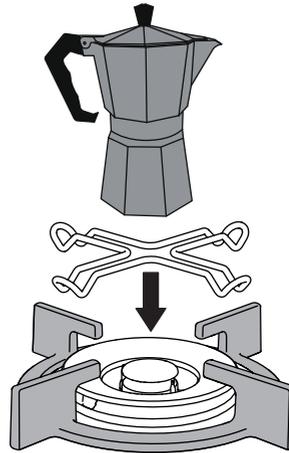
- Der Wokaufsatzring ist ausschliesslich für den Gebrauch von Kochgeschirr mit gewölbtem Boden geeignet, dessen Durchmesser mehr als 26 cm beträgt.



Mokka-Aufsatz

Der Mokka-Aufsatz ist bei gewissen Geräten im Lieferumfang enthalten. Bei Bedarf kann der Aufsatz auch als Zubehör-Artikel bestellt werden.

- Der Mokka-Aufsatz darf nur bei Mokka-Kaffeemaschinen und Töpfen verwendet werden, die einen Bodendurchmesser von mindestens 8 cm haben.
- Der Mokka-Aufsatz passt auf alle Kochzonen. Die beste Wärmeübertragung wird allerdings auf Sparbrenner und Wokbrenner (Innenring) erzielt.



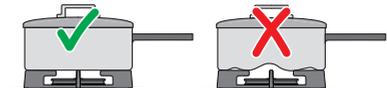
Achten Sie immer darauf, dass die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Mokka-Kochers hinausgeht. Die Griffe des Kochers könnten sich erhitzen.

Es wird empfohlen den Mokka-Aufsatz auf dem Wok-, Spar- oder Normalbrenner zu verwenden.

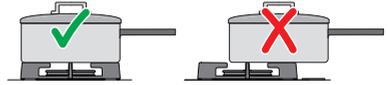
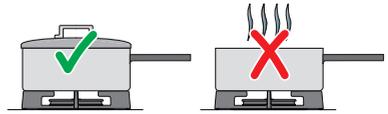
Hinweise zur Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden am Kochgeschirr und am Gerät zu vermeiden:

- Durchmesser des Geschirrs an die Größe des jeweiligen Brenners anpassen.
- Benutzen Sie kein kleines Kochgeschirr auf den grossen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten des Kochgeschirrs nicht berühren.
- Benutzen Sie nur unverformtes Kochgeschirr, das stabil auf der Kochzone steht. Verformtes Geschirr kann sonst umkippen.
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden.

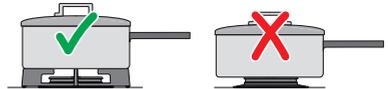


- Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein grosser Teil der Energie wird sonst verschwendet.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig über den Brenner, sonst kann das Geschirr umkippen.
- Stellen Sie grosse Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Bedienelemente. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld hinausragt.

- Stellen Sie die Töpfe auf die Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfträger, Gasbrenner und deren Deckel korrekt aufliegen.
- Hantieren Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr, das auf der Kochzone steht.
- Schlagen Sie nicht auf die Kochzone und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.
- Stellen Sie die Wokpfanne waagrecht auf den Wokträger.



5 Bedienung

5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- ▶ Gerät einschalten: Taste  während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt .
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste  antippen.

5.2 Kochzone einstellen

- ▶ Slider **0** · · · **9** der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
 - Um die Flamme zu zünden, werden bei sämtlichen Brennern und bei jedem Zündvorgang Funken zwischen Zündkerze und Brennerdeckel geschlagen.

5.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider Leistungsstufe «**0**» antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

5.4 Restwärmeanzeige

Solange nach Ausschalten des Geräts die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet in der Anzeige der entsprechenden Kochzone **H**.

5.5 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
	Schmelzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen; ca. 40–60 °C
	Warmhalten	Speisen warmhalten, ca. 50–65 °C
	Simmern	Wassertemperatur bleibt unterhalb des Siedepunkts bei ca. 70–94 °C
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	Steaks



Geeignetes Kochgeschirr und Brenner für die verwendete Lebensmittelmenge wählen.

5.6 Brückenfunktion

Gilt nur für Geräte GAS641/GAS951

Mit der Brückenfunktion können zwei, hintereinanderliegende Normalbrenner zusammengeschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Beide Slider der Normalbrenner gleichzeitig während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Das Symbol  leuchtet neben den Leistungsanzeigen der gebrückten Kochzonen.
- ▶ Ein Signalton ertönt.



Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine Kochzone in Betrieb ist, werden die Leistungsstufe und die Einschaltdauer dieser Kochzone für beide Zonen übernommen. Falls bereits beide Kochzonen in Betrieb sind, werden die Leistungsstufen und Einschaltauern gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt .

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Beide Slider der Normalbrenner gleichzeitig während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Die Kochzonen können wieder einzeln reguliert werden.

5.7 Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion  können z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40–60 °C schonend geschmolzen werden.



Es empfiehlt sich, für die Schmelzfunktion den kleinsten Brenner zu verwenden.

Schmelzfunktion einschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.

Schmelzfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider **0** · · · **9** beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

5.8 Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion  hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm.

Warmhaltefunktion einschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.

Warmhaltefunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider **0 · · · 9** beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

5.9 Simmerfunktion

Mit der Simmerfunktion  können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren im heißen Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

Simmerfunktion einschalten

- ▶ Taste  3× antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.

Simmerfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider **0 · · · 9** beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

5.10 Ankochautomatik



Überwachen Sie während der Dauer der Ankochautomatik das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Bei eingeschalteter Funktion wird das Kochgeschirr schnell aufgewärmt. Während einer bestimmten Dauer heizt eine Kochzone mit Leistungsstufe **9** (siehe Tabelle).



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu angewählt werden.



Bei der Auslieferung des Gerätes ab Werk ist die Ankochautomatik aktiviert. Die Ankochautomatik kann in der Benutzereinstellung P3 deaktiviert werden. Siehe Kapitel «Benutzereinstellungen».

Brenner	Sparbrenner	Normalbrenner	Starkbrenner	Wokbrenner
Ankochdauer in min:s	4:00	2:40	2:15	1:50

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Auf Slider **0 · · · 9** die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchten in der Anzeige abwechselnd **A** und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Mit Slider **0 · · · 9** eine tiefere Leistungsstufe einstellen oder die Kochzone ausschalten.
 - Beim Erhöhen der Leistungsstufe läuft die Ankochautomatik weiter.

5.11 Einschaltdauer



Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 Min.–1 Std. 59 Min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste **↔**⁺ antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider **0 · · · 9** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Das Symbol **↔** der gewählten Kochzone leuchtet.
 - Der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
- ▶ Mit Taste **↔**⁺ Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste **↔**⁻ Einschaltdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste **↔**⁺ leuchtet in der Anzeige **1**.
 - Beim ersten Antippen der Taste **↔**⁻ leuchtet in der Anzeige **30**.



Der Standardwert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste **|→|⁺** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider **0 · · · 9** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
- ▶ Mit Taste **↶** oder **|→|⁺** die Einschaltdauer verändern.



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste **↶** oder **|→|⁺** gedrückt gehalten wird.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch bestätigt. Alternativ kann die Einstellung auch manuell bestätigt werden. Dazu muss der Slider der entsprechenden Kochzone angetippt werden.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste **|→|⁺** antippen.
- ▶ Slider **0 · · · 9** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten **↶** und **|→|⁺** gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken **00** und **0** über dem Slider.

Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste **↶** oder **|→|⁺** ausschalten.

- Wird keine Taste gedrückt, schaltet der Signalton nach 1 Minute automatisch ab.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- wird die kürzeste Einschaltdauer angezeigt.
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol **I→I** für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste **I→I**⁺ antippen.
- ▶ Slider **0···9** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

5.12 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 Min.–9 Std. 59 Min.).

Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten
- ▶ Taste **🔔** antippen.
 - Das Symbol **🔔** leuchtet.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Mit Taste **I→I**⁺ die Timerdauer erhöhen oder mit Taste **🔔** die Timerdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste **I→I**⁺ leuchtet in der Anzeige **!**.
- ▶ Beim ersten Antippen der Taste **🔔** leuchtet in der Anzeige **30**.



Der Standardwert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste **🔔** oder **I→I**⁺ gedrückt gehalten wird.

Timer verändern

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste **🔔** antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste **🔔** oder **I→I**⁺ die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  und  gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt .

5.13 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.



Nach dem Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung nach einer Minute wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

5.14 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär mit Taktfunktion «Warmhalten» betrieben werden.

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

- ▶ Taste **||** antippen.
 - Die Warmhaltefunktion  wird in jeder Kochzone aktiviert.
 - Die Einschaltdauer wird angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Alle Tasten ausser , **||** und  sind inaktiv.



Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

- ▶ Zum Weiterkochen Taste **||** erneut antippen.
 - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

5.15 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste  ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Gerät einschalten.
 - Der Leuchtpunkt bei Taste **||** blinkt.
- ▶ Taste **||** antippen.
 - Kochfelder, welche vor dem Ausschalten eingeschaltet waren, schalten sich automatisch wieder ein.

5.16 Wischutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen der Taste  oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischutz aus.



Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

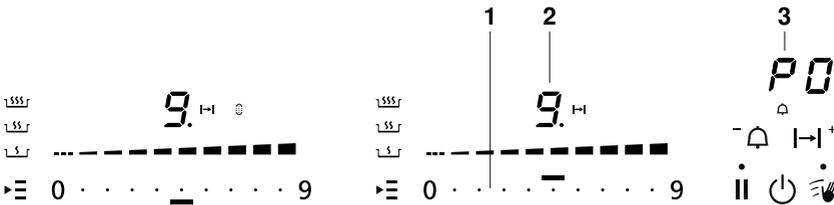
6 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	laut	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 Sek. automatisch aus	
		2	nach 1 Min. automatisch aus	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	1
		1	Automatik ein	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 Min.	3
		1–9	stufenweise einstellbar von 10–90 Min.	
P5	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste 2 Sek. gedrückt halten.	

6.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Tasten $\bar{\cup}$ und $| \rightarrow |$ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden Slider links von der Anzeige **3** antippen. Bei Geräten mit nur einem Slider genügt das Antippen des vorhandenen Sliders.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - In der Anzeige **3** steht der Index der Benutzereinstellung z. B. *PO*.
 - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste $| \rightarrow |$ wird die nächsthöhere und mit Taste $\bar{\cup}$ die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.

Eingabe speichern

- ▶ Taste **||** 2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste \cup drücken.
 - Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Reinigung



Keine chlorhaltigen, bleichenden, entflammbaren oder abrasiven Reinigungsmittel zur Gerätereinigung verwenden. Benutzen Sie nur handelsübliche, lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel.

Auf keinen Fall Metall- und Stahlbürsten, Kupferlappen, sandhaltige oder kratzende Produkte zur Reinigung verwenden.

Kein Dampfreinigungsgerät verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfen Gegenstände, Messer oder Ähnliches verwenden, um angetrocknete Speisereste vom Kochfeld zu entfernen.

7.1 Pflege

- Übergelaufene Flüssigkeiten umgehend entfernen, um ein Einbrennen zu verhindern.
- Sandkörner (z. B. vom Säubern von Gemüse) umgehend entfernen, Sand zerkratzt die Oberfläche des Kochfeldes.

7.2 Reinigung

- Gerät nach jedem Kochvorgang abkühlen lassen und reinigen. Einen Schwamm mit Wasser und mildem Reinigungsmittel für die Reinigung der Oberfläche verwenden. Bei Kochfeldern mit Edelstahl-Oberfläche wird das beste Ergebnis mit einem Chromstahl-Reiniger erreicht. Dabei immer in Schliffrichtung reinigen.
- Bei Verschmutzung, Oberfläche der Brennereinzelteile im kalten Zustand mit einem Schwamm, Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen und gründlich abspülen. Schmutzrückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und lassen sich später nur schwer entfernen. Für ein gleichmässiges Flammenbild müssen die Bohrungen und Ritzen des Brenners immer sauber gehalten werden.
- Topfträger können im Geschirrspüler oder von Hand gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass sich die Silikon-Füsse der Topfträger nicht lösen.
- Brenner und Topfträger nach der Reinigung immer trocknen. Wassertropfen oder feuchte Zonen zu Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen. Nach der Reinigung und Trocknung Brennering und Deckel mitig auf dazugehörigen Brenner platzieren.

8 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... die Zündung nicht funktioniert?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Zwischen den Zündkerzen und den Brennern befinden sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner reinigen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Brenner sind nass. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
<ul style="list-style-type: none"> Das Thermoelement ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Zwischenraum zwischen Thermoelement und Brenner reinigen. Falls das Thermoelement nicht richtig funktioniert, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

... die Flamme ungleichmässig brennt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die abgekühlten Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brennern auflegen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Ritzen des Brenners säubern.

... der Gasfluss nicht normal ist oder kein Gas austritt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Gasversorgung des Kochfeldes überprüfen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ventil am Hauptverteiler oder zwischengeschaltete Ventile öffnen.
<ul style="list-style-type: none"> Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, ob diese leer ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Leere Gasflasche austauschen.

... es in der Küche nach Gas riecht?

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Schlechter Anschluss der Gasflasche.	▶ Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
▪ Mögliches Gasleck.	▶ Den Gashahn schliessen, den Raum lüften und sofort den Kundendienst benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät vorhanden ist.



Raum gut lüften!

... in den Anzeigen - leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Bedienung». ▶ Kindersicherung ausschalten.

... ein Dauersignal ertönt, in einer Anzeige  blinkt und das Gerät abschaltet?

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	
▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	

... in der Anzeige abwechselnd  und  blinken?

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

8 Störungen selbst beheben



Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	▶ ≡	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
Leistungsstufe	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... in der Anzeige **H** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Übertemperaturschutz ausgelöst wurde. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige **UD** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige **E r** oder **E** und eine Zahl leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interner Fehler aufgetreten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gasversorgung prüfen. ▶ Thermoelemente reinigen. ▶ Fehler quittieren (auf Slider bestätigen). ▶ Kochfeld ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten. ▶ Stromversorgung des Kochfelds mit entsprechender Stromsicherung 1 Minute lang unterbrechen.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Falls der Fehler nicht behoben werden kann. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren. ▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

9 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

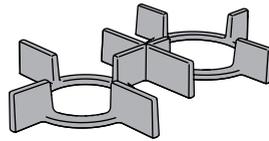
Zubehör

Mokka-Aufsatz



Ersatzteile

Topfträger



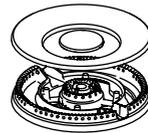
Woktopfträger



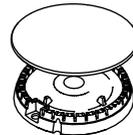
Wok-Aufsatzring



Wokbrenner
in schwarz oder aus Messing



Standardbrenner
in schwarz oder aus Messing



10 Technische Daten

10.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer		31063
Typenbezeichnung		GAS411GSAZ
Anzahl Kochzonen		1
Heiztechnologie		Gasbrenner
Brenner-Art		Wok
Nennwärmebelastung pro Brenner	W	6000
Nennwärmebelastung aller Brenner	W	6000
Effizienz pro Gasbrenner	%	56,6
Effizienz pro Kochfeld	%	56,6

Modellnummer		31064	
Typenbezeichnung		GAS421GSAZ	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Gasbrenner	
Brenner-Art		Stark	Normal
Nennwärmebelastung pro Brenner	W	3000	1750
Nennwärmebelastung aller Brenner	W	4750	
Effizienz pro Gasbrenner	%	57,6	60
Effizienz pro Kochfeld	%	58,8	

Modellnummer		31071		
Typenbezeichnung		GAS641GSAZ		
Anzahl Kochzonen		4		
Heiztechnologie		Gasbrenner		
Brenner-Art		Stark	2 × Normal	Spar
Nennwärmebelastung pro Brenner	W	3000	2 × 1750	1000
Nennwärmebelastung aller Brenner	W	7500		
Effizienz pro Gasbrenner	%	57,6	60	55
Effizienz pro Kochfeld	%	58,2		

Modellnummer		31072			
Typenbezeichnung		GAS951GSAZ			
Anzahl Kochzonen		5			
Heiztechnologie		Gasbrenner			
Brenner-Art		Wok	Stark	2 × Normal	Spar
Nennwärmebelastung pro Brenner	W	6000	3000	2 × 1750	1000
Nennwärmebelastung aller Brenner	W	13500			
Effizienz pro Gasbrenner	%	56,6	57,6	60	55
Effizienz pro Kochfeld	%	57,8			

11 Stichwortverzeichnis

A		
Akochautomatik	25	
Einschalten	26	
Vorzeitig ausschalten.....	26	
Automatische Wiederzündung	18	
B		
Bedien- und Anzeigeelemente		
Anzeigen	16	
Bedientasten	15	
Benutzereinstellungen.....	31	
Ändern	32	
Vorzeitig ausschalten.....	32	
Brückenfunktion	24	
Ausschalten.....	24	
Einschalten	24	
D		
Deinstallation	12	
E		
Einschaltdauer	26	
Abgelaufen	27	
Einstellen.....	26	
Mehrere Einschalt Dauern.....	28	
Verändern	27	
Vorzeitig ausschalten.....	27	
Entsorgung.....	12	
Erste Inbetriebnahme	13	
F		
Fabrikationsnummer (FN)	13	
G		
Garantieverlängerung.....	43	
Gasbrenner	17	
Gebrauchshinweise	8	
Gerät		
Ein- und ausschalten	22	
Gerätespezifische Sicherheitshinweise		
.....	7	
Geräteübersicht.....	14	
Gültigkeitsbereich	2	
K		
Kindersicherung	29	
Ausschalten.....	29	
Bedienung bei aktiver Kindersicherung.....	29	
Einschalten	29	
Kochgeschirr.....	19	
Kochpause	30	
Kochzone	22	
M		
Modellnummer.....	2	
Mokka-Aufsatz	20	
N		
Notizen	42	
P		
Pflege	33	
Produktdatenblatt.....	38	
Produktfamilie.....	2	
R		
Reinigung	33	
Restwärmearzeige	22	
S		
Schmelzfunktion	24	
Service & Support.....	43	
Sicherheit.....	12	
Sicherheitsabschaltung.....	36	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine.....	6	
Sicherheitssystem	18	
Simmerfunktion	25	
Störungen selbst beheben.....	34	
Symbole.....	5	
T		
Technische Fragen	43	
Timer	28	
Einstellen.....	28	
Verändern	28	
Vorzeitig beenden	29	
Typ	2	
Typenschild.....	13	
U		
Übersicht Leistungsstufen	23	

V

Verpackung..... 12

W

Warmhaltefunktion 25

Wiederherstellfunktion..... 30

Wischschutz 30

Wo befindet sich das Typenschild? 13

Wok-Aufsatzring 19

12 Notizen

13 Service & Support



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Service-technikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät:** _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gaskochfeldes.

Ihr Reparaturauftrag

Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  während 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider Leistungsstufe 0 antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



1007515-R03

