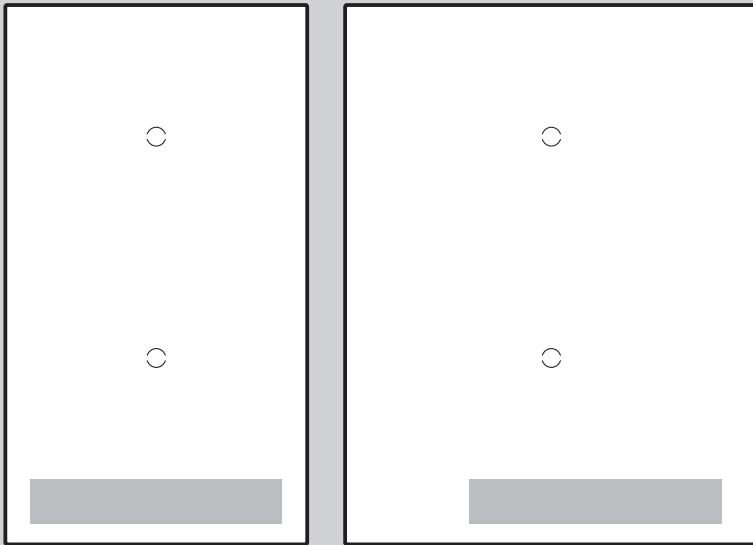




Bedienungsanleitung

CookTop V4000 I302 | I402

Induktionskochfeld

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

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTop V4000 I302	CTI4T-31143
CookTop V4000 I402	CTI4T-31144

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	7.1	Störungsmeldungen	22
1.1	Verwendete Symbole	4	7.2	Weitere mögliche Probleme.....	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	8	Technische Daten	24
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	8.1	Produktinformationen	24
1.4	Gebrauchshinweise	5	8.2	EcoStandby	24
2	Erste Inbetriebnahme	8	9	Entsorgung	25
3	Ihr Gerät	8		Stichwortverzeichnis	26
3.1	Geräteübersicht	8	10	Service & Support	27
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	8			
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern.....	9			
3.4	Topferkennung.....	9			
3.5	Flexibles Kochen.....	10			
3.6	Kochgeschirr.....	10			
4	Bedienung	12			
4.1	Gerät ein- und ausschalten	12			
4.2	Kochzone einstellen	12			
4.3	Kochzone ausschalten.....	12			
4.4	Restwärmearzeige	12			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	12			
4.6	Schmelzen	12			
4.7	Warmhalten	13			
4.8	Simmern.....	13			
4.9	PowerPlus.....	13			
4.10	Brückenfunktion.....	14			
4.11	Ankochautomatik	14			
4.12	Einschaltdauer	15			
4.13	Timer.....	16			
4.14	Kindersicherung	17			
4.15	Wiederherstellfunktion.....	17			
4.16	Kochpause	18			
4.17	Wischschutz	18			
5	Benutzereinstellungen	18			
5.1	Benutzereinstellungen ändern	19			
6	Pflege und Wartung	20			
6.1	Reinigungsmittel.....	21			
7	Störungen selbst beheben	22			

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 8 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 Gerä-

tes 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 Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen

vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- **WARNUNG:** Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Falls das Gerät abweichend eingebaut wird, variiert durch die veränderte Leistungsabgabe auch das Ergebnis.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- 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 Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schwe-

ren 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 & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.

- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

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.
- Berührbare Oberflächen des Kochfeldes können beim Gebrauch von Kochgeschirr sehr heiss werden.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder und Tiere gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern und Tieren fernhalten.

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- 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 zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzieren 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.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Erste Inbetriebnahme



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



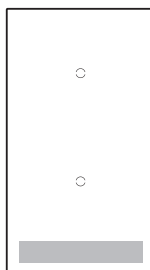
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Geräusche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

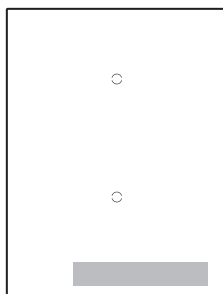
CookTop V4000 I302

- 2 regulierbare Kochzonen



CookTop V4000 I402

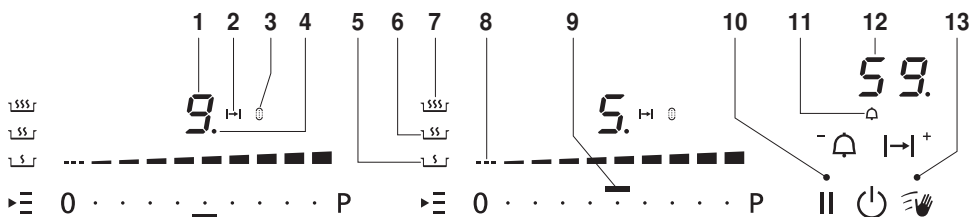
- 2 regulierbare Kochzonen



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Niemals Gegenstände auf den Bedienelementen abstellen! Dies kann zu Schäden am Gerät führen und ungewollte Fehlbedienungen auslösen.



Tasten

 Gerät EIN/AUS	 P Slider (Einstellen Leistungsstufe)
 P PowerPlus	 Wischschutz EIN/AUS
 Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion	 Einschaltdauer/Funktion als Plus-Taste
 Timer/Funktion als Minus-Taste	 Multifunktionstaste

Anzeigen

1 Leistungsstufe der Kochzone	8 Sonderfunktion aktiviert
2 Einschaltdauer aktiviert	9 Zuordnung Slider zur Kochzone
3 Brückenfunktion aktiviert	10 Pause aktiviert/Wiederherstellung verfügbar
4 Aktivierte Einschaltdauer der Kochzone	11 Timer aktiviert
5 Leistungsstufe Schmelzen aktiviert	12 Einschaltdauer/Timer
6 Leistungsstufe Warmhalten aktiviert	13 Wischschutz aktiviert
7 Leistungsstufe Simmern aktiviert	

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Glaskeramik wird nur durch das heiße Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Induktionskochfelder sind:

- sehr reaktionsschnell
- energieeffizient
- fein regulierbar
- sicher
- leistungsstark



Voraussetzungen für das Arbeiten mit einem Induktionskochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit vollflächig oder vollständig magnetisierbarem Boden.

3.4 Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
 - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit .
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
 - schaltet die Kochzone aus.
 - wechselt die Anzeige von  auf .
 - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.5 Flexibles Kochen

Beim flexiblen Kochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen.

Töpfe mit unterschiedlichem Durchmesser können auf jeder Zone platziert werden. Für die Topferkennung muss jedoch  vollständig bedeckt sein.



Für ein gleichmässiges Bratergebnis muss die Pfanne zentriert auf  gestellt werden. Der Bodendurchmesser der Pfanne sollte nicht grösser sein als der Durchmesser der Kochzone.

3.6 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollflächig magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und nicht  im Wechsel mit der Leistungsstufe.



Erhitzen Sie kein ungeeignetes Kochgeschirr mit Hilfsmitteln wie Metallscheiben und Ähnlichem. Dies kann das Kochfeld beschädigen.

						
Sandwichboden						
Kapselboden						
Mehrschichtmaterial						
Eingepresster Boden						
Gusseisen						
Emailliertes Gusseisen						
Emaillierter Stahl						

Legende:



Wärmeverteilung



Reaktionsgeschwindigkeit



Geräuscentwicklung



Pflege



Stahl



Aluminium



Emaillie



Gut



Gewicht



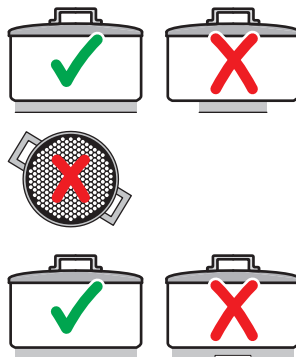
Befriedigend



Ungünstig

Allgemeine Hinweise zu Kochgeschirr

- ▶ Es sollte darauf geachtet werden, dass der Boden des Kochgeschirrs möglichst gleich gross ist wie das Kochgeschirr.
- ▶ Wir raten von Kochgeschirr mit eingepresstem Boden ab, da dieser Typ nicht auf allen Induktionskochfelder funktioniert.
- ▶ Einige Induktionskochfelder verfügen über die Funktionen Schmelzen, Warmhalten oder Simmern. Für die Benutzung dieser Funktionen wird empfohlen, dass Kochgeschirr ohne Vertiefung im Boden verwendet wird.
- ▶ Schlechte Kontaktstellen an Griffen und hohle Griffe können starke Pfeifgeräusche erzeugen.
- ▶ Während des Betriebes sinkt die Haftfähigkeit des Kochgeschirrs. Dadurch kann sich das Kochgeschirr leichter verschieben.
- ▶ Dicke Topfwände dämpfen die Schwingung und reduzieren die Geräuscentwicklung.



Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und nicht rau sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Durchmesser des Kochgeschirrs an die Füllmenge anpassen.

Beschichtetes Kochgeschirr

- Zum Braten maximal Leistungsstufe «7» verwenden.
- Beschichtetes Kochgeschirr darf nur über Stufe «7» betrieben werden, wenn der Boden komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist.
 - Die Beschichtung kann ansonsten überhitzt und beschädigt werden.



Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs

Das Kochgeschirr kann während des Betriebs Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.



Die Geräusche sind abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Bei starker Geräuscentwicklung kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Besserung bringen.

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

- ▶ 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.

4.2 Kochzone einstellen

- ▶ Slider **0 · · · P** der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

4.3 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.

4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige **H**.

4.5 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
	Schmelzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen; ca. 40 °C
	Warmhalten	Speisen warmhalten, ca. 65 °C
	Simmern	Wassertemperatur bleibt unterhalb des Siedepunkts bei ca. 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

4.6 Schmelzen

Mit der Funktion «Schmelzen»  können bei ca. 40 °C schonend Butter und Schokolade geschmolzen oder Honig verflüssigt werden.

Schmelzn einschalten

- ▶ Taste  1× antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.

Schmelzn ausschalten

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

4.7 Warmhalten

Mit der Funktion «Warmhalten»  kann die warme Speise bei ca. 65 °C für maximal 2 Stunden warmgehalten werden.

Warmhalten einschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet **L**.

Warmhalten ausschalten

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

4.8 Simmern



Die Genauigkeit der Funktion «Simmern» hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr ab. So kann es vorkommen, dass das Wasser zu kochen beginnt. In diesem Fall wird empfohlen, die Funktion «Simmern» ohne Pfannendeckel zu verwenden. Bei Standorten auf über 1500 m ü. M. wird generell empfohlen, die Funktion «Simmern» ohne Pfannendeckel zu verwenden.

Mit der Funktion «Simmern»  können Speisen wie Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren in heissem Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

Simmern einschalten

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

Simmern ausschalten

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

4.9 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

Power Plus einschalten

- ▶ Slider **P** antippen.
 - In der Anzeige leuchtet **P**.
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



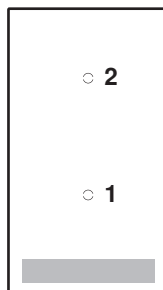
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- ▶ Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Powermanagement

PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.



PowerPlus bei Kochzone	Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzone	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>5</i>
2	<i>5</i>	<i>P</i>



Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

4.10 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinander liegende Kochzonen zusammen geschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Beide Slider gleichzeitig antippen.
 -  leuchtet neben den Slider.
- ▶ Gewünschte Temperatur einstellen.



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 Einschaltdauern gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt .

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Beide Slider gleichzeitig antippen.
 - Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen übernommen.
 - Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

4.11 Ankochautomatik



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

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion heizt eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe «9». Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



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

Leistungsstufe/Funktion	1	2 	3	4	5 	6	7 	8/9
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, ist automatisch die neue Dauer gültig.

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** · · · **P** eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.12 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. – 9 Std. 59 Min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

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



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

Einschaltdauer verändern

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



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste **I←I** oder **I→I⁺** 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 $\rightarrow^+$ antippen.
- ▶ Slider $0 \cdot \cdot \cdot P$ der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten $\neg \hookrightarrow$ und $\rightarrow^+$ 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 $\neg \hookrightarrow$ oder $\rightarrow^+$ 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 $\rightarrow$ für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste $\rightarrow^+$ antippen.
- ▶ Slider $0 \cdot \cdot \cdot P$ der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

4.13 Timer

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

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

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten
- ▶ Taste $\neg \hookrightarrow$ antippen.
 - Das Symbol $\hookrightarrow$ leuchtet.
 - In der Anzeige blinkt 00 .
- ▶ Mit Taste $+$ die Timerdauer erhöhen oder mit Taste $\neg \hookrightarrow$ die Timerdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste $+$ leuchtet in der Anzeige $!$.
- ▶ Beim ersten Antippen der Taste $\neg \hookrightarrow$ leuchtet in der Anzeige 30 .



Der Standardwert 30 kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste $\neg \hookrightarrow$ oder $+$ gedrückt gehalten wird.

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste $\neg \hookrightarrow$ antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste $\neg \hookrightarrow$ oder $\rightarrow^+$ die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

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

4.14 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.

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch 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 .

4.15 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.

4.16 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe **I** geschaltet werden.

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

- ▶ Taste **I** antippen.
 - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf **I**.
 - Die Einschaltdauer wird angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Alle Tasten ausser **U**, **I** und  sind inaktiv.



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

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

4.17 Wischschutz

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 Wischschutz aus.



Durch Antippen der Taste **U** kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

5 Benutzereinstellungen

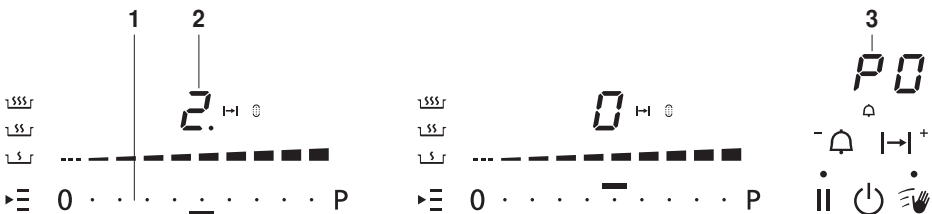
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

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	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0 Ende nach 5 Min.	1
		1 Ende nach 10 Min.	
		2 Ende nach 15 Min.	
P3	Ankochautomatik	0 Automatik aus	1
		1 Automatik ein	

Benutzereinstellung		Einstellwert	Werkeinstellung
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 Min.
		1–9	stufenweise einstellbar von 10 – 90 Min.
P5	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus
		1	Signalton ein
P6	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste 2 Sek. gedrückt halten.

5.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Tasten **-** und **+** gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden Slider gleichzeitig gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige **3** steht der Index der Benutzereinstellung z. B. **P0**.
 - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste **+** wird die nächsthöhere und mit Taste **-** die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- ▶ Auf der linken oder rechten Seite des aktiven Sliders **1** durch Antippen einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.

Eingabe speichern

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

Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

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

6 Pflege und Wartung



**Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!**

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.



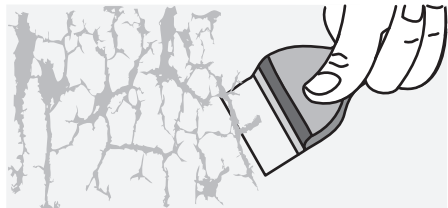
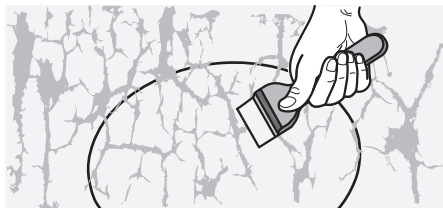
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen milden Essigreiniger oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- ▶ Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 21) verwendet werden.

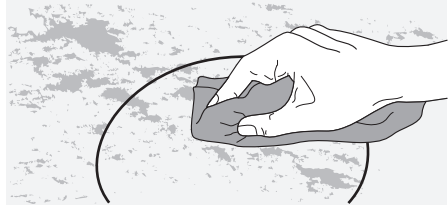
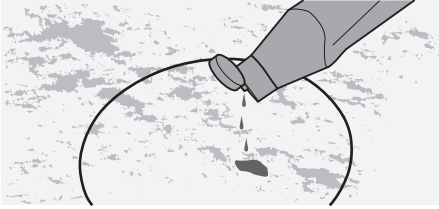
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

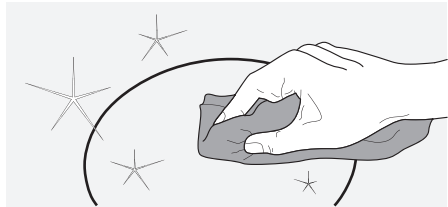
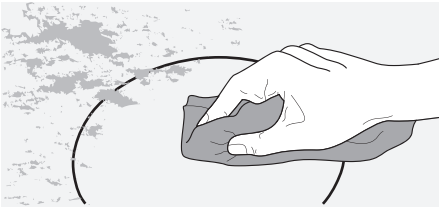
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 21) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.

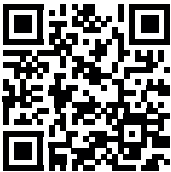


- Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



6.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard Glas



- Verwenden Sie ausschliesslich die von uns empfohlenen Reinigungsmittel und Methoden für Glaskeramik.

7 Störungen selbst beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist dies nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung und E-Nummer) und rufen Sie den Service an oder melden Sie es Online.

7.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
 blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. ▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10). ▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.
- leuchtet	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten. ▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 17).
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 blinkt	▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
 blinkt	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
  oder  leuchtet und eine Zahl	▪ Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
E und B leuchtet	Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	- Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. - Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. - Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	Lüftung defekt.	- Fehlernummer notieren - SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. - Service anrufen.
H und O blinkt abwechselnd	- Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. - Die Kochzone ist heiss und ein Topf steht darauf.	Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



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/Funktion				1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	- Sicherung ersetzen. - Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	- SN des Gerätes notieren. - Service kontaktieren.
	Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

8 Technische Daten

8.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG	
Art des Gerätes		Einbaukochmulde	
Moidellnummer		31143	
Typenbezeichnung		CTI4T-31143	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone	
Abmessung der Kochzone	cm	18×20	18×20
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	182,5	182,6
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	182,6	
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode		EN 60350-2	
Marke		V-ZUG	
Art des Gerätes		Einbaukochmulde	
Moidellnummer		31144	
Typenbezeichnung		CTI4T-31144	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone	
Abmessung der Kochzone	cm	18×20	18×20
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	183,3	185,2
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	184,2	
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode		EN 60350-2	

8.2 EcoStandby

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0.50
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

9 Entsorgung

9.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

9.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

9.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Stichwortverzeichnis

A		
Anfragen	27	
Ankochautomatik	14	
Einschalten.....	15	
Vorzeitig ausschalten.....	15	
Anschlusschild	27	
B		
Bedien- und Anzeigeelemente	9	
Tasten	9	
Bedien- und Anzeigeelemente		
Anzeigen.....	9	
Benutzereinstellungen.....	18	
Ändern	19	
Vorzeitig ausschalten.....	19	
Beschichtetes Kochgeschirr	11	
Brückenfunktion	14	
Ausschalten	14	
Einschalten.....	14	
E		
EcoStandby.....	24	
Einschaltdauer.....	15	
Abgelaufen.....	16	
Einstellen	15	
Mehrere Einschaltdauern	16	
Verändern.....	15	
Vorzeitig ausschalten.....	16	
Energiesparendes Kochen.....	11	
Entsorgung.....	25	
Erste Inbetriebnahme	8	
F		
Flexibles Kochen.....	10	
Funktion von Induktionskochfeldern	9	
G		
Gerät		
Ein- und ausschalten.....	12	
Entsorgen	25	
Gerätespezifische Sicherheitshinweise		
.....	5	
Geräteübersicht.....	8	
Geräusche während des Betriebs.....	11	
Gültigkeitsbereich	2	
K		
Kindersicherung	17	
Ausschalten	17	
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	17	
Einschalten.....	17	
Kochgeschirr		
Geeignetes Kochgeschirr	10	
Kochpause.....	18	
Kochzone	12	
L		
Leistungsstufen	13	
M		
Modellbezeichnung	2	
P		
Pflege und Wartung.....	20	
PowerPlus.....	13	
Einschalten.....	13	
Vorzeitig beenden.....	13	
Probleme	22	
Produktinformationen	24	
R		
Reinigungsmittel		
Glaskeramik.....	21	
Restwärmeanzeige	12	
S		
Schmelzen.....	12	
Serialnummer (SN)	27	
Service & Support.....	27	
Servicevertrag.....	27	
Sicherheitsabschaltung	23	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine	4	
Simmern	13	
Störungen.....	22	
Symbole.....	4	
T		
Technische Daten	24	
Timer	16	
Einstellen.....	16	
Verändern.....	16	
Vorzeitig beenden.....	17	
Topferkennung	9	
Type.....	2	
U		
Übersicht Leistungsstufen	12	
W		
Warmhalten	13	
Wiederherstellfunktion.....	17	
Wischschutz	18	

10 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

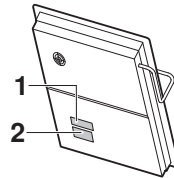
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

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

Oder:

- ▶   antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider  — antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



1097747-05

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Service-Center: Tel. 0800 850 850

