

# 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:

<b>Modellbezeichnung</b>	<b>Type</b>
CookTop V4000 I302	CTI4T-31143
CookTop V4000 I402	CTI4T-31144

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	7.1	Störungsmeldungen .....	21
1.1	Verwendete Symbole .....	4	7.2	Weitere mögliche Probleme .....	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4	<b>8</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>23</b>
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5	8.1	Produktdatenblatt.....	23
1.4	Gebrauchshinweise.....	5	<b>9</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>24</b>
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>		<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>25</b>
<b>3</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>27</b>
3.1	Geräteübersicht.....	8			
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	9			
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern .....	9			
3.4	Topferkennung .....	10			
3.5	Flexibles Kochen .....	10			
3.6	Kochgeschirr .....	10			
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>12</b>			
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	Schmelzfunktion.....	13			
4.7	Warmhaltefunktion.....	13			
4.8	Simmerfunktion .....	13			
4.9	PowerPlus .....	14			
4.10	Brückenfunktion .....	14			
4.11	Ankochautomatik .....	15			
4.12	Einschaltdauer.....	15			
4.13	Timer .....	16			
4.14	Kindersicherung.....	17			
4.15	Wiederherstellfunktion .....	18			
4.16	Kochpause .....	18			
4.17	Wischschutz.....	18			
<b>5</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>18</b>			
5.1	Benutzereinstellungen ändern.....	19			
<b>6</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>20</b>			
6.1	Reinigungsmittel .....	21			
<b>7</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>21</b>			

# 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 Fernwirksystem 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.

#### 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 schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstö-

rungen 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.
- 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.

### 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.

### Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

### Vorsicht Lebensgefahr

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

### 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 Umplatzen 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.



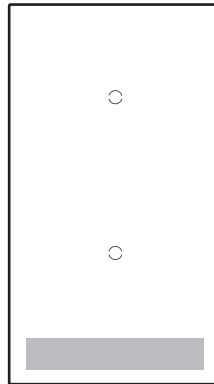
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

## 3 Ihr Gerät

### 3.1 Geräteübersicht

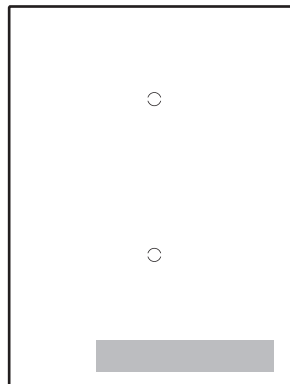
#### CookTop V4000 I302

- 2 regulierbare Kochzonen



#### CookTop V4000 I402

- 2 regulierbare Kochzonen

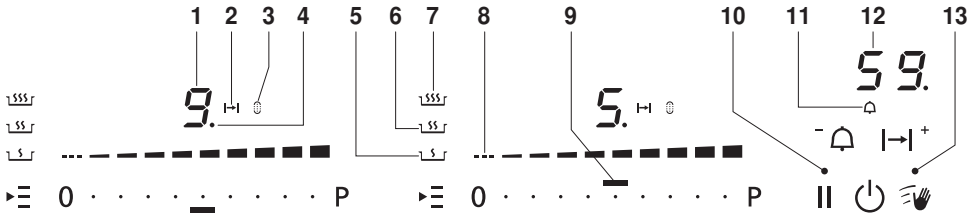




## 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



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



### Tasten

- |  |  |
|--|--|
| Gerät EIN/AUS                                | 0...P Slider (Einstellen Leistungsstufe) |
| 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 					

					
Emailierter Stahl 					

Legende:



Wärmeverteilung



Reaktionsgeschwindigkeit



Geräuscheentwicklung



Pflege



Gewicht



Stahl



Aluminium



Emaille



Gut








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 Geräuscheentwicklung.

## 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 Geräuschentwicklung 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
<b>1</b>	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
<b>2</b>		
<b>3</b>	Quellen	Reis

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
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 Schmelzfunktion

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

### Schmelzfunktion einschalten

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

### Schmelzfunktion ausschalten

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

## 4.7 Warmhaltefunktion

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

### Warmhaltefunktion einschalten

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


### Warmhaltefunktion ausschalten

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



## 4.8 Simmerfunktion



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

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 · · 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.

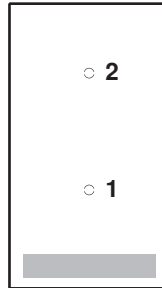
 Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

#### 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	<b>P</b>	<b>5</b>
2	<b>5</b>	<b>P</b>



 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 Einschaltauern 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/ S	3	4	5/ SS	6	7/ SSS	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 · · P** die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchten in der Anzeige abwechselnd **P** 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→<sup>+</sup>** antippen.
  - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider **0 · · P** der gewünschten Kochzone antippen.
  - Das Symbol **I→** der gewählten Kochzone leuchtet.
  - Der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
- ▶ Mit Taste **I→<sup>+</sup>** Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste **↶** Einschaltdauer verringern.
  - Beim ersten Antippen der Taste **I→<sup>+</sup>** 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 · · · P** 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 · · · P** 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 Einschalt Dauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschalt Dauern eingestellt,

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

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste **↩** antippen.
- ▶ Slider **0 · · · 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 **↶** antippen.
  - Das Symbol **↶** leuchtet.
  - In der Anzeige blinkt **00**.



- ▶ Mit Taste  $\rightarrow$  die Timerdauer erhöhen oder mit Taste  $\leftarrow$  die Timerdauer verringern.
  - Beim ersten Antippen der Taste  $\rightarrow$  leuchtet in der Anzeige  $1$ .
- ▶ Beim ersten Antippen der Taste  $\square$  leuchtet in der Anzeige  $30$ .



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



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste  $\square$  oder  $\rightarrow$  gedrückt gehalten wird.

### Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  $\square$  antippen.
  - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste  $\square$  oder  $\rightarrow$  die Timerdauer verändern.

### Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  $\square$  antippen.
- ▶ Taste  $\square$  und  $\rightarrow$  gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt  $00$ .

## 4.14 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

### Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- ▶ Tasten  $||$  und  $\square$  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  $\square$  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  $\square$  gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste  $\square$  erneut antippen.
  - Ein doppelter Signalton ertönt.
  - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang  $0$ .

### 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  geschaltet werden.

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




- ▶ Taste  antippen.
  - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf .
  - 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.

### 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  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

## 5 Benutzereinstellungen

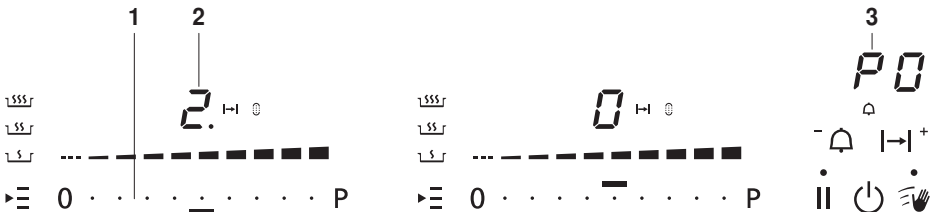
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

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	

Benutzereinstellung	Einstellwert	Werkeinstellung
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	
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 <b>  </b> 2 Sek. gedrückt halten.	

## 5.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Tasten  $\bar{\Delta}$  und  $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$  gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden Slider links von der Anzeige **3** antippen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - In der Anzeige **3** steht der Index der Benutzereinstellung z. B. *P0*.
  - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste  $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$  wird die nächsthöhere und mit Taste  $\bar{\Delta}$  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  $\text{O}$  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.



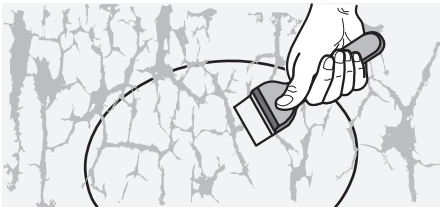
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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.

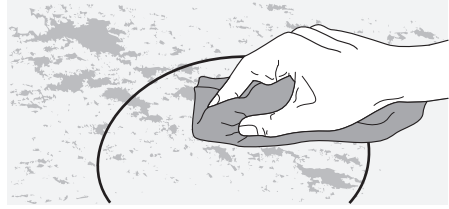
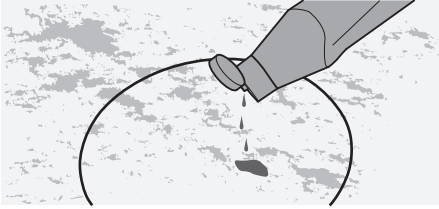
### Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

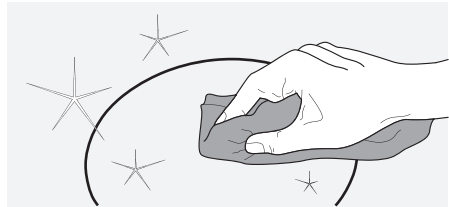
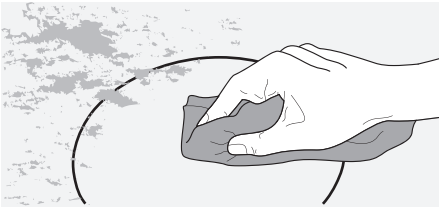
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.</li> <li>▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).</li> <li>▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.</li> </ul>






## 7 Störungen selbst beheben

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
- leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten.</li> <li>▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 17).</li> </ul>
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.</li> <li>▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.</li> <li>▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen.</li> <li>▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
<b>H</b> blinkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kochzone abkühlen lassen.</li> <li>▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.</li> <li>▶ Kochgeschirr kontrollieren.</li> </ul>
<b>UD</b> blinkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unterbruch in der Stromversorgung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.</li> <li>▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
<b>E r</b> oder <b>E</b> leuchtet und eine Zahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interner Fehler aufgetreten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fehlernummer notieren.</li> <li>▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild.</li> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>
<b>E</b> und <b>B</b> leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen.</li> <li>▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.</li> <li>▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lüftung defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fehlernummer notieren</li> <li>▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild.</li> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
H und  blinkt abwechselnd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.</li> <li>Die Kochzone ist heiss und ein Topf steht darauf.</li> </ul>	▶ 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					
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherung ersetzen.</li> <li>Sicherungsautomaten wieder einschalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SN des Gerätes notieren.</li> <li>Service kontaktieren.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.</li> </ul>	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

# 8 Technische Daten

## 8.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		<b>31143</b>	
Typenbezeichnung GK		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	

## 9 Entsorgung

<b>Modellnummer GK</b>		<b>31144</b>	
Typenbezeichnung GK		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	

## 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

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

---

## W

Warmhaltefunktion .....	13
Ausschalten .....	13
Einschalten.....	13
Wiederherstellfunktion.....	18
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](http://www.vzug.com) →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via [www.vzug.com](http://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 Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

**SN:** \_\_\_\_\_ **Gerät:** \_\_\_\_\_

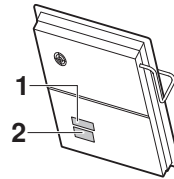
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

Unter [www.vzug.com](http://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  1 Sekunde gedrückt halten.

## Kochzone einstellen

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

Oder:

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

## Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider **0** · · antippen.

## Gerät ausschalten

Taste  antippen.



1097751-01

