

Bedienungsanleitung

CookTop V2000 I804

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 V2000 I804	CTI2T-31146

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	5.8	Werkseinstellungen	24
1.1	Verwendete Symbole	4	6	Pflege und Wartung	24
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	6.1	Reinigungsmittel	26
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	7	Störungen selbst beheben	26
1.4	Gebrauchshinweise	5	7.1	Störungsmeldungen	26
2	Erste Inbetriebnahme	8	7.2	Weitere mögliche Probleme	28
3	Ihr Gerät	8	8	Technische Daten	29
3.1	Geräteübersicht	8	8.1	Produktdatenblatt	29
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	8	9	Entsorgung	29
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern	9	10	Stichwortverzeichnis	30
3.4	Flexibles Kochen	9	11	Notizen	32
3.5	Topferkennung	9	12	Service & Support	35
3.6	Kochgeschirr	10			
3.7	OptiGlass	11			
4	Bedienung	12			
4.1	Gerät ein- und ausschalten	12			
4.2	Kochzone einstellen	12			
4.3	Kochzone ausschalten	12			
4.4	Restwärmanzeige	12			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	13			
4.6	Brückenfunktion	13			
4.7	Schmelzen, Warmhalten und Simmern	14			
4.8	PowerPlus	14			
4.9	AnkochAutomatik	15			
4.10	Einschaltdauer	16			
4.11	Timer	18			
4.12	Kochpause	20			
4.13	Wischschutz	20			
5	Benutzereinstellungen	21			
5.1	Einstieg in die Benutzereinstellungen	21			
5.2	Kindersicherung	22			
5.3	Sprache	22			
5.4	Helligkeit	22			
5.5	Lautstärke	23			
5.6	Tastensignal	23			
5.7	Timervorschlagswert	23			

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:** Es dürfen unter keinen Umständen heisse Pfannen oder Töpfe auf das Display gestellt werden.
- **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.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

- **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.

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 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.
- 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

- Unter keinen Umständen heisse Töpfe oder Pfannen auf das Display stellen!
- 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.

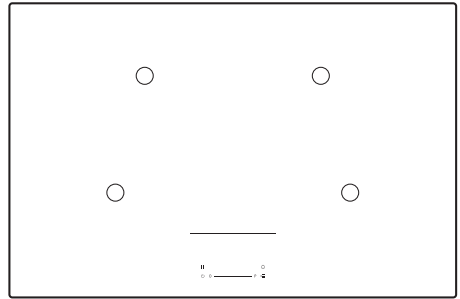


Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

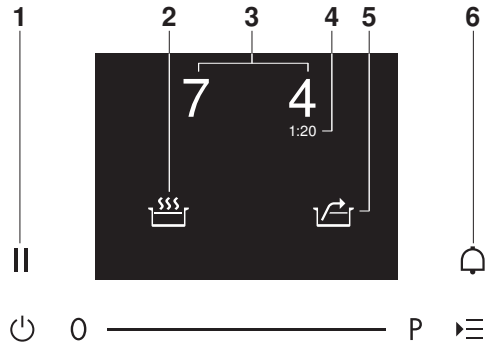
- 4 regulierbare Kochzonen



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Anzeigen

- 1 Kochpause
- 2 Simmern
- 3 Leistungsstufe der Kochzone
- 4 Einschaltdauer
- 5 AnkochAutomatik
- 6 Timer



Tasten

- ⏻ **EIN/AUS-Taste, Pausenfunktion**
 - Gerät EIN/AUS
 - Kochpause
- ☰ **Multifunktions-Taste**
 - Einschaltdauer
 - Timer
 - AnkochAutomatik
 - Wischschutz
 - Warmhalten, Schmelzen, Simmern
 - Benutzereinstellungen

0 — P Slider

- Anwahl Kochzonen
- Einstellen Leistungsstufe
- Einstellen Zeit
- PowerPlus

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
- fein regulierbar
- leistungsstark
- energieeffizient
- sicher



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


3.4 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  bedeckt sein.





Falls mit einem grossen Topf beide Kreise bedeckt werden, können die beiden Heizbereiche mit der Brückenfunktion zusammen geschaltet werden.

Für ein gleichmässiges Bratergebnis muss die Pfanne zentriert auf  gestellt werden.

Der Bodendurchmesser der Pfanne sollte nicht grösser sein als der Durchmesser der Kochzone.

3.5 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 «0».
 - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.6 Kochgeschirr












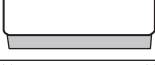





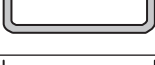





























Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (ø10 cm bis 22 cm) ist zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet.

Auf folgende Arten kann dies überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet nur die eingestellte 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



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 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

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



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.

3.7 OptiGlass

Gültig für CookTop V2000 I804 (CTI2T84MESOD)

Bei Kochfeldern mit OptiGlass verfügt die Glasoberfläche über eine zusätzliche Beschichtung.

Diese Beschichtung ist im Vergleich zu nicht beschichteten Glasoberflächen härter, widerstandsfähiger und weniger anfällig für Kratzer. Pflege und Wartung beachten.



Unter normalen Umständen sollten beim Kochen deutlich weniger Kratzer auf der Glasoberfläche entstehen. Allerdings kann auch bspw. ein sehr scharfkantiges Sandkorn unter einem Topf schon zu Kratzern führen.

Beleuchtung

- ▶ Für die Beleuchtung von Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung wird empfohlen Halogen- oder LED-Lampen zu verwenden.





Werden Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung mittels Leuchtstoffröhren beleuchtet, erscheint die Glasoberfläche in schillernden Farben.

4 Bedienung

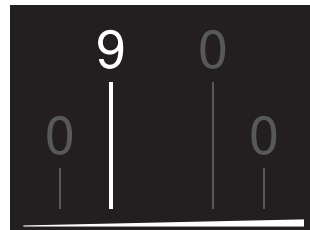
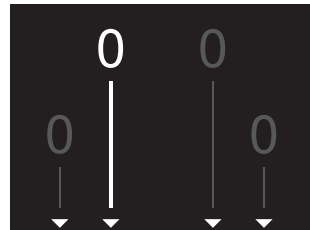
4.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- ▶ Gerät einschalten: Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen leuchtet «0».
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste  2 Sekunden gedrückt halten.

4.2 Kochzone einstellen


- ▶ Den Slider antippen oder darauf gleiten, um die gewünschte Kochzone auszuwählen.
 - Die ausgewählte Kochzone leuchtet rot.
- ▶ Den Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen, solange die Kochzone leuchtet.



4.3 Kochzone ausschalten

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

4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten  in der Anzeige der jeweiligen Kochzone.

4.5 Übersicht Leistungsstufen

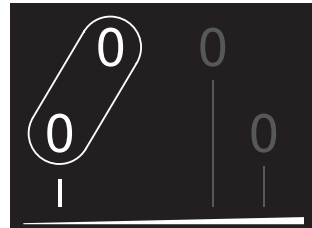
Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

4.6 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können jeweils die zwei rechten oder die zwei linken Kochzonen zusammenschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Mit Slider die Kochzone ganz links oder ganz rechts anwählen und diese Position 2 Sekunden gedrückt halten.
 - Die beiden Kochzonen sind jetzt zusammengefasst und können wie eine Zone bedient werden.






Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine oder beide Kochzonen in Betrieb sind, werden die Leistungsstufe und Einschaltdauer dieser Kochzonen gelöscht und in den Leistungsanzeigen leuchtet «0».

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider die Kochzone anwählen und diese Position 2 Sekunden gedrückt halten oder die Leistungsstufe auf «0» stellen.
 - Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen gelöscht.
 - Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

4.7 Schmelzen, Warmhalten und Simmern


	Schmelzen	Mit der Schmelzfunktion kann z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 42 °C schonend geschmolzen werden.
	Warmhalten	Die Warmhaltestufe hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm.
	Simmern	Mit der Simmerfunktion können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren knapp unter dem Siedepunkt, bei ca. 94 °C gargezogen werden.

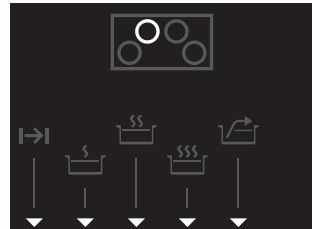





Die Genauigkeit der Simmerfunktion hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr ab. So kann es vorkommen, dass das Wasser zu kochen beginnt. In diesem Fall wird empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

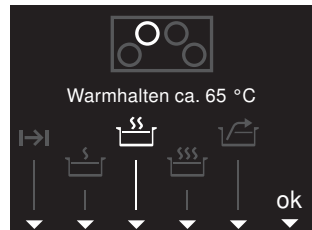
Bei Standorten auf über 1500 m ü. M. wird generell empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.




Schmelzen, Warmhalten und Simmern einschalten

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenabhängige Funktionen» erscheint. Die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.



- ▶ Mit Slider ,  oder  auswählen.
 - Die gewählte Funktion leuchtet hell und **ok** erscheint.



- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - ,  oder  wird für die ausgewählte Kochzone übernommen und die gewählte Funktion leuchtet in der Leistungsanzeige.

Schmelzen, Warmhalten und Simmern ausschalten

- ▶ Die Kochzone mit dem Slider anwählen.
- ▶ Mit Slider eine beliebige Leistungsstufe einstellen.

4.8 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.

PowerPlus einschalten

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Auf Slider P antippen.
 - In der Anzeige leuchtet «P».
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.



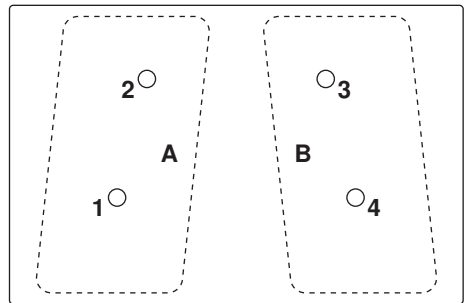
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Auf Slider eine beliebige Leistungsstufe antippen.

Powermanagement

PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.



PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	1	2		3	4
1	P	5	3	P	5
2	5	P	4	5	P

*Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen



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

4.9 AnkochAutomatik



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

Mit der AnkochAutomatik arbeitet eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe 9. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Leistungsstufe/Funktion	1	2/5	3	4	5/55	6	7/555	8/9
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

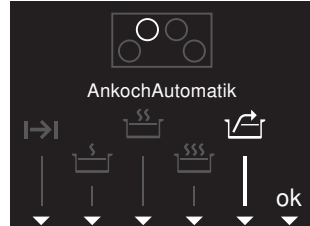


Wird während der AnkochAutomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

AnkochAutomatik einschalten

Um die AnkochAutomatik einstellen zu können, muss bereits eine Leistungsstufe eingestellt sein.

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Taste **≡** antippen.
 - Das Menü «kochzonenabhängige Funktionen» erscheint. Die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider **↔** auswählen.
 - **↔** leuchtet hell und **ok** erscheint.



- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - In der Leistungsstufenanzeige wird **↔** abwechselnd mit der eingestellten Leistungsstufe angezeigt.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer schaltet das Gerät automatisch auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück.

AnkochAutomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Die Kochzone ausschalten.
- ▶ Um den Betrieb ohne AnkochAutomatik wieder aufzunehmen, die Kochzone wieder anwählen und eine Leistungsstufe einstellen.

4.10 Einschaltdauer

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

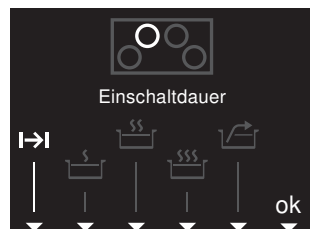
Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Für jede einzelne Kochzone kann eine Einschaltdauer eingestellt werden.

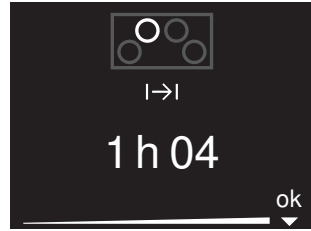
Einschaltdauer einstellen

Um die Einschaltdauer einstellen zu können, muss bereits eine Leistungsstufe eingestellt sein.

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone auswählen.
- ▶ Taste **≡** antippen.
 - Das Menü «kochzonenabhängige Funktionen» erscheint. Die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider **I→I** anwählen.
 - **I→I** leuchtet hell und **ok** erscheint.



- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - In der Einstellanzeige leuchtet der Vorschlagswert für die Einschaltdauer und die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.

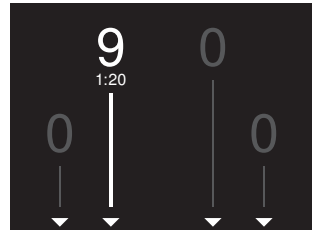


- ▶ Den Slider antippen oder darauf gleiten, um die Einschaltdauer einzustellen.



Slider länger antippen, um die Einschaltdauer schneller zu erhöhen oder zu reduzieren. Auf Slider «0» gedrückt halten, um die Einschaltdauer zu löschen.

- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - Die Einschaltdauer wird übernommen und unter der Leistungsstufenanzeige der entsprechenden Kochzone angezeigt.



Einschaltdauer verändern

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Taste **≡** antippen.
 - Das Menü «kochzonenabhängige Funktionen» erscheint. Die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider **I→I** anwählen.
 - **I→I** leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
- ▶ In der Einstellanzeige werden die verbleibende Einschaltdauer sowie die ausgewählte Kochzone leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer ändern.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
- ▶ Die neue Einschaltdauer wird übernommen und unterhalb der Leistungsstufenanzeige der betroffenen Kochzone angezeigt.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Mit Slider die gewünschte Kochzone anwählen.
- ▶ Taste **≡** antippen.
 - Das Menü «kochzonenabhängige Funktionen» erscheint. Die ausgewählte Kochzone wird in der Zuordnung leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider **I→I** anwählen.
 - **I→I** leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - In der Einstellanzeige werden die verbleibende Einschaltdauer sowie die ausgewählte Kochzone leuchtend angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer auf 0h00 stellen.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - Die Kochzone bleibt im Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinkt 0h00 auf dem Display.

► Signalton und Anzeige durch Antippen auf **ok** ausschalten.


4.11 Timer

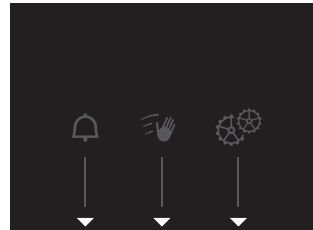
Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 Min. – 9 Std. 59 Min.).



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

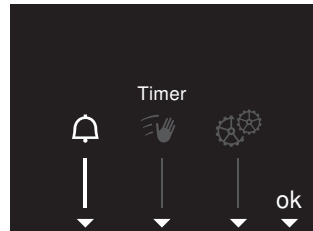
Timer einstellen

Um den Timer einzustellen, darf keine Kochzone angewählt sein.

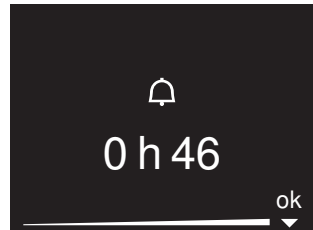
- Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» erscheint.




- Mit Slider  auswählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.





- Den Slider unter **ok** antippen.
 - In der Einstellanzeige leuchtet der Vorschlagswert für den Timer.




- Slider antippen oder darauf gleiten, um den Timer einzustellen.

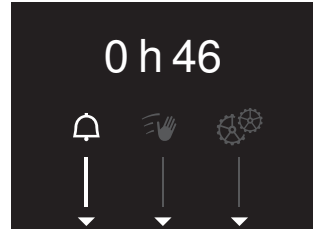
 Slider länger antippen, um den Timer schneller zu erhöhen oder zu reduzieren. Auf Slider «0» gedrückt halten, um den Timer zu löschen.

- Den Slider unter **ok** antippen.
 - Der Timer wird übernommen.
 - Oberhalb der Taste  leuchtet .

Timer-Restdauer abfragen




Um die Timer-Restdauer anzuzeigen, darf keine Kochzone ausgewählt sein.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» wird angezeigt. Oberhalb der Funktionsauswahl wird die Timer-Restdauer angezeigt.








Timer-Restdauer verändern

Um die Restdauer zu verändern, darf keine Kochzone ausgewählt sein.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» erscheint. Oberhalb der Funktionsauswahl wird die Timer-Restdauer angezeigt.
- ▶ Mit Slider  anwählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - In der Einstellanzeige leuchtet die Timer-Restdauer.
- ▶ Mit Slider Timer ändern.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - Der neue Timerwert wird übernommen.



Timer vorzeitig ausschalten

Um die Timer vorzeitig auszuschalten, darf keine Kochzone ausgewählt sein.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» erscheint. Oberhalb der Funktionsauswahl wird die Timer-Restdauer angezeigt.
- ▶ Mit Slider  anwählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - In der Einstellanzeige leuchtet die Timer-Restdauer.
- ▶ Mit Slider Timer auf 0h00 stellen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der Timer ist deaktiviert.
 - Oberhalb der Taste  erlischt .

Timer abgelaufen




Nach Ablauf des Timers

- ertönt ein Signalton.
- blinkt  oberhalb der Taste .
- blinkt 0h00 auf dem Display.
- ▶ Signalton und Anzeige durch Tippen auf **ok** ausschalten.

4.12 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten auf Leistungsstufe 1 geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.


Kochpause einschalten

- ▶ Taste  kurz antippen.
 - Alle Kochzonen schalten auf Leistungsstufe 1. In den Leistungsstufenanzeigen blinkt alternierend 1 und die vorher eingestellte Stufe/Funktion.
 - Oberhalb der Taste  leuchtet **II**.
 - Einschaltdauern werden angehalten.
 - Timer laufen weiter.
 - Nur die Taste  ist noch aktiv.



Die Pause kann maximal 10 Minuten dauern. Wird sie innerhalb dieser Dauer nicht aufgehoben, schaltet das Gerät ganz aus.

Kochpause ausschalten




- ▶ Taste  kurz antippen.
 - Alle Kochzonen schalten wieder auf die vorherige Einstellung zurück.
 - Einschaltdauern laufen wieder weiter.
 - Es sind wieder alle Tasten und der Slider aktiv.

4.13 Wischschutz

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

Wischschutz einschalten

Um den Wischschutz einzustellen, dürfen Kochzonen aktiv sein. Es darf aber keine Kochzone ausgewählt sein.

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» erscheint.
- ▶ Mit Slider  auswählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der Wischschutz ist nun für 20 Sekunden aktiviert oder bis er aufgehoben wird.




Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

Wischschutz vorzeitig ausschalten

- ▶ Slider unter «Stop» 2 Sekunden gedrückt halten.
- ▶ Der Wischschutz ist aufgehoben und die Bedienung wieder gewährleistet.

5 Benutzereinstellungen



Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellungen	Funktion	Mögliche Einstellungen
 Kindersicherung		Ein/Aus*
 Sprache		Deutsch*, Französisch, Italienisch, Englisch
 individuelle Einstellungen	 Helligkeit	Stufen 1–9 (Stufe 5*)
	 Lautstärke	Stufen 1–9 (Stufe 5*)
	 Tastensignal	Ein/Aus*
	 Vorschlagswert	0h00*–2h00
 Werkseinstellungen		zurücksetzen

* Werkseinstellungen

5.1 Einstieg in die Benutzereinstellungen

Um die Benutzereinstellungen zu ändern, dürfen Kochzonen aktiv sein. Es darf aber keine Kochzone angewählt sein.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Menü «kochzonenunabhängige Funktionen» erscheint.
- ▶ Mit Slider  auswählen.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - Das Menü «Benutzereinstellungen» erscheint.



Funktion aktivieren/deaktivieren

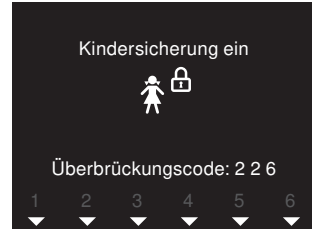
- ▶ Mit Slider eine Funktion auswählen.
 - Die Funktion leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Den Slider unter **ok** antippen.
 - Der Einstellbildschirm der Funktion erscheint. Die Funktion ist aktiviert oder deaktiviert.
- ▶ Mit Slider die gewünschte Einstellung anwählen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Die Funktion ist jetzt aktiviert oder deaktiviert.

5.2 Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren (siehe Seite 21)

Kindersicherung überbrücken

- ▶ Gerät einschalten.
 - Es erscheint folgende Anzeige zur Entsperrung des Gerätes mittels eines Codes:



- ▶ Mit Slider den vorgegebenen Code eingeben.
 - Die eingestellten Zahlen blinken hell auf.
 - Die Kindersicherung ist nun überbrückt und es kann uneingeschränkt gekocht werden.



Nachdem das Gerät wieder ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung sofort wieder aktiviert.

Kindersicherung deaktivieren (siehe Seite 21)



5.3 Sprache

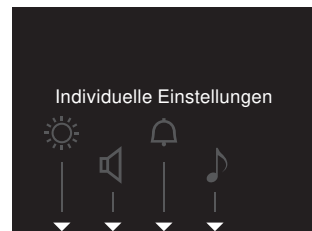
In den Benutzereinstellungen kann die bevorzugte Sprache eingestellt werden. Spracheinstellungen ändern (siehe Seite 21)

5.4 Helligkeit

In den Benutzereinstellungen kann die bevorzugte Helligkeit des Displays eingestellt werden.

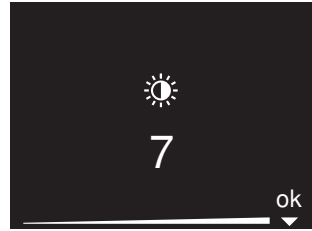
Helligkeitseinstellungen ändern

- ▶ In die Benutzereinstellungen einsteigen (siehe Seite 21).
- ▶ Mit Slider  anwählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Das Menü «individuelle Einstellungen» erscheint.



- ▶ Mit Slider  anwählen.

- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der Einstellbildschirm Helligkeit erscheint.
Die eingestellte Helligkeitsstufe wird angezeigt.






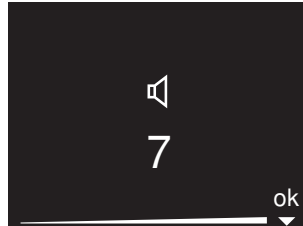
- ▶ Mit Slider die gewünschte Helligkeitsstufe einstellen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Das Display ist mit der neuen Helligkeitsstufe eingestellt.

5.5 Lautstärke

In den Benutzereinstellungen kann die bevorzugte Lautstärke der Signaltöne eingestellt werden.

Lautstärkeeinstellungen ändern

- ▶ In die Benutzereinstellungen einsteigen (siehe Seite 21).
- ▶ Mit Slider  auswählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.
- ▶ Slider unter **ok** antippen
 - Das Menü «individuelle Einstellungen» erscheint.
- ▶ Mit Slider  auswählen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der Einstellbildschirm Lautstärke erscheint. Die eingestellte Lautstärkestufe wird angezeigt.



- ▶ Mit Slider die gewünschte Lautstärkestufe einstellen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Das Kochfeld ist mit der neuen Lautstärkestufe eingestellt.

5.6 Tastensignal



In den Benutzereinstellungen kann das Tastensignal (einfacher Signalton wenn eine Taste/Slider betätigt wurde) ein- oder ausgeschaltet werden.


Tastensignal ein-/ausschalten (siehe Seite 21)

5.7 Timervorschlagswert


In den Benutzereinstellungen kann der bevorzugte Timervorschlagswert eingestellt werden. Wenn später die Einschaltdauer oder der Timer eingestellt wird, erscheint der Timervorschlagswert als Grundeinstellung.

Timervorschlagswert einstellen und ändern

- ▶ In die Benutzereinstellungen einsteigen (siehe Seite 21).
- ▶ Mit Slider  auswählen.
 -  leuchtet hell und **ok** erscheint.

- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Das Menü «individuelle Einstellungen» erscheint.
- ▶ Mit Slider  anwählen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der Einstellbildschirm erscheint. Der eingestellte Timervorschlagswert wird angezeigt.



- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um den gewünschten Timervorschlagswert einzustellen.
-  Slider länger antippen, um den Timervorschlagswert schneller zu erhöhen oder zu reduzieren. Auf Slider «0» gedrückt halten, um den Timervorschlagswert zu löschen.
- ▶ Slider unter **ok** antippen.
 - Der neu eingestellte Timervorschlagswert ist aktiviert.

5.8 Werkseinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

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. Eingetrockneter 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.

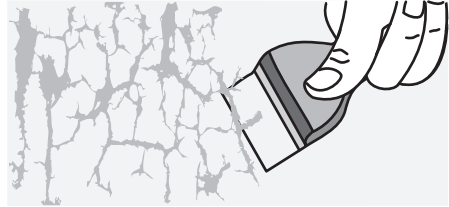
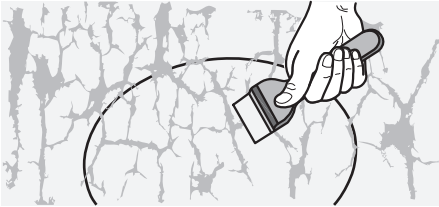
- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers 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 26) verwendet werden.

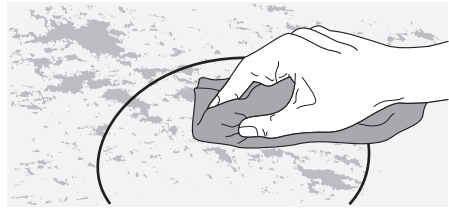
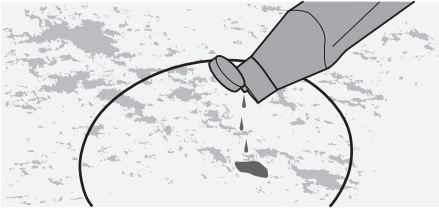
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

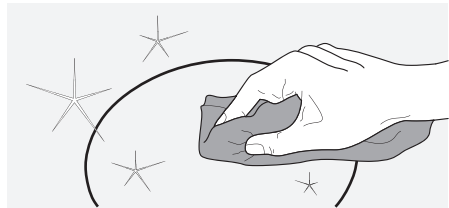
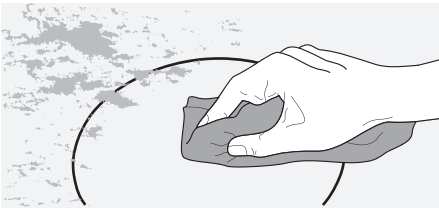
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 26) 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 OptiGlass

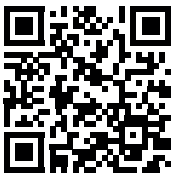


Die Beschichtung kann durch die Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmittel angegriffen und beschädigt werden.



- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich die von uns empfohlenen Reinigungsmittel und Methoden für Glaskeramik mit OptiGlass (siehe Seite 11).

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	<ul style="list-style-type: none">▪ Kochgeschirr ist nicht induktionsstauglich.▪ Kochgeschirr ist nicht induktionsstauglich.	<ul style="list-style-type: none">▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt «Kochgeschirr».▶ Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss min. 10 cm sein.
die Aufforderung einen Code einzugeben erscheint nach dem Einschalten	<ul style="list-style-type: none">▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Benutzereinstellungen».▶ Kindersicherung ausschalten.

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
ein Dauersignal ertönt und im Display blinkt  0 ····· P ▶☰	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine Taste wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Überlaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstand oder überlaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

abwechselnd  und «0» blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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		

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
 blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.

abwechselnd «E» und «8» blinken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
---------------------------------	---	---

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
---	--

«E» oder «Er» abwechselnd mit einer Zahl blinkt oder leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interner Fehler aufgetreten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
---	--	--

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
Signalton ertönt und «Er57» im Display leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Display ist überhitzt, z. B. weil heisses Kochgeschirr oder Kochgut auf dem Display ist. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Heisses Kochgeschirr oder übergelaufenes Kochgut vom Display sofort entfernen. ▶ Fehler durch Antippen der Multifunktions-Taste oder Slider quittieren.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.



Wenn der Fehler nur auf einer oder zwei Kochzonen angezeigt wird, können die verbleibenden Kochzonen bis zur Reparatur noch benutzt werden.

7.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

8 Technische Daten

8.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		31146			
Typenbezeichnung GK		CTI2T-31146			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	18×20	18×20	18×20	18×20
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	177,5	183,6	180,1	210,2
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	187,9			

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.

10 Stichwortverzeichnis

A	
AnkochAutomatik.....	15
einschalten.....	16
vorzeitig ausschalten	16
Anschlusschild	35
B	
Bedien- und Anzeigeelemente	8
Anzeigen.....	8
Tasten	8
Benutzereinstellungen.....	21
Einstieg.....	21
Brückenfunktion	13
ausschalten.....	13
einschalten.....	13
E	
Einschaltdauer.....	16
abgelaufen.....	18
einstellen	16
verändern	17
vorzeitig ausschalten	17
Energiesparendes Kochen.....	11
Entsorgung.....	29
Erste Inbetriebnahme.....	8
F	
Funktion von Induktionskochfeldern	9
G	
Garantieverlängerung.....	35
Gebrauchshinweise	5
Gerät ein- und ausschalten.....	12
Gerät entsorgen	29
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht.....	8
Geräusche während des Betriebs.....	11
Gültigkeitsbereich	2
H	
Helligkeit.....	22
Helligkeitseinstellungen	
ändern.....	22
K	
Kindersicherung	22
überbrücken	22
Kochgeschirr	
Geeignetes Kochgeschirr	10
Kochpause	20
ausschalten.....	20
einschalten.....	20
Kochzone ausschalten.....	12
Kochzone einstellen	12
Kurzanleitung	36
L	
Lautstärke.....	23
Lautstärkeeinstellungen	
ändern.....	23
M	
Modellbezeichnung	2
N	
Notizen	32
O	
OptiGlass.....	11
Beleuchtung.....	12
P	
Pflege und Wartung.....	24
Powermanagement.....	15
PowerPlus.....	14
einschalten.....	15
vorzeitig beenden	15
Probleme	26
Produktdatenblatt.....	29
R	
Reinigungsmittel	
Glaskeramik.....	26
OptiGlass.....	26
Restwärmanzeige	12
S	
Schmelzen, Warmhalten und Simmern	14
ausschalten.....	14
einschalten.....	14
Serialnummer (SN)	35
Service & Support.....	35
Sicherheitsabschaltung.....	27
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Sprache	22
Störungen.....	26
Symbole.....	4
T	
Tastensignal.....	23
Technische Daten	29
Technische Fragen.....	35

Timer	18
abgelaufen	19
einstellen	18
Restdauer abfragen	19
Restdauer verändern.....	19
vorzeitig ausschalten	19
Timervorschlagswert	23
einstellen und ändern	23
Topferkennung	9
Type.....	2

W

Werkseinstellungen	24
Wischschutz.....	20
einschalten.....	20
vorzeitig ausschalten	20

11 Notizen

12 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 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 Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

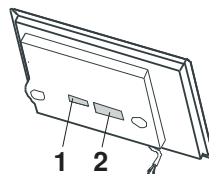
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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 →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

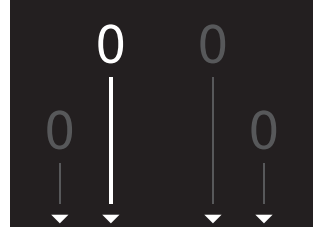
Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

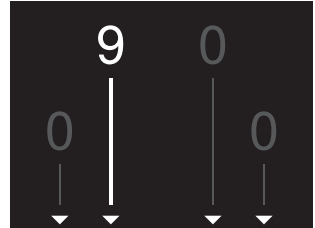
- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- ▶ Auf Slider die gewünschte Kochzone antippen.



- ▶ Den Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen, solange die Kochzone leuchtet.
 - Die ausgewählte Kochzone leuchtet rot.



Gerät ausschalten

- ▶ Taste  2 Sekunden gedrückt halten.



1097699-01