

# Bedienungsanleitung

CookTop V200 | V400 | V600

Quicklight-Kochfeld

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 V200 E302	CT2H-31129
CookTop V200 E603	CT2H-31127
CookTop V200 E604	CT2H-31124
CookTop V200 E604	CT2H-31125
CookTop V200 E604	CT2H-31126
CookTop V200 E804	CT2H-31128
CookTop V400 E604	CT4H-31118
CookTop V400 E604	CT4H-31119
CookTop V400 E604	CT4H-31122
CookTop V400 E604	CT4H-31123
CookTop V400 E604	CT4H-31131
CookTop V600 E804B	CT6H-31120
CookTop V600 E804B	CT6H-31121

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
1.1	Verwendete Symbole .....	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5
1.4	Gebrauchshinweise .....	5
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>8</b>
3.1	Geräteübersicht.....	8
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	10
3.3	Kochgeschirr .....	11
3.4	OptiGlass.....	11
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>11</b>
4.1	Kochzone einstellen .....	11
4.2	Übersicht Leistungsstufen.....	12
4.3	Kochzone ausschalten .....	12
4.4	Restwärmeanzeige .....	12
4.5	Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten ..	12
4.6	Warmhaltefläche ein- und ausschalten .....	13
<b>5</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>13</b>
5.1	Reinigungsmittel .....	15
<b>6</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>16</b>
7.1	Produktdatenblatt.....	16
<b>8</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>Notizen</b>	<b>20</b>
<b>11</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>23</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. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

### Zum Gebrauch

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

### 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 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.



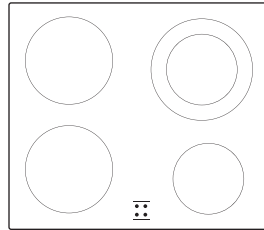
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

## 3 Ihr Gerät

### 3.1 Geräteübersicht

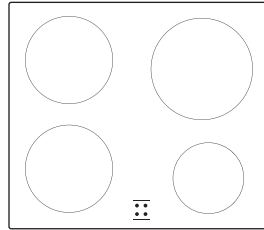
#### CT2H-31124/CT2H-31128/CT4H-31119

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



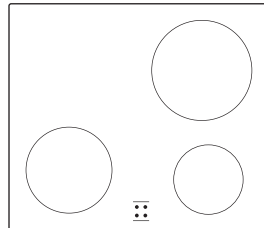
#### CT2H-31125/CT2H-31126/CT4H-31122

- 1 Kochzone ø210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



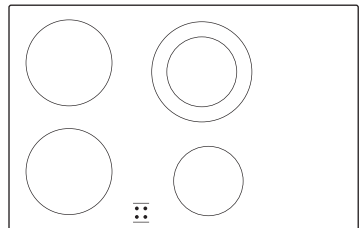
#### CT2H-31127

- 1 Kochzone ø210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



#### CT2H-31128

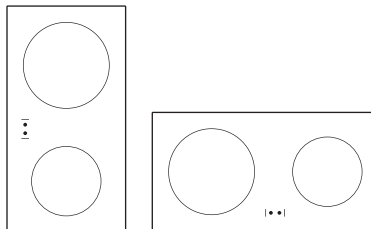
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



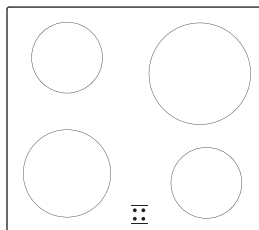


**CT2H-31129**

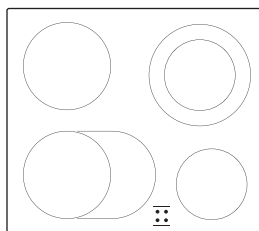
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm

**CT4H-31118**

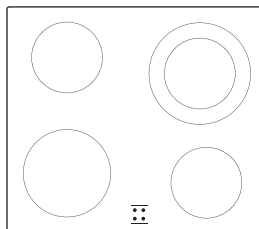
- 1 Kochzone ø210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 2 Kochzonen ø140 mm

**CT4H-31123**

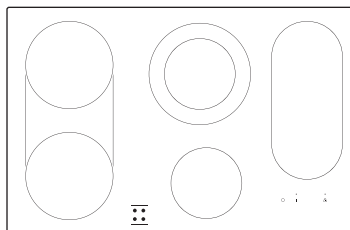
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm

**CT4H-31131**

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 2 Kochzonen ø140 mm

**CT6H-31120/CT6H-31121**

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone ø140 mm
- 1 ovale Warmhaltefläche (rechts bzw. links angeordnet)
- Sensortasten für die Bedienung der Warmhaltefläche



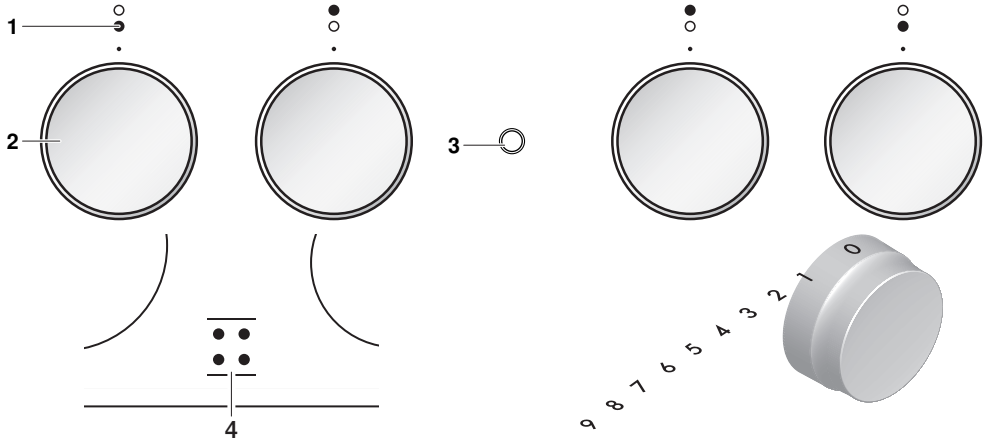
## 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Falls das Gerät über einem Herd eingebaut ist, finden Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung des Herdes.

### Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



### Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet
- 4 Restwärmeanzeige

### Sensortasten für die Warmhaltefläche

Gültig für CT6H-31120 und CT6H-31121

### Tasten und Anzeigen

- Warmhaltezone AUS
- | Warmhaltezone EIN mit Leuchtpunkt
- Verriegelung EIN/AUS mit Leuchtpunkt



### 3.3 Kochgeschirr

#### Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Arbeitsspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

#### Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

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

### 3.4 OptiGlass

Gültig für CT4H64EKOC4 und CT4H64EKOD4

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 Kochzone einstellen

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - Betriebskontrolllampe leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden.

## 4.2 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3		
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, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

## 4.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
  - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrolllampe.

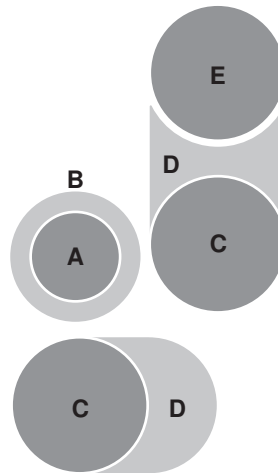
## 4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten der Leuchtpunkt der zugeordneten Kochzone.

## 4.5 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-/Bräterzone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** bzw. **C** oder **E** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.

Die Kombination aus Kochzone **C** mit Zusatzheizkörper **D** ergibt eine mittlere Bräterzone. Die Kombination aus Kochzonen **C** und **E** mit **D** ergibt eine grosse Bräterzone.



### Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
  - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.



Für die Kombination der grossen Bräterzone muss zu der aktiven mittleren Bräterzone die Kochzone **E** wie gewohnt eingestellt werden.




### Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bzw. **C** wird in Betrieb genommen.


## 4.6 Warmhaltefläche ein- und ausschalten

Gültig für CT6H-31120 und CT6H-31121

### Einschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- ▶ Taste **I** antippen.
  - Die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.
  - Der Leuchtpunkt der Taste **I** leuchtet.
- ▶ Der Leuchtpunkt der Taste  erlischt.

### Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - Die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.
  - Der Leuchtpunkt der Taste **I** erlischt.

## 5 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. Eingtrockneter 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.

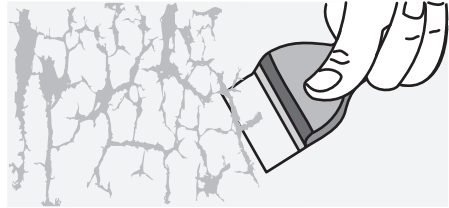
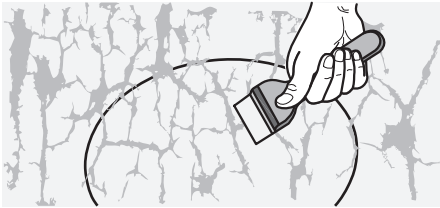
- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsshabers 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 15) verwendet werden.

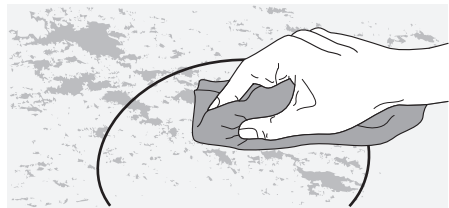
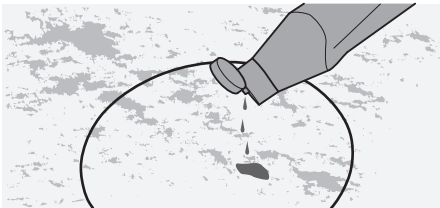
### Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

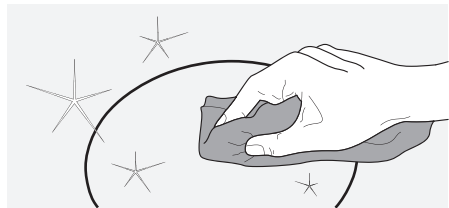
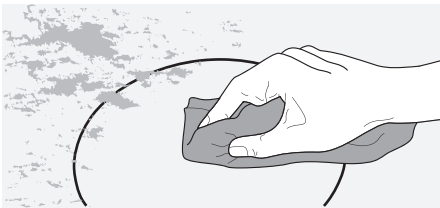
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 15) 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.

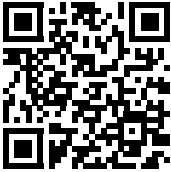


## 5.1 Reinigungsmittel

### 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.

## 6 Störungen selbst beheben

### Was tun, wenn ...

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel	▪ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

## 7 Technische Daten

### 7.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

<b>Modellnummer GK</b>		<b>31118</b>			
Typenbezeichnung GK		CT4H-31118			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	14	21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	179,5	191,5	187,6
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,2			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31119</b>		<b>31128</b>	
Typenbezeichnung GK		CT4H-31119		CT2H-31128	
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	14/21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	185,2			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31120</b>	<b>31121</b>	<b>31123</b>	
Typenbezeichnung GK		CT6H-31120	CT6H-31121	CT4H-31123	
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18,5×23,5	18	14/21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	183,2			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31122</b>		<b>31126</b>	
Typenbezeichnung GK		CT4H-31122		CT2H-31126	
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	185,3			



<b>Modellnummer GK</b>		<b>31124</b>			
Typenbezeichnung GK		CT2H-31124			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	14/21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	185,2			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31125</b>			
Typenbezeichnung GK		CT2H-31125			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	14/21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	189,3	182,3	188,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,7			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31127</b>			
Typenbezeichnung GK		CT2H-31127			
Anzahl Kochzonen		3			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	21	14	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	191,5	179,5	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	185,7			
<b>Modellnummer GK</b>		<b>31129</b>			
Typenbezeichnung GK		CT2H-31129			
Anzahl Kochzonen		2			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	14		18	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	179,5		186,5	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	183			

## 8 Entsorgung

<b>Modellnummer GK</b>		<b>31131</b>			
Typenbezeichnung GK		CT4H-31131			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	14	14/21	14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	179,5	190,6	187,6
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,1			

## 8 Entsorgung

### 8.1 Verpackung



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

### 8.2 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.

### 8.3 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.

## 9 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>		
Anfragen .....	23	
Anschlusschild .....	23	
Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten .....	13	
Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten .....	13	
<b>B</b>		
Bedien- und Anzeigeelemente .....	10	
Drehschalter und Anzeigen .....	10	
Schalterblende .....	10	
Sensortasten Warmhaltefläche .....	10	
Tasten und Anzeigen .....	10	
<b>E</b>		
Entsorgung .....	18	
Erste Inbetriebnahme .....	8	
<b>G</b>		
Gebrauchshinweise .....	5	
Gerät		
Entsorgen .....	18	
Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5	
Geräteübersicht .....	8	
Gültigkeitsbereich .....	2	
<b>K</b>		
Kochgeschirr .....	11	
Energiesparendes Kochen .....	11	
Geeignetes Kochgeschirr .....	11	
Kochzone ausschalten .....	12	
Kochzone einstellen .....	11	
<b>M</b>		
Modellbezeichnung .....	2	
<b>N</b>		
Notizen .....	20	
<b>O</b>		
OptiGlass .....	11	
Beleuchtung .....	11	
<b>P</b>		
Pflege und Wartung .....	13	
Produktdatenblatt .....	16	
<b>R</b>		
Reinigungsmittel		
Glaskeramik .....	15	
OptiGlass .....	15	
Restwärmeanzeige .....	12	
<b>S</b>		
Serialnummer (SN) .....	23	
Service & Support .....	23	
Servicevertrag .....	23	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine .....	4	
Störungen selbst beheben .....	15	
Symbole .....	4	
<b>T</b>		
Technische Daten .....	16	
Type .....	2	
<b>W</b>		
Warmhaltefläche		
Ausschalten .....	13	
Einschalten .....	13	
<b>Z</b>		
Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten .....	12	

# 10 Notizen





# 11 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 diese aufmerksam durch. Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

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

Meine Geräteinformationen:

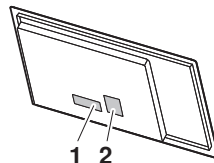
SN: \_\_\_\_\_ Gerät: \_\_\_\_\_

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

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

- 1 Typenschild mit Seriennummer (SN)
- 2 Anschlussschild

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



## Ihr Reparaturauftrag

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

## Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

## Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

## Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der aktiven Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.



1038043-02

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug  
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61  
info@vzug.com, www.vzug.com  
Service-Center: Tel. 0800 850 850

