

Bedienungsanleitung

CookTop Wok I40

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 Wok I40	CTI6T-31145

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	9	Stichwortverzeichnis	21
1.1	Verwendete Symbole	4	10	Notizen	22
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	11	Service & Support	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5			
1.4	Gebrauchshinweise	5			
2	Erste Inbetriebnahme	8			
3	Ihr Gerät	8			
3.1	Geräteübersicht	8			
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	9			
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern	9			
3.4	Topferkennung	10			
3.5	Original-Wok-Pfanne	10			
4	Bedienung	10			
4.1	Gerät ein- und ausschalten	10			
4.2	Kochzone einstellen	10			
4.3	Kochzone ausschalten	11			
4.4	Restwärmeanzeige	11			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	11			
4.6	Schmelzfunktion	11			
4.7	Warmhaltefunktion	11			
4.8	Simmerfunktion	12			
4.9	PowerPlus	12			
4.10	Einschaltdauer	12			
4.11	Timer	13			
4.12	Kindersicherung	14			
4.13	Wiederherstellfunktion	14			
4.14	Kochpause	14			
4.15	Wischschutz	15			
5	Benutzereinstellungen	15			
5.1	Benutzereinstellungen ändern	16			
6	Pflege und Wartung	16			
6.1	Reinigung Original-Wok-Pfanne	18			
7	Störungen selbst beheben	18			
7.1	Störungsmeldungen	18			
7.2	Weitere mögliche Probleme	19			
8	Entsorgung	20			

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 fest verlegte 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.
- 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 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 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

- 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.

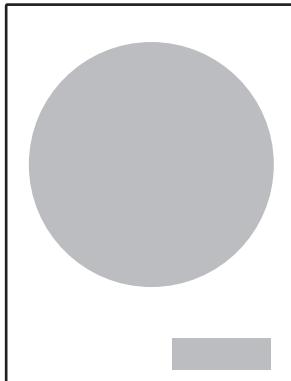


Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

- Wok-Kochzone ø 300 mm



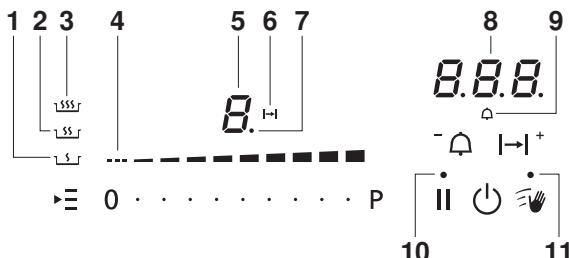
Mitgeliefertes Zubehör

- Original-Wok-Pfanne mit Deckel
- Abtropfgitter
- Stehhilfe



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

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



Anzeigen

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|--|
| 1 | Leistungsstufe Schmelzen aktiviert | 7 | Aktivierte Einschaltdauer der Kochzone |
| 2 | Leistungsstufe Warmhalten aktiviert | 8 | Einschaltdauer/Timer |
| 3 | Leistungsstufe Simmern aktiviert | 9 | Timer aktiviert |
| 4 | Sonderfunktion aktiviert | 10 | Pause aktiviert |
| 5 | Leistungsstufe der Kochzone | 11 | Wischschutz aktiviert |
| 6 | Einschaltdauer 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
- 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 Topferkennung

Die Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss die Original-Wok-Pfanne in die Kochzone gestellt werden.

- Wird die Original-Wok-Pfanne während des Betriebs entfernt,
 - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit U .
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten die Original-Wok-Pfanne nicht verwendet,
 - schaltet die Kochzone aus.
 - wechselt die Anzeige von U auf 0 .
 - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

3.5 Original-Wok-Pfanne

 **Nur die mitgelieferte Original-Wok-Pfanne verwenden. Andere Pfannen können zu Betriebsstörungen oder Beschädigung des Gerätes führen.**

Die Original-Wok-Pfanne wurde speziell für dieses Gerät entwickelt. Sie wurde aus einem speziellen Material gefertigt, welches bezüglich der induktiven Leistungsaufnahme besondere Eigenschaften aufweist. Somit werden die Original-Wok-Pfanne und die Lebensmittel, die darin zubereitet werden, nicht überhitzt. So ergibt sich im täglichen Gebrauch eine zusätzliche Sicherheit bezüglich Handhabung und Brandschutz.

- ▶ Die Aussenseite der Original-Wok-Pfanne muss bei Gebrauch sauber und trocken sein.
- ▶ Die Original-Wok-Pfanne immer vorsichtig in die Mulde setzen.
- ▶ Beim Herausheben die Original-Wok-Pfanne immer hochheben und nicht über den Muldenrand ziehen.

Aufgrund des gewölbten Pfannenbodens kann keine stabile Standsicherheit gewährt werden.

- ▶ Beim Servieren die Original-Wok-Pfanne in der Mulde lassen und die zubereiteten Lebensmittel auf die Teller verteilen.

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.

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

- ▶ Gerät einschalten: Taste U während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0 .
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste U antippen.

4.2 Kochzone einstellen

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

4.3 Kochzone ausschalten

- Auf Slider **0 · · · P** antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet 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
1	Schmelzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen; ca. 40 °C
2	Warmhalten	Speisen warmhalten, ca. 65 °C
3	Simmern	Wassertemperatur bleibt unterhalb des Siedepunkts bei ca. 94 °C
4	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
5		
6	Quellen	Reis
7	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
8		
9	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen
10	schnelldampfendes Braten	Rührbraten
11	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites, Tempura
12	scharfes Braten	Geschnetzeltes

4.6 Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion **1** können z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend geschmolzen werden.

Schmelzfunktion einschalten

- Taste **►≡ 1** antippen.
 - Das Symbol **1** leuchtet.

Schmelzfunktion ausschalten

- Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.7 Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion **2** hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm.

Warmhaltefunktion einschalten

- Taste **►≡ 2** antippen.
 - Das Symbol **2** leuchtet.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet **L**.

Warmhaltefunktion ausschalten

- Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.8 Simmerfunktion

-  Bei der Simmerfunktion immer den Pfannendeckel entfernen.

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

Simmerfunktion einschalten

- Taste  3x antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.

Simmerfunktion ausschalten

- Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.9 PowerPlus

Die Kochzone ist 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

- Auf Slider   antippen.
 - In der Anzeige leuchtet .
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe  zurückgeschaltet.

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

PowerPlus vorzeitig beenden

- Mit Slider gewünschte Leistungsstufe einstellen.

4.10 Einschaltzeitdauer

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

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

Einschaltzeitdauer einstellen

- Kochzone einstellen.
- Taste   antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
- Mit Taste   Einschaltzeitdauer erhöhen oder mit Taste   Einschaltzeitdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste   leuchtet in der Anzeige .
 - Beim ersten Antippen der Taste   leuchtet in der Anzeige .

-  Der Standartwert  kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.

Einschaltdauer verändern

- Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer wird angezeigt.
- Mit Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ oder $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ die Einschaltdauer verändern.

 Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ oder $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ gedrückt gehalten wird.

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

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ antippen.
- Tasten $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ und $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

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

Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ oder $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ ausschalten.

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

4.11 Timer

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

Timer einstellen

- Gerät einschalten
- Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ antippen.
 - Das Symbol **Q** leuchtet.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- Mit Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ die Timerdauer erhöhen oder mit Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ die Timerdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ leuchtet in der Anzeige **1**.
 - Beim ersten Antippen der Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ leuchtet in der Anzeige **30**.

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

 Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ oder $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ gedrückt gehalten wird.

Timer verändern

Falls die Kochzone nicht in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- Mit Taste $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ oder $\text{I}\rightarrow\text{I}^+$ die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls die Kochzone nicht in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

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

4.12 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

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

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

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

4.13 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.

4.14 Kochpause

Mit dieser Funktion kann die Kochzone bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe  geschaltet werden.

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

► Taste **II** antippen.

- Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf **1**.
- Die Einschaltzeit wird angehalten.
- Der Timer läuft weiter.
- Alle Tasten außer **Ø**, **II** und **!** sind inaktiv.

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

► Zum Weiterkochen Taste **II** erneut antippen.

- Die Kochzone wird mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.15 Wischsenschutz

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 Wischsenschutz aus.

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

5 Benutzereinstellungen

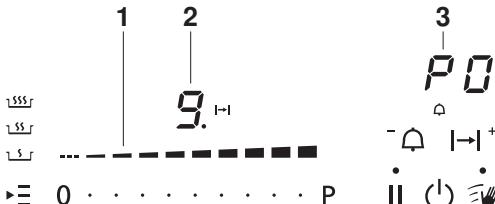
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung	Einstellwert		Werkeinstellung
P0 Lautstärke Signalton	0	leise	2
	1	mittel	
	2	laut	
P1 Signalton bei Ende Einschaltzeit/Timer	0	kein Signalton	2
	1	nach 10 s automatisch aus	
	2	nach 1 min automatisch aus	
P2 Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 min	1
	1	Ende nach 10 min	
	2	Ende nach 15 min	
P4 Vorgabedauer Einschaltzeit/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 II 2 s gedrückt halten.	

* Bei Ende Einschaltzeit, Timer oder Fehlermeldungen ertönt der Signalton mit der in «P0» eingestellten Lautstärke.

5.1 Benutzereinstellungen ändern

- Bei ausgeschaltetem Gerät Tasten $\text{--} \Delta$ 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 $\text{--} \Delta$ die nächsttiefe Benutzereinstellung ausgewählt.
- Auf Slider 1 durch Antippen einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.

Eingabe speichern

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

Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- Taste $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ 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. Eingetrockneter und eingebraunter 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.

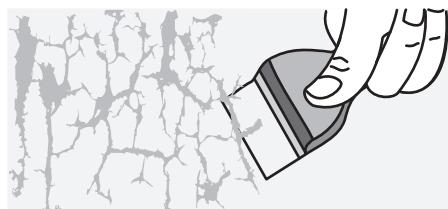
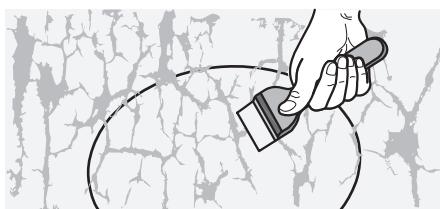
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers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

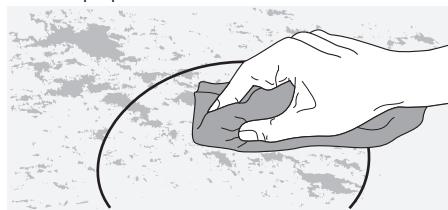
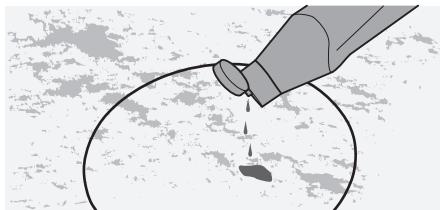
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

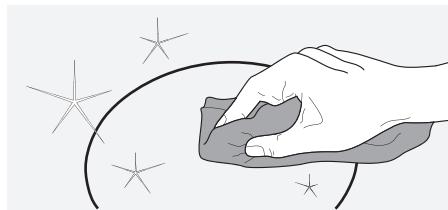
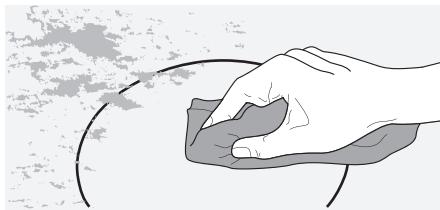
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel 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 Reinigung Original-Wok-Pfanne

- ▶ Ein Spültuch oder einen nicht kratzenden Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden.
-  Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.
- ▶ Hartnäckige Rückstände (z. B. Reis) einige Zeit in Wasser einweichen, so lässt sich die Pfanne besser reinigen.

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 für den Induktions-Wok geeignet.	<ul style="list-style-type: none">▶ Nur die Original-Wok-Pfanne verwenden.
- leuchtet	<ul style="list-style-type: none">▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten.▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 14).
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none">▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gegenstand oder übergegangenes Kochgut entfernen.▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 blinkt	<ul style="list-style-type: none">▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kochzone abkühlen lassen.▶ Kochgeschirr kontrollieren.
 blinkt	<ul style="list-style-type: none">▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 oder  leuchtet und eine Zahl	<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
E und B leuchtet	▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen.
	▪ Lüftung defekt.	▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
H und G blinkt abwechselnd	▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. ▪ Die Kochzone ist heiss und ein Topf steht darauf.	▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

 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
	5	6	7	8

	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30
--	------	------	------	------	------

7.2 Weitere mögliche Probleme

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

8 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

A

Abtropfgitter	8
Anfragen	23
Anschlusschild	23

B

Bedien- und Anzeigeelemente	
Anzeigen.....	9
Bedienung	
Kochzone einstellen	10
Benutzereinstellungen.....	15
Ändern	16
Vorzeitig ausschalten.....	16

E

Einschaltzeitdauer	12
Abgelaufen.....	13
Einstellen	12
Verändern.....	13
Vorzeitig ausschalten.....	13
Entsorgung	20
Erste Inbetriebnahme	8

F

Funktion von Induktionskochfeldern	9
--	---

G

Gebrauchshinweise	5
Gerät	
Ein- und ausschalten.....	10
Gerät entsorgen	20
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	8
Geräusche während des Betriebs	10
Gültigkeitsbereich	2

K

Kindersicherung	14
Ausschalten	14
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	14
Einschalten.....	14
Kochgeschirr	
Original-Wok-Pfanne	10
Kochpause	14
Kochzone ausschalten.....	11

M

Mitgeliefertes Zubehör	8
Modellbezeichnung	2

N

Notizen	22
---------------	----

O

Original-Wok-Pfanne	8
---------------------------	---

P

Pflege und Wartung.....	16
PowerPlus.....	12
Einschalten.....	12
Vorzeitig beenden.....	12
Probleme	18

R

Restwärmeanzeige	11
------------------------	----

S

Schmelzfunktion	11
Ausschalten	11
Einschalten.....	11
Serialnummer (SN)	23
Service & Support.....	23
Servicevertrag.....	23
Sicherheitsabschaltung	19
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Simmerfunktion	12
Ausschalten	12
Einschalten.....	12
Stehhilfe	8
Störungen	18
Symbole	4

T

Timer	13
Einstellen	13
Verändern.....	13
Vorzeitig beenden.....	14
Topferkennung	10
Type	2

W

Warmhaltefunktion	11
Ausschalten	12
Einschalten.....	11
Wiederherstellfunktion	14
Wischschutz	15

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 →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

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

Meine Geräteinformationen:

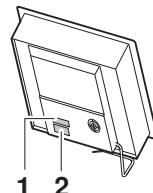
SN: _____ **Gerät:** _____

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

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

- 1 Typenschild mit Serialnummer (SN)
- 2 Anschlusschild

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 Auftragerteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste \odot 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

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

Oder:

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

Kochzone ausschalten

- Auf Slider **0** · · · **P** antippen.

Gerät ausschalten

Taste \odot antippen.



1097734-01

