

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 I604	CTI2T-31159

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	9	Stichwortverzeichnis	24
1.1	Verwendete Symbole	4	10	Notizen	25
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	11	Service & Support	27
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5			
1.4	Gebrauchshinweise	5			
2	Erste Inbetriebnahme	8			
3	Gerätebeschreibung	8			
3.1	Geräteübersicht	8			
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	8			
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern	9			
3.4	Topferkennung	9			
3.5	Kochgeschirr	10			
4	Bedienung	12			
4.1	Gerät ein- und ausschalten	12			
4.2	Kochzone einstellen	12			
4.3	Kochzone ausschalten	12			
4.4	Restwärmearzeige	12			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	12			
4.6	PowerPlus	13			
4.7	Ankochautomatik	14			
4.8	Einschaltdauer	14			
4.9	Timer	15			
4.10	Kindersicherung	16			
4.11	Wiederherstellfunktion	17			
4.12	Kochpause	17			
4.13	Wischschutz	17			
4.14	Tastenton	18			
5	Pflege und Wartung	19			
5.1	Reinigungsmittel	20			
6	Störungen selbst beheben	21			
6.1	Störungsmeldungen	21			
6.2	Weitere mögliche Probleme	22			
7	Technische Daten	23			
7.1	Produktdatenblatt	23			
8	Entsorgung	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:** 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.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachge-

mässe 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. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

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

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

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Berührbare Oberflächen des Kochfeldes können beim Gebrauch von Kochgeschirr sehr heiss werden.

Vorsicht Verletzungsgefahr

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

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.

- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Erste Inbetriebnahme



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



Alle Kleber auf dem Gerät müssen vor der ersten Inbetriebnahme entfernt werden.



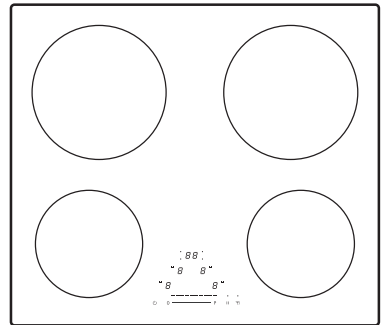
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

CookTop V2000 I604

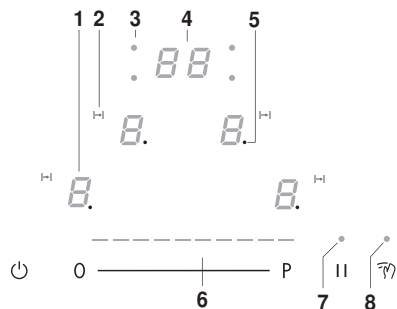
- 2 Kochzonen ø200 mm (hinten)
- 2 Kochzonen ø160 mm (vorne)



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

- Gerät EIN/AUS
- Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- PowerPlus
- Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- Wischutz EIN/AUS
- Kochzone anwählen
- Einschaltdauer/Timer



Anzeigen

- | | |
|--|--|
| 1 Leistungsstufe der Kochzone | 5 Auswahlpunkt: Kochzone angewählt |
| 2 Einschaltdauer aktiviert | 6 Leistungsstufe |
| 3 Kochzonenzuordnung für die Einschalt-
dauer | 7 Pause aktiviert/Wiederherstellung ver-
fügbar |
| 4 Einschaltdauer/Timer | 8 Wischschutz aktiviert |

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern

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

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

Induktionskochfelder sind:

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



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

3.4 Topferkennung

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

Für den Kochprozess muss das Kochgeschirr mittig auf die passende Kochzone platziert werden.



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

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

3.5 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (ø11 cm bis 22 cm) ist zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet.

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

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



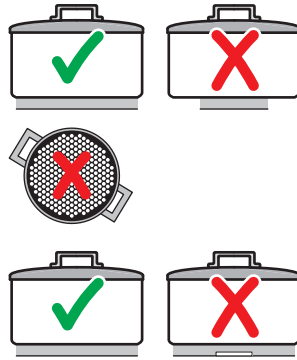
Befriedigend



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

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



Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs

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



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

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

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

4.2 Kochzone einstellen

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - In der entsprechenden Anzeige der Leistungsstufe blinkt .
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.



Einstellungen zu einer Kochzone können nur verändert werden, solange der dazugehörige Auswahlpunkt leuchtet.

Sobald der Auswahlpunkt erlischt, muss die Kochzone erneut angewählt werden.

4.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe  antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.4 Restwärmeanzeige

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

Ist das Kochfeld eingeschaltet,

- wechselt in der Anzeige  und , wenn sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone mit Restwärme befindet.
- leuchtet , wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone mit Restwärme steht.

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

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
9	scharfes Braten	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

4.6 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 7 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Slider **P** antippen.
 - In der Anzeige leuchtet **P**.
 - Nach 7 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



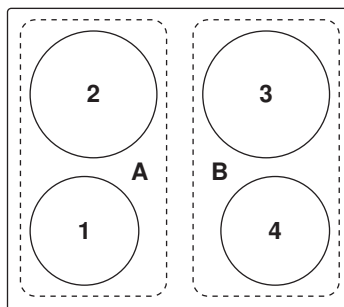
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
- Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Power Management

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	B	3	P	7
2	7	P	4	B	P

*Maximal verfügbare Leistungsstufen bei Kochzonen



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

4.7 Ankochautomatik



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

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



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

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

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Taste **8** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Auf Slider die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd **8** und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste **8** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Slider eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.8 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 – 99 Min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste **8** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
- ▶ Taste **8 8** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **0 0**, 10 Sekunden lang.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung blinkt.
 - Das Symbol **||** leuchtet.
- ▶ Mit Slider **0 — P** die Einschaltdauer der Einerstelle einstellen.
- ▶ Taste **8 8** antippen und Einerstelle speichern.
- ▶ Mit Slider **0 — P** die Einschaltdauer der Zehnerstelle einstellen.
- ▶ Taste **8 8** antippen und Zehnerstelle speichern.



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **0** oder **P** gedrückt wird.

Um die vordere Stelle der Einschaltdauer einzustellen nochmals Taste **8 8** antippen.

- Wird die Taste **0** für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf **00** gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
- Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
- ▶ Taste **BB** antippen.
- ▶ Mit Slider **0 — P** die Einschaltdauer einstellen.
 - Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Taste **BB** antippen.
- ▶ Taste **0** für 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Einschaltdauer wird auf **00** gestellt.
 - Ein Signalton ertönt, solange die Taste **0** gedrückt wird.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- wird die zugeordnete Kochzone automatisch angewählt,
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus,
- ertönt ein Signalton,
- blinken **00**, das Symbol **I→I** und die Leistungsstufe **0**.
- ▶ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige, solange keine Kochzone angewählt ist.
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol **I→I** für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.

4.9 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 – 99 Min.).

Er kann nur eingestellt werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist.

Bei laufendem Timer kann eine Kochzone in Betrieb genommen werden. Es kann aber keine Einschaltdauer eingestellt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste **BB** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**, 10 Sekunden lang.
- ▶ Mit Slider **0 — P** die Timerdauer einstellen.
 - Der linke Bereich vom Slider **0 —** wird als Minus-Taste verwendet.
 - Der rechte Bereich vom Slider **— P** wird als Plus-Taste verwendet.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **O** oder **P** gedrückt wird.

Um die vordere Stelle des Timers einzustellen nochmals Taste **BB** antippen.

- Wird die Taste **O** für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf **00** gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
- Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer verändern

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste **BB** antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer wird angezeigt.
- ▶ Taste **BB** antippen.
- ▶ Mit Slider **O — P** die Timerdauer einstellen.
 - Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Gerät ein- und wieder ausschalten.

Falls eine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Taste **BB** antippen.
- ▶ Taste **O** für 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Timer wird auf **00** gestellt.
 - Ein Signalton ertönt, solange die Taste **O** gedrückt wird.

Timer abgelaufen

Die Kochzonen werden nicht ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **00**.

4.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten **||** und **7/9** 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 **7/9** gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten **II** 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 **U**.

4.11 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste **U** ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Gerät einschalten.
- Der Leuchtpunkt bei Taste **II** blinkt.
- ▶ Taste **II** antippen.

4.12 Kochpause

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

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

- ▶ Taste **II** antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste **II** leuchtet.
 - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf **U**.
 - Die Einschaltdauer wird angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Alle Tasten ausser **U**, **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 Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.13 Wischschutz

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

- ▶ Taste **⏸** antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste **⏸** leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen der Taste **⏸** oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.
 - Alle Tasten ausser **U**, **II** und **⏸** sind inaktiv.
- ▶ Signaltöne können durch Antippen einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.



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

4.14 Tastenton

Mit dieser Funktion kann der Tastenton dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden. Der Tastenton kann nur verändert werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist oder kein Timer läuft. Die folgenden Töne werden auch bei ausgeschaltetem Tastenton wiedergegeben:

- Einschaltsignalton
- Ausschaltsignalton
- Ende der Einschaltdauer
- Ende des Timers
- Fehlertöne
- Signaltöne beim Einschalten, Überbrücken und Ausschalten der Kindersicherung

Die Einstellung bleibt auch nach einem Netzausfall gespeichert.

Tastenton einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten **II** und **7/8** gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Innerhalb von 3 Sekunden Slider **0 — P** antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige des Timers wird **0** angezeigt.
- ▶ Rechter Bereich des Sliders **0 — P** erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige des Timers wird **!** angezeigt.
 - Der Tastenton ist eingeschaltet.
- ▶ Um die Einstellung zu speichern, stehen folgende Optionen zur Auswahl:
 - 10 Sekunden warten.
 - Gerät ausschalten (siehe Seite 12).
 - Tasten **II** und **7/8** gleichzeitig antippen.

Tastenton ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten **II** und **7/8** gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Innerhalb von 3 Sekunden Slider **0 — P** antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige des Timers wird **!** angezeigt.
- ▶ Linker Bereich des Sliders **0 — P** erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige des Timers wird **0** angezeigt.
 - Der Tastenton ist ausgeschaltet.
- ▶ Um die Einstellung zu speichern, stehen folgende Optionen zur Auswahl:
 - 10 Sekunden warten.
 - Gerät ausschalten (siehe Seite 12).
 - Tasten **II** und **7/8** gleichzeitig antippen.

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. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

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



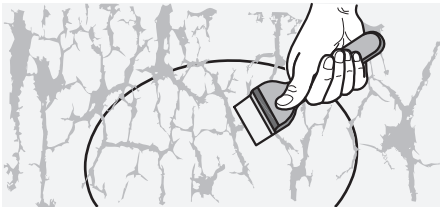
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen milden Essigreiniger oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- ▶ Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 20) verwendet werden.

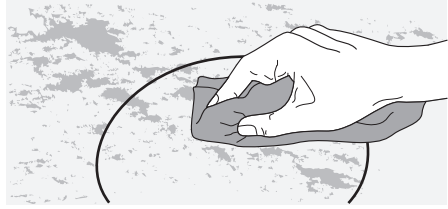
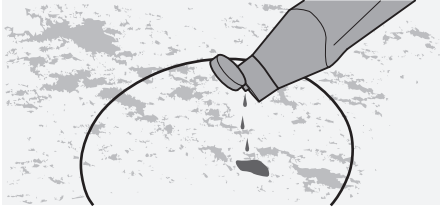
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

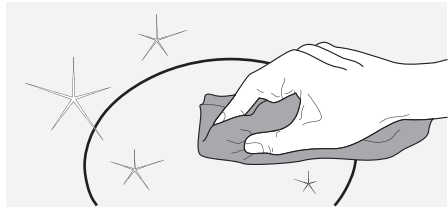
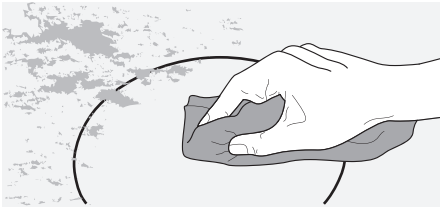
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 20) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.

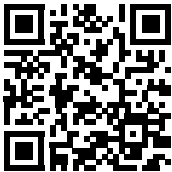


- Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



5.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard Glas



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

6 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.

6.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
 blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
 leuchtet	▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.
- leuchtet	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten. ▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 16).
Dauersignal ertönt und  blinkt	▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder ein übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Slider antippen. –  erlischt und Dauersignal verstummt. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 blinkt	▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
 blinkt	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
  oder  leuchtet und eine Zahl	▪ Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

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



Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5
Sicherheitsabschaltung nach h:min	8:40	6:40	5:20	4:20	3:30
		6	7	8	9
		2:50	2:20	1:50	1:30

6.2 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.

7 Technische Daten

7.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		31159			
Typenbezeichnung GK		CTI2T-31159			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	ø20	ø16
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	174,5	167,7	163,5	175,3
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	170,2			

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

Anfragen	27
Ankochautomatik	14
Vorzeitig ausschalten	14
Anschlussschild	27

B

Bedien- und Anzeigeelemente	
Anzeigen	9
Tasten	8
Beschichtetes Kochgeschirr	11

E

Einschaltdauer	14
Abgelaufen	15
Einstellen	14
Mehrere Einschalt Dauern	15
Verändern	15
Vorzeitig ausschalten	15
Energiesparendes Kochen	11
Entsorgung	23
Erste Inbetriebnahme	8

F

Funktion von Induktionskochfeldern	9
--	---

G

Gerät	
Ein- und ausschalten	12
Entsorgen	23
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	
.....	5
Geräteübersicht	8
Geräusche während des Betriebs	11
Gültigkeitsbereich	2

K

Kindersicherung	16
Ausschalten	17
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	16
Einschalten	16
Kochgeschirr	10
Kochpause	17
Kurzanleitung	28

M

Modellbezeichnung	2
-------------------------	---

N

Notizen	25
---------------	----

P

Pflege und Wartung	19
PowerPlus	13
Einschalten	13
Vorzeitig beenden	13
Probleme	21
Produktdatenblatt	23

R

Reinigungsmittel	
Glaskeramik	20
Restwärmanzeige	12

S

Serialnummer (SN)	27
Service & Support	27
Servicevertrag	27
Sicherheitsabschaltung	22
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Störungen	21
Symbole	4

T

Tastenton	
Ausschalten	18
Einschalten	18
Technische Daten	23
Timer	15
Einstellen	15
Verändern	16
Vorzeitig ausschalten	16
Topferkennung	9
Type	2

W

Wiederherstellfunktion	17
Wischschutz	17

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 diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ Gerät: _____

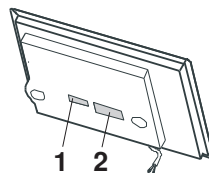
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Auf Slider  —  antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



1146946-05

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

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Service-Center: Tel. 0800 850 850



Thank you for choosing to buy one of our products. Your appliance is made to high standards and is easy to use. Nevertheless, please take the time to read these operating instructions in order to familiarize yourself with the appliance and get the best use out of it.

Please follow the safety precautions.

Modifications

Text, diagrams and data correspond to the technical standard of the appliance at the time these operating instructions went to press. The right to make technical modifications for the purpose of the further development of the appliances is reserved.

Validity

These operating instructions apply to:

Model designation	Type
CookTop V2000 I604	CTI2T-31159

Variations depending on the model are noted in the text.

Contents

1	Safety precautions	4	9	Index	24
1.1	Symbols used	4	10	Notes	25
1.2	General safety precautions	4	11	Service & Support	27
1.3	Appliance-specific safety precautions.....	4			
1.4	Instructions for use	5			
2	Using for the first time	8			
3	Appliance description	8			
3.1	Appliance overview.....	8			
3.2	Operating and display elements	8			
3.3	How induction hobs function	9			
3.4	Pan detection	9			
3.5	Cookware	10			
4	Operating the appliance	12			
4.1	Switching the appliance on and off.....	12			
4.2	Selecting a cooking zone.....	12			
4.3	Switching a cooking zone off.....	12			
4.4	Residual heat indicator	12			
4.5	Overview of power levels.....	12			
4.6	PowerPlus.....	13			
4.7	Automatic boost	14			
4.8	Operating time.....	14			
4.9	Timer.....	15			
4.10	Childproof lock	16			
4.11	Restore function	17			
4.12	Pause cooking.....	17			
4.13	Wipe protection	17			
4.14	Button tone.....	18			
5	Care and maintenance	19			
5.1	Cleaning agent	20			
6	Trouble-shooting	20			
6.1	Error messages.....	20			
6.2	Other possible problems	22			
7	Technical data	22			
7.1	Product fiche.....	22			
8	Disposal	22			

1 Safety precautions

1.1 Symbols used



Denotes important safety precautions.

Failure to observe said precautions can result in injury or in damage to the appliance or fittings!



Information and precautions that should be observed.



Information on disposal



Information about the Operating Instructions

- Indicates step-by-step instructions.
 - Describes how the appliance reacts to the steps taken.
- Indicates a list.

1.2 General safety precautions



- Read the operating instructions before using the appliance for the first time.



- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and have understood the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by children without supervision.

- If an appliance is not equipped with a mains cable and a plug or other means for disconnecting from the mains with a contact opening on each pole complying with the conditions of overvoltage category III for full isolation, an isolating device must be incorporated into the permanently installed electrical installation in accordance with the installation regulations.
- If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Services or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

1.3 Appliance-specific safety precautions



- **WARNING:** If the surface has a crack running through the thickness of the material, switch the appliance off and disconnect it from the mains to avoid possible electric shock.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Under no circumstances use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids or aluminium foil on the hob as they can get hot.
- After use, switch the hob off using the controls and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** It can be dangerous to leave the hob unattended when cooking with fat or oil, as this can lead to fires. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then carefully smother the flames with, for example, a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Never store objects on the hob due to the risk of fire.
- **WARNING:** The cooking process should always be supervised. Shorter cooking processes, in particular, must be supervised the entire time.

- Do not operate the appliance using an external time switch or a separate remote control system.

1.4 Instructions for use

Before using for the first time

- The appliance must be installed and connected to the electricity supply in accordance with the separate installation instructions. Have a qualified fitter/electrician carry out the necessary work.
- Dispose of the packaging material in accordance with local regulations.

Correct use

- The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper use or incorrect handling.
- Any repairs, modifications or manipulations to the appliance, especially any electrically live parts, may only be carried out by the manufacturer, its Customer Services or a similarly qualified person. Repairs if carried out incorrectly may cause serious injury, damage to the appliance and fittings, as well as affect the functioning of the appliance. If the appliance is not working properly or in case a repair is needed, follow the instructions given in the «Service & Support» section. If required, please contact our Customer Services.
- Use original spare parts only.
- Retain these operating instructions for future reference. If you sell the appliance or pass it on to a third party, please ensure these operating instructions accompany the appliance, together with the installation instructions. In this way, the new owners can inform themselves about how to use the appliance correctly and read the pertinent safety precautions.

- The appliance corresponds to recognized technology standards and the relevant safety regulations. Proper use of the appliance is essential to avoid damage and accidents. Please therefore follow the precautions given in these operating instructions.
- The heated surface will remain hot for some time after it is switched off and will cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.

Note on use

- Tests have shown that under normal circumstances there is no risk to cardiac pacemaker users. If, as the user of a cardiac pacemaker (or a hearing aid or another type of implant), you would like to be reassured that using the appliance does not pose a risk, you are advised to consult a competent medical authority.
- If the appliance is visibly damaged, do not use it. Contact our Customer Services.

Caution: Burns hazard

- Overheated fat and oil can easily catch fire. NEVER attempt to extinguish burning oil or fat with water. Danger of explosion! Smother the flames with a fire blanket. Keep doors and windows closed.
- The accessible surfaces of the hob can get very hot when operated with pans in place.

Caution: Risk of injury

- Keep pets away from the appliance.
- The appliance is designed for use by adults who are familiar with the content of these operating instructions. Children may not always be aware of the danger involved in using electrical appliances. Ensure proper supervision and do not allow children to play with the appliance – there is a danger that children could hurt themselves.

Caution: Risk to life

- Packaging material, e.g. plastic film and polystyrene, can be dangerous for children and animals. Danger of suffocation! Keep packaging material away from children and animals.

How to avoid damaging the appliance

- In case of overheating, switch the hotplate off and allow it to cool down completely. Do not put any dishes on it. Under no circumstances use cold water to cool it down quickly.
- Do not climb on to the appliance.
- Do not put hot cookware on the hob frame in order not to damage the silicone joints.
- Do not cut or prepare food on the surface and avoid impact with hard objects. Do not drag cookware across the surface.
- Take particular care that sugary foods or juices do not get onto the hot cooking zones as this can damage the surface. If sugary foods or juices do get on to the hot cooking zones clean away immediately (while still hot) with a scraper.
- Pots with pure copper or aluminium bases should not be used for cooking as they can leave behind traces that can be difficult to clean. If the traces are not removed immediately after cooking with a suitable cleaning agent, they can be permanently burned on and therefore permanently ruin the visual appearance of the appliance.
- Sliding pans and cookware across the glass ceramic causes scratches. This can be largely prevented by lifting pans and cookware up and then placing them down in position.

- The hob is designed to be used – signs of use, such as scratches or the wear and tear from pans and cookware, are normal. The more intensively it is used, the greater the signs of use; however, the appliance remains in perfect working order and therefore does not give a right of complaint. Safety is guaranteed at all times.
- There is no such thing as completely scratch-proof glass; scratches can even develop on sapphire glass, which is used in watches. The glass ceramic used is of the best quality available on the market.

2 Using for the first time



The appliance must be installed and connected to the electricity supply in accordance with the separate installation instructions. Have a qualified fitter/electrician carry out the necessary work.



All traces of adhesive must be removed before the appliance is used for the first time.



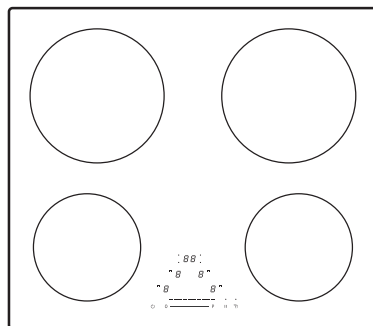
During the first few hours of use, a cooking zone can give off an unpleasant smell. This is normal for brand new appliances. Ensure that the room is well ventilated.

3 Appliance description

3.1 Appliance overview

CookTop V2000 I604

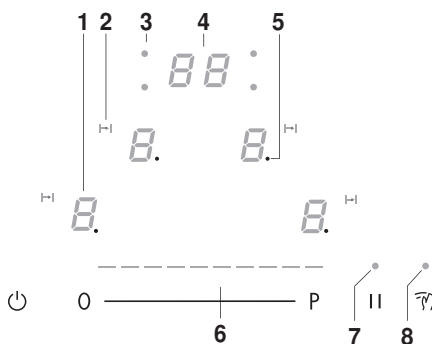
- 2 cooking zones ø200 mm (back)
- 2 cooking zones ø160 mm (front)



3.2 Operating and display elements

Buttons

- Appliance ON/OFF
- Slider (for setting the power level)
- PowerPlus
- Pause cooking ON/OFF and restore function
- Wipe protection ON/OFF
- Select cooking zone
- Operating time / Timer



Displays

- | | |
|---|--|
| 1 Cooking zone power level | 5 Selection indicator: Cooking zone selected |
| 2 Operating time activated | 6 Power level |
| 3 Cooking zone indicator light for the operating time | 7 Pause activated / Restore available |
| 4 Operating time / Timer | 8 Wipe protection activated |

3.3 How induction hobs function

Induction hobs work very differently from conventional hobs or hot plates. The induction coils under the glass ceramic plate produce a rapidly changing magnetic field which directly heats up the magnetic base of the cookware.

The glass ceramic plate is only warmed by the hot cookware. Removing the cookware from the cooking zone immediately interrupts the supply of energy.

Induction hobs are:

- quick reacting
- energy-efficient
- finely adjustable
- safe
- powerful



Cookware with a full-surface or full magnetic base is required for cooking with an induction hob.

3.4 Pan detection

Each cooking zone is equipped with pan detection. This detects suitable, induction-compatible cookware with a magnetic base.

Cookware must be placed centrally on the relevant cooking zone.



The diameter of the base of the pan must not be greater than the diameter of the cooking zone.

- If the cookware is removed during operation or if unsuitable cookware is used,
 - the power level selected flashes alternately with **U**.
- If no suitable cookware is placed on the cooking zone before the pan detection time (10 minutes) elapses,
 - the cooking zone switches off.
 - the display changes from **U** to **0**.
 - the appliance switches off after 10 seconds if no other cooking zone is in use.

3.5 Cookware

Suitable cookware

Only cookware with a magnetic base (ø 11 cm to 22 cm) is suitable for use with the induction hob.

This can be checked in the following ways:

- A magnet sticks anywhere on the base of the cookware.
- On the hob, the power level set illuminates and  does not alternate with the power level.
- Only the power level set illuminates on the hob.

 **Do not heat any unsuitable cookware using aids such as metal rings and the like. This can damage the hob.**

						
Sandwich base						
Capsule base						
Multi-layer material						
Pressed base						
Cast iron						
Enamelled cast iron						
Enamelled steel						

Key:



Heat distribution



Reaction speed



Noise level



Care



Weight



Steel



Aluminium



Enamel



Good



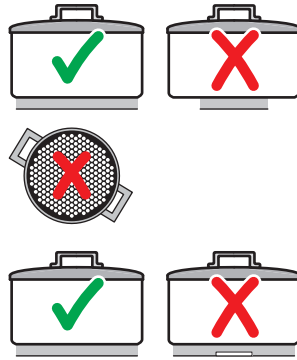
Satisfactory



Unfavourable

General notes on cookware

- ▶ As far as possible ensure that the diameter of the base of the cookware is the same size as the upper diameter of the cookware.
- ▶ We advise against the use of cookware with a pressed base as this type of cookware does not work with all induction hobs.
- ▶ Some induction hobs have the melt, keep warm and simmer functions. We recommend using cookware without a concave base for these functions.



- ▶ Handles that are loose or hollow can produce a loud whistling noise.
- ▶ The adherence of the cookware to the hob surface is reduced during operation, and the cookware can therefore be moved more easily.
- ▶ Thick pan walls absorb the vibrations and reduce the noise level.

Energy-efficient cooking

For maximum energy efficiency and even heat distribution note the following:

- The base of the cookware must be clean, dry and smooth.
- Centre the cookware in the middle of the cooking zone.
- Use a well-fitting lid.
- Match the diameter of the cookware to the quantity of food to be cooked.

Coated cookware

- For frying, do not use a higher power level than «7».
- Coated cookware may be operated above level «7» provided that the bottom of the pan is completely covered with liquid.
 - The coating may otherwise become overheated and damaged.



Never use PowerPlus with coated frying pans.

Noise during cooking

Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way.



Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

4 Operating the appliance

4.1 Switching the appliance on and off

- ▶ To switch the appliance on: Depress the  button for 1 second.
 -  flashes in all the power level displays.
 - If no other entry is made, the appliance switches off again after about 10 seconds for safety reasons.
- ▶ To switch the appliance off: Touch the  button.

4.2 Selecting a cooking zone

- ▶ Touch the  button for the required cooking zone.
 -  flashes in the corresponding power level display.
 - The selection indicator for this cooking zone illuminates.
- ▶ Touch or slide your finger along the slider to set the power level.



The settings for a cooking zone can only be changed if the corresponding selection indicator is illuminated.

Once the selection indicator goes out, the cooking zone must be selected anew.

4.3 Switching a cooking zone off

- ▶ Press the  button of the required cooking zone.
 - The selection point of this cooking zone is illuminated.
- ▶ Touch the  power level on the slider.
 - If no other entry is made and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

4.4 Residual heat indicator

After a cooking zone is switched off, **H** remains illuminated as long as there is a risk of burns.

If the hob is switched on,

-  and **H** alternate in the display if cookware is standing on a cooking zone that has residual heat.
- **H** illuminates if no cookware is standing on a cooking zone with residual heat.

4.5 Overview of power levels

Power level	Cooking method	Use
1	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2		
3	Swelling	Rice
4	Continue cooking, reducing, stewing, steaming	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5		
6	Continue cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Gentle frying	Rösti, omelettes, breaded fried foods, sausages
8	Frying, deep frying	Meat, chips

Power level	Cooking method	Use
9	Flash frying	Steak
P	Fast heating	Boiling water

4.6 PowerPlus

All the cooking zones are equipped with the PowerPlus booster. When PowerPlus is switched on, the cooking zone selected works at extra high power for 7 minutes. PowerPlus can be used, for instance, to heat a large quantity of water quickly.

Switching PowerPlus on

- ▶ Touch the **B** button for the required cooking zone.
- ▶ Touch **— P** on the slider.
 - **P** illuminates in the display.
 - After 7 minutes it automatically switches back to power level **9**.



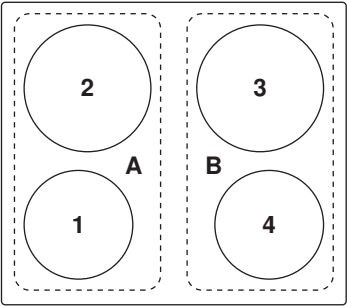
Removing the cookware interrupts PowerPlus. PowerPlus is resumed as soon as the cookware is returned to the cooking zone.

Ending PowerPlus off before time

- Press the **B** button of the required cooking zone.
- Touch the required power level on the slider.

Power management

PowerPlus cannot be used with both cooking zones of a group (**A** or **B**) at the same time. If PowerPlus is activated with both cooking zones of a group, then the power output is reduced for the cooking zone that was first selected.



PowerPlus with cooking zone	Group A*		PowerPlus with cooking zone	Group B*	
	1	2		3	4
1	P	B	3	P	7
2	7	P	4	B	P

* Maximum available power level with cooking zones



If the power level is increased above these levels, PowerPlus switches off.

4.7 Automatic boost



Do not leave the hob unattended when using the automatic boost. Risk of food boiling over, burning on and igniting!

All the cooking zones are equipped with a selectable automatic boost. With this function, a cooking zone heats at power level «9» for a certain length of time (see table). Then it automatically switches back to the power level set.



The automatic boost function must be activated anew each time a cooking zone is switched on.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatic boost in mins.:secs.	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

Switching the automatic boost on

- ▶ Press the **B** button of the required cooking zone.
- ▶ Press the required power level on the slider for 3 seconds.
 - As long as the automatic boost is active, **B** and the power level are illuminated alternately in the display.
 - After the boost time has ended, the heat output is reduced to the selected power level again.

Switching the automatic boost off before time

- ▶ Press the **B** button of the required cooking zone.
- ▶ Set a lower power level using the slider.

4.8 Operating time



Do not leave the hob unattended during use. Risk of boiling over, burning on and igniting!

With the operating time function, a Cooking zone switches off automatically after a set time 1 – 99 mins.

Setting the operating time

- ▶ Select the required cooking zone.
- ▶ Touch the **B** button for the required cooking zone.
- ▶ Touch or swipe the slider to set the power level.
- ▶ Touch the **BB** button.
 - **00** flashes in the display for 10 seconds.
 - The indicator light for the cooking zone flashes.
 - The **→|** symbol illuminates.
- ▶ Use the **0 — P** slider to set the units digit of the operating time.
- ▶ Touch the **BB** button and save the units digit.
- ▶ Use the **0 — P** slider to set the tens digit of the operating time.
- ▶ Touch the **BB** button and save the tens digit.



To quickly change the operating time, press and hold the **0** or **P** button. Touch the **BB** button again to set the first digit of the operating time.

- When the **0** button is pressed for 1 second, the duration is set to **00** and an acoustic signal is emitted for as long as the button is pressed.
- The operating time starts 10 seconds after last pressing a button.

Changing the operating time

- ▶ Touch the **B** button for the required cooking zone.
 - The remaining operating time for the cooking zone selected is displayed.
- ▶ Touch the **BB** button.
- ▶ Use the **0 — P** slider to set the operating time.
 - The operating time starts 10 seconds after last pressing a button.

Switching the operating time off before time

- ▶ Touch the **B** button for the required cooking zone.
- ▶ Touch the **BB** button.
- ▶ Hold the **0** button depressed for 1 second.
 - The operating time is set to **00**.
 - An acoustic signal is emitted for as long as the **0** button is pressed.
 - The cooking zone continues to run.

End of the operating time

When the operating time is up

- the relevant cooking zone is selected automatically
 - the corresponding cooking zone switches off
 - an acoustic signal is emitted
 - **00**, the **I→I** symbol and the **0** power level flash.
- ▶ Touch any button to switch off the acoustic signal and the displays.

Several operating times

If operating times are set for several cooking zones,

- the shortest operating time illuminates in the display as long as no cooking zone is selected.
- the corresponding cooking zone indicator light illuminates.
- the **I→I** symbol illuminates with the set operating time for each cooking zone.

To display another operating time:

- ▶ Touch the **B** button for the required cooking zone.

4.9 Timer

The timer functions like an egg timer (1 – 99 mins.).

It can only be set when a cooking zone is in operation.

A cooking zone can be put into operation when the timer is running. However, no operating time can be set.

Setting the timer

- ▶ Switch the appliance on.
- ▶ Touch the **BB** button.
 - **00** flashes in the display for 10 seconds.
- ▶ Use the **0 — P** slider to set the duration of the timer.
 - The left-hand side of the **0 —** slider is used as a minus button.
 - The right-hand side of the **— P** slider is used as a plus button.



To quickly change the duration of the timer, press and hold the **O** or **P** button.

Touch the **8 8** button again to set the first digit of the timer.

- When the **O** button is pressed for 1 second, the duration is set to **0 0** and an acoustic signal is emitted for as long as the button is pressed.
- The timer starts 10 seconds after last pressing a button.

Changing the timer

- ▶ Switch the appliance on.
- ▶ Touch the **8 8** button.
 - The time left on the timer is displayed.
- ▶ Touch the **8 8** button.
- ▶ Use the **O — P** slider to set the duration of the timer.
 - The timer starts 10 seconds after last pressing a button.

Switching the timer off before time

If no cooking zone is in use:

- ▶ Switch the appliance on and then off again.

If a cooking zone is in use:

- ▶ Touch the **8 8** button.
- ▶ Hold the **O** button depressed for 1 second.
 - The timer is set to **0 0**.
 - An acoustic signal is emitted for as long as the **O** button is pressed.

When the timer finishes

The cooking zones are not switched off, an acoustic signal is emitted and **0 0** flashes in the display.

4.10 Childproof lock

The childproof lock is to prevent the appliance from being accidentally switched on.

Switching the childproof lock on

- ▶ Switch the appliance on.
- Ensure all cooking zones are switched off.
- ▶ Touch the **||** and **7/8** buttons at the same time.
 - An acoustic signal is emitted.
 - ▶ Touch the **||** button again.
 - An acoustic signal is emitted.
 - The childproof lock is now switched on.
 - - illuminates in all the power level displays for 10 seconds.

Operating the appliance with the childproof lock activated

- ▶ Switch the appliance on.
- ▶ Touch the **||** and **7/8** buttons at the same time.
 - An acoustic signal is emitted.
 - The childproof lock is overridden. The appliance can now be used as normal.

The childproof lock is automatically activated again after switching off the hob.

Switching the childproof lock off

- ▶ Switch the appliance on.
- Ensure all cooking zones are switched off.
- ▶ Touch the **||** and **⌂** buttons at the same time.
 - An acoustic signal is emitted.
- ▶ Touch the **⌂** button again.
 - A double acoustic signal is emitted.
 - The childproof lock is now switched off.
 - **0** flashes in all the power level displays for 10 seconds.

4.11 Restore function

If the appliance has been inadvertently switched off with the **⏻** button, the settings can be restored within 6 seconds.

- ▶ Switch the appliance on.
 - The indicator light for the **||** button flashes.
- ▶ Touch the **||** button.

4.12 Pause cooking

With this function, the power level of all cooking zones that are switched on can be temporarily reduced to **0** for up to 10 minutes.

After pause cooking, operation can be resumed using the previous settings.

- ▶ Touch the **||** button.
 - The indicator light for the **||** button illuminates.
 - The power level of the cooking zone that is switched on changes to **0**.
 - The operating time is paused.
 - The timer continues to run.
 - All buttons except **⏻**, **||** and **⌂** are inactive.



If the pause cooking function is not turned off within 10 minutes, the appliance switches off completely.

- ▶ Touch the **||** button again to resume cooking.
 - The cooking zones resume operation using the previous settings.

4.13 Wipe protection

This function prevents the power level from being changed accidentally, for instance when wiping the control panel with a cloth.

- ▶ Touch the **⌂** button.
 - The indicator light for the **⌂** button illuminates.
- ▶ Wipe protection is switched off by touching the **⌂** button again or automatically after 30 seconds.
 - All buttons except **⏻**, **||** and **⌂** are inactive.
- ▶ Touch any button to switch off the acoustic signals.



Touch the **⏻** button to switch the appliance off at any time.

4.14 Button tone

The button tone can be switched on or off permanently with this function. The button tone can only be changed when no cooking zones are in use or no timer is running. The following tones will still be emitted when the button tone is switched off:

- Acoustic signal when the appliance is switched on
- Acoustic signal when the appliance is switched off
- End of the operating time
- When the timer is up
- Error tones
- Acoustic signals whenever the childproof lock is switched on, overridden or switched off.

The setting is saved even after a power failure.

Switching the button tone on

- ▶ Switch the appliance on.
- ▶ Touch the **II** and **7/8** buttons at the same time.
 - An acoustic signal is emitted.
- ▶ Touch the **0 — P** slider within 3 seconds.
 - An acoustic signal is emitted.
 - **0** appears in the timer display.
- ▶ Touch the right-hand side of the **0 — P** slider again.
 - An acoustic signal is emitted.
 - **!** appears in the timer display.
 - The button tone is switched on.
- ▶ To save the setting, select from the following options:
 - Wait 10 seconds.
 - Switch the appliance off (see page 12).
 - Touch the **II** and **7/8** buttons at the same time.

Switching the button tone off

- ▶ Switch the appliance on.
- ▶ Touch the **II** and **7/8** buttons at the same time.
 - An acoustic signal is emitted.
- ▶ Touch the **0 — P** slider within 3 seconds.
 - An acoustic signal is emitted.
 - **!** appears in the timer display.
- ▶ Touch the left-hand side of the **0 — P** slider again.
 - An acoustic signal is emitted.
 - **0** appears in the timer display.
 - The button tone is switched off.
- ▶ To save the setting, select from the following options:
 - Wait 10 seconds.
 - Switch the appliance off (see page 12).
 - Touch the **II** and **7/8** buttons at the same time.

5 Care and maintenance



**Ideally, clean the appliance when it has completely cooled down.
Burns hazard!**

Always clean the hob after use. This prevents food residue from burning on. Dried-on or burned-on food residue is harder to clean off.

Use of improper cleaning techniques can result in damage to the markings or surface.



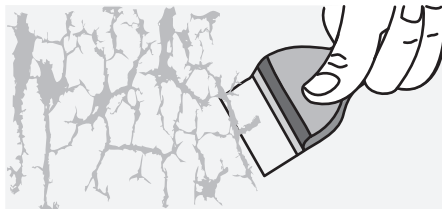
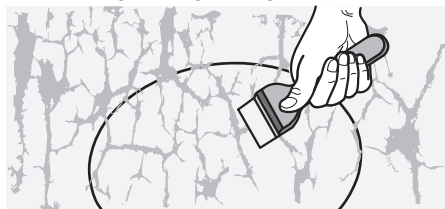
Avoid cleaning the surface of the glass ceramic hob with abrasive cleaning agents, scouring pads, wire wool, etc. as they can damage the surface.

- ▶ Use only a soft cloth or sponge with water and standard washing-up liquid for cleaning everyday soiling.
- ▶ Remove stubborn soiling, e.g. boiled-over milk, while still warm using a glass ceramic hob scraper. Always follow the scraper manufacturer's instructions for use.
- ▶ Foods with a high sugar content, e.g. marmalade, that boil over should be removed while still hot using a glass ceramic hob scraper. The surface of the glass ceramic hob could otherwise become damaged.
- ▶ Remove melted plastic while still warm using a glass ceramic hob scraper. The surface of the glass ceramic hob could otherwise become damaged.
- ▶ Remove limescale stains when cool with a small amount of mild vinegar cleaner or lemon juice. Then wipe clean with a damp cloth.
- ▶ Use a suitable Cleaning agent (see page 20) to remove stubborn soiling.

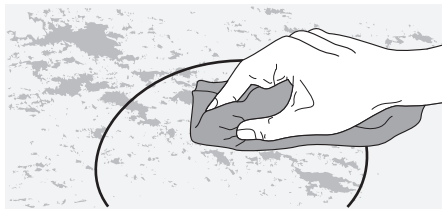
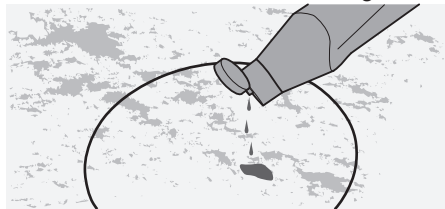
Cleaning

For good results, follow these cleaning instructions.

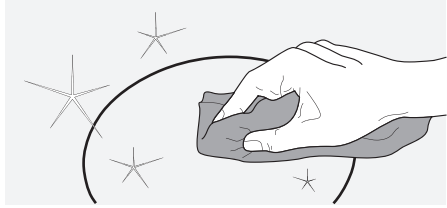
- ▶ To clean thoroughly, remove most of the soiling using a hob scraper or a special cleaning sponge for glass ceramic hobs.



- ▶ Add a few drops of a suitable Cleaning agent (see page 20) to the cold hob surface and rub over the surface using kitchen towel or a clean cloth.

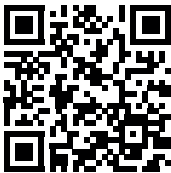


- ▶ Wipe off with a wet cloth and then polish with a dry cloth or the soft side of a suitable cleaning sponge.



5.1 Cleaning agent

Glass ceramic with standard glass



- ▶ Only use the cleaning agents and methods for glass ceramic that we recommend.

6 Trouble-shooting

You may be able to trouble-shoot the following errors yourself. If not, note down the error message in full (message and E numbers) and then call Customer Services or report it to us online.

6.1 Error messages

Display	Possible cause	Solution
flashes alternately with the power level	▪ Cookware is not suitable for use with induction hobs. ▪ Cookware is too small for the cooking zone selected.	▶ Use suitable magnetic cookware (see page 10). ▶ Ensure cookware corresponds to the size of the cooking zone.
- illuminates	▪ The childproof lock is activated.	▶ See how to operate appliance with childproof lock activated. ▶ Switch the childproof lock off (see page 16).
A continuous acoustic signal is emitted and flashes	▪ A button or a slider was touched for longer than 10 seconds. ▪ There is an object or boiled-over food on the control panel.	▶ Remove object or food that has boiled over. ▶ Touch the slider. – 20

Display	Possible cause	Solution
H flashes	The excess temperature protection of a cooking zone was triggered.	- Allow the cooking zone to cool down. - Continue cooking on a different cooking zone. - Check cookware.
U O flashes	An interruption in the power supply.	- Touch any button to acknowledge the display. - The appliance can be used again as normal.
E r or E and a number illuminate	Internal error occurred.	- Note down the error number. - Note down the serial number (SN) of the appliance. See the identification plate for this. - Call Customer Services.
E and B illuminate	An object (e.g. paper) underneath the hob is obstructing the air intake.	- Remove any objects in the drawer underneath the hob. - Touch any button to acknowledge the error. - After 10 minutes the appliance can be used again as normal.
	Ventilation is defective.	- Note down the error number. - Note down the serial number (SN) of the appliance. See the identification plate for this. - Call Customer Services.
H and O flash alternately	- The automatic safety shut-off was triggered. - The cooking zone is hot and cookware is standing on it.	Switch the cooking zone back on again if required.



If a cooking zone has been running for longer without any settings being changed, the appliance switches the cooking zone off automatically, after how much time depends on the power level set.

Power level	1	2	3	4	5
Safety shut-off after hrs.:mins.	8:40	6:40	5:20	4:20	3:30
		6	7	8	9
		2:50	2:20	1:50	1:30

6.2 Other possible problems

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working and all the displays are dark.	▪ The fuse or circuit breaker for electrical installations in the home is defective.	► Change the fuse. ► Reset the circuit breaker.
	▪ The fuse or circuit breaker keeps blowing.	► Note down the serial number (SN) of the appliance. ► Contact Customer Services.
	▪ Cookware is too small for the cooking zone selected.	► Ensure cookware corresponds to the size of the cooking zone.

7 Technical data

7.1 Product fiche

In accordance with EU Regulation No. 66/2014

Model number GK		31159			
Type designation GK		CTI2T-31159			
Number of cooking zones		4			
Heating technology		Induction cooking zone			
Dimensions of cooking zone	cm	ø16	ø20	ø20	ø16
Energy consumption per cooking zone	Wh/kg	174.5	167.7	163.5	175.3
Energy consumption of the entire hob EC	Wh/kg	170.2			

8 Disposal

8.1 Packaging



Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material in a safe location or dispose of it in an environmentally-friendly way.

8.2 Safety

Render the appliance unusable to prevent accidents caused by improper use (e.g. through children playing):

- Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this is to be carried out by a qualified electrician. Then cut the mains cable off flush with the appliance.

8.3 Disposal



- The «crossed out wheeled bin» symbol requires the separate collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment can contain hazardous, environmentally harmful materials.
- These appliances are to be handed over to a designated collection point for the recycling of electrical and electronic equipment and must not be disposed of with unsorted household waste. And in this way, you will be helping to protect resources and the environment.
- For more information, please contact the local authorities.

9 Index

A

Appliance	
Disposal.....	23
Switching on and off	12
Appliance overview	8
Appliance-specific safety precautions	
.....	4
Automatic boost	14
Cancelling before time	14

B

Button tone	
Switching off	18
Switching on	18

C

Care and maintenance	19
Childproof lock	16
Operation with childproof lock activated.	16
Switching off	17
Switching on	16
Cleaning agent	
Glass ceramic	20
Coated cookware.....	11
Connection plate.....	27
Cookware	10

D

Disposal.....	22
---------------	----

E

Energy-efficient cooking	11
--------------------------------	----

H

How induction hobs function.....	9
----------------------------------	---

M

Malfunctions.....	20
Model designation	2

N

Noise during cooking.....	11
Notes	25

O

Operating and display elements	
Buttons.....	8
Display	9
Operating time.....	14
Changing.....	15
Finished	15
Setting.....	14

Several operating times.....	15
Switching off before time	15

P

Pan detection.....	9
Pause cooking.....	17
PowerPlus.....	13
Ending before time	13
Switching on	13
Problems	20
Product fiche.....	22

Q

Queries	27
Quick instructions	28

R

Residual heat indicator	12
Restore function.....	17

S

Safety precautions	
General.....	4
Safety shut-off	21
Serial number (SN).....	27
Service & Support.....	27
Service agreement	27
Symbols.....	4

T

Technical data	22
Timer	15
Changing.....	16
Setting	15
Switching off before time	16
Type.....	2

U

Using for the first time	8
--------------------------------	---

V

Validity.....	2
---------------	---

W

Wipe protection	17
-----------------------	----

11 Service & Support



The «Trouble-shooting» section gives you valuable tips on how to deal with minor malfunctions yourself, saving you the time and trouble of calling out a service technician and any cost that goes along with it.

Information on the V-ZUG warranty can be found at www.vzug.com →Service →Warranty information. Please read this information carefully.

Please register your V-ZUG appliance straightaway:

- online at www.vzug.com →Service →Online warranty registration or
- using the enclosed registration card.

This will allow you to take advantage of the best possible support in the event of a fault in the appliance during the guarantee period. You will require the serial number (SN) and appliance designation to register your appliance. You will find them on the identification plate of your appliance.

My appliance information:

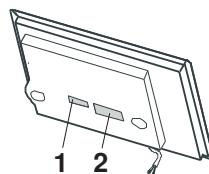
SN: _____ Appliance: _____

Please have this appliance information to hand when contacting V-ZUG. Thank you.
The identification plate and the connection plate are located on the underside of the hob.

1 Identification plate with serial number (SN)

2 Connection plate

A second identification plate is supplied and should be affixed in the fitted unit underneath the hob.



Your repair order

Call the free service number 0800 850 850 to contact your nearest V-ZUG service centre. You can arrange an on-site visit by us by phone if you wish.

General queries, accessories and service agreement

V-ZUG will be happy to help you with any general administrative or technical queries, to accept your orders for accessories and spare parts and to inform you about our progressive service agreements. You can contact us by calling tel. +41 58 767 67 67 or by going to our website at www.vzug.com.

Quick instructions

Please first read the safety precautions in the operating instructions!

To switch appliance on

- ▶ Hold the  button depressed for 1 second.

To select cooking zone

- ▶ Touch the  button for the required cooking zone.
 - The selection indicator for this cooking zone illuminates.
- ▶ Touch or swipe the slider to set the power level.

To switch cooking zone off

- ▶ Touch the  button for the required cooking zone.
- ▶ Touch  —  on the slider.

To switch appliance off

- ▶ Touch the  button.



1 146949-05

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

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Service Centre: Tel. 0800 850 850



Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Ce mode d’emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type
CookTop V2000 I604	CTI2T-31159

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	8	Élimination	23
1.1	Symboles utilisés	4	9	Index	25
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	10	Notes	26
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5	11	Service et assistance	27
1.4	Consignes d'utilisation	5			
2	Première mise en service	8			
3	Description de l'appareil	8			
3.1	Aperçu des appareils.....	8			
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	8			
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	9			
3.4	Détection de la présence d'une casserole	9			
3.5	Ustensiles de cuisson	10			
4	Utilisation	12			
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil.....	12			
4.2	Régler une zone de cuisson.....	12			
4.3	Déclencher la zone de cuisson.....	12			
4.4	Indication de chaleur résiduelle	12			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	12			
4.6	PowerPlus.....	13			
4.7	Départ rapide automatique	14			
4.8	Durée de fonctionnement.....	14			
4.9	Minuterie	16			
4.10	Sécurité enfants.....	16			
4.11	Fonction de restauration.....	17			
4.12	Pause de cuisson	17			
4.13	Protection pour le nettoyage.....	18			
4.14	Bip de touche	18			
5	Entretien et maintenance	19			
5.1	Produits de nettoyage	20			
6	Éliminer soi-même des dérangements	21			
6.1	Messages de dérangement.....	21			
6.2	Autres problèmes éventuels	23			
7	Caractéristiques techniques	23			
7.1	Fiche technique du produit.....	23			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas unique-

ment par le biais de la détection de la présence d'une casserole.

- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le plan de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le plan de cuisson en raison du risque d'incendie.
- **AVERTISSEMENT:** surveillez toujours la cuisson. Les cuissons plutôt courtes doivent être surveillées pendant toute leur durée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.
- Éliminez l'emballage conformément aux prescriptions locales.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après l'arrêt de l'appareil, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement à la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant d'effectuer p. ex. des travaux de nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou tout autre implant ou appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous en informer auprès d'un service médical spécialisé compétent.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.

Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les surfaces du plan de cuisson pouvant être touchées peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson.

Attention, risque de blessure!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne perçoivent généralement pas le danger lié à l'utilisation d'appareils électriques. Faites preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, car ils pourraient se blesser.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux. Risque d'asphyxie! Tenez les emballages hors de portée des enfants et des animaux.

Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir complètement. N'y déposez pas de vaisselle. Ne l'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment sucré ou jus ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface risque d'être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage approprié, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Pousser des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique la raye. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le plan de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal d'y observer des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir, utilisé dans les montres, peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la meilleure qualité disponible sur le marché actuellement.

2 Première mise en service



L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



Tous les autocollants doivent être retirés avant la première mise en service.



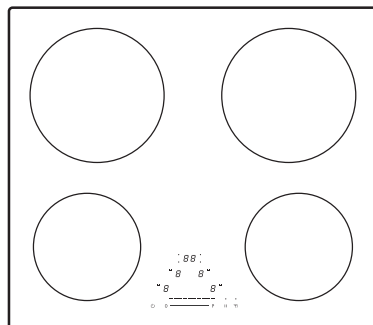
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3 Description de l'appareil

3.1 Aperçu des appareils

CookTop V2000 I604

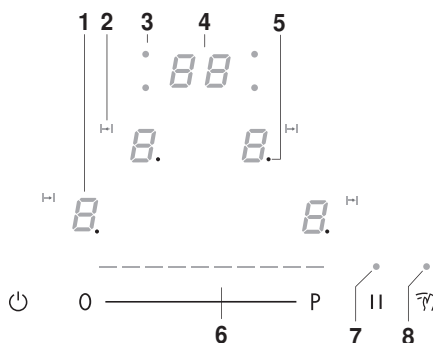
- 2 zones de cuisson ø 200 mm (arrière)
- 2 zones de cuisson ø 160 mm (avant)



3.2 Eléments de commande et d'affichage

Touches

- Appareil MARCHE/ARRET
- Slider (pour régler le niveau de puissance)
- PowerPlus
- Pause de cuisson ACTIVATION/DESACTIVATION et fonction de restauration
- Protection pour le nettoyage ACTIVATION/DESACTIVATION
- Sélection d'une zone de cuisson
- Durée de fonctionnement/minuterie



Affichages

- | | |
|---|--|
| 1 Niveau de puissance de la zone de cuisson | 5 Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée |
| 2 Durée de fonctionnement activée | 6 Niveau de puissance |
| 3 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement | 7 Pause activée/restauration disponible |
| 4 Durée de fonctionnement/minuterie | 8 Protection pour le nettoyage activée |

3.3 Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des plans de cuisson à induction diffère fortement de celui des plans de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un plan magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds. Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les plans de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- offrent une grande efficacité énergétique
- peuvent être réglés avec précision
- sont sûrs
- sont puissants



Un plan de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond complètement aimantable.

3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Celui-ci détecte les ustensiles de cuisson adaptés, dotés d'un fond aimantable et compatibles avec l'induction.

Pour procéder à la cuisson, l'ustensile de cuisson doit être positionné au centre de la zone de cuisson appropriée.



Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
 - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec **U**.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
 - la zone de cuisson se désactive;
 - l'affichage passe de **U** à **0**;
 - l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable (ø11 à 22 cm) peut être utilisé sur un plan de cuisson à induction.

Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le plan de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non  en alternance avec le niveau de puissance.
- Sur le plan de cuisson, seul le niveau de puissance réglé s'allume.



Ne chauffez pas un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet similaire. Cela pourrait endommager le plan de cuisson.

						
Fond sandwich						
Fond capsule						
Matériau multicouche						
Fond intégré						
Fonte						
Fonte émaillée						
Acier émaillé						

Légende:



Répartition de chaleur



Vitesse de réaction



Emission de bruit



Entretien



Poids



Acier



Aluminium



Email



Bien



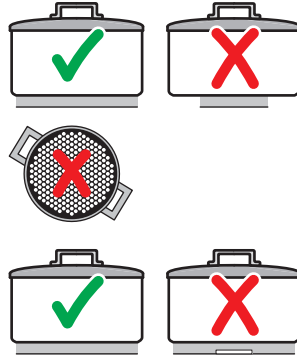
Satisfaisant



Défavorable

Indications générales sur les ustensiles de cuisson

- ▶ Il faut veiller à ce que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson corresponde autant que possible à celui de l'ustensile de cuisson.
- ▶ Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond intégré car ils ne fonctionnent pas sur tous les plans de cuisson à induction.
- ▶ Certains plans de cuisson à induction disposent des fonctions «faire fondre», «maintien au chaud» ou «mijoter». Pour utiliser ces dernières, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ne présentent pas de cavité dans le fond.
- ▶ Les poignées creuses et avec de mauvais points de contact peuvent émettre d'importants bruits de sifflements.
- ▶ L'adhérence des ustensiles de cuisson diminue pendant le fonctionnement. De ce fait, ils peuvent se déplacer légèrement.
- ▶ Les casseroles à paroi épaisse amortissent les vibrations et réduisent les émissions de bruit.



Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez des couvercles qui ferment bien.
- Adaptez le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Utilisez au maximum le niveau de puissance «7» pour le rôtiage.
- Les ustensiles de cuisson avec revêtement peuvent être utilisés à un niveau supérieur à «7» uniquement si le fond est entièrement recouvert de liquide.
 - Dans le cas contraire, le revêtement pourrait surchauffer et être endommagé.



Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve en aucune manière perturbé.



Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si des bruits très forts sont générés, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: Effleurer la touche .

4.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 -  clignote sur l'affichage correspondant au niveau de puissance.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.



Les réglages pour une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que le point de sélection correspondant est allumé.

Dès que ce point s'éteint, il faut à nouveau sélectionner la zone de cuisson.

4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance  sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.4 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé après l'arrêt.

Si le plan de cuisson est allumé,

- l'affichage alterne entre  et **H** lorsqu'un ustensile de cuisson se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle;
- **H** est allumé lorsqu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle.

4.5 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif	Steaks
P	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

4.6 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque la fonction PowerPlus est activée, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 7 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider — **P**.
 - **P** s'allume sur l'écran.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** au bout de 7 minutes.



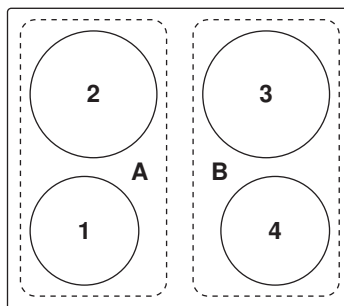
PowerPlus s'arrête si l'ustensile de cuisson est retiré. PowerPlus se poursuit dès que l'ustensile est reposé sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- Effleurer la touche **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

Gestion de la puissance

La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.



PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A*		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	1	2		3	4
1	P	B	3	P	7
2	7	P	4	B	P

* Niveaux de puissance maximum disponibles pour les zones de cuisson



Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se désactive.

4.7 Départ rapide automatique



Surveiller l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative Départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance «9». Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.



La fonction Départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Effleurer la touche **8** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Maintenir enfoncé sur le slider le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **8** et le niveau de puissance en alternance.
 - Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Effleurer la touche **8** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

4.8 Durée de fonctionnement



Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

La durée de fonctionnement permet d'arrêter automatiquement la Zone de cuisson après une durée réglée (1 – 99 min).

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **8** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
 - **88** clignote pendant 10 secondes sur l'écran.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
 - Le symbole **→|** s'allume.
- ▶ Régler le chiffre des unités de la durée de fonctionnement à l'aide du slider **0 — P**.
- ▶ Effleurer la touche **88** et enregistrer le chiffre des unités.
- ▶ Régler le chiffre des dizaines de la durée de fonctionnement à l'aide du slider **0 — P**.
- ▶ Effleurer la touche **88** et enregistrer le chiffre des dizaines.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **O** ou **P**.

Pour régler la position avant de la durée de fonctionnement, effleurer une nouvelle fois la touche **B B**.

- Si la touche **O** est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur **0 0** et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
- Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **B B**.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement à l'aide du slider **O — P**.
 - Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **B B**.
- ▶ Maintenir pressée la touche **O** pendant 1 seconde.
 - La durée de fonctionnement est réglée sur **0 0**.
 - Un signal acoustique retentit tant que la touche **O** est pressée.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée,
- la zone de cuisson correspondante se déclenche,
- un signal acoustique retentit,
- **0 0**, le symbole **I→I** et le niveau de puissance **0** clignotent.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

Plusieurs durées de fonctionnement

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage tant qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson s'allume;
- le symbole **I→I** s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.

4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 – 99 min).

Il ne peut être réglé que si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement.

Il est possible d'enclencher une zone de cuisson lorsque la minuterie fonctionne. Il n'est toutefois pas possible de régler une durée de fonctionnement.

Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - **00** clignote pendant 10 secondes sur l'écran.
- ▶ Régler la durée de la minuterie à l'aide du slider **0 — P**.
 - La zone gauche du slider **0 —** sert de touche Moins.
 - La zone droite du slider **— P** sert de touche Plus.



Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en appuyant longuement sur la touche **0** ou **P**.

Pour régler la position avant de la minuterie, effleurer une nouvelle fois la touche **BB**.

- Si la touche **0** est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur **00** et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
- La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Modifier la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - La durée restante de la minuterie est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Régler la durée de la minuterie à l'aide du slider **0 — P**.
 - La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement:

- ▶ Mettre l'appareil en marche, puis l'arrêter.

Si une zone de cuisson est en fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Maintenir pressée la touche **0** pendant 1 seconde.
 - La minuterie est réglée sur **00**.
 - Un signal acoustique retentit tant que la touche **0** est pressée.

Temps écoulé

Les zones de cuisson ne sont pas arrêtées, un signal acoustique retentit et **00** clignote sur l'affichage.

4.10 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **7/9**.
 - Un signal sonore retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II**.
 - Un signal sonore retentit.
 - La sécurité enfants est maintenant activée.
 - **-** s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **7/9**.
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

Après le déclenchement du plan de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **7/9**.
 - Un signal acoustique retentit.
 - ▶ Effleurer de nouveau la touche **7/9**.
 - Un double signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est maintenant désactivée.
 - **0** clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

4.11 Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche **0**, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
 - Le point lumineux de la touche **II** clignote.
- ▶ Effleurer la touche **II**.

4.12 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance **0** pour une durée maximum de 10 minutes.

Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

- ▶ Effleurer la touche **II**.
 - Le point lumineux de la touche **II** s'allume.
 - Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à **0**.
 - La durée de fonctionnement est interrompue.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - Toutes les touches à l'exception de **0**, **II** et **7/9** sont désactivées.



Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil s'arrête complètement.

- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II** pour continuer la cuisson.
 - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

4.13 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, p. ex. lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

- ▶ Effleurer la touche .
 - Le point lumineux de la touche  s'allume.
- ▶ La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche  ou automatiquement au bout de 30 secondes.
 - Toutes les touches à l'exception de ,  et  sont désactivées.
- ▶ Déclencher les signaux acoustiques en effleurant une touche quelconque.



L'appareil peut être arrêté à tout moment en effleurant la touche .

4.14 Bip de touche

Cette fonction permet d'enclencher ou d'arrêter de façon permanente le bip de touche. Le bip de touche ne peut être modifié que lorsqu'aucune zone de cuisson n'est active et que la minuterie n'est pas enclenchée. Les bips suivants restent activés même lorsque la fonction de bip de touche est inhibée:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ▪ Signal de mise en marche | ▪ Signaux d'erreur |
| ▪ Signal d'arrêt | ▪ Signaux acoustiques lors de l'activation, |
| ▪ Fin de la durée de fonctionnement | du contournement et de la désactivation |
| ▪ Fin de la minuterie | de la sécurité enfants |

Le réglage reste enregistré après une panne de réseau.

Activation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
 - Un signal sonore retentit.
- ▶ Effleurer le slider  —  dans les 3 secondes qui suivent.
 - Un signal sonore retentit.
 -  s'affiche à l'écran de la minuterie.
- ▶ Effleurer à nouveau la zone droite du slider  — .
 - Un signal sonore retentit.
 -  s'affiche à l'écran de la minuterie.
 - Le bip de touche est activé.
- ▶ Les options suivantes sont proposées à la sélection pour sauvegarder le réglage:
 - Attendre 10 secondes.
 - Arrêter (voir page 12) l'appareil.
 - Effleurer simultanément les touches  et .

Désactivation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et **7/9**.
 - Un signal sonore retentit.
- ▶ Effleurer le slider **0 — P** dans les 3 secondes qui suivent.
 - Un signal sonore retentit.
 - **!** s'affiche à l'écran de la minuterie.
- ▶ Effleurer à nouveau la zone gauche du slider **0 — P**.
 - Un signal sonore retentit.
 - **0** s'affiche à l'écran de la minuterie.
 - Le bip de touche est désactivé.
- ▶ Les options suivantes sont proposées à la sélection pour sauvegarder le réglage:
 - Attendre 10 secondes.
 - Arrêter (voir page 12) l'appareil.
 - Effleurer simultanément les touches **II** et **7/9**.

5 Entretien et maintenance



**De préférence, nettoyez l'appareil lorsqu'il a refroidi.
Risque de brûlure!**

Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



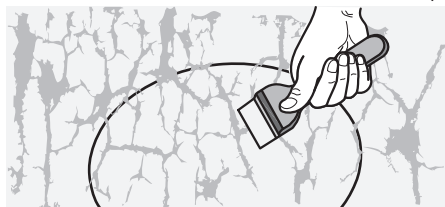
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du racloir.
- ▶ Éliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez les matières plastiques fondues lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de vinaigre doux ou du jus de citron. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.
- ▶ Pour l'élimination des salissures tenaces, il est possible d'utiliser un Produits de nettoyage (voir page 20) approprié.

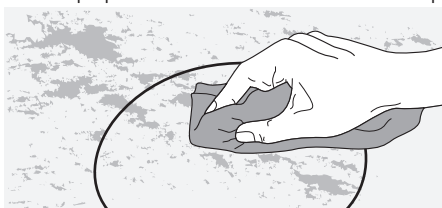
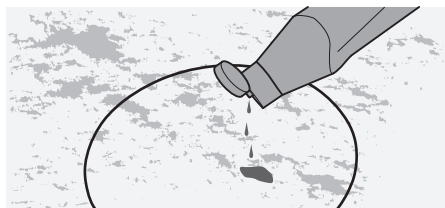
Nettoyage

Respectez les indications de nettoyage ci-après pour obtenir un résultat satisfaisant.

- Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- Versez quelques gouttes de Produits de nettoyage (voir page 20) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

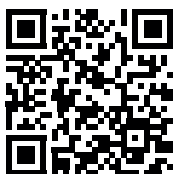


- Frottez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge de nettoyage appropriée.



5.1 Produits de nettoyage

Vitrocéramique en verre standard



- Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique.

6 Eliminer soi-même des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message et numéro E) et appeler le service après-vente ou bien le signaler en ligne.

6.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Solution
 clignote en alternance avec le niveau de puissance	▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction. ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable (voir page 10). ► Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.
- est allumé	▪ La sécurité enfants est activée.	► Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants. ► Désactiver la sécurité enfants (voir page 16).
Un signal acoustique continu retentit et  clignote	▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes. ▪ Un objet se trouve sur le panneau de commande ou un aliment s'y est déversé.	► Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ► Effleurer le slider. –  s'éteint et le signal acoustique continu s'arrête. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
 clignote	▪ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	► Laisser refroidir la zone de cuisson. ► Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson. ► Contrôler les ustensiles de cuisson.
 clignote	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	► Valider l'indication en effleurant une touche quelconque. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

6 Eliminer soi-même des dérangements

Affichage	Cause possible	Solution
E r ou E est allumé ainsi qu'un chiffre	▪ Une erreur interne est survenue.	► Noter le numéro d'erreur. ► Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ► Appeler le service après-vente.
E et B sont allumés	▪ Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air.	► Enlever les objets dans le tiroir sous le plan de cuisson. ► Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche. ► Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.
	▪ Aération défectueuse.	► Noter le numéro d'erreur ► Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ► Appeler le service après-vente.
H et O clignotent en alternance	▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. ▪ La zone de cuisson, occupée par une casserole, est chaude.	► Activer de nouveau la zone de cuisson si besoin.



Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'appareil désactive automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5
Arrêt de sécurité après h:min	8:40	6:40	5:20	4:20	3:30
		6	7	8	9
		2:50	2:20	1:50	1:30

6.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans restent éteints.	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Remplacer le fusible. ► Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Noter le SN de l'appareil. ► Contacter le service après-vente.
	▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

7 Caractéristiques techniques

7.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31159			
Désignation de type GK		CTI2T-31159			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	ø 20	ø 16
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	174,5	167,7	163,5	175,3
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	170,2			

8 Élimination

8.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

8.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

8.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

9 Index

A

Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Activer et désactiver.....	12
Élimination.....	24
Arrêt de sécurité.....	22

B

Bip de touche	
Activation.....	18
Arrêt.....	19
Brèves instructions.....	28

C

Caractéristiques techniques.....	23
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5.....	
Contrat d'entretien.....	27
Cuisson économique.....	11

D

Départ rapide automatique.....	14
Arrêt anticipé.....	14
Dérangements.....	21
Désignation du modèle.....	2
Détection de la présence d'une casserole	
.....	9
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	14
Arrêt anticipé.....	15
Modification.....	15
Plusieurs durées de fonctionnement	
.....	15
Réglage.....	14
Temps écoulé.....	15

E

Éléments de commande et d'affichage	
Affichages.....	9
Touches.....	8
Élimination.....	23
Emission de bruits pendant la cuisson	
.....	11
Entretien et maintenance.....	19
Étiquette de raccordement.....	27

F

Fiche technique du produit.....	23
Fonction de restauration.....	17
Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	9

G

générales	
Consignes de sécurité.....	4

M

Minuterie.....	16
Arrêt anticipé.....	16
Modification.....	16
Réglage.....	16

N

Notes.....	26
Numéro de série (SN).....	27

P

Pause de cuisson.....	17
PowerPlus.....	13
Activation.....	13
Arrêter avant terme.....	13
Première mise en service.....	8
Problèmes.....	21
Produits de nettoyage	
Vitrocéramique.....	20
Protection pour le nettoyage.....	18

Q

Questions.....	27
----------------	----

S

Sécurité enfants.....	16
Activation.....	16
Arrêt.....	17
Commande avec sécurité enfants active	
.....	17
Service et assistance.....	27
Symboles.....	4

T

Témoin de chaleur résiduelle.....	12
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	10
Ustensiles de cuisson avec revêtement	
.....	11

11 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

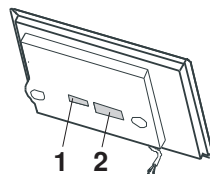
SN: _____ Appareil: _____

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du plan de cuisson.

- 1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)
- 2 Etiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est présente. Elle doit être collée sous le plan de cuisson dans le meuble encastré.



Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi!

Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Désactivation de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider .

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



1 146947-05

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug

Tél. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centre de service: tél. 0800 850 850



Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo
CookTop V2000 I604	CTI2T-31159

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	8	Smaltimento	23
1.1	Simboli utilizzati.....	4	9	Indice analitico	24
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	4	10	Note	25
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	11	Service & Support	27
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5			
2	Prima messa in esercizio	8			
3	Descrizione dell'apparecchio	8			
3.1	Schema dell'apparecchio.....	8			
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	8			
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	9			
3.4	Riconoscimento della pentola.....	9			
3.5	Stoviglie di cottura.....	10			
4	Uso	12			
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	12			
4.2	Regolazione della zona di cottura.....	12			
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	12			
4.4	Indicazione del calore residuo.....	12			
4.5	Tabella degli stadi di potenza.....	12			
4.6	PowerPlus.....	13			
4.7	Cottura rapida automatica.....	14			
4.8	Durata di funzionamento.....	14			
4.9	Temporizzatore.....	16			
4.10	Sicurezza bambini.....	16			
4.11	Funzione di ripristino.....	17			
4.12	Pausa di cottura.....	17			
4.13	Protezione per la pulizia.....	18			
4.14	Suono dei tasti.....	18			
5	Cura e manutenzione	19			
5.1	Detergenti.....	20			
6	Eliminare autonomamente i guasti	21			
6.1	Messaggi di guasto.....	21			
6.2	Ulteriori problemi possibili.....	22			
7	Dati tecnici	23			
7.1	Scheda tecnica del prodotto.....	23			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo avere letto le istruzioni per l'uso.



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio as-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non utilizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le prescrizioni locali.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione. In questo modo il nuovo proprietario potrà informarsi sull'uso corretto dell'apparecchio e sulle relative indicazioni.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, lavori di pulizia.

Utilizzo

- Dai test eseguiti risulta che per i portatori di pacemaker, in condizioni normali, non esistono pericoli. I portatori di pacemaker (o di apparecchi acustici o di altre protesi metalliche) che vogliono avere la certezza assoluta che l'uso dell'apparecchio non comporti alcun problema, devono informarsi presso un centro medico competente.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Le superfici del piano cottura che possono essere toccate possono diventare roventi durante l'utilizzo di stoviglie.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso da parte di adulti che conoscono il contenuto di queste istruzioni. Spesso i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli inerenti all'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciar giocare i bambini con l'apparecchio, poiché rischiano di ferirsi.

Attenzione: pericolo di morte

- Le parti dell'imballaggio, ad es. pellicola e polistirolo, possono essere pericolose per bambini e animali. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di urtarla con oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde perché potrebbero rovinare la superficie. Se, ciò nonostante, sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica finché sono ancora caldi.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.
- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.

- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: tracce d'usura come graffi o segni visibili lasciati da padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Prima messa in esercizio



L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.



Togliere tutti gli adesivi presenti sull'apparecchio prima di metterlo in funzione per la prima volta.



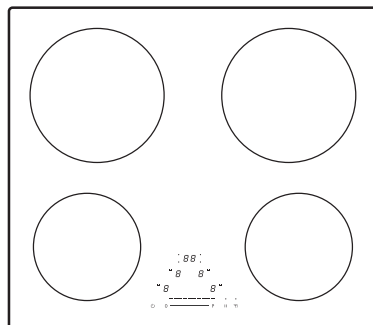
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

CookTop V2000 I604

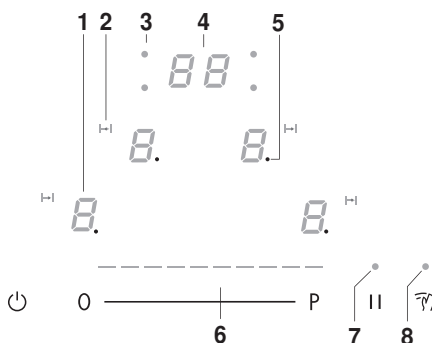
- 2 zone di cottura ø200 mm (posteriori)
- 2 zone di cottura ø160 mm (anteriori)



3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

- Apparecchio ON/OFF
- Slider (regolazione dello stadio di potenza)
- P PowerPlus
- II Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
- Protezione per la pulizia ON/OFF
- Selezione della zona di cottura
- Durata di funzionamento/temporizzatore



Visualizzazione

- | | |
|---|---|
| 1 Stadio di potenza della zona di cottura | 5 Punto di selezione: zona di cottura selezionata |
| 2 Durata di funzionamento attivata | 6 Stadio di potenza |
| 3 Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento | 7 Pausa attivata/ripristino disponibile |
| 4 Durata di funzionamento/temporizzatore | 8 Protezione per la pulizia attivata |

3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

Il funzionamento dei piani cottura a induzione si differenzia molto dai piani cottura convenzionali o dalle piastre di cottura. La bobina a induzione che si trova sotto la piastra in vetroceramica genera un campo magnetico a rapido cambiamento che scalda direttamente il fondo magnetizzabile delle stoviglie di cottura.

La piastra in vetroceramica si scalda solo quando sopra di essa vi è una stoviglia di cottura calda. Se la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'alimentazione di potenza s'interrompe immediatamente.

I piani cottura a induzione:

- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono regolabili con precisione
- sono potenti
- sono energeticamente efficienti
- sono sicuri



Per poter utilizzare un piano cottura a induzione è indispensabile l'uso di stoviglie con fondo interamente magnetizzabile.

3.4 Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura è dotata di una funzione di riconoscimento della pentola ed è quindi in grado di distinguere se le stoviglie di cottura sono adatte all'induzione e se hanno il fondo magnetizzabile.

Per il processo di cottura occorre collocare le stoviglie al centro della zona di cottura adatta.



Il diametro del fondo della padella non può essere superiore al diametro della zona di cottura.

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata alcuna stoviglia di cottura adatta,
 - la zona di cottura si spegne,
 - la visualizzazione del display passa da a ;
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi se non è accesa nessun'altra zona di cottura.

3.5 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Per la cottura su piani cottura a induzione sono adatte solo stoviglie dotate di fondo magnetizzabile (Ø da 11 a 22 cm).

Per accertarsi che le stoviglie presentino questa caratteristica, verificare che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- in corrispondenza del piano cottura si accenda lo stadio di potenza impostato e non  alternato allo stadio di potenza.
- per il piano cottura si accenda solo lo stadio di potenza impostato.



Non scaldare stoviglie non adatte utilizzando oggetti come piastre metalliche o simili. Vi è il rischio di danneggiare il piano cottura.

						
Fondo sandwich						
Fondo incapsulato						
Materiale multistrato						
Fondo a pressione						
Ghisa						
Ghisa smaltata						
Acciaio smaltato						

Legenda:



Distribuzione del calore



Velocità di reazione



Rumorosità



Cura



Peso



Acciaio



Alluminio



Smalto



Buona



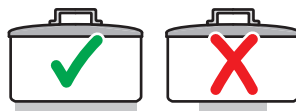
Discreta



Scarsa

Indicazioni generali per le stoviglie

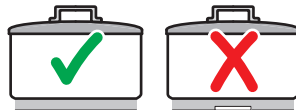
- ▶ Occorre accertarsi che il fondo delle stoviglie sia possibilmente delle stesse dimensioni delle stoviglie.



- ▶ Sconsigliamo l'uso di stoviglie con fondo a pressione, poiché questo tipo non funziona su tutti i piani cottura a induzione.



- ▶ Alcuni piani cottura a induzione dispongono delle funzioni Sciogliere, Scaldavivande o Lessare. Per l'utilizzo di queste funzioni si consiglia di utilizzare stoviglie senza scanalatura del fondo.



- ▶ Punti di contatto inadeguati sui manici e manici cavi possono generare forti rumori sibilanti.
- ▶ Durante l'utilizzo diminuisce l'aderenza delle stoviglie, pertanto queste possono spostarsi più facilmente.
- ▶ Pareti di pentole spesse attutiscono le vibrazioni e riducono la rumorosità.

Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti:

- il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.

Stoviglie di cottura rivestite

- per arrostiture, impostare come massimo lo stadio di potenza «7».
- le stoviglie di cottura con rivestimento antiaderente devono essere utilizzate allo stadio «7» solo se il fondo è completamente coperto di liquido.
 - In caso contrario si corre il rischio di surriscaldare e danneggiare lo strato antiaderente.



Non utilizzare mai la funzione PowerPlus con le padelle rivestite.

Rumori durante il funzionamento

Durante la cottura le stoviglie possono produrre rumori. Non si tratta dell'inizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.



I rumori dipendono dalla stoviglia di cottura utilizzata. Se i rumori sono molto forti, considerare la possibilità di cambiare stoviglia.

4 Uso

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegner l'apparecchio: premere il tasto .

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Sul campo d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia .
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.



Le impostazioni relative a una zona di cottura possono essere modificate solo fin quando il corrispondente punto di selezione è acceso.

Non appena il punto di selezione si spegne, la zona di cottura deve essere nuovamente selezionata.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere sullo stadio di potenza  del cursore.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, l'indicazione **H** resta accesa anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

Con il piano cottura acceso,

- l'indicatore passa da  a **H** quando una stoviglia si trova su una zona di cottura con calore residuo,
- **H** si illumina in assenza di stoviglie sulla zona di cottura con calore residuo.

4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
7	Arrostire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche
P	Riscaldare rapidamente	Portare l'acqua a ebollizione

4.6 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus. Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 7 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di PowerPlus

- ▶ Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider — **P**.
 - Sul display si illumina **P**.
 - Dopo 7 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



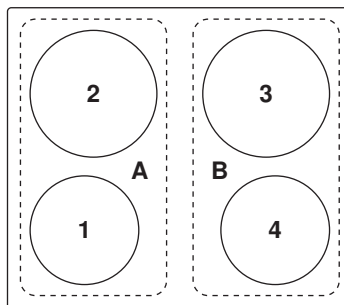
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

- Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
- Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Power Management

PowerPlus non può essere utilizzato contemporaneamente su entrambe le zone di cottura di un gruppo (**A** o **B**). Se PowerPlus viene attivato su entrambe le zone di cottura di un gruppo, la potenza della zona di cottura impostata per prima viene ridotta.



PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo A*		PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo B*	
	1	2		3	4
1	P	B	3	P	7
2	7	P	4	B	P

*Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura



Se lo stadio di potenza viene portato oltre i valori sopra indicati, PowerPlus si spegne.

4.7 Cottura rapida automatica



Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della cottura rapida automatica, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Tutte le zone di cottura sono dotate di una cottura rapida automatica attivabile. Con questa funzione, nella zona di cottura selezionata si attiva lo stadio di potenza «9» per una durata determinata (vedere la tabella). Trascorso tale lasso di tempo, la zona di cottura torna automaticamente allo stadio di potenza impostato.



La cottura rapida automatica deve essere riattivata a ogni accensione di una zona di cottura.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	0:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	03:15

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Tenere premuto lo slider 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Fin tanto che la cottura rapida automatica è attiva, nel campo d'indicazione si accendono a intermittenza **8** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Attraverso lo slider impostare uno stadio di potenza inferiore.

4.8 Durata di funzionamento



Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento, quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1-99 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.
- ▶ Premere il tasto **88**.
 - Sul display lampeggia **00** per 10 secondi.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura lampeggia.
 - Il simbolo **1→1** si illumina.
- ▶ Impostare le unità della durata di funzionamento con lo slider **0 — P**.
- ▶ Premere il tasto **88** e salvare le unità.
- ▶ Impostare le decine della durata di funzionamento con lo slider **0 — P**.
- ▶ Premere il tasto **88** e salvare le decine.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **0** o **P**.

Per impostare la cifra anteriore della durata di funzionamento premere di nuovo il tasto **88**.

- Se si preme il tasto **0** per 1 secondo, la durata viene impostata a **00** e viene emesso un segnale acustico per tutta la durata di pressione del tasto.
- La durata di funzionamento inizia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
- ▶ Premere il tasto **88**.
- ▶ Impostare la durata di funzionamento con lo slider **0 — P**.
 - La durata di funzionamento inizia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **88**.
- ▶ Tenere premuto il tasto **0** per 1 secondo.
 - La durata di funzionamento viene impostata a **00**.
 - Un segnale acustico viene emesso per tutta la durata di pressione del tasto **0**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente,
 - la zona di cottura associata si spegne,
 - viene emesso un segnale acustico,
 - lampeggiano **00**, il simbolo **I→I** e lo stadio di potenza **0**.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

Se è impostata la durata di funzionamento per più zone di cottura,

- e non risulta selezionata nessuna zona di cottura, sul display viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- il punto luminoso corrispondente della funzione di attribuzione delle zone di cottura si accende,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo **I→I**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.

4.9 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1-99 min). Può essere regolato solo quando non è in funzione nessuna zona di cottura. Quando il temporizzatore è attivo, è possibile mettere in funzione una zona di cottura. In questo caso, però, non sarà possibile impostarne la durata di funzionamento.

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **88**.
 - Sul display lampeggia **00** per 10 secondi.
- ▶ Impostare la durata del temporizzatore con lo slider **0 — P**.
 - L'area sinistra dello slider **0 —** viene utilizzata come tasto -.
 - L'area destra dello slider **— P** viene utilizzata come tasto +.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **0** o **P**.

Per impostare la cifra anteriore del temporizzatore premere di nuovo il tasto **88**.

- Se si preme il tasto **0** per 1 secondo, la durata viene impostata a **00** e viene emesso un segnale acustico per tutta la durata di pressione del tasto.
- Il temporizzatore si avvia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Modifica del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **88**.
 - Viene visualizzata la durata restante del temporizzatore.
- ▶ Premere il tasto **88**.
- ▶ Impostare la durata del temporizzatore con lo slider **0 — P**.
 - Il temporizzatore si avvia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione alcuna zona di cottura:

- ▶ accendere e spegnere l'apparecchio

Se una zona di cottura è in funzione:

- ▶ premere il tasto **88**.
- ▶ Tenere premuto il tasto **0** per 1 secondo.
 - Il temporizzatore viene impostato a **00**.
 - Un segnale acustico viene emesso per tutta la durata di pressione del tasto **0**.

Tempo scaduto

Le zone di cottura non vengono disattivate, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia **00**.

4.10 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e **7/8**.
 - Viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Premere di nuovo il tasto **II**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora inserita.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza si illumina - per 10 secondi.

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **II** e **7**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio come di consueto.

Dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **II** e **7**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Premere di nuovo il tasto **7**.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora disattivata.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza **0** lampeggia per 10 secondi.

4.11 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato spento inavvertitamente con il tasto **0**, è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto **II** lampeggia.
- ▶ Toccare il tasto **II**.

4.12 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente allo stadio di potenza **0** per massimo 10 minuti.

Al termine della pausa di cottura il funzionamento può riprendere con le regolazioni precedentemente selezionate.

- ▶ Premere il tasto **II**.
 - Si accende il punto luminoso del tasto **II**.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a **0**.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti **0**, **II** e **7**, sono inattivi.



Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne completamente.

- ▶ Per proseguire la cottura, premere di nuovo il tasto **II**.
 - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.13 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa un panno sul pannello dei comandi.

- ▶ Premere il tasto .
 - Si accende il punto luminoso del tasto .
- ▶ La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti ,  e , sono inattivi.
- ▶ I segnali acustici possono essere disattivati premendo un tasto qualsiasi.



L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto .

4.14 Suono dei tasti

Questa funzione consente di attivare o disattivare il suono dei tasti in modo permanente. Il suono dei tasti può essere modificato solo se non vi sono zone di cottura in funzione o il temporizzatore è disattivato. I suoni seguenti vengono riprodotti anche con il suono dei tasti disattivato:

- segnale acustico di accensione
- segnale acustico di spegnimento
- fine della durata di funzionamento
- fine del temporizzatore
- suoni d'errore
- segnali acustici di attivazione, bypass e spegnimento della sicurezza bambini

L'impostazione rimane memorizzata anche in seguito a un'interruzione di corrente.

Attivare il suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sullo slider  —  entro 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare .
- ▶ Premere nuovamente sull'area destra dello slider  — .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare .
 - Il suono dei tasti è attivato.
- ▶ Per salvare l'impostazione vi sono diverse opzioni:
 - attendere 10 secondi.
 - Spegnere l'apparecchio (vedi pagina 12).
 - Premere contemporaneamente i tasti  e .

Disattivare il suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e **7/8**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sullo slider **0 — P** entro 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare **!**.
- ▶ Premere nuovamente sull'area sinistra dello slider **0 — P**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare **0**.
 - Il suono dei tasti è disattivato.
- ▶ Per salvare l'impostazione vi sono diverse opzioni:
 - attendere 10 secondi.
 - Spegner l'apparecchio (vedi pagina 12).
 - Premere contemporaneamente i tasti **||** e **7/8**.

5 Cura e manutenzione



**L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!**

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.



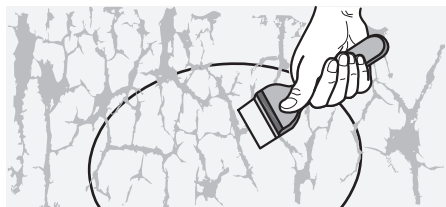
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detergente.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detersivi (vedi pagina 20) idoneo.

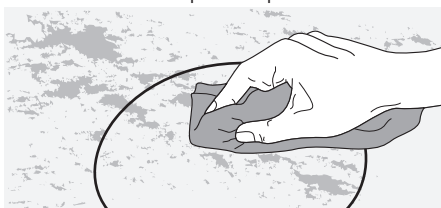
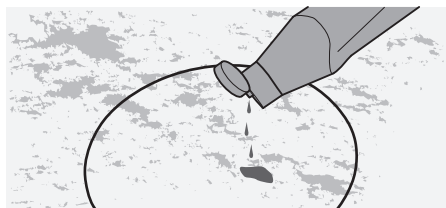
Pulizia

Osservare le seguenti indicazioni per la pulizia per ottenere buoni risultati.

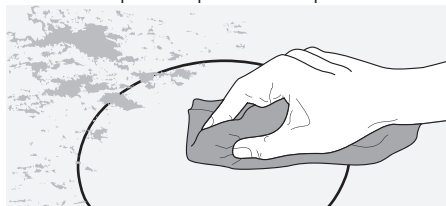
- Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 20) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.

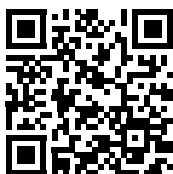


- Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



5.1 Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



- Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica.

6 Eliminare autonomamente i guasti

I seguenti guasti possono essere riparati senza ricorrere a un tecnico qualificato. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio e numero E) e chiamare il servizio assistenza o segnalare il guasto online.

6.1 Messaggi di guasto

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
 lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza	- Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. - Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	- Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo (vedi pagina 10). - Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.
- si illumina	La sicurezza bambini è attiva.	- Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. - Disattivare (vedi pagina 16) la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale acustico continuo e lampeggia  .	- Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. - Sul pannello dei comandi si trova un oggetto o del cibo traboccato.	- Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. - Premere sullo slider.  si spegne e il segnale acustico continuo cessa. - Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
 lampeggia	È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.	- Far raffreddare la zona di cottura. - Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. - Controllare le stoviglie di cottura.
 lampeggia	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	- Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. - Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
  o  si accendono e viene visualizzato un numero	Si è verificato un errore interno.	- Prendere nota del numero d'errore. - Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. - Chiamare il servizio assistenza.

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
Si illuminano E e B	▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta.	► Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. ► Tacitare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ► Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
	▪ Ventilazione difettosa.	► Prendere nota del numero d'errore ► Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ► Chiamare il servizio assistenza.
H e D lampeggiano a intermittenza	▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. ▪ La zona di cottura è rovente e una pentola è posizionata sulla zona.	► Se necessario riaccendere la zona di cottura.



Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le regolazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	8:40	6:40	5:20	4:20	3:30
		6	7	8	9
		2:50	2:20	1:50	1:30

6.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso.	► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	► Annotare il numero SN dell'apparecchio. ► Contattare il servizio assistenza.
	▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	► Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

7 Dati tecnici

7.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Numero del modello GK		31159			
Denominazione del tipo GK		CTI2T-31159			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø16	ø20	ø20	ø16
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	174,5	167,7	163,5	175,3
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	170,2			

8 Smaltimento

8.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

8.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

8.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente.
- Questi apparecchi vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

11 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

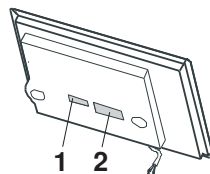
SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

La targhetta di identificazione e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

- 1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)
- 2 Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta di identificazione fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile a incasso sotto il piano cottura.



Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le avvertenze di sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider  — .

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1 146948-05

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

