

Bedienungsanleitung

CookTop V2000 A302

Toptronic-Kochfeld

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTop V2000 A302	CT2T-31156

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

		2
1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendete Symbole	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
1.4	Gebrauchshinweise	5
2	Erste Inbetriebnahme	8
3	Ihr Gerät	8
3.1	Geräteübersicht.....	8
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	8
3.3	Kochgeschirr	9
4	Bedienung	9
4.1	Gerät ein- und ausschalten.....	9
4.2	Kochzone einstellen	9
4.3	Kochzone ausschalten	9
4.4	Restwärmeanzeige	9
4.5	Übersicht Leistungsstufen.....	10
4.6	Ankochautomatik	10
4.7	Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten	10
4.8	Einschaltdauer.....	11
4.9	Timer	12
4.10	Kindersicherung.....	12
4.11	Signalton.....	13
5	Pflege und Wartung	13
5.1	Reinigungsmittel	15
6	Störungen selbst beheben	15
6.1	Störungsmeldungen	15
6.2	Weitere mögliche Probleme	16
7	Technische Daten	17
7.1	Produktdatenblatt.....	17
8	Entsorgung	17
9	Stichwortverzeichnis	18
10	Service & Support	19

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung




Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.
- 
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen

vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- **WARNUNG:** Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

rungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.

- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

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

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzen anheben.

- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Erste Inbetriebnahme



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

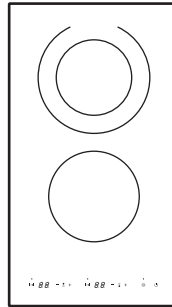


Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

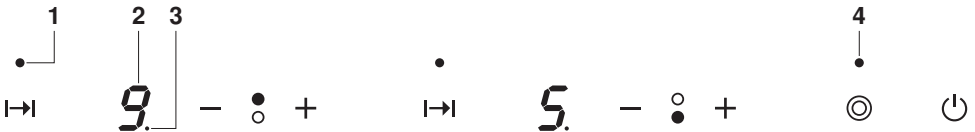
3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

- 1 Zweikreis-Kochzone ø180/120 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | | | |
|--|--|--|----------------------------|
| | Gerät EIN/AUS | | Zweikreis-Kochzone EIN/AUS |
| | Leistungsstufe/Einschaltdauer erhöhen | | Einschaltdauer/Timer |
| | Leistungsstufe/Einschaltdauer verringern | | |

Anzeigen

- 1 Einschaltdauer/Timer aktiviert
- 2 Leistungsstufe der Kochzone/Einschaltdauer/Timer
- 3 Aktivierte Einschaltdauer der Kochzone
- 4 Zweikreis-Kochzone aktiviert

3.3 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

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

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

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




Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:









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

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  oder  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe  ein.
 - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe  ein.
- ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.




Die Leistungsstufe kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

4.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Tasten  und  der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken bis in der entsprechenden Anzeige  leuchtet.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die andere Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.4 Restwärmeanzeige

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

4.5 Übersicht Leistungsstufen

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

4.6 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	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, ist automatisch die neue Dauer gültig.

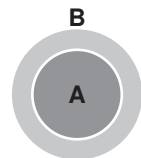
Nachträgliches Verändern der Fortkochstufe

- ▶ Kochzone aktivieren.
- ▶ Taste **+** antippen.
- ▶ Mit Taste **+** oder **-** die gewünschte Fortkochstufe einstellen.
- ▶ Die bereits abgelaufene Ankochdauer wird in die neue Ankochdauer eingerechnet.



4.7 Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone ist der äussere Heizkreis **B** ausgeschaltet.

Der äussere Heizkreis **B** kann bei Bedarf eingeschaltet werden.



Äusseren Heizkreis einschalten



- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt bei der Taste  leuchtet.
 - Die innere Kochzone **A** und der äussere Heizkreis **B** sind eingeschaltet.

Äusseren Heizkreis wieder ausschalten

- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Der Leuchtpunkt bei der Taste  erlischt.
- ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Zweikreis eingeschaltet speichern

Durch das Speichern sind beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone die innere Kochzone **A** und der äussere Heizkreis **B** eingeschaltet.

- ▶ Kochzone auf Stufe 9 einstellen.
- ▶ Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
- ▶ Durch nochmaliges gedrückt halten der Taste  während 5 Sekunden kann die Speicherung aufgehoben werden.



Speichern und Abwählen wird durch kurzes Blinken vom Leuchtpunkt bei der Taste und einen Signalton bestätigt.







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  der gewünschten Kochzone antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
 - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **01**.
 - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **30**.







Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

10 Sekunden nach der letzten Änderung der Einschaltdauer

- wechselt die Anzeige der Einschaltdauer auf die eingestellte Leistungsstufe.
- leuchtet der Leuchtpunkt der Taste .

Für die letzten 10 Sekunden der Einschaltdauer wechselt die Anzeige wieder von der Leistungsstufe auf die Einschaltdauer.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer wird angezeigt.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste I→I der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten + und - gleichzeitig antippen
 - In der Anzeige blinkt 00.
 - Die Kochzone bleibt weiterhin in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus,
- ertönt ein Signal,
- blinkt 00 und der Leuchtpunkt.
- ▶ Signalton und Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

4.9 Timer

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

Er kann nur bei nichtbenutzten Kochzonen verwendet werden.

Der Timer läuft auch weiter, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste I→I der nichtbenutzten Kochzone antippen.
 - In der Anzeige blinkt 00.
 - Der Leuchtpunkt der Taste I→I blinkt.
- ▶ Mit Taste + oder - die gewünschte Timerdauer einstellen.
 - Beim ersten Antippen der Taste + leuchtet in der Anzeige 01.
 - Beim ersten Antippen der Taste - leuchtet in der Anzeige 30.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste + oder - gedrückt wird.

Timer verändern

- ▶ Mit Taste + oder - die Timerdauer verändern.
 - In der Anzeige blinkt 00.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Tasten + und - gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt 00.

4.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Der Timer kann auch bei aktiver Kindersicherung verwendet werden.


Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.




- ▶ Tasten U und C gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  und Tasten **+** und **-** einer beliebigen Kochzone gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

Die Kindersicherung wird 10 Minuten nach dem Ausschalten automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

4.11 Signalton


Beim Antippen einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton (Werkeinstellung). Dieser Signalton kann ausgeschaltet werden.




Beim Ausschalten des Geräts bleibt die letzte Signalton-Einstellung erhalten.

Bei aktivierter Kindersicherung kann der Signalton nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

Signalton einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.

Signalton ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.

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.

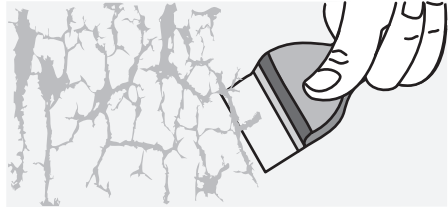
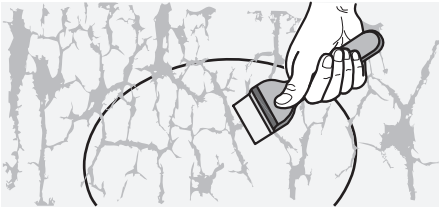
- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.

- ▶ 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 15) verwendet werden.

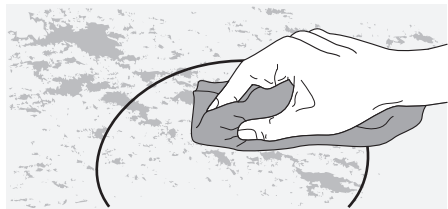
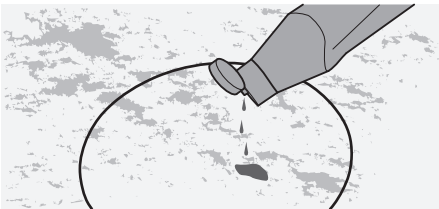
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

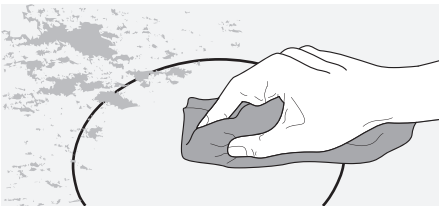
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 15) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



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



5.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit 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
- leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Kindersicherung ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten (siehe Seite 12). ▶ Kindersicherung ausschalten.
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
H blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
UD blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

6 Störungen selbst beheben

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
E r oder E leuchtet und eine Zahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interner Fehler aufgetreten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
E und B leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
H und D blinkt abwechselnd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5
Sicherheitsabschaltung nach h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30
		6	7	8	9
		3:00	2:30	2:00	1:30

6.2 Weitere mögliche Probleme

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

7 Technische Daten

7.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		31156	
Typenbezeichnung GK		CT2T-31156	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone	
Abmessung der Kochzone	cm	ø15	ø12,5/18,5
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	195,5	184,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	190	

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	19
Ankochautomatik	10
Anschlussschild	19
Anzeigen	8
B	
Bedien- und Anzeigeelemente	8
E	
Einschaltdauer	11
Abgelaufen	12
Einstellen	11
Verändern	11
Vorzeitig ausschalten	12
Entsorgung	17
Erste Inbetriebnahme	8
G	
Gebrauchshinweise	5
Gerät	
Ein- und ausschalten	9
Gerät entsorgen	17
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	
.....	5
Geräteübersicht	8
Gültigkeitsbereich	2
K	
Kindersicherung	12
Ausschalten	13
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	13
Einschalten	12
Kochgeschirr	9
Energiesparendes Kochen	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochzone	
Ausschalten	9
Einstellen	9
M	
Modellbezeichnung	2
P	
Pflege und Wartung	13
Probleme	15
Produktdatenblatt	17
R	
Reinigungsmittel	
Glaskeramik	15
Restwärmeanzeige	9
S	
Serialnummer (SN)	19
Service & Support	19
Servicevertrag	19
Sicherheitsabschaltung	16
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Signalton	13
Ausschalten	13
Einschalten	13
Störungen	15
Symbole	4
T	
Tasten	8
Technische Daten	17
Timer	12
Einstellen	12
Verändern	12
Vorzeitig ausschalten	12
Type	2
Z	
Zweikreis-Kochzone	
Äusseren Kreis einschalten	11
Äusseren Kreis wieder ausschalten	11
Ein- und ausschalten	10
Zweikreis eingeschaltet speichern	
.....	11

10 Service & Support



Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

Sie profitieren so bei einem möglichen 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:

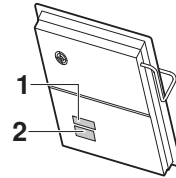
SN: _____ Gerät: _____

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 **+** oder **-** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Taste **+** oder **-** die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Taste **+** oder **-** der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige  leuchtet.

Gerät ausschalten

Taste  antippen.



1097876-01

