



V-ZUG-Home

App installeren, apparaten in netwerk verbinden en veel handige functies gebruiken.



Bedieningshandleiding

CookTop V6000 I906 FullFlex

Inductiekookveld

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type
CookTop V6000 I906 FullFlex	CTI6T-31134

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.



Laad actualiseringen via V-ZUG-Home op uw toestel zodat u altijd gegarandeerd bent van de nieuwste stand. De betreffende actuele, aan de nieuwe functies aangepaste gebruiksaanwijzing vindt u hier vzug.com.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	4	6	Persoonlijke instellingen	23
1.1	Gebruikte symbolen	4	6.1	Overzicht persoonlijke instellingen	23
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	4	6.2	Persoonlijke instellingen aanpassen.....	23
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5	6.3	Taal.....	24
1.4	Aanwijzingen bij gebruik	5	6.4	Display	24
2	Eerste inbedrijfstelling	8	6.5	Datum	24
3	Beschrijving van het toestel	8	6.6	Klok	24
3.1	Kookveld	8	6.7	Meldingen.....	24
3.2	Bedienings- en display-elementen	8	6.8	Geluiden	25
3.3	Overzicht vermogensniveaus	9	6.9	Hulpfuncties	25
3.4	Restwarmte-indicatie	10	6.10	Kinderbeveiliging	26
3.5	Werking van inductiekookvelden.....	10	6.11	V-ZUG-Home.....	26
3.6	Flexibel koken	10	6.12	Toestelinformatie.....	26
3.7	Kookgerei.....	10	6.13	EcoManagement.....	26
4	Bediening	12	6.14	Fabrieksinstellingen.....	27
4.1	Display bedienen	12	6.15	Servicefuncties	27
4.2	Toestel inschakelen.....	13	7	Onderhoud	27
4.3	Kookgerei in gebruik nemen.....	13	7.1	Reinigingsmiddel	28
4.4	MemoryFunction	14	8	Storingen verhelpen	29
4.5	Teppan Yaki-functie.....	14	8.1	Storingmeldingen.....	29
4.6	PowerPlus	15	8.2	Na een stroomonderbreking	30
4.7	AutoPowerPlus	16	8.3	Verdere mogelijke problemen.....	30
4.8	ProfessionalMode.....	17	9	Toebehoren	32
4.9	GourmetGuide.....	18	10	Technische gegevens	32
4.10	Inschakeltijdsduur.....	19	10.1	Gegevens van het product	32
4.11	Herstelfunctie.....	20	10.2	EcoStandby.....	32
4.12	Kookpauze	20	10.3	«Open source» licentie-verwijzing	33
4.13	Veegbescherming	20	11	Tips en trucs	33
4.14	Timer	20	11.1	Energiebesparend koken.....	33
4.15	EcoManagement.....	21	11.2	Frituren.....	33
4.16	Kookplaats uitschakelen	22	12	Afvoer	33
4.17	Toestel uitschakelen	22	13	Trefwoordenlijst	36
5	V-ZUG-Home	22	14	Notities	38
5.1	Voorwaarden	22	15	Service & Support	39
5.2	Eerste inbedrijfstelling.....	23			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Geeft alle voorschriften aan die voor de veiligheid belangrijk zijn.

Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot verwondingen, schade aan het apparaat of aan de installatie!



Informatie en aanwijzingen waarop u moet letten.



Informatie over de afvoer.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Geeft de stappen aan die u in de aangegeven volgorde moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het apparaat op de uitgevoerde stap.
- Duidt op een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas in gebruik na het lezen van de bedieningshandleiding.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen

hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens service of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** Er mogen in geen geval hete (steel)pannen of ketels op het display worden gezet.
- **WAARSCHUWING:** Is het oppervlak gebarsten, met een beschadiging over de helemateriaaldikte, dan moet het toestel worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen te vermijden.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie, dienen niet op het kookveld gelegd te worden, omdat zij heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient de kookplaat met de regel- en/of besturingsinrichtingen en niet alleen door de panherkenning te worden uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlammen voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Leg vanwege het brandgevaar nooit voorwerpen op het kookveld.
- **WAARSCHUWING:** Houd het kookproces voortdurend in de gaten. Kortere kookprocessen moeten gedurende de gehele tijd in de gaten worden gehouden.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een separaat op afstand aansturend systeem.
- Het display mag niet worden gekoeld met koude vloeistof of koud voorwerp.

1.4 Aanwijzingen bij gebruik

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet aangesloten worden. De benodigde werkzaamheden door een erkende installateur/elektricien laten uitvoeren.

- Het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften afvoeren.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens service of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze service.
- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. De gebruiksaanwijzing en de installatiehandleiding samen met het toestel overhandigen als u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt. De nieuwe eigenaar kan zich zo van de juiste bediening van het toestel en van de betreffende aanwijzingen op de hoogte stellen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht.

- Het verhitte oppervlak blijft ook na het uitschakelen nog gedurende langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht lang genoeg voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.

Over het gebruik

- Tests hebben aangetoond dat er voor dragers van pacemakers onder normale omstandigheden geen risico's bestaan. Wanneer u als drager van een pacemaker (of van een gehoorapparaat of een ander implantaat) absoluut zeker wilt zijn dat de omgang met het toestel voor u geen problemen oplevert, dient u zich hierover door een daarvoor bevoegde deskundige medische organisatie uitvoerig te laten informeren.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient u contact met onze klantenservice op te nemen.

Voorzichtig: verbrandingsgevaar

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Aanraakbare oppervlakken van de kookplaat kunnen bij gebruik van kookgerei zeer heet worden.

Voorzichtig: gevaar voor letsel

- Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.
- Het toestel is bestemd voor gebruik door volwassenen, die kennis hebben genomen van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen herkennen de gevaren die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan vaak niet. Voor toezicht zorgen en kinderen niet met het toestel laten spelen - gevaar voor letsel aan de kinderen.

Voorzichtig: levensgevaar

- Delen van de verpakking, zoals folie of piepschuim, kunnen voor kinderen en dieren gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsdelen buiten bereik van kinderen en dieren.

Schade aan het toestel vermijden

- Het display mag niet worden gekoeld met koude vloeistof of koud voorwerp.
- De kookplaat bij oververhitting uitschakelen en volledig laten afkoelen. Geen kookgerei op de kookplaat zetten. In geen geval met koud water laten schrikken.
- Niet op het toestel gaan staan.
- Geen heet kookgerei op het frame zetten om de siliconenvoegen niet te beschadigen.
- Vermijd snijd- en voorbereidingswerkzaamheden op het oppervlak en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Trek het kookgerei niet over het oppervlak.
- Zorg ervoor dat er geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op de hete kookzones komen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken. Als er toch suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op hete kookzones komen, moeten deze onmiddellijk met een schraper voor glaskeramische oppervlakken worden verwijderd (terwijl deze nog heet zijn).
- Pannen met een bodem van zuiver koper of aluminium mogen niet worden gebruikt, aangezien deze pannen sporen achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn. Als de sporen niet direct na het koken met een geschikt schoonmaakmiddel worden verwijderd, kunnen deze blijvend inbranden en de optische indruk sterk nadelig beïnvloeden.
- Als pannen en kookgerei op de glaskeramische plaat heen en weer worden geschoven, ontstaan krassen. U kunt dit grotendeels vermijden door de pannen en het kookgerei tijdens het verplaatsen op te tillen.

- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: gebruikssporen zoals krassen of zichtbare slijtage van pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik zijn de gebruikssporen dienovereenkomstig sterker. Het toestel functioneert correct en geeft geen recht tot reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.
- Absoluut krasvast glas bestaat niet, zelfs bij saffierglas dat bij horloges wordt gebruikt, kunnen krassen ontstaan. De gebruikte glaskeramische plaat voldoet aan de beste verkrijgbare kwaliteit.

2 Eerste inbedrijfstelling



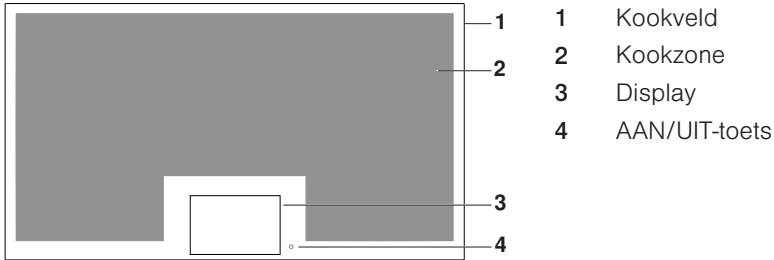
Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de netstroom worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.



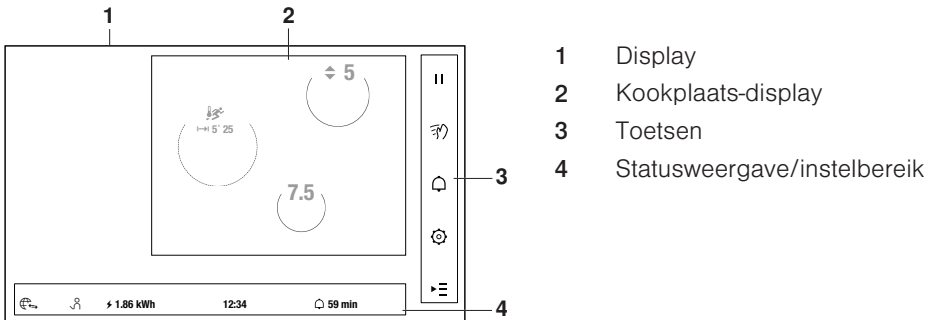
Tijdens de eerste bedrijfsuren van het toestel kunnen er onaangename geuren ontstaan. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

3 Beschrijving van het toestel

3.1 Kookveld



3.2 Bedienings- en display-elementen



Statusweergave

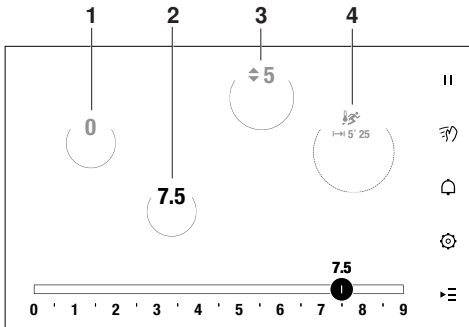
- V-ZUG-Home
- Demomodus
- Verbruikswaargave
- 12:34 Tijd
- Timer

Toetsen

- Kookpauze
- Veegbescherming
- Timer
- Persoonlijke instellingen
- Instellingsopties

Kookplaats-display

Op het kookplaats-display verschijnen de geselecteerde vermogensniveaus en instelopties. Vermogensniveau, kleur en soort rand zijn een indicatie van de activiteit van de kookplaats.

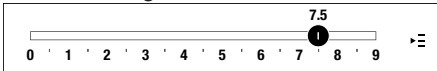


- 1 **Vermogensniveau «0»:** uitgeschakelde kookplaats
- 2 **Oranje:** op het display geselecteerd
- 3 **Grijs:** op het display niet geselecteerd, kan echter geselecteerd worden
- 4 **Grijs, met gearceerde rand:** positie van het kookgerei wordt opnieuw berekend

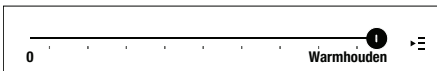
Instelbereik

Afhankelijk van de gewenste instelling verschijnen in het instelbereik de volgende interactiemogelijkheden:

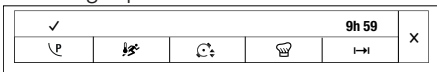
- Slider vermogensniveau



- Slider GourmetGuide



- Instellopties



- 0 ' 1 Vermogensniveaus 0,5-9

- Actief vermogensniveau
- ▶ ≡ Instellopties

- 0 Uitschakelen
- Inschakelen/actieve toestand
- ▶ ≡ Instellopties

- Ⓟ PowerPlus
- Ⓜ AutoPowerPlus
- Ⓢ ProfessionalMode
- 👑 GourmetGuide
- ⌚ Inschakeltijdsduur
- ✕ Instellopties sluiten

3.3 Overzicht vermogensniveaus

Het geselecteerde vermogensniveau verschijnt in het instelbereik en op het betreffende kookplaats-display. De vermogensniveaus kunnen in halve stappen worden ingesteld.

Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
1	Smelten, voorzichtig opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		

Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappels, sauzen, fruit, vis
5		
6	Doorkoken, smoren	Deegwaren, soepen, smoorvlees
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerde gebraden gerechten, braadworsten
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Sterk braden	Steaks

3.4 Restwarmte-indicatie

Zolang er nog sprake is van kans op brandwonden, staat na het uitschakelen op het display «Restwarmte».

3.5 Werking van inductiekookvelden

Inductiekookvelden werken op een heel andere manier dan conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel wekt een snel wisselend magnetisch veld op, dat de magnetiseerbare bodem van het kookgerei direct verhit. De glaskeramische plaat wordt alleen door het warme kookgerei opgewarmd.

Inductiekookvelden zijn erg snel reagerend, nauwkeurig reguleerbaar, krachtig, energie-efficiënt en veilig.

3.6 Flexibel koken

Bij het flexibel koken zijn er geen afgetekende kookzones.

Het kookveld herkent kookgerei vanaf $\varnothing 10$ cm en geeft de kookplaats ervan op het display weer. Er kunnen tot wel 6 pannen op het kookveld worden geplaatst.

Panherkenning

In de volgende situaties herkent het kookveld de positie en grootte van het kookgerei:

- Het kookgerei wordt op het ingeschakelde kookveld geplaatst.
- Het kookgerei wordt op het ingeschakelde kookveld verschoven of nieuw neergezet.

Kookplaats-display

Elke herkende kookplaats wordt op het display als cirkel of rechthoek weergegeven. Op het display kunnen voor elke herkende kookplaats instellingen worden uitgevoerd.

Positie van de pan wijzigen

Als het kookgerei wordt verschoven of opgetild en nieuw wordt neergezet, herkent het kookveld de nieuwe positie van het kookgerei en neemt automatisch alle instellingen van de oude positie over. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'MemoryFunction' (zie pagina 14).

3.7 Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een over het gehele vlak magnetiseerbare bodem is geschikt voor het koken op een inductieveld.

Dit kan op de volgende manieren worden gecontroleerd:

- Een magneet blijft aan ieder punt van de bodem van het kookgerei vastzitten.

- Het kookgerei kan op het display worden geselecteerd, op het kookveld opnieuw worden geplaatst of worden verschoven, zonder dat de melding «Kookgerei niet geschikt voor inductie» verschijnt.



Verhit geen ongeschikt kookgerei met behulp van hulpmiddelen zoals metalen schijven e.d. Dit kan het kookveld beschadigen.

Sandwichbodem						
Capsulebodem						
Materiaal bestaande uit meerdere lagen						
Ingeperste bodem						
Gietijzer						
Geëmailleerd gietijzer						
Geëmailleerd staal						

Legenda:



Warmteverdeling



Reactiesnelheid



Geluidsproductie



Verzorging



Gewicht



Staal



Aluminium



Emaille



Goed



Bevredigend



Ongunstig

Algemene aanwijzingen betreffende het kookgerei

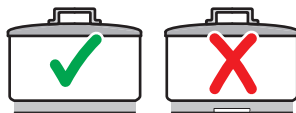
- ▶ Er moet op gelet worden dat de bodem van het kookgerei indien mogelijk even groot is als het kookveld.



- ▶ Wij raden het gebruik van kookgerei met een ingeperste bodem af, omdat dit type niet op alle inductiekookvelden werkt.



- ▶ Enkele inductiekookvelden beschikken over de functies smelten, warm houden of sudderen. Voor het gebruik van deze functies raden wij aan kookgerei zonder uitsparing in de bodem te gebruiken.



- ▶ Slechte contactplekken aan de grepen en holle grepen kunnen voor harde fluittonen zorgen.
- ▶ Tijdens het gebruik daalt de hechtcapaciteit van het kookgerei. Daardoor kan het kookgerei makkelijker verschuiven.
- ▶ De dikke wanden van de pan dempen de trilling en verminderen de geluidsproductie.

Gecoat kookgerei

- Gecoat kookgerei mag alleen boven vermogensniveau «7» worden gebruikt als de bodem geheel met vloeistof is bedekt.
 - De coating kan anders oververhit en beschadigd worden.
- Voor het braden maximaal vermogensniveau «7» gebruiken.



Gebruik gecoate braadpannen nooit met PowerPlus of AutoPowerPlus.

Geluiden tijdens het bedrijf

Het kookgerei kan tijdens het bedrijf geluiden voortbrengen. Dat duidt niet op een storing. De werking van het toestel wordt op geen enkele wijze nadelig beïnvloed.



De geluiden zijn afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Bij sterk lawaai is het wellicht beter om van kookgerei te wisselen.

Geluiden bij een uitgeschakelde kookplaats

Het toestel kan bij een uitgeschakelde kookplaats klikkende geluiden genereren. Dat duidt niet op een storing. De werking van het toestel wordt op geen enkele wijze nadelig beïnvloed.

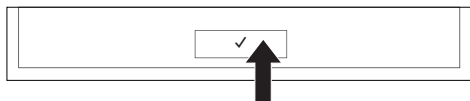
4 Bediening

4.1 Display bedienen

Het kiezen van de verschillende vermogensniveaus, functies en instelopties gebeurt door middel van verschillende bewegingen met de hand.

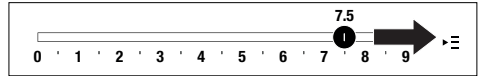
Aanraken

- ▶ Druk zachtjes op de toets.
 - De functie wordt na het loslaten van de vinger geactiveerd.



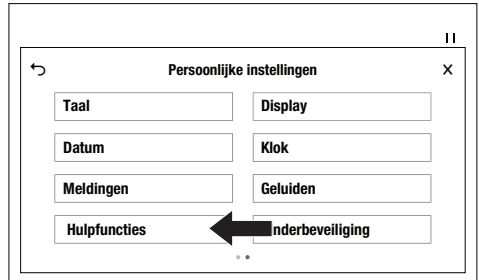
Glijdende beweging

- ▶ Beweeg de vinger over een schaalverdeling van links naar rechts of van rechts naar links.
- ▶ Laat de vinger los.
 - De gewenste waarde is ingesteld.



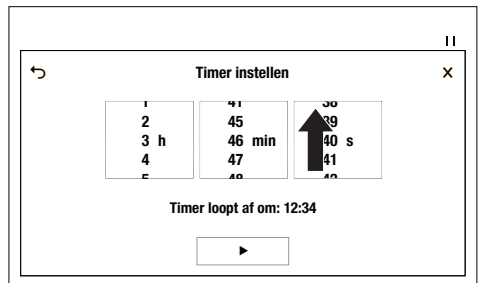
Bladeren

- ▶ Beweeg de vinger van links naar rechts of van rechts naar links.
 - Er verschijnen verdere mogelijke waarden of instellingen.




Scrollen



- ▶ Beweeg de vinger van boven naar beneden of van beneden naar boven.
 - Er verschijnen verdere mogelijke waarden.



4.2 Toestel inschakelen

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display de weergaven te zien zijn.

4.3 Kookgerei in gebruik nemen

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: houd eerst de toets  zo lang ingedrukt tot op het display de weergaven te zien zijn.
- ▶ Plaats het kookgerei zo op het kookveld dat de onderkant van het kookgerei volledig op het kookveld staat.
 - Op het display verschijnt de herkende kookplaats.
- ▶ Raak de op het display weergegeven kookplaats aan.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Selecteer het gewenste vermogensniveau door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - In de weergegeven kookplaats verschijnt het gekozen vermogensniveau.
- ▶ Raak indien nodig de toets  aan, stel de gewenste instelopties in en bevestig.

De instelopties staan hier beschreven:

- PowerPlus (zie pagina 15)
- AutoPowerPlus (zie pagina 16)
- ProfessionalMode (zie pagina 17)
- GourmetGuide (zie pagina 18)
- Inschakeltijdsduur (zie pagina 19)

4.4 MemoryFunction

Wordt het kookgerei verschoven of opgetild, dan blijven de instellingen van de oude kookplaats opgeslagen en worden deze automatisch overgenomen voor de nieuwe kookplaats.

Instellingen opslaan

Tijdens het verschuiven of optillen van het kookgerei is het kookplaats-display te zien. Wordt het kookgerei niet binnen de vastgelegde tijdsduur weer op de plek gezet, dan verdwijnen alle instellingen. De tijdsduur kan in de persoonlijke instelling ‚Hulpfuncties‘ onder ‚MemoryFunction‘ (zie pagina 25) worden aangepast.

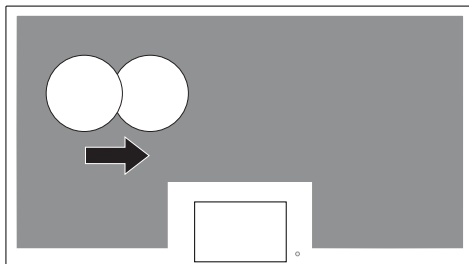


Een kookgerei moet altijd eerst worden neergezet en in bedrijf worden genomen, voordat een nieuw kookgerei kan worden verschoven of opgetild. Het kookveld slaat alleen de instellingen van een kookgerei op.

Koken voortzetten

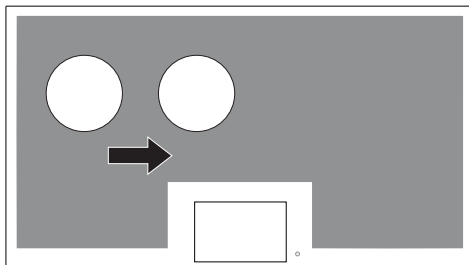
Indien de oude en nieuwe positie van de pan elkaar overlappen:

- wordt het kookgerei meteen in bedrijf genomen.
- worden alle instellingen van de oude positie van de pan overgenomen.






Indien de oude en nieuwe positie van de pan elkaar niet overlappen:

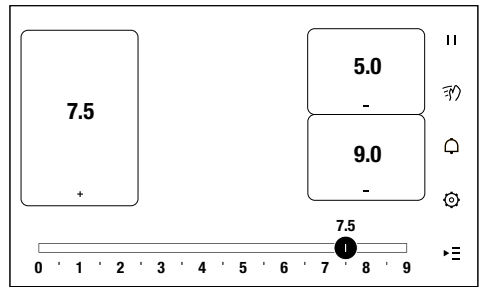
- wordt de vermogensafgifte aan het kookgerei kort onderbroken.
- verschijnt er op het display een slider om het vermogensniveau te veranderen.
- worden alle instellingen van de oude positie van de pan overgenomen.



4.5 Teppan Yaki-functie

Bij het gebruik van de Teppan Yaki-plaat zijn PowerPlus , AutoPowerPlus  en ProfessionalMode  niet beschikbaar. Er kunnen maximaal twee Teppan Yaki-platen op het kookveld worden gebruikt.

- ▶ Leg de Teppan Yaki-plaat links of rechts van het display goed aansluitend op het kookveldbegrenzing.
 - Het kookveld herkent de Teppan Yaki-plaat en deelt het eronder liggende oppervlak op in twee kookplaatsen.



Kookplaatsen verbinden

- ▶ Raak op het display een van de twee kookplaatsen aan.
- ▶ Raak op het kookplaats-display de toets — aan.
 - Beide kookplaatsen worden tot één kookplaats verbonden.
- ▶ Bedien het toestel volgens het hoofdstuk 'Kookgerei in gebruik nemen' (zie pagina 13).

Kookplaats delen

- ▶ Raak op het display de kookplaats aan.
- ▶ Raak op het kookplaats-display de toets + aan.
 - De kookplaats wordt opgedeeld in twee kookplaatsen.
- ▶ Bedien het toestel volgens het hoofdstuk 'Kookgerei in gebruik nemen' (zie pagina 13).

Teppan Yaki-plaat samen met pannen gebruiken



Alle verdere pannen op het kookveld beschikken over alle instelopties en functies en kunnen onafhankelijk van de Teppan Yaki-plaat worden bediend. Het maximale aantal mogelijke verdere pannen is afhankelijk van het aantal gebruikte Teppan Yaki-platen:

- Indien er één Teppan Yaki-plaat wordt gebruikt, kunnen er maximaal 4 verdere pannen worden bediend.
- Indien er twee Teppan Yaki-platen worden gebruikt, kunnen er maximaal 2 verdere pannen worden bediend.





Als de Teppan Yaki-plaat op een andere positie wordt gelegd dan de hiervoor bestemde, wordt deze als normaal kookgerei beschouwd.

4.6 PowerPlus

Is PowerPlus  erbij geschakeld, dan werkt de geselecteerde kookplaats gedurende maximaal 15 minuten met een extra hoog vermogen. Daarna wordt de kookplaats met het aanvankelijk gekozen vermogensniveau verder bediend. Met PowerPlus  kan een grote hoeveelheid water snel worden verwarmd.

PowerPlus inschakelen


- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Een vermogensniveau tussen «0,5» en «9» selecteren door de slider aan te tippen of met glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - Op het kookplaats-display verschijnt het geselecteerde vermogensniveau.
- ▶ Toets  aantippen.

- ▶ Toets  aantippen.
 - Op het kookplaats-display verschijnt **P**.
 - Het kookgerei wordt verhit.

Na maximaal 15 minuten

- weerklinkt er een geluidssignaal.
- wordt de kookplaats met het aanvankelijk geselecteerde vermogensniveau verder gebruikt.



Indien PowerPlus  bij vermogensniveau «0» is ingeschakeld, wordt de kookplaats met vermogensniveau «5» verder gebruikt.



PowerPlus annuleren

- ▶ Tip de toets  aan.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - Op het kookplaats-display dooft **P**, PowerPlus **P** wordt beëindigd.
 - De kookplaats wordt met het ingeschakelde vermogensniveau verder gebruikt.

Of:

- ▶ Raak op het display de kookplaats aan.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Verander het vermogensniveau door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - Op het kookplaats-display dooft **P**, PowerPlus **P** wordt beëindigd.
 - De kookplaats wordt met het ingeschakelde vermogensniveau verder gebruikt.




4.7 AutoPowerPlus

Is AutoPowerPlus  ingeschakeld, dan werkt de geselecteerde kookplaats tot kort voor het kookpunt met een extra hoog vermogen. Met AutoPowerPlus  kan water snel worden opgewarmd.



Om een optimale werking te waarborgen, moet het kookgerei voor minstens twee derde met water zijn gevuld.

AutoPowerPlus inschakelen

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Raak de toets  aan.
- ▶ Raak de toets  aan.
 - Op het kookplaats-display verschijnt .
 - Het kookgerei wordt verwarmd, tot kort voor het kookpunt.









Het kookgerei mag niet op het kookveld worden verschoven als de AutoPowerPlus-functie is ingeschakeld. Hierdoor zou de nauwkeurigheid van de temperatuur nadelig kunnen worden beïnvloed.

Zodra de temperatuur bereikt is,


- wordt de kookplaats met de bereikte temperatuur verder gebruikt.
- klinkt er een geluidssignaal.

AutoPowerPlus beëindigen





- ▶ Raak de toets  aan.
- ▶ Raak de toets  aan.
 - Op het kookplaats-display dooft , AutoPowerPlus  wordt beëindigd.
 - De kookplaats wordt op vermogensniveau «0» gezet.

- Of:
- ▶ Raak op het display de kookplaats aan.
 - Op het display verschijnt de slider.
 - ▶ Verander het vermogensniveau door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - Op het kookplaats-display dooft , AutoPowerPlus  wordt beëindigd.
 - De kookplaats wordt met het ingeschakelde vermogensniveau verder gebruikt.

4.8 ProfessionalMode

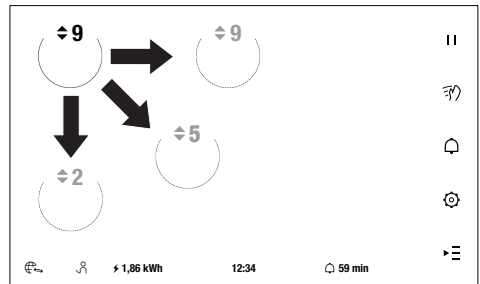
De ProfessionalMode  verandert het vermogensniveau als het kookgerei naar een nieuwe positie worden verschoven.

ProfessionalMode inschakelen


- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets  aan.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - Op het kookplaats-display verschijnt , ProfessionalMode  is ingeschakeld.

Vermogensniveau wijzigen



- ▶ Schuif het kookgerei op het kookveld naar voren of achteren.
 - Het vermogensniveau van de nieuw geselecteerde positie wordt geactiveerd.







 Het vermogensniveau wordt alleen gewijzigd als het kookgerei verticaal of diagonaal wordt verschoven. Het vermogensniveau blijft gelijk als het kookgerei horizontaal wordt verschoven.


 In de persoonlijke instelling 'Hulpfuncties' kan onder 'ProfessionalMode' worden ingesteld of het hoogste vermogensniveau «9» aan de voorste of achterste rand van de kookzone gelden moet (zie pagina 25).





ProfessionalMode uitschakelen


- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Wijzig op het display het vermogensniveau.
 - Op het kookplaats-display dooft , ProfessionalMode  is uitgeschakeld.
 - De kookplaats wordt met het ingeschakelde vermogensniveau verder gebruikt.

- Of:
- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - ▶ Raak de toets  aan.
 - ▶ Raak de toets  aan.
 - Op het kookplaats-display dooft , ProfessionalMode  is uitgeschakeld.
 - De kookplaats wordt met het ingeschakelde vermogensniveau verder gebruikt.





4.9 GourmetGuide


De  GourmetGuide bevat meerdere functies die het bereiden van gerechten zo eenvoudig mogelijk maken. De volgende functies kunnen worden opgeroepen:

	Smelten	Er kan bijv. boter, chocola of honing op ca. 40 °C behoedzaam worden gesmolten.
	Suddereren	Er kunnen bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen.
	Opwarmen	Gerechten die al gaar zijn, kunnen op 85 °C worden opgewarmd.
	Warmhouden	Gaar gemaakte gerechten kunnen op 65 °C worden warmgehouden.

 De nauwkeurigheid van de sudderfunctie is sterk afhankelijk van de gebruikte kookgerei. Zo kan worden voorkomen, dat het water begint te koken. In dit geval adviseren wij u om de sudderfunctie zonder pandeksel te gebruiken. Wanneer het toestel wordt gebruikt op meer dan 1500 m boven de zeespiegel, gebruik dan de sudderfunctie zonder pandeksel.

Functie starten




- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets  aan.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - Op het display verschijnen de functies.
- ▶ Selecteer een functie.
 - Op het display verschijnt een aanwijzing betreffende de geselecteerde functie.
- ▶ Raak  aan indien de aanwijzing niet meer moet worden getoond.
- ▶ Raak  aan om de geselecteerde functie te starten.
 - Op het kookplaats-display en in de slider verschijnt de gekozen functie.
 - De geselecteerde functie start.

 Het kookgerei mag niet op het kookveld worden verschoven als de GourmetGuide-functie is ingeschakeld. Hierdoor zou de nauwkeurigheid van de temperatuur nadelig kunnen worden beïnvloed.

Functie beëindigen

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - In de slider verschijnt de geselecteerde functie.
- ▶ Selecteer «Uit» door deze aan te raken of door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - Op het kookplaats-display verdwijnt de gekozen functie.
 - De gekozen functie wordt beëindigd.

Of:

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets  aan.
- ▶ Tip de toets  aan.
 - Op het display verschijnt een aanwijzing betreffende de geselecteerde functie.
 - Op het display staat: «Druk op de toets  om de functie te beëindigen.»

- ▶ Tip de toets **■** aan.
 - Op het kookplaats-display verdwijnt de gekozen functie.
 - De gekozen functie wordt beëindigd.

4.10 Inschakeltijdsduur



Houd het gerecht tijdens de inschakeltijdsduur in de gaten. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontbranden!

De inschakeltijdsduur **I→I** maakt het mogelijk dat de kookplaats na een ingestelde tijdsduur (00 h 00 min 00 s – 99 h 59 min 59 s) automatisch wordt uitgeschakeld.

Inschakeltijdsduur instellen en starten

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets **▶≡** aan.
- ▶ Tip de toets **I→I** aan.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Stel door te scrollen de gewenste inschakeltijdsduur in.
 - Op het display verschijnt het einde van de inschakeltijdsduur.
- ▶ Raak de toets **▶** aan om de inschakeltijdsduur te starten.
 - De inschakeltijdsduur wordt gestart.
 - Op het kookplaats-display verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.

Inschakeltijdsduur wijzigen

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets **▶≡** aan.
- ▶ Tip de toets **I→I** aan.
 - Op het display verschijnt de aflopende resterende ingeschakelde tijdsduur.
- ▶ Raak de toets **■** aan om de inschakeltijdsduur te wijzigen.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Reduceer of verleng door te scrollen de inschakeltijdsduur.
 - Op het display verschijnt het einde van de inschakeltijdsduur.
- ▶ Raak de toets **▶** aan om de inschakeltijdsduur voort te zetten.
 - De inschakeltijdsduur wordt voortgezet.
 - Op het kookplaats-display verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.

Inschakeltijdsduur afgelopen


Na afloop van de ingestelde inschakeltijdsduur:


- wordt de kookplaats uitgeschakeld.
- klinkt er een geluidssignaal.
- knippert er op het kookplaats-display **I→I** 0h 00.

Inschakeltijdsduur voortijdig uitschakelen

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
- ▶ Tip de toets **▶≡** aan.
- ▶ Tip de toets **I→I** aan.
 - Op het display verschijnt de aflopende resterende ingeschakelde tijdsduur.
- ▶ Tip de toets **■** aan.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Raak **X** of **↶** aan om de inschakeltijdsduur voortijdig uit te schakelen.
 - De inschakeltijdsduur wordt uitgeschakeld.

4.11 Herstelfunctie

Indien het toestel onbedoeld met de toets  uitgeschakeld werd, kunnen binnen 6 seconden de instellingen hersteld worden.

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display de weergaven te zien zijn.
 - De kookplaatsen worden met de voorafgaande instellingen verder gebruikt.

4.12 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookplaatsen gedurende maximaal 10 minuten tijdelijk naar vermogensniveau «0» worden omgeschakeld. Het gebruik kan na een kookpauze met de voorafgaande instellingen worden voortgezet.

Kookpauze inschakelen

- ▶ Tip de toets **II** aan.
 - Alle kookplaatsen worden op vermogensniveau «0» gezet.
 - De inschakeltijdsduur van elke kookplaats wordt gestopt.
 - Op het display staat: «De kookplaatsen zijn tijdelijk uitgeschakeld. Indien de kookpauze niet wordt uitgeschakeld, gaat het kookveld automatisch uit.»



Als de kookpauze niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld, gaat het toestel automatisch uit.

Kookpauze uitschakelen

- ▶ Raak in de melding de toets **▶** aan.
 - Het kookgerei wordt verder gebruikt met de voorafgaande instellingen.

4.13 Veegbescherming

Deze functie blokkeert de invoer via het display zodat het kookveld kan worden schoongemaakt. De vermogensafgifte aan de kookplaatsen wordt hierbij niet onderbroken.

Veegbescherming inschakelen

- ▶ Tip de toets  aan.
 - De veegbescherming is gedurende 20 seconden ingeschakeld.




Als de veegbescherming niet binnen 20 seconden wordt uitgeschakeld, gaat deze automatisch uit.

Veegbescherming voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk gedurende 3 seconden op **▶** om de veegbescherming voortijdig uit te schakelen.
 - De veegbescherming wordt uitgeschakeld.




Door de toets  gedurende 3 seconden aan te raken, kan het toestel te allen tijde worden uitgeschakeld.

4.14 Timer

De timer werkt als een eierwekker. Deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.

Timer instellen en starten

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Stel door te scrollen de gewenste tijdsduur in.
 - Op het display verschijnt het einde van de timer.

- ▶ Raak ► aan om de timer te starten.
 - De timer wordt gestart.
 - In de statusweergave verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.

Controleren en wijzigen

- ▶ Tip de toets ◻ aan.
 - Op het display verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.
- ▶ Raak de toets ■ aan om de tijdsduur te wijzigen.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Reduceer of verleng door te scrollen de tijdsduur.
 - Op het display verschijnt het einde van de timer.
- ▶ Raak de toets ► aan om de timer voort te zetten.
 - De timer wordt voortgezet.
 - In de statusweergave verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.

Timer afgelopen

Na afloop van de ingestelde tijdsduur:

- klinkt er een geluidssignaal.
- staat er op het display «0 h 0 min 0 s» en «Timer afgelopen».
- ▶ Raak ✓ aan om de melding te sluiten.

Timer voortijdig uitschakelen

- ▶ Tip de toets ◻ aan.
 - Op het display verschijnt de aflopende resterende tijdsduur.
- ▶ Tip de toets ■ aan.
 - Op het display verschijnt de weergave van uren, minuten en seconden.
- ▶ Raak X of ↶ aan om de timer voortijdig uit te schakelen.
 - De timer wordt uitgezet.

4.15 EcoManagement

EcoManagement ⚡ stelt informatie over het energieverbruik van het toestel ter beschikking. De informatie kan vóór, tijdens en na het koken worden getoond en zorgt voor een duurzame omgang met energie.

Verbruiksweergave tijdens het koken

De verbruiksweergave laat zien hoeveel energie (kWh) het complete kookveld verbruikt van het moment van inschakelen tot het moment van uitschakelen.

- ▶ In de persoonlijke instelling «EcoManagement» de functie «Verbruiksweergave» inschakelen (zie pagina 26).
 - In de statusweergave verschijnt het energieverbruik van het complete kookveld.

Verbruiks informatie

De verbruiks informatie laat zien hoeveel energie (kWh) er binnen een bepaalde periode is verbruikt.

- ▶ In de persoonlijke instelling «EcoManagement» de functie «Verbruiks informatie» kiezen (zie pagina 26).
 - In de statusweergave verschijnt het energieverbruik van de volgende periodes:
 - Totale verbruik (vanaf datum van de laatste reset)
 - Gemiddelde verbruik (tijdens de laatste 7 dagen)
 - Verbruik sinds het inschakelen





De weergegeven verbruikswaarden zijn vrijblijvend en kunnen van opgegeven evenals gemeten waarden afwijken.

4.16 Kookplaats uitschakelen


- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Selecteer vermogensniveau «0» door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - De kookplaats wordt uitgeschakeld.
 - Op het kookplaats-display wordt het vermogensniveau «0» weergegeven.
- ▶ Verwijder het kookgerei van het kookveld.
 - Het kookplaats-display gaat uit.

4.17 Toestel uitschakelen

Bij een ingeschakelde timer

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display het volgende staat: «Restwarmte» en de aflopende resterende tijdsduur.
 - Het toestel koelt nu af.
- ▶ Raak  aan zodra de resterende tijdsduur afgelopen is.
 - Na het afkoelen gaat het toestel uit.

Bij een uitgeschakelde timer

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display het volgende staat: «Restwarmte».
 - Het toestel koelt nu af.
 - Na het afkoelen gaat het toestel uit.

5 V-ZUG-Home



Laad actualiseringen via V-ZUG-Home op uw toestel zodat u altijd gegarandeerd bent van de nieuwste stand.

5.1 Voorwaarden

Om van de volledige omvang van V-ZUG-Home gebruik te kunnen maken, moet aan de volgende voorwaarden zijn voldaan:

- Internettoegang en toegang tot Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone of tablet dat met het thuisnetwerk verbonden is
- Systeemvereisten voor smartphone of tablet: vanaf Android 6.0 of vanaf iOS 11.0
- Wifi dat aan een van de volgende standaards voldoet: 2.4GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ is een handelsmerk van Google Inc.



Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc. die in de VS en in andere landen geregistreerd zijn. App Store® is een handelsmerk van Apple Inc.

5.2 Eerste inbedrijfstelling



Blijf tijdens het maken van de verbinding in de buurt van het huishoudelijk apparaat en houd het wachtwoord van uw draadloze netwerk gereed.

App installeren

- ▶ Op de smartphone/tablet Bluetooth en locatiebepaling activeren.
- ▶ In de Google Play™ Store/App Store® naar «V-ZUG» zoeken.
- ▶ V-ZUG-app installeren en openen.

V-ZUG-Home-modus op het apparaat activeren

- ▶ In de persoonlijke instellingen onder «V-ZUG-Home» de bedrijfsmodus «Weergeven» of «Bedienen en weergeven» instellen.

Apparaat met het thuisnetwerk verbinden

- ▶ Voeg het huishoudelijk apparaat toe in de V-ZUG-app.
 - In de V-ZUG-app verschijnt een Bluetooth-koppelingsverzoek.
 - Op het display van het huishoudelijk apparaat verschijnt een 6-cijferige pincode.
- ▶ Voer de 6-cijferige pincode in in de V-ZUG-app en bevestig het Bluetooth-koppelingsverzoek.
 - In de V-ZUG-app verschijnt de naam van het actieve wifinetwerk en wordt gevraagd om het wifiwachtwoord in te voeren.
- ▶ Voer het wifiwachtwoord in.
 - Het huishoudelijke apparaat is verbonden met de actieve wifi.



Meer informatie over V-ZUG-Home en de beschikbaarheid is te vinden onder home.vzug.com.

6 Persoonlijke instellingen

6.1 Overzicht persoonlijke instellingen

- | | |
|----------------|------------------------|
| ▪ Taal | ▪ Kinderbeveiliging |
| ▪ Display | ▪ V-ZUG-Home |
| ▪ Datum | ▪ Toestelgegevens |
| ▪ Klok | ▪ EcoManagement |
| ▪ Meldingen | ▪ Fabrieksinstellingen |
| ▪ Geluiden | ▪ Servicefuncties |
| ▪ Hulpfuncties | |

6.2 Persoonlijke instellingen aanpassen

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: raak eerst aan.
- ▶ Tip de toets aan.
- ▶ Selecteer door bladeren of aanraken de gewenste persoonlijke instelling.
- ▶ Voer de gewenste instelling uit.
 - De geselecteerde persoonlijke instellingen worden opgeslagen.
- ▶ Verschijnt er een aanwijzing, bevestig deze dan met .
- ▶ Raak aan om een submenu te verlaten en naar het hoofdmenu van de persoonlijke instellingen te gaan.
- ▶ Raak aan om de persoonlijke instellingen te sluiten.

6.3 Taal

De taal van het display kan worden gewijzigd. U heeft de keuze uit verschillende talen.

- Duits
- ...

6.4 Display

Helderheid

De helderheid van het display kan gewijzigd worden. U heeft de keuze uit 5 verschillende niveaus.

- Niveau 1: zeer donker
- Niveau 3: gemiddeld (fabrieksinstellingen)
- Niveau 5: zeer licht

Achtergrondschermen

De weergave van achtergrondschermen bij het opstarten van het toestel kan worden in- en uitgeschakeld.

- Aan (fabrieksinstellingen)
- Uit

Uitschakeltijd

Als er geen kookgerei wordt gebruikt, maar het toestel toch is ingeschakeld, wordt het na een bepaalde tijdsduur zonder handeling van de gebruiker automatisch uitgeschakeld.

- 3 minuten (fabrieksinstellingen)
- 15 minuten
- ...
- 30 minuten

6.5 Datum

De datum kan worden opgevraagd en gewijzigd.

6.6 Klok

Tijdstip

Het tijdstip kan in het Europese 24-uurs of het Amerikaanse 12-uurs-formaat (am/pm) worden weergegeven.

- 12-uurs-formaat
- 24-uurs-formaat (fabrieksinstelling)

Zomertijdschakeling

Indien deze functie is geactiveerd, vindt de omschakeling tussen zomer- en wintertijd automatisch plaats.

- Aan (fabrieksinstellingen)
- Uit

6.7 Meldingen

Meldingen en aanwijzingen die tijdens het gebruik verschijnen, kunnen worden uitgeschakeld resp. onderdrukt.

- Aan
- Uit (fabrieksinstellingen)

6.8 Geluiden

Geluidssignalen

Het volume van de geluidssignalen kan worden gewijzigd of uitgeschakeld. U heeft de keuze uit 3 verschillende volumes.

- Uit
- Zacht
- Gemiddeld (fabrieksinstellingen)
- Hard



Het eindsignaal en de alarmsignalen worden nooit uitgeschakeld.

Toetstonen

Het volume van de toetstonen kan worden gewijzigd of uitgeschakeld. U heeft de keuze uit 3 verschillende volumes.

- Uit (fabrieksinstellingen)
- Zacht
- Gemiddeld
- Hard

6.9 Hulpfuncties

MemoryFunction

Wordt kookgerei verschoven of opgetild, dan blijven de instellingen gedurende de ingestelde tijdspanne opgeslagen en worden deze bij het neerzetten automatisch overgenomen (zie pagina 14). De instellingen kunnen tot 60 seconden worden opgeslagen.

- 0 seconden
- ...
- 20 seconden (fabrieksinstellingen)
- ...
- 60 seconden

ProfessionalMode

Het vermogensniveau van kookgerei kan door het verschuiven van het kookgerei worden veranderd, al naargelang hoever naar voren of naar achteren het kookgerei op het kookveld verschoven wordt. Het hoogste vermogen stemt overeen met vermogensniveau «9», het laagste vermogen met vermogensniveau «1».

- ⚡: hoog vermogen vóór/laag vermogen achter
- ⚡: laag vermogen vóór/hoog vermogen achter (fabrieksinstellingen)

Maximaal opgenomen vermogen

Het (maximale) elektrische opgenomen vermogen van het kookveld kan op een gewenste waarde worden begrensd. Het kookveld haalt in een dergelijk geval geen hoger vermogen uit het stroomnet.

- 600 Watt
- ...
- 11100 Watt (fabrieksinstellingen)

6.10 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat het toestel niet per ongeluk wordt ingeschakeld.

Bij ingeschakelde kinderbeveiliging kan het toestel alleen worden bediend als de code 3221 in omgekeerde volgorde wordt ingevoerd. De functies «Timer» en «Veegbescherming» kunnen ook worden gebruikt als de kinderbeveiliging is ingeschakeld.

- Aan
- Uit (fabrieksinstellingen)

6.11 V-ZUG-Home

Uw toestel kan op een netwerk worden aangesloten. Met V-ZUG-Home (zie pagina 22) heeft u via de V-ZUG App toegang tot uw toestellen en kunt u bijv. diverse statussen van uw huishoudelijke apparatuur opvragen.

- Informatie
- Bedrijfsmodus
- Tijdsynchronisatie
- Opnieuw starten
- Fabrieksinstelling



Meer informatie over V-ZUG-Home en de beschikbaarheid is te vinden onder home.vzug.com.

6.12 Toestelinformatie

Onder «Info» vindt u model, artikel- en serienummer (SN) en het servicecontact.

Onder «HW» vindt u informatie over de hardware en onder «SW» informatie over de software, terwijl «Lib1» en «Lib2» softwarebibliotheken zijn.

- Info
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

6.13 EcoManagement

Verbruiksweergave

Bij ingeschakelde functie wordt er weergegeven hoeveel energie (kWh) het complete kookveld verbruikt van het moment van inschakelen tot het moment van uit-schakelen.

- Aan
- Uit (fabrieksinstellingen)

Verbruiks informatie

Hier worden de verbruikswaarden van het totale en gemiddelde verbruik, evenals het verbruik sinds het inschakelen van het toestel weergegeven (zie pagina 21). Alle verbruikswaarden kunnen worden gereset. De laatste reset van de verbruiksgegevens wordt eveneens weergegeven.

- Totale verbruik
- Gemiddelde verbruik
- Verbruik sinds het inschakelen
- Laatste reset

6.14 Fabrieksinstellingen

Gewijzigde persoonlijke instellingen kunnen weer worden teruggezet naar fabrieksinstellingen. De volgende persoonlijke instellingen kunnen niet worden gereset:

- Taal
- Datum
- Tijdstip
- Maximaal opgenomen vermogen
- Kinderbeveiliging
- EcoManagement verbruiks informatie

6.15 Servicefuncties

De servicefuncties zijn alleen beschikbaar voor servicemedewerkers van V-ZUG.

7 Onderhoud



**Reinig het toestel bij voorkeur pas in koude toestand.
Risico op verbranding!**

Reinig het kookveld na elk gebruik, zo wordt het inbranden van voedselresten vermeden. Ingedroogd c.q. ingebrand vuil is moeilijker te reinigen.

Door een onjuiste behandeling bij de reiniging kunnen het decor of het oppervlak beschadigd raken.



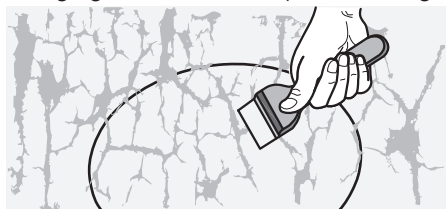
Reinig het glaskeramische oppervlak in geen geval met schurende reinigingsmiddelen, krassende multifunctionele schuursponsjes, staalwol, etc. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken.

- ▶ Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons, water en een universeel handwasmiddel voor het reinigen van alledaagse vervuilingen.
- ▶ Verwijder sterke vuilkorsten bijv. van overgekookte melk in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van de reinigingsschaaf voor glaskeramiek in acht.
- ▶ Verwijder sterk suikerhoudend voedsel zoals jam in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder gesmolten kunststof nog in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder kalkvlekken in afgekoelde toestand met kleine hoeveelheden milde azijnreiner of citroensap. Wrijf vervolgens met een vochtige doek na.
- ▶ Voor het reinigen van hardnekkig vervuilingen kan een hiervoor geschikt Reinigingsmiddel (zie pagina 28) worden gebruikt.

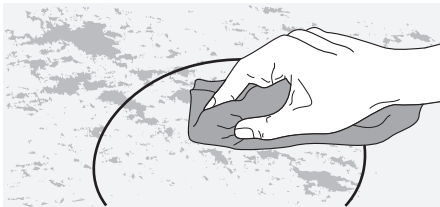
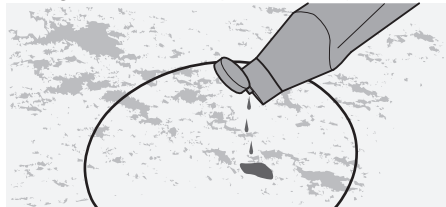
Reiniging

Neem de volgende reinigingsinstructies in acht voor een goed resultaat.

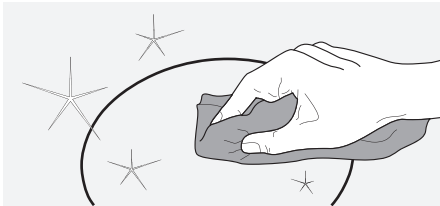
- ▶ Verwijder voor een grondige reiniging eerst het grove vuil en etensresten met een reinigingsschaaf of een speciale reinigingsspons voor glaskeramiek-kookplaten.



- ▶ Breng enkele druppels van een geschikt Reinigingsmiddel (zie pagina 28) aan op de afgekoelde kookplaat en wrijf deze in met een papieren handdoek of schone doek.

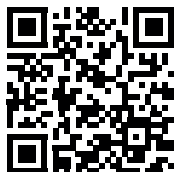


- ▶ Wrijf de kookplaat vervolgens af met een vochtige doek en wis hem na met een schone doek of de zachte kant van een geschikte reinigingsspons.



7.1 Reinigingsmiddel

Glaskeramisch oppervlak met standaard glas



- ▶ Alleen de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en -methoden voor glaskeramische oppervlakken gebruiken.

8 Storingen verhelpen

De volgende storingen kunt u eventueel zelf verhelpen. Lukt dit niet, noteer dan de complete storingsmelding (melding, F- en E-nummer) en bel de service.

8.1 Storingsmeldingen

Bij U- en F-meldingen worden alle ingeschakelde kookplaatsen uitgeschakeld.


Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
«U-melding» Zie gebruiksaanwijzing SN XXXXX XXXXXX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschillende situaties kunnen tot een «U-melding» leiden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Huishoudelijke installatie door een elektricien laten controleren. ▶ De complete storingsmelding evenals het serienummer (SN) van het toestel noteren. ▶ Service bellen.
«F-melding» Zie gebruiksaanwijzing SN XXXXX XXXXXX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschillende situaties kunnen tot een «F-melding» leiden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De complete storingsmelding evenals het serienummer (SN) van het toestel noteren. ▶ Service bellen.
«Veiligheidsuitschakeling»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookgerei is meer dan 2 uur zonder onderbreking of een wijziging van de instellingen in gebruik geweest. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Om kookgerei langer dan 2 uur zonder onderbreking te kunnen gebruiken, de inschakeltijdsduur instellen (zie pagina 19).
«Voorwerp of vloeistof op display»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er is sprake van een voorwerp of vloeistof op het display. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het voorwerp of de vloeistof van het display verwijderen. ▶ Melding bevestigen. <ul style="list-style-type: none"> – De melding verdwijnt.
« AAN-/UIT-toets wordt geblokkeerd»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er is sprake van een voorwerp of vloeistof op het display. ▪ De AAN-/UIT-toets is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleren of de AAN-/UIT-toets door een voorwerp of door vloeistof wordt bedekt. ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren. ▶ Service bellen.
«Heet voorwerp op display»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er is sprake van een heet voorwerp of hete vloeistof op het display. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het voorwerp of de vloeistof van het display verwijderen. ▶ Meldingen bevestigen. <ul style="list-style-type: none"> – De meldingen verdwijnen.

Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
«Maximaal vermogen overschreden»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het ingestelde vermogensniveau en de ingestelde instellingsoptie «AutoPowerPlus» hebben meer vermogen nodig dan het soort aansluiting en/of de in de persoonlijke instellingen gedefinieerde maximale waarden toelaten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Instellingsoptie «AutoPowerPlus» uitschakelen (zie pagina 16).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indien de melding zich opnieuw voordoet: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ In de persoonlijke instellingen onder «Hulpfuncties» en «Maximaal opgenomen vermogen» de waarde van het opgenomen vermogen verhogen of het maximale vermogen van het kookveld instellen (zie pagina 25).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indien de melding zich opnieuw voordoet: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service bellen.
«Kookgerei niet geschikt voor inductie»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geschikt, magnetiseerbaar kookgerei gebruiken.
«Kinderbeveiliging vrijgeschakelen»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kinderbeveiliging uitschakelen (zie pagina 26).

8.2 Na een stroomonderbreking





De persoonlijke instellingen blijven behouden.

Probleem	Oplossing
Stroomonderbreking	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Houd de toets  ingedrukt tot de volgende melding op het display verschijnt: «Netonderbreking». ▶ Datum en tijdstip indien nodig opnieuw instellen (zie pagina 24).

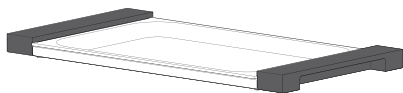
8.3 Verdere mogelijke problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel functioneert niet en alle displays zijn donker.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De zekering of de automatische zekering van de woning c.q. de huishoudelijke installatie is defect 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zekering vervangen. ▶ Automatische zekering weer inschakelen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De zekering of de automatische zekering wordt meermaals geactiveerd 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service bellen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onderbreking in de stroomtoevoer 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stroomtoevoer controleren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel levert niet meer het volle vermogen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het toestel is gedurende langere tijd zonder onderbreking in bedrijf geweest 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kookgerei op een koude plek op het kookveld plaatsen. ▶ Het toestel uitschakelen en wachten tot het toestel is afgekoeld.
De warmte in het kookgerei wordt onvoldoende of niet gelijkmatig genoeg verdeeld.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ongunstige plaatsing van het kookgerei op het kookveld ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of is beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kookgerei op het kookveld verschuiven. ▶ Kookgerei gebruiken (zie pagina 10) dat geschikt is voor inductie en dat onbeschadigd is.
De MemoryFunction werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De in de hulpfuncties ingestelde tijdsduur is te kort om de positie van het kookgerei te wijzigen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voor de tijdsduur een waarde van minimaal 5 seconden instellen (zie pagina 25).
Het kookgerei wordt niet herkend.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kookgerei is te klein. ▪ Twee pannen staan te dicht naast elkaar ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of is beschadigd ▪ Het kookgerei bevond zich reeds vóór het inschakelen van het kookveld op het kookveld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kookgerei op het kookveld verschuiven. ▶ De pannen verder uit elkaar zetten. ▶ Het kookgerei optillen en nogmaals op het kookveld plaatsen. ▶ Kookgerei gebruiken (zie pagina 10) dat geschikt is voor inductie en dat onbeschadigd is. ▶ Het kookgerei optillen en nogmaals op het kookveld plaatsen.
Het display kan niet meer worden bediend.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het display wordt gestoord door magnetische velden. ▪ Er is sprake van een voorwerp of vloeistof op het display. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Toestel uitschakelen, hiervoor de toets  3 seconden ingedrukt houden. ▶ Toestel weer inschakelen, hiervoor de toets  zo lang ingedrukt houden tot op het display de tekstweergaven verschijnen.
Op het display overlappen kookplaatsen elkaar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookveld herkent de grootte van het kookgerei niet. ▪ De bodem van het kookgerei staat niet volledig op het kookveld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kookgerei optillen en nogmaals op het kookveld plaatsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaats schakelt tijdens het bedrijf om naar vermogensniveau "0".	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of heeft een diameter ≤ 10 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kookgerei gebruiken (zie pagina 10) dat geschikt voor inductie en onbeschadigd is en een diameter ≥ 10 cm heeft.

9 Toebehoren



Premium Teppan Yaki-plaat

10 Technische gegevens

10.1 Gegevens van het product

Conform EU-verordening nr. 66/2014


Modelnummer GK		31134
Typeaanduiding GK		CTI6T-31134
Aantal kookzones		1
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone
Afmeting van de kookzone	cm	45 × 80
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	190,7
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	190,7

10.2 EcoStandby

Om onnodig energieverbruik te voorkomen, is het toestel uitgerust met de spaarauto-maat EcoStandby .



De diepste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt als aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- Persoonlijke instelling «V-ZUG-Home modus » is geselecteerd
- De timer is uitgeschakeld
- De ventilator is uitgeschakeld
- De restwarmte-indicatie is uitgeschakeld
- Er is geen foutmelding te zien
- Het toestel staat sinds minstens 5 seconden op stand-by



Ondanks de EcoStandby blijven de veiligheidsfuncties actief.

10.3 «Open source» licentie-verwijzing

Uw toestel bevat de Open Source-software Newlib. Deze valt onder de licentievoorwaarden volgens hoofdstuk 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) van het bijgevoegde Open Source-software-licentiedocument.

11 Tips en trucs

11.1 Energiebesparend koken

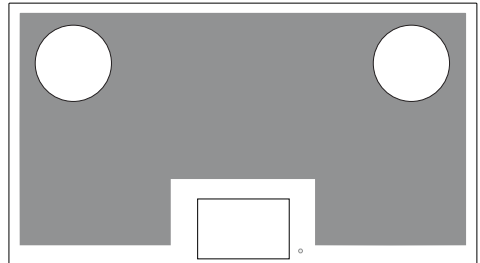
Neem voor een zo efficiënt mogelijke energieopname en gelijkmatige warmteverdeling het volgende in acht:

- De bodem van het kookgerei moet schoon, droog en niet ruw zijn.
- De bodem van het kookgerei moet vlak zijn.
- Gebruik een goed sluitende deksel.
- Pas de diameter van het kookgerei aan het vulgewicht aan.
- Gebruik bij gerechten die lang moeten koken geïsoleerde pannen en stoompannen.
- Gebruik voor het koken van groente zoals aardappelen een stoominzet.

11.2 Frituren

Door de hitte die tijdens het frituren ontstaat, kan het vermogen van het kookveld/toestel nadelig worden beïnvloed.

- ▶ Plaats het kookgerei linksachter of rechtsachter op het kookveld.



12 Afvoer

12.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.

12.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:





- ▶ Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

12.3 Afvoer



- Het symbool met de doorgestrepen vuilnisbak geeft aan dat oude elektrische en elektronische toestellen overeenkomstig de van toepassing zijnde WEEE-wetgeving afgevoerd moeten worden. Dergelijke toestellen kunnen gevaarlijke en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze toestellen moeten via een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische toestellen worden afgevoerd en mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Op deze wijze levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu en van hulpbronnen.
- Voor aanvullende informatie verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Adressen importeurs

			
AU/ NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
AT/ BE/ DE/ FR/ NL/LU	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. One Pancras Square Gridiron Building N1C 4G London GREAT BRITAIN	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
HK/ MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE

13 Trefwoordenlijst

A		
AAN/UIT-toets.....	8	
Adressen importeurs.....	35	
Afvoer.....	33	
Alarmsignalen.....	25	
AutoPowerPlus.....	9, 16	
B		
Braden.....	10	
behoedzaam.....	10	
sterk.....	10	
D		
Datum.....	24	
Demomodus.....	8	
Display.....	8, 12	
Achtergrondschermen.....	24	
Helderheid instellen.....	24	
Uitschakeltijd.....	24	
Doorkoken.....	10	
Draadloze verbinding.....	23	
E		
EcoManagement.....	21, 26	
Verbruiks informatie.....	21	
Verbruikswaarschuwing.....	8, 21	
EcoStandby.....	32	
Eerste inbedrijfstelling.....	8	
Eindsignaal.....	25	
Energiebesparend koken.....	33	
F		
Foutmeldingen.....	29	
Frituren.....	10, 33	
G		
Garantieverlenging.....	39	
Geldigheidsbereik.....	2	
Geluiden tijdens het bedrijf.....	12	
Geluidssignalen.....	25	
GourmetGuide.....	9	
H		
Helderheid instellen.....	24	
Hulpfuncties.....	25	
I		
Inkoken.....	10	
Inschakeltijdsduur.....	9, 19	
Instellingsopties.....	9	
K		
Kinderbeveiliging.....	26	
Kookgerei.....		
Geschikt kookgerei.....	10	
Herkennen.....	10	
Positie wijzigen.....	10, 25	
Snel opwarmen (AutoPowerPlus).....	16	
Water verwarmen (PowerPlus).....	15	
Kookplaat.....		
Display.....	10	
Instellingen opslaan.....	14	
Kookveld.....	8	
Kookzone.....	8	
Korte handleiding.....	40	
M		
Meldingen.....		
Fout.....	29	
Uitschakelen.....	24	
MemoryFunction.....	14, 25	
Modelnaam.....	2	
Modelnummer.....	2	
N		
Notities.....	38	
O		
Opwarmen.....	9, 18	
P		
Pauze.....	8, 20	
Persoonlijke instellingen.....	8	
PowerPlus.....	15	
Problemen.....	29	
Productinformatieblad.....	32	
ProfessionalMode.....	9, 17, 25	
R		
Reinigingsmiddelen.....		
Glaskeramisch oppervlak.....	28	
S		
Service & Support.....	39	
Slider.....	9	
Smartphone.....		
Systeemvereisten.....	22	
Smelten.....	9, 18	
Statuswaarschuwing.....	8	
Storing.....		
Meldingen.....	29	
Stroomonderbreking.....	30	
Storingen.....	29	

Stoven	10
Stroomonderbreking	30
Suddereren	18
Symbolen.....	4

T

Taal.....	24
Tablet	
Systeemvereisten.....	22
Technische gegevens.....	32
Technische vragen	39
Teppan Yaki-plaat	14, 32
Tijd	
Display	8
Tijdstip	
Instellen	24
Zomer-/wintertijd.....	24
Timer	8, 20
Toestel	
Afvoeren	34
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	
.....	5
Toetstonen.....	25
Type.....	2
Typeplaatje	39

V

Veegbescherming.....	8, 20
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene	4
Verbruiksinformatie.....	21
Terugzetten/resetten	26
Verbruiksweergave	21, 26
Vermogensniveaus	9
Automatisch wijzigen (ProfessionalMode)	
.....	17, 25
Verzorging en onderhoud	27
Volume	25
V-ZUG-app.....	23
V-ZUG-Home.....	8, 22

W

Warmhouden	18
Wellen	10

Z

Zomer-/wintertijd	24
-------------------------	----

14 Notities

15 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

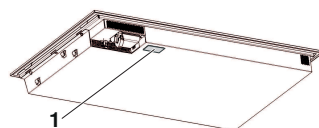
Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

Waar is het typeplaatje gesitueerd?

1 Typeplaatje met serienummer (SN)



Een tweede typeplaatje is bijgesloten en dient in het inbouwmeubel onder het kookveld geplakt te worden.

Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.


Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

Lees eerst de veiligheidsaanwijzingen in de bedieningshandleiding!

Toestel inschakelen

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display de weergaven te zien zijn.

Kookgerei in gebruik nemen

- ▶ Plaats het kookgerei zo op het kookveld dat de onderkant van het kookgerei volledig op het kookveld staat.
 - Op het display verschijnt de herkende kookplaats.
- ▶ Raak de op het display weergegeven kookplaats aan.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Selecteer het gewenste vermogensniveau door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - In de weergegeven kookplaats verschijnt het gekozen vermogensniveau.

Kookplaats uitschakelen

- ▶ Selecteer op het display een kookplaats.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Selecteer vermogensniveau «0» door de slider aan te raken of deze door glijdende bewegingen te verplaatsen.
 - De kookplaats wordt uitgeschakeld.
 - Op het kookplaats-display wordt het vermogensniveau «0» weergegeven.
- ▶ Verwijder het kookgerei van het kookveld.
 - Het kookplaats-display gaat uit.

Toestel uitschakelen

- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display het volgende staat: «Restwarmte».
 - Het toestel koelt nu af.
 - Na het afkoelen gaat het toestel uit.



1086543-03

