



V-ZUG-Home

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



Bedieningshandleiding

CookTop V6000 I705 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 I705 FullFlex	CTI6T-31132

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	6.2	Persoonlijke instellingen aanpassen	22
1.1	Gebruikte symbolen	4	6.3	Taal	23
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	4	6.4	Display	23
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5	6.5	Datum	23
1.4	Aanwijzingen bij gebruik	5	6.6	Klok	23
2	Eerste inbedrijfstelling	8	6.7	Meldingen	23
3	Beschrijving van het toestel	8	6.8	Geluiden	23
3.1	Kookveld	8	6.9	Hulpfuncties	24
3.2	Bedienings- en display-elementen	8	6.10	Kinderbeveiliging	24
3.3	Overzicht vermogensniveaus	9	6.11	V-ZUG-Home	25
3.4	Restwarmte-indicatie	10	6.12	Toestelinformatie	25
3.5	Werking van inductiekookvelden	10	6.13	EcoManagement	25
3.6	Flexibel koken	10	6.14	Fabrieksinstellingen	25
3.7	Kookgerei	10	6.15	Servicefuncties	25
4	Bediening	12	7	Onderhoud	26
4.1	Toestel inschakelen	12	7.1	Reinigingsmiddel	27
4.2	Display bedienen	12	8	Storingen verhelpen	27
4.3	Kookgerei in gebruik nemen	13	8.1	Storingmeldingen	27
4.4	MemoryFunction	14	8.2	Na een stroomonderbreking	28
4.5	Teppan Yaki-functie	14	8.3	Verdere mogelijke problemen	29
4.6	PowerPlus	15	9	Toebehoren	30
4.7	ProfessionalMode	16	10	Technische gegevens	30
4.8	GourmetGuide	17	10.1	Productinformatie	30
4.9	Inschakeltijdsduur	18	10.2	EcoStandby	31
4.10	Herstelfunctie	18	11	Tips en trucs	31
4.11	Kookpauze	19	11.1	Energiebesparend koken	31
4.12	Veegbescherming	19	11.2	Frituren of water koken	31
4.13	Timer	19	12	Afvoer	32
4.14	EcoManagement	20	13	Trefwoordenlijst	34
4.15	Kookplaats uitschakelen	21	15	Service & Support	39
4.16	Toestel uitschakelen	21			
5	V-ZUG-Home	21			
5.1	Voorwaarden	21			
5.2	Eerste inbedrijfstelling	22			
6	Persoonlijke instellingen	22			
6.1	Overzicht persoonlijke instellingen	22			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Duidt op aanwijzingen die essentieel zijn voor de veiligheid.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over de afvoer



Informatie over de gebruiksaanwijzing

- ▶ Markeert stappen die achtereenvolgens uitgevoerd moeten worden.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het apparaat pas in gebruik nadat u de gebruiksaanwijzing hebt gelezen.



- Deze toestellen mogen uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of door personen die geen ervaring of kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekre-

gen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij 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 uitschakelen van de elektrische stroom, die bovendien op elke pool een contactopening heeft met een breedte conform de voorwaarden van spanningsbegrenzing categorie III voor volledige scheiding, moet een scheidingssysteem 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 gelijkwaardig gekwalificeerde 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 hele materiaaldikte, 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 apparaat mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat uw apparaat alleen door erkende vakmensen installeren, aansluiten en in bedrijf stellen.

- Als het toestel hiervan afwijkend wordt ingebouwd, varieert ook het resultaat als gevolg van de veranderde vermogensafgifte.
- Het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften afvoeren.
- 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.

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.

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.
- Bij oververhitting kookveld uitschakelen en helemaal laten afkoelen. Geen kookgerei op de kookplaat plaatsen. 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 apparaat mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de noodzakelijke werkzaamheden alleen door erkende vakmensen uitvoeren.



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.

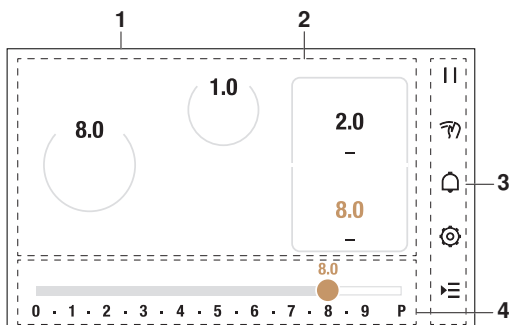
3 Beschrijving van het toestel

3.1 Kookveld



- 1 Kookveld
- 2 Kookzone
- 3 Display
- 4 AAN/UIT-toets

3.2 Bedienings- en display-elementen



- 1 Display
- 2 Kookplaats-display
- 3 Toetsen
- 4 Statusweergave/instelbereik

Statusweergave

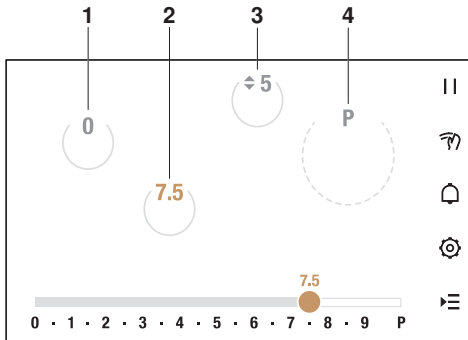
- V-ZUG-Home
- Demo-modus
- Verbruikswaergave
- 12:34 Tijd
- Timer

Toetsen

- Kookpauze
- Veegbescherming
- Timer
- Persoonlijke instellingen
- Instellingsopties

Kookplaats-display

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

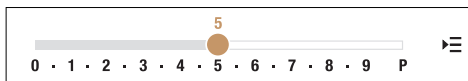


- 1 **Vermogensniveau "0"**: kookplaats uitgeschakeld
- 2 **Oranje**: is op het display geselecteerd
- 3 **Grijs**: op het display niet geselecteerd, kan echter geselecteerd worden
- 4 **Grijs, met onderbroken rand**: positie van het kookgerei wordt opnieuw berekend

Instelbereik

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

- Slider vermogensniveau



- 0 .. 9 Vermogensniveaus
- P PowerPlus
- Actief vermogensniveau
- ☰ Instellingsopties

- Instellingsopties



- ⌚ ProfessionalMode
- 👨‍🍳 GourmetGuide
- ⌚ Inschakeltijdsduur
- ✕ Instellingsopties 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 verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Weken	Rijst
4	Koken hervatten, inkoken, fruiten	Groenten, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5		
6	Koken hervatten, smoren	Deegwaren, soepen, smoorgebraad
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerd Gebraad, braadworsten

Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Pikant 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 $\varnothing 11$ cm en geeft de kookplaats ervan op het display weer. Er kunnen tot 5 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 opnieuw neergezet.

Kookplaats-display

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

Positie van de pan wijzigen

Wanneer het kookgerei wordt verplaatst of opgetild en opnieuw wordt geplaatst, dan herkent het kookveld de nieuwe positie van het kookgerei en neemt het automatisch alle instellingen van de oude positie over. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Memory-Function" (zie pagina 14).

3.7 Kookgerei

Geschied 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.



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

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

Legenda:



Warmteverdeling



Reactiesnelheid



Geluidsontwikkeling



Verzorging



Gewicht



Staal



Aluminium



Emaille



Goed



Bevredigend



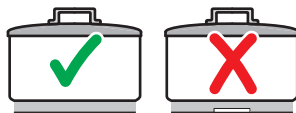
Ongunstig

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, warmhouden 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.



Gecoate braadpannen nooit met PowerPlus gebruiken.

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 Toestel inschakelen

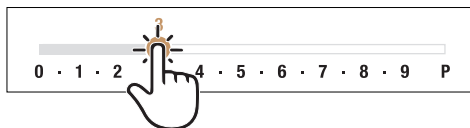
- ▶ Houd de toets  zo lang ingedrukt tot op het display de weergaven te zien zijn.

4.2 Display bedienen

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

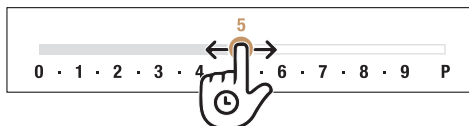
Aanraken

- ▶ De gewenste waarde boven de schaal aantippen.
 - De functie wordt geactiveerd na het aantippen.



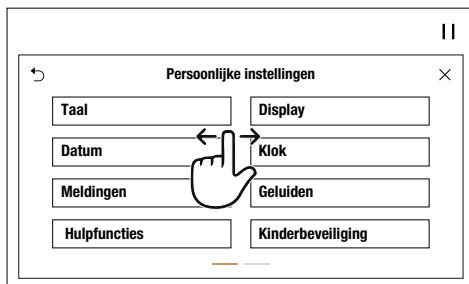
Glijdende beweging

- ▶ Met de vinger naar links of rechts over de schaalverdeling vegen.
- ▶ Vinger lossen.
 - De gewenste waarde is nu ingesteld.



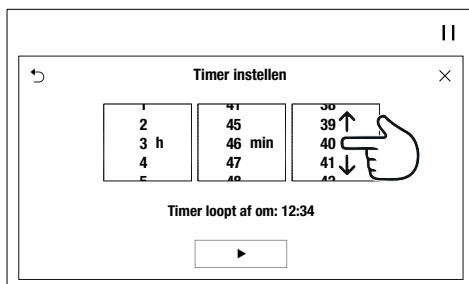
Bladeren

- ▶ 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.



4.3 Kookgerei in gebruik nemen

- ▶ Toestel inschakelen.
- ▶ 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.
- ▶ Indien nodig toets ►☰ aantippen, de gewenste instelopties instellen en bevestigen. De instelopties staan hier beschreven:
 - ProfessionalMode (zie pagina 16)
 - GourmetGuide (zie pagina 17)
 - Inschakeltijdsduur

4.4 MemoryFunction

Als het kookgerei wordt 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 verschijnt het kookplaats-display. Als het kookgerei niet binnen de vastgelegde tijdsduur weer wordt neergezet, dan worden alle instellingen gewist. De tijdsduur kan in de persoonlijke instelling "Hulpfuncties" onder "MemoryFunction" (zie pagina 24) worden aangepast.

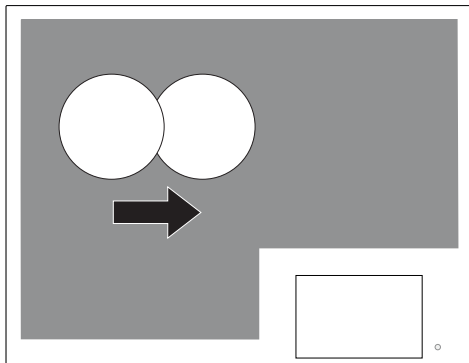


Een kookgerei moet altijd eerst worden neergezet en in bedrijf worden genomen, voordat een nieuw kookgerei kan worden verschoven of opgetild. Het kookveld slaat alleen de instellingen van een kookgerei op.

Koken voortzetten

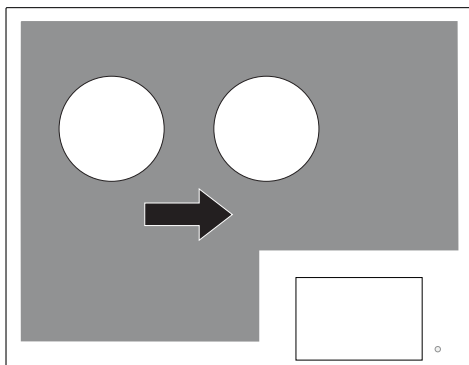
Indien de oude en nieuwe positie van de pan elkaar overlappen:

- 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:

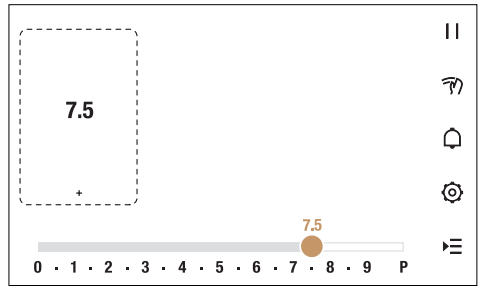
- wordt de vermogensafgifte aan het kookgerei kort onderbroken.
- verschijnt er op het display een slider om het vermogensniveau te veranderen.
- worden alle instellingen van de oude positie van de pan overgenomen.



4.5 Teppan Yaki-functie

Bij gebruik van de Teppan Yaki-plaat zijn PowerPlus en ProfessionalMode niet beschikbaar. Er kan maximaal één Teppan Yaki-plaat op het kookveld worden gebruikt.

- ▶ De Teppan Yaki-plaat links van het display vlak tegen de kookzonebegrenzing leggen.
 - Het kookveld herkent de Teppan Yaki-plaat en deelt het eronder liggende oppervlak op in twee kookplaatsen.



Kookplaatsen verbinden

- ▶ Op het display een van de twee kookplaatsen aantippen.
- ▶ De toets — aantippen in het kookplaats-display.
 - Beide kookplaatsen worden tot één kookplaats verbonden.
- ▶ Het apparaat bedienen volgens hoofdstuk "Kookgerei in gebruik nemen" (zie pagina 13).

Kookplaats delen

- ▶ Op het display de kookplaats aantippen.
- ▶ De toets + in het kookplaats-display aantippen.
 - De kookplaats wordt opgedeeld in twee kookplaatsen.
- ▶ Het apparaat bedienen volgens 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.

- Indien er één Teppan Yaki-plaat wordt 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

Als PowerPlus is ingeschakeld, dan werkt de geselecteerde kookplaats gedurende maximaal 15 minuten met een extra hoog vermogen. Daarna werkt de kookplaats verder met het aanvankelijk gekozen vermogensniveau. PowerPlus kan worden gebruikt om snel een grote hoeveelheid water te verwarmen.

PowerPlus inschakelen

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Het vermogensniveau "P" selecteren door over de slider te vegen of erop te tikken.
 - Op het kookplaats-display verschijnt P.
 - Het kookgerei wordt verhit.

Na maximaal 15 minuten

- weerklinkt een geluidssignaal.
- werkt de kookplaats verder met het aanvankelijk geselecteerde vermogensniveau.



Als PowerPlus bij vermogensniveau "0" werd ingeschakeld, dan werkt de kookplaats verder met vermogensniveau "5".

PowerPlus annuleren

- ▶ Op het display de kookplaats aantippen.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Het vermogensniveau wijzigen door over de slider te vegen of erop te tippen.
 - Op het kookplaats-display dooft **P**, PowerPlus wordt uitgeschakeld.
 - De kookplaats werkt verder met het ingeschakelde vermogensniveau.

4.7 ProfessionalMode

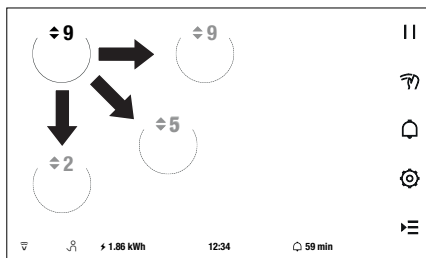
ProfessionalMode  wijzigt het vermogensniveau wanneer het kookgerei naar een nieuwe panpositie wordt verplaatst.

ProfessionalMode inschakelen

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - In het kookplaats-display verschijnt , de ProfessionalMode is ingeschakeld.

Vermogensniveau wijzigen

- ▶ Het kookgerei naar voren of achteren op het kookveld verschuiven.
 - 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 moet worden toegepast.

ProfessionalMode uitschakelen

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
 - Op het display verschijnt de slider.
- ▶ Op het display het vermogensniveau wijzigen.
 - In het kookplaats-display dooft , de ProfessionalMode is uitgeschakeld.
 - De kookplaats werkt verder met het ingeschakelde vermogensniveau.

Of:

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - In het kookplaats-display dooft , de ProfessionalMode is uitgeschakeld.
 - De kookplaats werkt verder met het ingeschakelde vermogensniveau.

4.8 GourmetGuide

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

- | | | |
|------------|---|--|
| Smelten |  | Met de functie "Smelten" kunt u boter en chocolade behoedzaam smelten of honing vloeibaar maken bij ongeveer 40 °C. |
| Suddereren |  | Met de functie "Suddereren" kunt u bijv. gerechten als worsten, knedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen. |
| Warmhouden |  | Met de functie "Warmhouden" kan het warme voedsel maximaal 2 uur warm worden gehouden op ongeveer 65 °C. |



De nauwkeurigheid van de functie "Suddereren" 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 functie "Suddereren" zonder pandeksel te gebruiken. Wanneer het toestel wordt gebruikt op meer dan 1500 m boven de zeespiegel, gebruik dan de functie "Suddereren" zonder pandeksel.

Functie starten

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Op het display verschijnen de functies.
- ▶ Een functie selecteren.
 - Op het display verschijnt een aanwijzing betreffende de geselecteerde functie.
- ▶  aantippen als de aanwijzing niet meer moet worden getoond.
- ▶ Om de functie te starten, de toets  aantippen.
 - De geselecteerde functie wordt weergegeven op het kookplaats-display.
 - 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

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
 - In de slider verschijnt de geselecteerde functie.
- ▶ Het vermogensniveau "0" selecteren door over de slider te glijden of deze aan te tippen.
 - Op het kookplaats-display verdwijnt de gekozen functie.
 - De gekozen functie wordt beëindigd.

Of:

- ▶ Op het display een kookplaats selecteren.
- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Op het display verschijnt een aanwijzing betreffende de geselecteerde functie.
 - Op het display staat: "Druk op de toets  om de functie te beëindigen."
- ▶ De toets  aantippen.
 - Op het kookplaats-display verdwijnt de gekozen functie.
 - De gekozen functie wordt beëindigd.

4.9 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.

4.10 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.

4.11 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookplaatsen tot 10 minuten tijdelijk op vermogensniveau "0" worden geschakeld. De werking kan na een kookpauze met de vorige 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.

4.12 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.

4.13 Timer

De timer werkt als een eierwekker. Hij 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.

4.14 EcoManagement

EcoManagement ⚡ geeft informatie over het energieverbruik van het apparaat. De informatie kan voor, tijdens en na het koken worden weergegeven en bevordert een duurzame omgang met energie.

Verbruiksweergave tijdens het koken

De verbruiksweergave geeft aan hoeveel energie (kWh) het gehele kookveld verbruikt vanaf het moment van inschakelen tot het moment van uitschakelen.

- ▶ In de persoonlijke instelling "EcoManagement" de functie "Verbruiksweergave" inschakelen (zie pagina 25).
 - In de statusweergave verschijnt het energieverbruik van het complete kookveld.

Verbruiks informatie

Die verbruiksgegevens geven aan hoeveel energie (kWh) binnen een bepaalde periode is verbruikt.

- ▶ In de persoonlijke instelling "EcoManagement" de functie "Verbruiks informatie" kiezen (zie pagina 25).
 - In de statusweergave verschijnt het energieverbruik van de volgende periodes:
 - Totaal verbruik (vanaf datum van de laatste reset)
 - Gemiddeld verbruik (tijdens de laatste 7 dagen)
 - Verbruik sinds het inschakelen



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

4.15 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.

4.16 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.

Hierbij verklaar ik, V-ZUG Ltd, dat het type radioapparatuur conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres: https://www.vzug.com/nl/nl/int_testinstitute_vzug

5.1 Voorwaarden

Om V-ZUG-Home volledig te kunnen gebruiken, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- Internettoegang en toegang tot Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone of tablet dat met het thuisnetwerk verbonden is
- 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.

6 Persoonlijke instellingen

6.1 Overzicht persoonlijke instellingen

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

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 in het display kan worden gewijzigd. Er kunnen verschillende talen worden gekozen.

- 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

Uitschakeltijd

Als er geen kookgerei wordt gebruikt, maar het apparaat is ingeschakeld, dan wordt dit na een bepaalde tijdsduur zonder ingreep van de gebruiker automatisch uitgeschakeld.

- 3 minuten (fabrieksinstelling)
- 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 winter-tijd automatisch plaats.

- Aan (fabrieksinstellingen)
- Uit

6.7 Meldingen

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

- Aan
- Uit (fabrieksinstelling)

6.8 Geluiden

Geluidssignalen

Het volume van de geluidssignalen kan worden gewijzigd of uitgeschakeld. Er kunnen 3 verschillende volumes worden gekozen.

- Uit
- Zacht
- Gemiddeld (fabrieksinstelling)
- Hard



Het uitschakelsignaal en de alarmsignalen worden nooit uitgeschakeld.

Toetstonen

Het volume van de toetstonen kan worden gewijzigd of uitgeschakeld. Er kunnen 3 verschillende volumes worden gekozen.

- Uit (fabrieksinstelling)
- Zacht
- Gemiddeld
- Hard

6.9 Hulpfuncties

MemoryFunction

Als kookgerei wordt verplaatst of opgetild, dan blijven de instellingen gedurende de ingestelde tijd opgeslagen en worden ze bij het terugzetten automatisch overgenomen (zie pagina 14). De instellingen kunnen tot 60 seconden worden opgeslagen.

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

ProfessionalMode

Het vermogensniveau van kookgerei kan worden gewijzigd door het kookgerei te verschuiven, afhankelijk van hoe ver naar voren of naar achteren het kookgerei op het kookveld wordt verschoven. Het hoogste vermogen komt overeen met vermogensniveau "9", het laagste vermogen met vermogensniveau "1".

- ⬆: Hoog vermogen vooraan / laag vermogen achteraan
- ⬇: Laag vermogen vooraan / hoog vermogen naar achteraan (fabrieksinstelling)

Maximaal opgenomen vermogen

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

- 600 watt
- ...
- 7400 watt (fabrieksinstelling)



Als vuistregel raden we aan om de instellingen alleen door de serviceafdeling te laten wijzigen.

6.10 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat het toestel niet per ongeluk kan worden ingeschakeld. Als de kinderbeveiliging is ingeschakeld, dan kan het apparaat 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 (fabrieksinstelling)

6.11 V-ZUG-Home

Uw toestel kan op een netwerk worden aangesloten. Met V-ZUG-Home (zie pagina 21) heeft u via de V-ZUG App toegang tot uw toestellen en kunt u bijv. diverse statussen van uw huishoudelijke apparatuur opvragen.

- Informatie
- Bedrijfsmodus
- Synchronisatie van de tijd
- Herstart
- Fabrieksinstelling



Meer informatie over V-ZUG-Home en de beschikbaarheid is te vinden onder 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

Als de functie is ingeschakeld, dan wordt weergegeven hoeveel energie (kWh) het gehele kookveld verbruikt vanaf het moment van inschakelen tot het moment van uitschakelen.

- Aan
- Uit (fabrieksinstelling)

Verbruiksgegevens

Hier worden de verbruikswaarden van het totale en gemiddelde verbruik, evenals het verbruik sinds het inschakelen van het toestel weergegeven (zie pagina 20). Alle verbruikswaarden kunnen worden gereset. De laatst uitgevoerde reset van de verbruiksgegevens wordt eveneens weergegeven.

- Totaal verbruik
- Gemiddeld verbruik
- Verbruik sinds het inschakelen
- Laatste reset

6.14 Fabrieksinstellingen

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

- Taal
- Datum
- Tijd
- Maximaal opgenomen vermogen
- Kinderbeveiliging
- EcoManagement verbruiksgegevens

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.



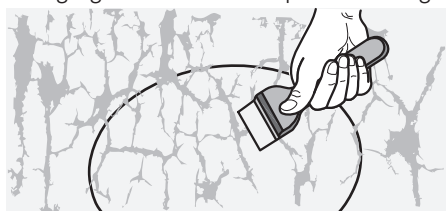
Reinig het glaskeramische oppervlak in geen geval met schurende reinigingsmiddelen, krassende multifunctionele schuursponsjes, staalwol, etc. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken.

- ▶ 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 glaskeramik. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van de reinigingsschaaf voor glaskeramik in acht.
- ▶ Verwijder sterk suikerhoudend voedsel zoals jam in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder gesmolten kunststof nog in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik. 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 27) worden gebruikt.

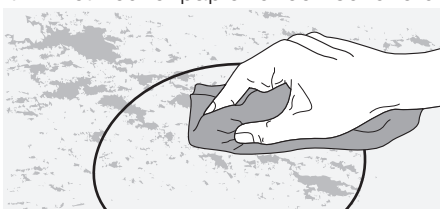
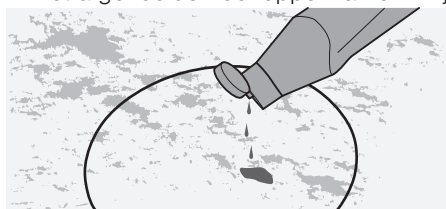
Reiniging

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 glaskeramik-kookplaten.



- ▶ Breng een paar druppels van een geschikt reinigingsmiddel (zie pagina 27) aan op het afgekoelde kookoppervlak en wrijf dit in met keukenpapier of een schone doek.

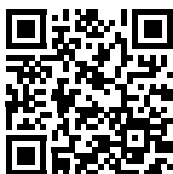


- Wrijf de kookplaat vervolgens af met een vochtige doek en wis hem na met een schone doek of de zachte kant van een geschikte reinigingsspons.



7.1 Reinigingsmiddel

Glaskeramiek met standaard glaskeramiek



- Gebruik uitsluitend de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en methoden voor glaskeramiek.

8 Storingen verhelpen

De volgende storingen kunt u onder bepaalde omstandigheden zelf oplossen. Mocht dit niet mogelijk zijn, noteer dan de complete storingsmelding (melding, F- en E-nummer) en neem contact op met de klantenservice.

8.1 Storingsmeldingen

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

Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
"U-melding" Zie gebruiksaanwijzing SN XXXXX XXXXX	▪ Verschillende situaties kunnen tot een "U-melding" leiden.	► Huisinstallatie door een elektricien laten controleren. ► De complete storingsmelding evenals het serienummer (SN) van het toestel noteren. ► Service bellen.
"F-melding" Zie gebruiksaanwijzing SN XXXXX XXXXX	▪ Verschillende situaties kunnen tot een "F-melding" leiden.	► De complete storingsmelding evenals het serienummer (SN) van het toestel noteren. ► Service bellen.
"Veiligheidsuitschakeling"	▪ Het kookgerei is meer dan 2 uur zonder onderbreking of een wijziging van de instellingen in gebruik geweest.	► Om kookgerei langer dan 2 uur zonder onderbreking te kunnen gebruiken, de inschakeltijdsduur instellen.

Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
"Voorwerp of vloeistof op display"	▪ Er is een voorwerp of vloeistof op het display.	▶ Het voorwerp of de vloeistof van het display verwijderen. ▶ Melding bevestigen. – De melding verdwijnt.
"AAN/UIT-toets wordt geblokkeerd"	▪ Er is een voorwerp of vloeistof op het display. ▪ De AAN/UIT-toets is defect.	▶ 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"	▪ Er is een heet voorwerp of hete vloeistof op het display.	▶ Het voorwerp of de vloeistof van het display verwijderen. ▶ Meldingen bevestigen. – De meldingen verdwijnen.
"Maximaal vermogen overschreden"	▪ "PowerPlus" vereist meer vermogen dan wat is toegestaan door het soort aansluiting en/of door de in de persoonlijke instellingen gedefinieerde maximale waarden.	▶ "PowerPlus" annuleren (zie pagina 16).
	▪ Indien de melding zich opnieuw voordoet:	▶ 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 24).
	▪ Indien de melding zich opnieuw voordoet:	▶ Service bellen.
"Kookgerei niet geschikt voor inductie"	▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	▶ Geschikt, magnetiseerbaar kookgerei gebruiken (zie pagina 10).
"Kinderbeveiliging vrijschakelen"	▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd.	▶ Kinderbeveiliging uitschakelen (zie pagina 24).

8.2 Na een stroomonderbreking



De persoonlijke instellingen blijven behouden.

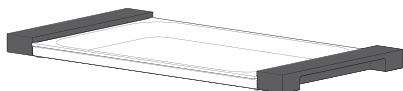
Probleem	Oplossing
Stroomonderbreking	▶ De toets  ingedrukt houden. – Op het display staat: "Netonderbreking". ▶ De toets  aantippen. – Datum en tijd indien nodig opnieuw instellen (zie pagina 23).

8.3 Verdere mogelijke problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel functioneert niet en alle displays zijn donker.	▪ De zekering of de automatische zekering van de woning c.q. de huisinstallatie is defect	► Zekering vervangen. ► Automatische zekering weer inschakelen.
	▪ De zekering of de automatische zekering wordt meermaals geactiveerd	► Service bellen.
	▪ Onderbreking in de stroomtoevoer	► Stroomtoevoer controleren.
Het toestel levert niet meer het volle vermogen.	▪ Het toestel is gedurende langere tijd zonder onderbreking in bedrijf geweest	► 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.	▪ Ongunstige plaatsing van het kookgerei op het kookveld	► Het kookgerei iets verplaatsen op het kookveld.
	▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of is beschadigd	► Kookgerei gebruiken (zie pagina 10) dat geschikt is voor inductie en dat onbeschadigd is.
De MemoryFunction werkt niet.	▪ De in de hulpfuncties ingestelde tijdsduur is te kort om de positie van het kookgerei te wijzigen.	► Voor de tijdsduur een waarde van minimaal 5 seconden instellen (zie pagina 24).
Het kookgerei wordt niet herkend.	▪ Kookgerei is te klein.	► Het kookgerei iets verplaatsen op het kookveld.
	▪ Twee pannen staan te dicht naast elkaar	► De pannen verder van elkaar zetten.
		► Het kookgerei optillen en opnieuw op het kookveld plaatsen.
	▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of is beschadigd	► Kookgerei gebruiken (zie pagina 10) dat geschikt is voor inductie en dat onbeschadigd is.
	▪ Het kookgerei bevond zich reeds vóór het inschakelen van het kookveld op het kookveld.	► Het kookgerei optillen en opnieuw op het kookveld plaatsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display kan niet meer worden bediend.	▪ Het display wordt gestoord door magnetische velden. ▪ Er is een voorwerp of vloeistof op het display.	► Het toestel uitschakelen door de toets  3 seconden ingedrukt te houden. ► Het toestel weer inschakelen door de toets  net zo lang ingedrukt te houden tot de weergaven op het display verschijnen.
Op het display overlappen kookplaatsen elkaar.	▪ Het kookveld herkent de grootte van het kookgerei niet. ▪ De bodem van het kookgerei staat niet volledig op het kookveld.	► Het kookgerei optillen en opnieuw op het kookveld plaatsen.
De kookplaats schakelt tijdens het bedrijf om naar vermogensniveau "0".	▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of heeft een diameter ≤ 10 cm.	► Gebruik (zie pagina 10) onbeschadigd, voor inductie geschikt kookgerei met een diameter van ≥ 11 cm.

9 Toebehoren



Premium Teppan Yaki-plaat

10 Technische gegevens

10.1 Productinformatie

Overeenkomstig EU-verordening nr.: 66/2014

Merk	V-ZUG	
Type toestel	Inbouwkookplaat	
Modelnummer	31132	
Type	CTI6T-31132	
Aantal kookzones	1	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzone	
Afmeting van de kookzone	cm	48 × 58
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	191.5
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	191.5
Toegepaste meet en berekeningsmethode	EN 60350-2	

10.2 EcoStandby

Conform EU-verordening nr. 2023/826

Uit-toestand	W	–
Stroomverbruik in standby-modus	W	0.50
Gereedstatus met informatie- of statusweergave	W	–
Stand-by netwerkmodus	W	2.0
Tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch naar de respectieve energiebesparende modus te gaan	Min	1

Om onnodig energieverbruik te voorkomen, is het apparaat uitgerust met de automatische spaarfunctie EcoStandby.



De laagste 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 EcoStandby blijven de veiligheidsfuncties actief.

11 Tips en trucs

11.1 Energiebesparend koken

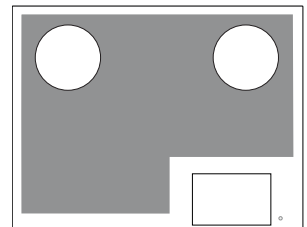
Neem voor een zo efficiënt mogelijke energieopname en gelijkmatige warmteverdeling het volgende in acht:

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

11.2 Frituren of water koken

Door de grote hitte die vrijkomt bij het frituren of snel water aan de kook brengen, kan de prestatie van het kookveld/het apparaat nadelig beïnvloed worden.

- ▶ Het kookgerei linksachter of rechtsachter op het kookveld plaatsen.



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 doorgestreven 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



AE	ALPENHAUS APPLIANCES TRADING L.L.C. Property No. C-10, Building Name/No: PR1005 – OF 708, Port Saeed, Dubai, UNITED ARAB EMIRATES
AT/BE/DK/ DE/ES/FR/ NO/NL/LU/ SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102, 8530 Harelbeke, BELGIUM
AU/NZ	V-ZUG Studio Melbourne R7, 459 Church Street, Richmond 3121, Victoria, AUSTRALIA
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3, No. 1193 Changning Road, 200051 Shanghai, CHINA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street, London W1U 1PN, GREAT BRITAIN
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street, Causeway Bay, HONG KONG
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3, 6350903 Tel Aviv, ISRAEL
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125, 20092 Cinisello Balsamo (Milano), ITALY
LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway, Wakim Bldg, Jdeih, Beirut, LEBANON
RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1, 113054 Moscow, RUSSIA
SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard, 2 Orchard Turn #02-07B, Singapore 238801, SINGAPORE
TH	V-ZUG (Thailand) Limited. 20 Bubbajit Building, G Floor, North Sathon Rd Silom, Bang Rak, Bangkok. 10500, Thailand
TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu, 06690 ÇANKAYA/ANKARA, TURKEY
UA	PRIVATE ENTERPRISE «LUCKY FENIX» Office 551, Osipova str, 37, 65012 Odessa, UKRAINE
VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi, Saigon Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM

13 Trefwoordenlijst

Symbolen

Verbruiksweergave 20, 25

A

AAN/UIT-toets 8
Adressen importeurs 33
Afvoer 32
Alarmsignalen 24

B

braden 10
Behoedzaam 9
Pikant 10

D

Datum 23
Demo-modus 8
Display 8, 12
Einde 23
Helderheid instellen 23
Draadloze verbinding 22

E

EcoManagement 20, 25
Verbruiksweergave 20
Verbruiksgegevens 20
EcoStandby 31
Eerste inbedrijfstelling 8
Energiebesparend koken 31

F

Foutmeldingen 27
Frituren 10, 31
Fruiten 9

G

Garantieverlenging 39
Geldigheidsbereik 2
Geluiden tijdens het bedrijf 12
Geluidssignalen 23
GourmetGuide 9

H

Helderheid instellen 23
Hulpfuncties 24

I

Inkoken 9
Inschakeltijdsduur 9, 18
Instellingsopties 9

K

Kinderbeveiliging 24
Koken hervatten 9
Kookgerei
Geschikt kookgerei 10
Herkennen 10
Positie wijzigen 10, 24
Water verwarmen (PowerPlus) 15
Kookplaats
Display 10
Instellingen opslaan 14
Kookveld 8
Kookzone 8
Korte handleiding 40

M

Meldingen
Fouten 27
Uitschakelen 23
MemoryFunction 14, 24
Modelnaam 2
Modelnummer 2

P

Pauze 8, 19
Persoonlijke instellingen 8
PowerPlus 9, 15
Problemen 27
Productinformatie 30
ProfessionalMode 9, 16, 24

R

Reinigingsmiddelen
Glaskeramik 27

S

Service & Support 39
Smelten 9, 17
Statusweergave 8
Storing
Meldingen 27
Stroomonderbreking 28
Storingen 27
Stroomonderbreking 28
Sudderden 17
Symbolen 4

T

Taal 23
Technische gegevens 30
Technische vragen 39
Teppan Yaki-plaat 14, 30

Tijd	
Weergave	8
Tijdstip	
Instellen	23
Zomer-/wintertijd	23
Timer	8, 19
Toestel	
Afvoeren	32
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	
.....	5
Toetstonen.....	24
Type.....	2
Typeplaatje.....	39

U

Uitschakelsignaal	24
-------------------------	----

V

Veegbescherming.....	8, 19
veiligheidsinstructies	
Algemene	4
Verbruiksgegevens	20
Verbruiksinformatie	
Resetten	25
Vermogensniveaus	9
Automatisch wijzigen (ProfessionalMode)	
.....	16, 24
Verwarmen	9
Verzorging en onderhoud	26
Volume	23
V-ZUG-app.....	22
V-ZUG-Home.....	8, 21

W

Warmhouden	17
Water koken.....	31
Weken	9

Z

Zomer-/wintertijd	23
-------------------------	----

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.

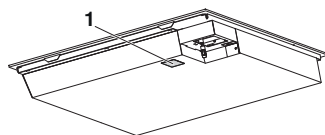
Mijn toestel-informatie:

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.



1339486-01

