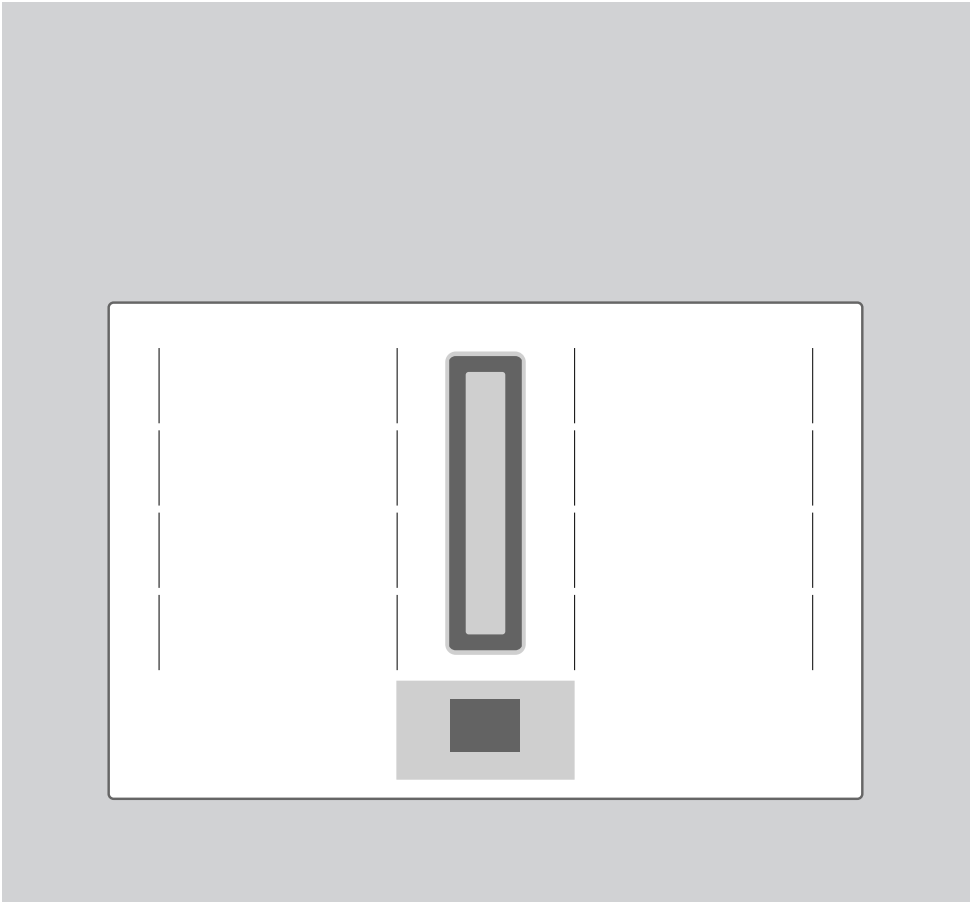


Bedienungsanleitung

CombiCookTop V4000 I804

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Modellkennung
CombiCookTop V4000 I804	CCT4T-31096	CCT4T84ZFTOLD

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6302 Zug, 2025

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 4

1.1 Verwendete Symbole ... 4

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 4

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5

1.4 Gebrauchshinweise ... 6

2 Erste Inbetriebnahme 9

3 Gerätebeschreibung 9

3.1 Geräteübersicht ... 9

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 9

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern ... 10

3.4 ZoneFlex-Kochen ... 10

3.5 Topferkennung ... 10

3.6 Memory-Funktion ... 11

3.7 Kochgeschirr ... 11

3.8 Dunstabzug ... 13

4 Bedienung Allgemein 13

5 Bedienung Kochfeld 14

5.1 Gerät einschalten ... 14

5.2 Leistungsstufe einer Kochzone einstellen ... 14

5.3 Übersicht der Leistungsstufen ... 14

5.4 Brückenfunktion verwenden ... 15

5.5 Kochzone ausschalten ... 15

5.6 Restwärmeanzeige ... 15

5.7 Powermanagement ... 16

5.8 PowerPlus ... 16

5.9 Einschaltdauer ... 16

5.10 Kochfunktionen anwenden ... 18

5.11 Komfortkochen ... 18

5.12 Timer ... 19

5.13 Kochpause ... 20

5.14 Wischschutz ... 21

5.15 Recall-Funktion ... 21

5.16 Demomodus ... 22

6 Bedienung Dunstabzug 22

6.1 Dunstabzug manuell beim Kochen einschalten ... 22

6.2 Lüfterstufe «P» ... 22

6.3 Dunstabzug ausschalten ... 22

6.4 Raumlüftung ... 23

6.5 OptiLink ... 23

6.6 CleanAir ... 24

6.7 Nachlaufzeit ... 25

6.8 Filter ... 25

7 Benutzereinstellungen 26

7.1 Kindersicherung ... 26

7.2 Sprachen ... 27

7.3 Helligkeit ... 27

7.4 Lautstärke ... 28

7.5 Tastensignal ... 28

7.6 Lüftung ... 28

7.7 Hinweise ... 28

7.8 Werkseinstellung ... 29

8 Pflege und Wartung 29

8.1 Glaskeramik-Oberflächen ... 29

8.2 Dunstabzug ... 31

9 Störungen selbst beheben 34

9.1 Weitere mögliche Probleme ... 36

10 Zubehör und Ersatzteile 38

11 Technische Daten 38

11.1 Produktinformationen Kochfeld ... 38

11.2 Produktinformationen Dunstabzug ... 38

11.3 EcoStandby ... 39

12 Entsorgung 40

13 Stichwortverzeichnis 41

14 Service & Support 43

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- ▪ Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- ▪ Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▪ Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- ▪ Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Es dürfen unter keinen Umständen heisse Pfannen oder Töpfe auf das Display gestellt werden.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus. Versuchen Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke abzudecken.
- WARNUNG: Aufgrund von Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- WARNUNG: Der Kochprozess muss stets beaufsichtigt werden. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Es muss für ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden, wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen.
- Bei der Ableitung der Abluft sind die behördlichen Vorschriften zu beachten.
- Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten,

die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, benutzt wird.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zum Absaugen von Dunst über einer Kochstelle im Haushalt vorgesehen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

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

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Die Verwendung von ungeeigneten Schutzgittern kann Unfälle verursachen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

- Unter keinen Umständen heisse Töpfe oder Pfannen auf das Display stellen!
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf die Silikonfugen stellen, damit diese nicht beschädigt werden.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Vorsicht: Zugängliche Teile können beim Gebrauch mit Kochgeräten heiss werden.
- Neben dem Dunstabzug darf nicht flambiert werden.

- Beim Frittieren auf der Kochstelle ist das Gerät während des Betriebes dauernd zu beaufsichtigen. Das im Frittiergerät verwendete Öl kann sich bei Überhitzung selbst entzünden und einen Brand verursachen. Daher ist die Öltemperatur zu überwachen und unter dem Zündpunkt zu halten. Achten Sie auch auf die Sauberkeit des Öls, verschmutztes Öl kann sich leichter selbst entzünden.
- Während des Betriebes des Absauggebläses muss eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet sein, um störenden Unterdruck im Küchenraum zu vermeiden und um die optimale Abluftförderung zu ermöglichen.
- Vermeiden Sie querströmende Zugluft, welche den Dunst über der Kochstelle wegblasen könnte.
- Bei gleichzeitigem Benutzen von anderen Geräten – welche mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden – muss eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet sein.
- Bei gleichzeitigem Betrieb von Feuerungen (z. B. Holz-, Gas-, Öl- oder Kohleheizgeräte) ist ein gefahrloser Betrieb nur möglich, wenn am Standort des Gerätes der Raumunterdruck von 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschritten wird. Vergiftungsgefahr! Eine ausreichende Frischluftzufuhr muss gewährleistet sein, z. B. durch nicht verschliessbare Öffnungen in Türen oder -Fenstern und in Verbindung mit Zuluft-/Abluftmauerkasten oder durch andere technische Massnahmen.
- Bei Wartungsarbeiten am Gerät, auch beim Ersetzen von Lampen, ist das Gerät stromlos zu machen: Schraubsicherungen ganz aus den Fassungen herausnehmen bzw. Sicherungsautomaten abschalten oder Netzstecker ausziehen.
- Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie ein nur mässig feuchtes Tuch. Niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser abspritzen. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Die Reinigungsintervalle sind einzuhalten. Bei Nichtbefolgung dieser Anweisung besteht Feuergefahr infolge zu starker Fettbeladung der Metall-Fettfilter.
- Es besteht Feuergefahr, wenn die Reinigung nicht nach den Angaben der Anweisung ausgeführt wird.

2 Erste Inbetriebnahme

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

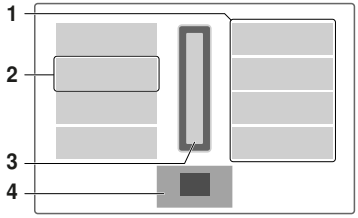
Alle am Gerät angebrachten Aufkleber vor der ersten Inbetriebnahme entfernen.

Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf einen gut gelüfteten Raum.

3 Gerätebeschreibung

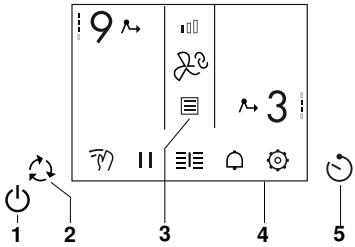
3.1 Geräteübersicht

1 ZoneFlex-Kochzone 220 × 370 mm mit jeweils 4 Kochzonenbereichen
2 Kochzonenbereich
3 Dunstabzug mit Filterkassette
4 Bedien- und Anzeigeelemente



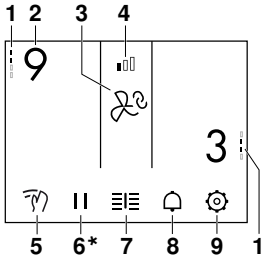
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

1 EIN/AUS-Taste
2 CleanAir aktiv
3 Aktivkohlefilter/Fettfilter
4 Display
5 Nachlauf Dunstabzug aktiv



Display beim Kochvorgang

1 Detektierter Kochzonenbereich
2 Leistungsstufe der jeweiligen Kochzone
3 Dunstabzug-Modus
4 OptiLink-Modus
5 Wischschutz
6 Pause*
7 Brückenfunktion Kochzonen
8 Timer
9 Einstellungen



(*) Falls keine Kochzone aktiviert ist, wird das Symbol für Raumlüftung angezeigt.

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern

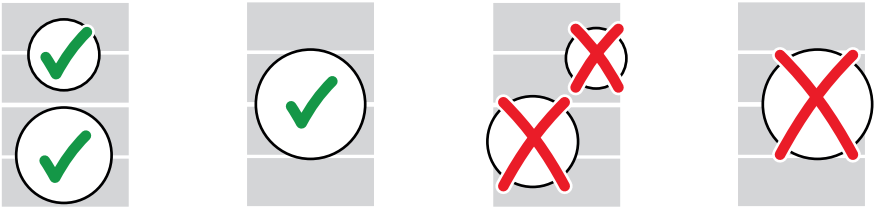
Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.
Die Glaskeramik wird nur durch das heisse Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.
Induktionskochfelder sind:

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

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

3.4 ZoneFlex-Kochen

Jede ZoneFlex-Kochzone kann max. zwei Kochgeschirre betreiben. Das Kochfeld erkennt Kochgeschirr ab ø11 cm und zeigt dessen Position im Display an. Töpfe mit unterschiedlichem Durchmesser können auf den ZoneFlex-Kochzonen in der vertikalen Position frei platziert werden. Für die Topferkennung muss jedoch das Kochgeschirr mittig auf dem Kochzonenbereich positioniert werden.



Für ein gleichmässiges Bratergebnis muss das Kochgeschirr mittig auf die Kochzonenbereiche positioniert werden. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht grösser sein als die Kochzonenbereiche.

3.5 Topferkennung

Jeder Kochzonenbereich ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden. Angrenzend an die Leistungsstufen-Anzeige erscheint die Topferkennung. Sie zeigt an, welche Kochzonenbereiche aktiviert sind.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
  - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit ⊘.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 20 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
  - schaltet die Kochzone aus.
  - wechselt die Anzeige von ⊘ auf «0».
  - schaltet das Gerät nach 30 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.6 Memory-Funktion

Wird ein Kochgeschirr innerhalb der ZoneFlex-Kochzone verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen gespeichert und werden für die neue Position automatisch übernommen. Das Display zeigt die neue Position mit den Einstellungen an.

3.7 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (ab ø11 cm) ist zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet.
Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet nur die eingestellte Leistungsstufe.

Erhitzen Sie kein ungeeignetes Kochgeschirr mit Hilfsmitteln wie Metallscheiben und Ähnlichem. Dies kann das Kochfeld beschädigen.

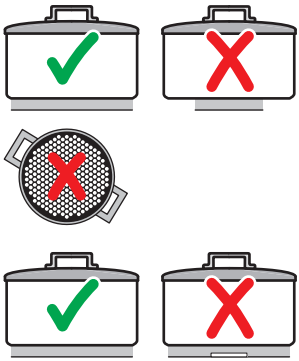
Sandwichboden		☺	☺	☹	☺	☺
Kapselboden		☺	☺	☹	☺	☺
Mehrschichtmaterial		☺	☺	😐	☺	😐
Eingepresster Boden		😐	😐	☹	☺	☺
Gusseisen		☹	☹	☺	☹	☹
Emailliertes Gusseisen		☹	☹	☺	☺	☹
Emaillierter Stahl		☹	☹	☺	☺	😐

Legende:

- Wärmeverteilung
- Reaktionsgeschwindigkeit
- Geräuschentwicklung
- Pflege
- Gewicht

- Stahl
- Aluminium
- Emaille
- Gut
- Befriedigend
- Ungünstig

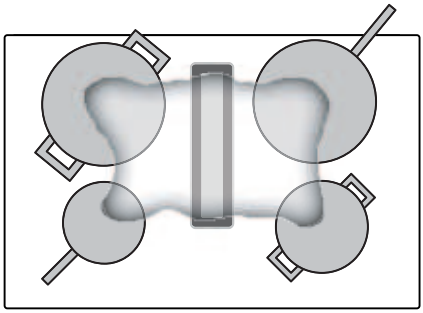
Allgemeine Hinweise zu Kochgeschirr



- Es sollte darauf geachtet werden, dass der Boden des Kochgeschirrs möglichst gleich gross ist wie das Kochgeschirr.
- Wir raten von Kochgeschirr mit eingepresstem Boden ab, da dieser Typ nicht auf allen Induktionskochfelder funktioniert.
- Einige Induktionskochfelder verfügen über die Funktionen Schmelzen, Warmhalten oder Simmern. Für die Benutzung dieser Funktionen wird empfohlen, dass Kochgeschirr ohne Vertiefung im Boden verwendet wird.
- Schlechte Kontaktstellen an Griffen und hohle Griffe können starke Pfeifgeräusche erzeugen.
- Während des Betriebes sinkt die Haftfähigkeit des Kochgeschirrs. Dadurch kann sich das Kochgeschirr leichter verschieben.
- Dicke Topfwände dämpfen die Schwingung und reduzieren die Geräuschentwicklung.

Topfposition

Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld so positionieren, dass der Dampf nicht über die Griffe in den Dunstabzug gezogen wird.



Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

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

Beschichtetes Kochgeschirr

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

⚠ **Beschichtete Bratpfannen nie mit Ankochautomatik und PowerPlus verwenden.**

Geräusche während des Betriebs

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

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

3.8 Dunstabzug

Der Dunstabzug dient dem Absaugen von Dunst, der während des Kochvorgangs entsteht, und kann im Abluft- oder Umluft-Betrieb eingesetzt werden.

Abluftbetrieb

Die über der Kochstelle anfallenden Dünste werden mit einem Gebläse abgezogen. Durch den Metall-Fettfilter wird die Abluft gereinigt, nachfolgend über einen Stutzen mit integrierter Rückstauklappe und Abluftleitung ins Freie geführt.

Während des Betriebes muss eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet sein. Abluft braucht Zuluft.

Umluftbetrieb mit Aktivkohlefilter

Die über der Kochstelle anfallenden Dünste werden mit einem Gebläse abgezogen. Durch den Metall-Fettfilter und Aktivkohlefilter wird die Luft weitgehend von Fettpartikeln sowie Gerüchen befreit und nachfolgend in den Raum zurückgeführt.

Sollte das Gerät nicht mit Aktivkohlefiltern versehen sein, sind diese zu bestellen und vor der Inbetriebnahme des Gerätes einzusetzen.

4 Bedienung Allgemein

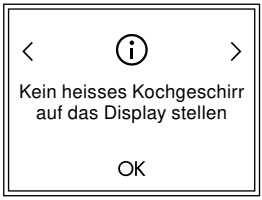
Übersicht der verschiedenen Menüs, Funktionen und Optionen vom Kochfeld:

Menü	Auswahl	Menüaktivierung
Kochzonenspezifische Funktionen	▪ Einschaltdauer ▪ Kochfunktionen ▪ Komfortkochen	▶ Entsprechende Kochzone für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen
Dunstabzugsspezifische Funktionen	▪ OptiLink ▪ Nachlaufzeit ▪ CleanAir ▪ Filter	▶ oder für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen
Benutzermenü	▪ Kindersicherung ▪ Sprache ▪ Helligkeit ▪ Lautstärke ▪ Tastensignal ▪ Hinweise ▪ Lüftung ▪ Werkseinstellung	▶ antippen

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Gerät einschalten

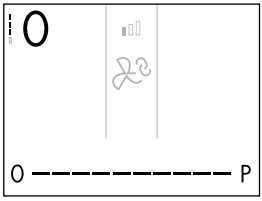
- Taste ⏻ für 1 Sekunde gedrückt halten.
  - Es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheinen die Hinweismeldungen.
- Mit OK bestätigen oder mit < / > zur nächsten Hinweismeldung wechseln.



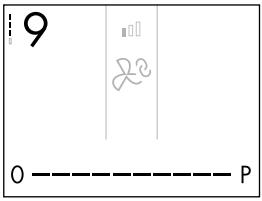
Nach 5 Sekunden verschwindet die Meldung automatisch.

5.2 Leistungsstufe einer Kochzone einstellen

- Gewünschte Kochzone antippen.
  - Die gewählte Kochzone wird hervorgehoben und der Slider erscheint.



- Den Slider «0–P» antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
  - Gewünschte Einstellung ist einstellbar, solange die Kochzone und der Slider angezeigt werden.
  - Sobald der Slider losgelassen wird, wird die ausgewählte Leistung übernommen.
  - Kurz nach der letzten Eingabe wird der Slider ausgeblendet.



5.3 Übersicht der Leistungsstufen

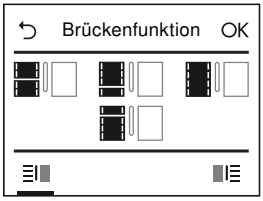
Leistungsstufe	Garverfahren	Praktische Anwendung
	Schmelzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen; ca. 40 °C
	Warmhalten	Speisen warmhalten, ca. 65 °C
	Simmern	Wassertemperatur bleibt unterhalb des Siedepunkts
1	vorsichtiges Erwärmen	Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten

Leistungsstufe	Garverfahren	Praktische Anwendung
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	Steaks
P «PowerPlus»	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

5.4 Brückenfunktion verwenden

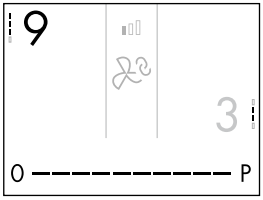
Das Kochfeld erkennt die Kochgeschirrgrösse und Position, welche im Display angezeigt werden. Ein oder mehrere Kochzonenbereiche werden automatisch zusammengeschaltet. Mit der Brückenfunktion lassen sich Kochzonenbereiche manuell zuweisen, wenn keine Leistung auf der ZoneFlex-Kochzone abgegeben wird:

- Brückenfunktion antippen.
- Kochzone links oder rechts auswählen.
- Gewünschte Zuordnung der Kochzonenbereiche wählen.
  - Gewählter Kochzonenbereich wird aktiviert.
- Auswahl mit OK bestätigen.



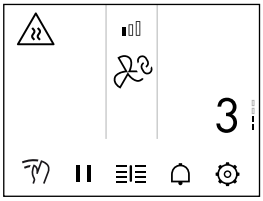
5.5 Kochzone ausschalten

- Gewünschte Kochzone antippen.
  - Die gewählte Kochzone wird angezeigt und der Slider erscheint.
- Auf Slider «0» antippen.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 30 Sekunden aus.



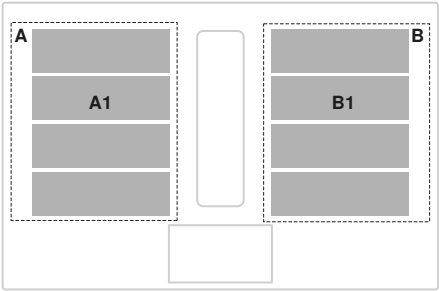
5.6 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, leuchtet in der Position der jeweiligen Kochzone.



5.7 Powermanagement

Hohe Leistungen können nicht gleichzeitig bei beiden Kochgeschirren einer ZoneFlex-Kochzone (A oder B) eingestellt werden. Wird innerhalb einer ZoneFlex-Kochzone versucht 2 Kochgeschirre mit hohen Leistungsstufen zu betreiben, reduziert sich die Leistung des zuerst eingestellten Kochgeschirrs. Die reduzierte Leistung schützt den Geräteanschluss vor Überhitzung.



5.8 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet.
Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

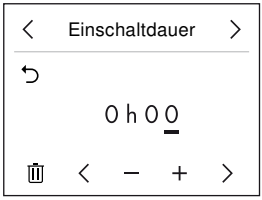
5.9 Einschaltdauer

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

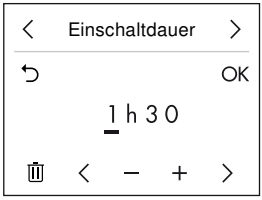
Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 Minute bis 2 Stunden) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- Aktive Kochzone für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «Einschaltdauer» mit < oder > auswählen.

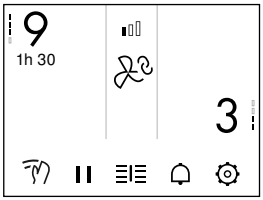


- Selektierter Wert mit + erhöhen oder mit – senken.
- Im Einstellbereich unten mit < und > zwischen Stunden und Minuten wechseln.
- 🗑 antippen.
  – Die Einschaltdauer wird auf «0h 00» gestellt.
- Eingabe mit OK bestätigen oder mit > weiterblättern.



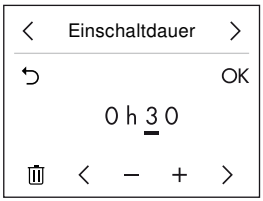
Taste ↩ antippen, um das Menü zu verlassen und die Einstellung zu verwerfen.

– Im Display wird die Einschaltdauer unter der Kochzone angezeigt.

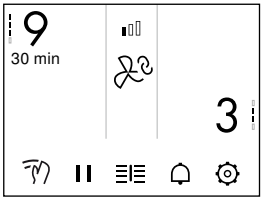


Einschaltdauer ändern

- Kochzone mit Einschaltdauer für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen.
- Selektierter Wert mit + erhöhen oder mit – senken.
- Im Einstellbereich unten mit < und > zwischen den Stellen wechseln.
- Eingabe mit OK bestätigen.

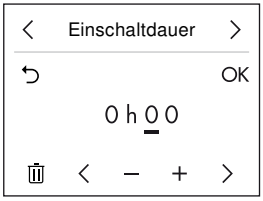


– Im Display wird die geänderte Einschaltdauer unter der Kochzone angezeigt.



Einschaltdauer vorzeitig beenden

- Kochzone mit einer aktiven Einschaltdauer für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen.
- 🗑 antippen.
  – Die Einschaltdauer wird auf «0h 00» zurückgestellt.
- Eingabe mit OK bestätigen.

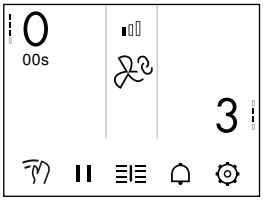


Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

– schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
– ertönt ein Signalton.
– blinkt «00s» unter der Kochzone.

- Signalton und Anzeige durch Antippen der Kochzone ausschalten.

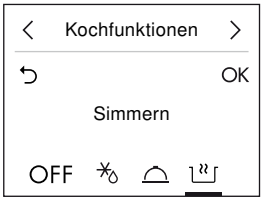


5.10 Kochfunktionen anwenden

	Schmelzen	Es können z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend geschmolzen werden.
	Warmhalten	Es können fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warmgehalten werden.
	Simmern	Es können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren im heissen Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

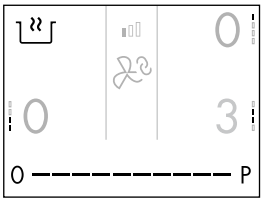
Kochfunktion einschalten

- Kochzone für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «Kochfunktionen» mit < oder > auswählen.
- Auswahl antippen und mit OK bestätigen.



Kochfunktion vorzeitig beenden

- Kochzone antippen.
- Auf Slider «0» antippen.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.



5.11 Komfortkochen

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

Ankochautomatik

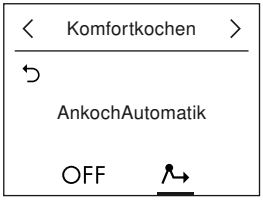
Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion heizt eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe «9». Nach dieser Dauer wird automatisch auf die vorher gewählte Fortkochstufe zurückgeschaltet.

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

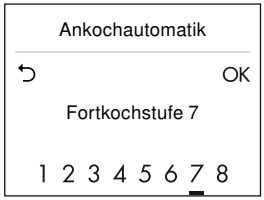
Ankochautomatik anwenden

Beim Aktivieren der Ankochautomatik muss eine Fortkochstufe 1–8 ausgewählt werden.

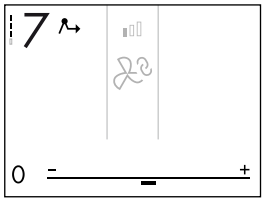
- Kochzone für 1 Sekunde gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «Komfortkochen» mit < oder > auswählen.
- antippen.



- Gewünschte Fortkochstufe durch Antippen der Zahl auswählen.
- Eingabe mit OK bestätigen.
  - Ankochautomatik wird gestartet.
  - Kochzone wird mit gewählter Fortkochstufe angezeigt.



- Kochzone antippen.
  - Der Slider wird angezeigt.
  - Bei Betätigung von "0" wird die Funktion beendet.



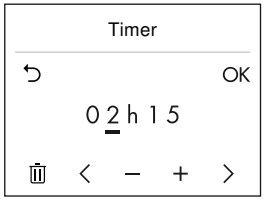
Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig. Wird eine niedrigere Leistungsstufe ausgewählt, schaltet die Ankochautomatik aus.

5.12 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 Minute bis 99 Stunden 59 Minuten). Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

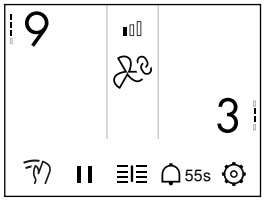
Timer einstellen

- 🔔 antippen.
- Selektierter Wert mit + erhöhen oder mit – senken.
- Zwischen Stunden und Minuten mit < und > wechseln.
- 🗑 antippen, der Timer wird auf «00h 00» gestellt.
- Eingabe mit OK bestätigen.



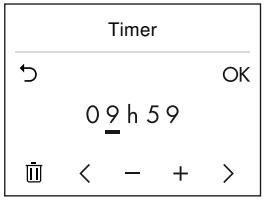
Taste ↩ antippen, um das Menü zu verlassen und die Einstellung zu verwerfen.

- Im Display wird die ablaufende Zeit des Timers neben 🔔 angezeigt.



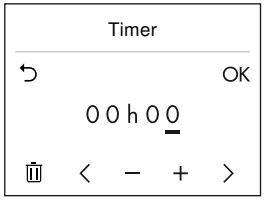
Timer-Restdauer ändern

- 🔔 oder die Ziffer des Timers antippen.
- Selektierter Wert mit + erhöhen oder mit − senken.
- Zwischen Stunden und Minuten mit < und > wechseln.
- Eingabe mit OK bestätigen.



Timer vorzeitig ausschalten

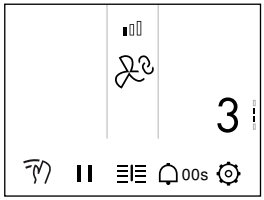
- 🔔 oder die Ziffer des Timers antippen.
- 🗑 antippen.
  - Der Timer wird auf «00h 00» gestellt.
- Eingabe mit OK bestätigen.



Timer abgelaufen

Nach Ablauf des Timers

- ertönt ein Signalton.
- angrenzend an 🔔 blinkt «00s».
- Signalton und Anzeige durch Antippen «00s» oder 🔔 ausschalten.



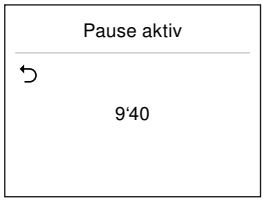
5.13 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten auf Leistungsstufe «0» geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

TemperaturAutomatik und KochAutomatik werden durch die Kochpause ausgeschaltet.

Kochpause einschalten

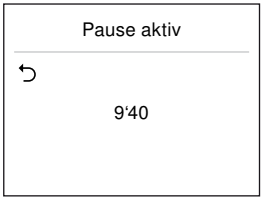
- ❚❚ antippen.
  - Alle eingeschalteten Kochzonen schalten auf Leistungsstufe «0».
  - Einschaltdauern werden angehalten.
  - Timer läuft weiter.



Die Pause kann maximal 10 Minuten dauern. Wird sie innerhalb dieser Dauer nicht beendet, schaltet das Gerät aus.

Kochpause ausschalten

- ⮌ antippen.
  - Alle Kochzonen schalten wieder auf die vorherige Einstellung zurück.
  - Einschaltdauern laufen wieder weiter.

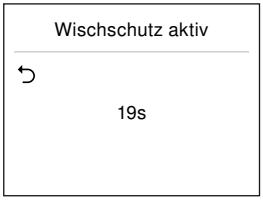


5.14 Wischschutz

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

Wischschutz einschalten

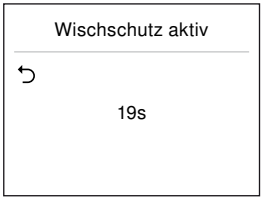
- antippen.
  - Der Wischschutz ist nun während 20 Sekunden aktiviert oder bis er wieder aufgehoben wird.



Wischschutz vorzeitig ausschalten

Während der ersten 3 Sekunden kann der Wischschutz abgebrochen werden. Danach verschwindet ⮌.

- ⮌ antippen.
  - Der Wischschutz ist aufgehoben und die Bedienung wieder gewährleistet.



Durch Antippen der Taste ⏻ kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

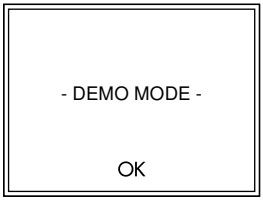
5.15 Recall-Funktion

Bei einem unbeabsichtigten Ausschalten des Kochfeldes kann dieses innerhalb von 5 Sekunden mit den vorigen Einstellungen wiederhergestellt werden.

- Taste ⏻ für 1 Sekunde gedrückt halten.
- OK antippen, um die letzten Einstellungen wiederherzustellen.
- 🗑 antippen, um die Funktion zu verwerfen.

5.16 Demomodus

Diese Einstellung ermöglicht dem Fachhandel, das Gerät in einen Vorführmodus zu versetzen. Durch diese Einstellung können Funktionen angezeigt werden, ohne dass das Gerät eingeschaltet wird. Für den privaten Gebrauch wird diese Einstellung nicht empfohlen.

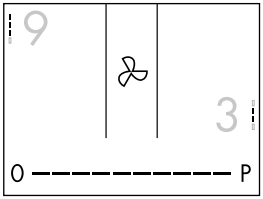


Der Demomodus kann nur durch einen Servicetechniker beendet werden.

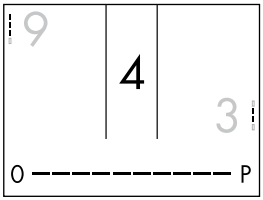
6 Bedienung Dunstabzug

6.1 Dunstabzug manuell beim Kochen einschalten

- antippen.
  - Der Dunstabzug wird hervorgehoben und der Slider erscheint.



- Den Slider «0–P» antippen oder darauf gleiten, um die Lüfterstufe einzustellen.
  - Gewünschte Einstellung ist einstellbar, solange die Anzeige blinkt.
  - Beim Loslassen des Sliders wird die Einstellung übernommen.
  - Kurz nach der letzten Eingabe wird der Slider ausgeblendet.

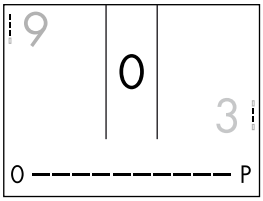


6.2 Lüfterstufe «P»

Die Lüfterstufe «P» ist die stärkste Stufe des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ändert die Leistung automatisch nach 6 Minuten auf eine niedrigere Stufe zurück.

6.3 Dunstabzug ausschalten

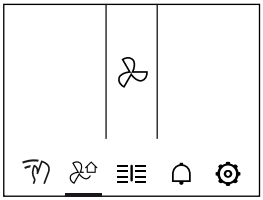
- Lüfterstufe antippen.
  - Die Lüfterstufe wird hervorgehoben und der Slider erscheint.
- Auf Slider «0» antippen.
  - Der Dunstabzug schaltet sich aus.



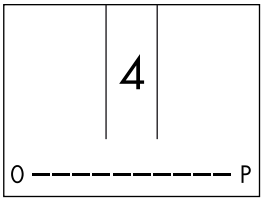
6.4 Raumlüftung

Raumlüftung erlaubt eine Luftreinigung unabhängig von einer Benutzung der Kochzonen. Der Dunstabzug wird manuell ein- und ausgeschaltet.

Während dem Betrieb von Raumlüftung ist kein Betrieb der Kochzonen möglich.



- Sämtliches Kochgeschirr auf den Kochzonen vorab entfernen.
- Taste ⏻ antippen.
  – Gerät schaltet ein.
- antippen.
  – wird unterstrichen.
- antippen.
  – Slider erscheint.
- Gewünschte Lüfterstufe einstellen.
  – Raumlüftung wird aktiviert.



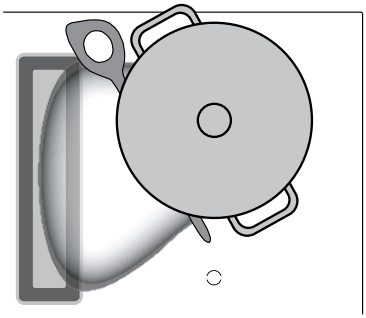
- Betätigen von schaltet die Funktion wieder aus.
  – Der Betrieb des Dunstabzugs setzt sich anhand der Nachlaufzeit fort.

6.5 OptiLink

Mit dieser Funktion muss der Anwender den Dunstabzug nicht mehr manuell steuern. OptiLink überwacht die eingestellten Leistungsstufen der Kochzonen und stellt die geeignete Leistungsstufe des Dunstabzugs automatisch ein.
Folgende Einstellungen stehen zur Auswahl:

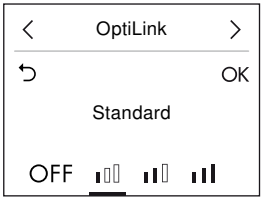
OFF	AUS	OptiLink ausgeschaltet
	Silent Mode	Wenig Abzugsgeräusche
	Standard Mode	Normalmodus
	Intensiv Mode	Hohe Leistung für das Abziehen des Dunstes

- Einen Kochlöffel verwenden, um den Dampf mit dem Topfdeckel zum Einlass des Dunstabzugs zu lenken.



OptiLink einstellen

- ✣ für zwei Sekunden gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «OptiLink» mit < oder > auswählen.
- Gewünschter Mode antippen und mit OK bestätigen
  - Bei aktiviertem OptiLink werden die Symbole ▮▯▯, ▮▮▯ oder ▮▮▮ über ✣ auf dem Display angezeigt.



Verhalten des Dunstabzugs, wenn OptiLink aktiviert ist

Bei eingeschaltetem OptiLink:

- Schaltet der Dunstabzug nach dem Einschalten auf Lüfterstufe 1, sobald einer Kochzone eine Leistungsstufe zugeordnet wird. Die Stufe 1 am Dunstabzug wird entsprechend dem ausgewählten Mode an die Leistungsstufe des Kochfeldes anpasst.
- Regelt der Dunstabzug die Lüfterstufe in Abstimmung zur aktuellen Einstellung des Kochfeldes.

Manueller Betrieb

- Wenn das Kochfeld eingeschaltet und keine Kochzone in Betrieb ist, ist das manuelle Betreiben mit der Funktion Raumlüftung möglich.

Manuelles Übersteuern

- Bei eingeschaltetem Kochfeld und aktiviertem OptiLink ist ein manuelles Übersteuern jederzeit möglich. 3 Minuten nach der letzten Eingabe wird die Steuerung durch OptiLink wieder aufgenommen.

Nachlaufzeit (nur wenn Funktion eingeschaltet ist)

- Details zu Nachlaufzeit (siehe Seite 25).
- Der Nachlauf wird aktiviert sobald der Kochvorgang beendet wird.
- Während aktiver Nachlaufzeit leuchtet ⏲.

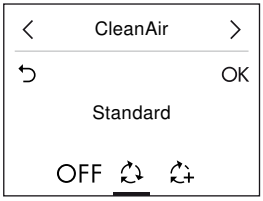
6.6 CleanAir

Mit dieser Funktion wird der Dunstabzug regelmässig nach dem Betrieb eingeschaltet, um die Luft von störenden Gerüchen zu reinigen.
Folgende Einstellungen stehen zur Auswahl:

OFF	AUS	CleanAir ausgeschaltet
♻	Standard	Normalmodus. Alle 60 Minuten wird der Dunstabzug auf Stufe 1 für 10 Minuten eingeschaltet. Diese Funktion ist zeitlich nicht limitiert.
♻+	Intensiv	Während 8 Stunden wird der Dunstabzug auf Stufe 1 betrieben, um hartnäckigere Gerüche von z. B. Fisch oder Fondue zu beseitigen.

CleanAir einstellen

- oder für 2 Sekunden gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «CleanAir» mit < oder > auswählen.
- Auswahl antippen und mit OK bestätigen
  – Während die Funktion aktiv ist leuchtet die CleanAir-Anzeige .



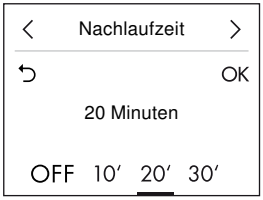
6.7 Nachlaufzeit

Nach dem Ausschalten des Gerätes kann der Betrieb des Dunstabzugs für eine bestimmte Dauer auf Stufe 1 fortgesetzt werden. Damit werden Restgerüche vom Kochen abgesogen und der Dunstabzug getrocknet. Die Nachlaufzeit wird aktiviert, wenn das Gerät zuvor auf mindestens einer Kochzone in Betrieb war und der Dunstabzug verwendet wurde.
Folgende Einstellungen stehen zur Auswahl:

OFF	AUS	Nachlaufzeit ausgeschaltet
10′	10 Minuten	Dunstabzug wird für 10 Minuten fortgesetzt auf Stufe 1.
20′	20 Minuten	Dunstabzug wird für 20 Minuten fortgesetzt auf Stufe 1.
30′	30 Minuten	Dunstabzug wird für 30 Minuten fortgesetzt auf Stufe 1.

Nachlaufzeit einstellen

- oder für 2 Sekunden gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «Nachlaufzeit» mit < oder > auswählen.
- Auswahl antippen und mit OK bestätigen.
  – Während die Funktion aktiv ist, leuchtet die Nachlauf-Anzeige .



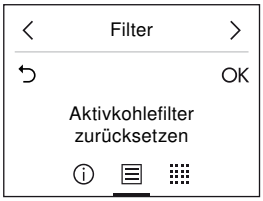
6.8 Filter

Mit dieser Funktion wird der Status von Fett- und Aktivkohlefilter angezeigt und eingestellt.
Folgende Einstellungen stehen zur Auswahl:

ⓘ	Status	Zeigt den Status der Filter an.
▤	Aktivkohlefilter	Zähler des Aktivkohlefilters zurücksetzen.
⠿	Fettfilter	Zähler des Fettfilters zurücksetzen.

Filter zurückstellen

- ⏻ für 1 Sekunde gedrückt halten, um das Gerät einzuschalten.
- oder für 2 Sekunden gedrückt halten oder 2× antippen.
- Menüpunkt «Filter» mit < oder > auswählen.
- Auswahl ▤ oder ⠿ antippen und mit OK bestätigen



7 Benutzereinstellungen

Übersicht Benutzereinstellungen

- Kindersicherung
- Sprache
- Helligkeit
- Lautstärke
- Tastensignal
- Lüftung
- Hinweise
- Werkseinstellung

Benutzereinstellung anpassen

Zur Änderung der Benutzereinstellungen muss das Gerät eingeschaltet sein.

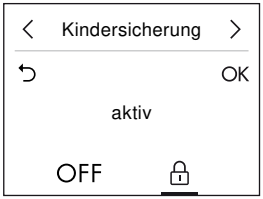
- ⚙ antippen.
- Die gewünschte Seite der Benutzereinstellung mittels < oder > wählen.
- Gewünschte Einstellung vornehmen.
- Einstellung mit OK bestätigen.
  – Einstellung wird gespeichert.
- Um mehrere geänderte Benutzereinstellungen auf einmal zu bestätigen, nach jeder einzelnen Änderung mit < oder > weiterblättern oder direkt mit OK bestätigen.
- Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, ohne eine Änderung zu übernehmen, ↩ antippen.

7.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung erschwert ein Einschalten des Gerätes durch Kinder.

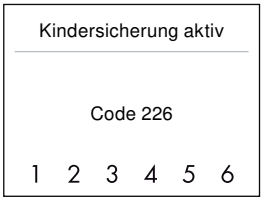
Kindersicherung einschalten

- Benutzereinstellung «Kindersicherung» wählen.
- 🔒 antippen, um Kindersicherung zu aktivieren.
- Einstellung mit OK bestätigen.



Kindersicherung zum Kochen überbrücken

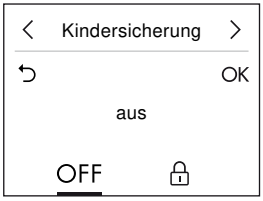
- Gerät einschalten.
  – Ein immer neu generierter Code erscheint in der Mitte des Displays.
- Angegebenen Code mittels untenstehenden Ziffern eingeben.
  – Bei der Eingabe jeder Ziffer ertönt ein Signal.
  – Nach Eingabe des Codes ist die Kindersicherung überbrückt und es kann uneingeschränkt gekocht werden.



Sobald das Gerät wieder ausgeschaltet wird, ist die Kindersicherung sofort wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

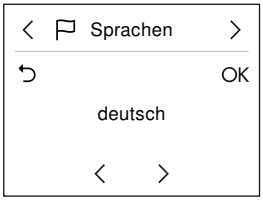
- Bei aktiver Kindersicherung Benutzereinstellung «Kindersicherung» wählen.
- OFF antippen, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.2 Sprachen

Die Sprache des Displays kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

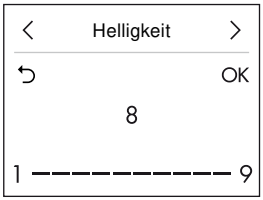
- Benutzereinstellung «Sprachen» wählen.
- Auswahl der Sprachen kann mittels < und > untenstehend gewechselt werden.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.3 Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden. Es stehen 9 verschiedene Stufen zur Auswahl.

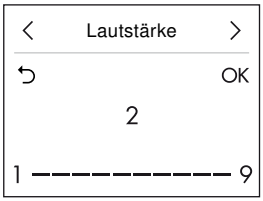
- Benutzereinstellung «Helligkeit» wählen.
- Helligkeitsstufen von «1–9» auf dem Slider auswählen.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.4 Lautstärke

Die Laustärke der Tastensignale kann verändert werden. Es stehen 9 verschiedene Lautstärken zur Auswahl.

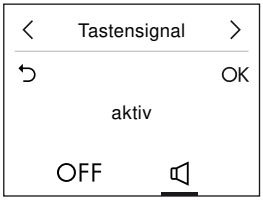
- Benutzereinstellung «Lautstärke» wählen.
- Lautstärkestufen von «1–9» auf dem Slider auswählen.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.5 Tastensignal

Das Signal der Taste kann ein- und ausgeschaltet werden.

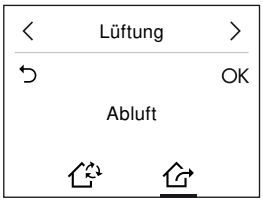
- Benutzereinstellung «Tastensignal» wählen.
- antippen, um Tastensignal zu aktivieren.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.6 Lüftung

Die Lüftung des Dunstabzuges kann verändert werden. Es kann zwischen Umluft oder Abluft gewechselt werden.

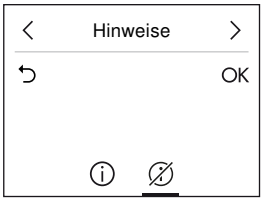
- Benutzereinstellung «Lüftung» wählen.
- Gewünschter Lüftungs-Modus anwählen.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.7 Hinweise

Die Meldungen beim Start des Gerätes können ausgeschaltet werden.

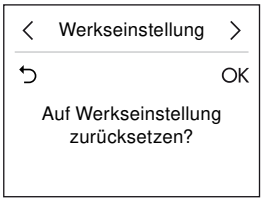
- Benutzereinstellung «Hinweise» wählen.
- antippen und die Meldungen ausschalten.
- Einstellung mit OK bestätigen.



7.8 Werkseinstellung

Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.

- Benutzereinstellung «Werkseinstellung» wählen.
- OK antippen, um Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzten.
- Mit OK bestätigen.



Die folgenden Funktionen sind als Werkseinstellung im Gerät definiert:

Funktion	Werkseinstellung
Kindersicherung	AUS
Sprachen	Deutsch
Helligkeit	Stufe 9 (stark)
Lautstärke	Stufe 5 (mittel)
Tastensignal	AUS
Lüftung	Umluft
Hinweise	EIN
OptiLink	Standard Mode
Nachlaufzeit	20 Minuten
CleanAir	AUS

8 Pflege und Wartung

8.1 Glaskeramik-Oberflächen

Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen. Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.
Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

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

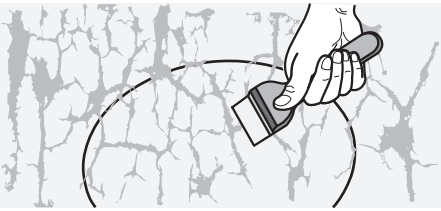
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur ein weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.

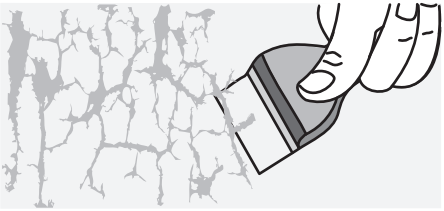
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte, stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen ein dafür geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 31) verwenden.

Reinigung

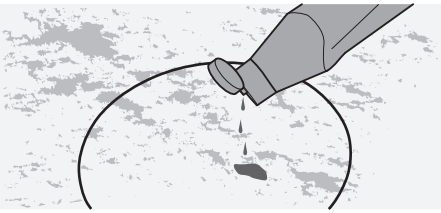
Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

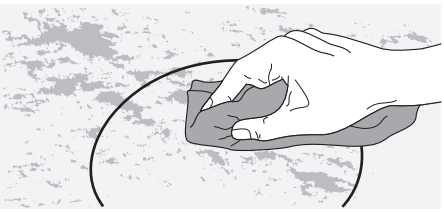
- Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



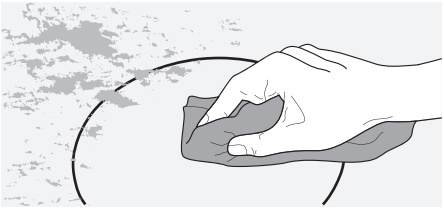


- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 31) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.





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



Reinigungsmittel

Glaskeramik mit OptiGlass

Die Beschichtung kann durch die Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmittel angegriffen und beschädigt werden.

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

8.2 Dunstabzug

Darauf achten, dass kein Wasser ins Innere des Gerätes gelangt. Wasser innerhalb des Gerätes kann zu Schäden führen.
Läuft Flüssigkeit in die Dunstabzugsöffnung: Sofort reinigen und trocknen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Metallwatte usw. zum Reinigen verwenden. Die Oberfläche wird dadurch beschädigt.

Innenseite reinigen

- Gerät ausschalten. **Dunstabzug muss ausgeschalten sein!**
- Filterkassette aus dem Gerät entfernen.
- Bei Umluftbetrieb: Aktivkohlefilter aus dem Gerät entfernen.
- Mit einem sauberen feuchtwarmen Putzlappen unter Beigabe von sanftem Reinigungsmittel reinigen. Bei Bedarf eine weiche Bürste verwenden.
- Mit Küchenpapier gut nachtrocknen.

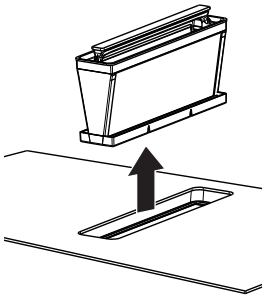
Fettfilterkassette reinigen

Die Filterkassette beinhaltet die Fettfilter. Die Fettfilter müssen bei normalem Gebrauch mindestens einmal im Monat oder immer, wenn der Alarm Sättigungsanzeige ⁞⁞⁞ leuchtet, gereinigt werden. Bei einer optimalen Pflege ist die Funktionstüchtigkeit der Fettfilter über Jahre hinweg gewährleistet.

Filterkassette beim Aus-/Einfahren nicht beschädigen.

Filterkassette ausbauen

- Gerät ausschalten.
- Filterkassette am Griff anheben und vollständig nach oben herausziehen.
  – Fettfilter sind sichtbar.



Filterkassette spülen

- Filterkassette im Geschirrspüler reinigen.
- Geschirrspülprogramm «Intensiv» bzw. «Stark» wählen.

Fettfilter können sich durch die Reinigung leicht verfärben. Dies beeinträchtigt ihre Filterwirkung jedoch in keiner Weise.

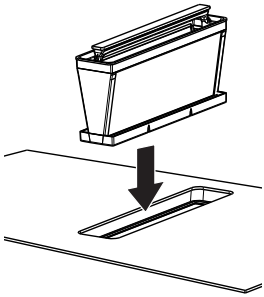
Falls kein Geschirrspüler vorhanden ist:

- Filterkassette während ca. 2 Stunden in heissem Spülwasser einweichen und im Anschluss mit weicher Waschbürste reinigen. Mit klarem, kaltem Wasser gut abspülen und mit Küchenpapier gut nachtrocknen.
  – Gereinigte Filterkassette ist wieder einsatzbereit.

Fettfilterkassette kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Dazu muss die Fettfilterkassette mit dem Griff nach unten oder zur Seite in den Geschirrspüler gelegt werden.

Filterkassette einbauen

- Der Einbau erfolgt in entgegengesetzter Reihenfolge.
- Beachten, dass die Filterkassette ganz eingesetzt ist.



Alarm Sättigungsanzeige Fettfilter zurücksetzen

- Fettfilter im Display antippen.
  – Menü «Filter» wird angezeigt.
- Filter gemäss Beschreibung zurücksetzen.

Alternativ kann der Alarm Sättigungsanzeige auch über das Menü «Filter» des Dunstabzugs erreicht werden.

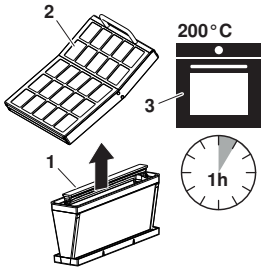
Aktivkohlefilter reinigen

Der Aktivkohlefilter soll bei Normalgebrauch alle 3–6 Monate und immer, wenn der Alarm Sättigungsanzeige ausgelöst wird, gereinigt sowie regeneriert werden. Je nach Nutzung sollen 5–8 Regenerierungszyklen nicht überschritten werden. Bei optimaler Pflege beträgt die Lebensdauer des Aktivkohlefilters bis zu 3 Jahre. Der verschmutzte Aktivkohlefilter kann im Haushaltkehricht oder einer dafür geeigneten Recyclingstelle entsorgt werden.

Gerät ausschalten. Dunstabzug muss ausgeschaltet sein und somit keine Funktionen wie Nachlaufzeit, CleanAir oder Raumlüftung-Modus sind aktiv. Der Lüfter darf nicht aktiv sein.

Ausbau, Reinigung und Regenerieren

- Filterkassette **1** ausbauen.
- Aktivkohlefilter **2** am Griff aus dem Gerät entnehmen.
- Aktivkohlefilter **2** im Backofen **3** erhitzen.
- Ober-/Unterhitze oder Heissluft 200 °C anwählen und während 60 Minuten auf dem Gitterrost regenerieren.
- Abkühlen lassen.
- Der Einbau erfolgt in entgegengesetzter Reihenfolge.

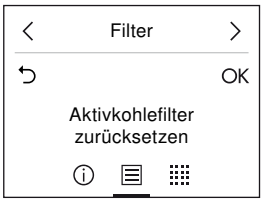


Aktivkohlefilter nach der Wärmeregeneration im Backofen vor dem Einbau abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!

Verschmutzte und nicht mehr regenerierbare Aktivkohlefilter in einer dafür geeigneten Recyclingstelle entsorgen.

Alarm Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter zurücksetzen

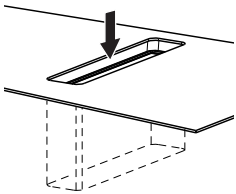
- Aktivkohlefilter ☰ im Display antippen.
  – Menü «Filter» wird angezeigt.
- Filter gemäss Beschreibung zurücksetzen.



Alternativ kann der Alarm Sättigungsanzeige auch über das Menü «Filter» des Dunstabzugs erreicht werden.

Auffangwanne reinigen

- Gerät ausschalten. Dunstabzug muss ausgeschaltet sein. Keine der Funktionen wie Nachlaufzeit, CleanAir oder Raumlüftung sind aktiviert. Der Lüfter darf nicht aktiv sein.
- Filterkassette entfernen.
- Auffangwanne im ersten Schritt von grober Verschmutzung und angesammelter Flüssigkeit mit Küchenpapier befreien.
- Auffangwanne mit einem sauberen feuchtwarmen Putzlappen unter Beigabe von sanftem Reinigungsmittel reinigen, bei Bedarf eine weiche Bürste verwenden, mit Küchenpapier gut nachtrocknen.



9 Störungen selbst beheben

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls die Störung nicht behoben werden kann, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- ▶ Notieren Sie sich bitte
  - die SN-Nummer (auf dem Typenschild ersichtlich),
  - eine Notiz über die Abfolge, wie es zur Störung kam.

Displayanzeige	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
⚠ Dauerbetätigung Bitte Taste freigeben oder reinigen	▪ Eine Taste wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Es befindet sich ein überlaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit vom Display entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
⚠ Mehrfachbetätigung Bitte Taste freigeben oder reinigen	▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Es befindet sich ein überlaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit vom Display entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
⚠ blinkt	▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
⚠ und «0» blinken abwechselnd	▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

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

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

Displayanzeige	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
«A0» oder «EC» leuchtet im Display	▪ Automatikprogramm ist abgebrochen worden.	▶ Topf wurde bewegt oder von der Kochzone entfernt. ▶ Topf zentrieren. ▶ Zu kleiner Topf ausgewählt. ▶ Kochgeschirr ungenügend Induktionstauglich.
- DEMO MODE - OK	▪ Der Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus muss durch einen Servicetechniker beendet werden. ▶ Kundendienst kontaktieren.
Gewählte Leistungsstufe und ⊘ blinken abwechselnd im Display	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt Kochgeschirr (siehe Seite 11).
	▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss min. 10 cm sein.
Kindersicherung aktiv Code 226 1 2 3 4 5 6	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Benutzereinstellungen» (siehe Seite 26). ▶ Kindersicherung ausschalten oder überbrücken.
«E» und «8» blinken abwechselnd im Display	▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung für die Kühlung des Kochfeldes, z. B. Papier.	▶ Gegenstand in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	▪ Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild (siehe Seite 43). ▶ Kundendienst kontaktieren.
⚠ Er 22	▪ Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild (siehe Seite 43). ▶ Kundendienst kontaktieren.
«E6» oder «E9» blinken oder leuchten im Display	▪ Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild (siehe Seite 43). ▶ Kundendienst kontaktieren.

Displayanzeige	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Im Display leuchtet «Er57»und ein Signalton ertönt	▪ Display ist überhitzt, weil sich z. B. heisses Kochgeschirr oder Kochgut auf dem Display befindet.	▶ Heisses Kochgeschirr oder übergelaufenes Kochgut sofort vom Display entfernen. ▶ Fehler durch Antippen der Taste ⏻ quittieren.
	▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung für die Kühlung des Kochfeldes, z. B. Papier.	▶ Gegenstand in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	▪ Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Kundendienst kontaktieren.

Wenn der Fehler nur auf einer oder zwei Kochzonen angezeigt wird, können die verbleibenden Kochzonen bis zur Reparatur noch benutzt werden.

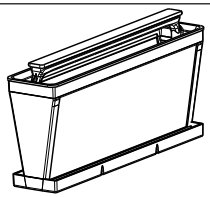
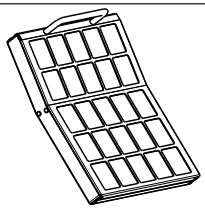
9.1 Weitere mögliche Probleme

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Gerät funktioniert nicht und das Display ist dunkel.	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
Lüfter funktioniert nicht.	▪ Bei verwendetem Fensterkontakt, überprüfen ob das Fenster geöffnet ist.	▶ Fenster öffnen.
Gerät zieht den Dunst ungenügend ab.	▪ Fettfilter sind verschmutzt.	▶ Fettfilter reinigen.
	▪ Nur bei Umluftbetrieb: Aktivkohlefilter ist gesättigt.	▶ Aktivkohlefilter ersetzen.
	▪ Nur bei Abluftbetrieb: Die Frischluftzufuhr ist ungenügend.	▶ Frischluftzufuhr gewährleisten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Das Kochgeschirr wird nicht erkannt.	▪ Kochgeschirr ist zu klein.	▶ Kochgeschirr in die Mitte des Kochzonenbereichs verschieben.
	▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt.	▶ Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt Kochgeschirr (siehe Seite 11).
Kochzonenbereiche werden dem Kochgeschirr nicht richtig zugewiesen.	▪ Kochgeschirr ist nicht mittig im Kochzonenbereich platziert.	▶ Kochgeschirr mittig im Kochzonenbereich platzieren.
	▪ Kochgeschirr wurde vor dem Einschalten des Kochfeldes auf der Kochzone platziert.	▶ Kochgeschirr nach dem Einschalten des Kochfeldes auf die Kochzone platzieren.
		▶ Kochzonenbereiche manuell zuweisen, siehe Abschnitt Brückenfunktion verwenden (siehe Seite 15).

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Es befindet sich Flüssigkeit im Gerät.	▪ Überkochen von Kochgut. ▪ Flüssigkeit läuft in die Dunstabzugsöffnung.	▶ Gerät sofort ausschalten. ▶ Filterkassette entfernen und Flüssigkeit und Verschmutzungen aus der Auffangwanne entfernen. ▶ Bei Umluft-Betrieb: Aktivkohlefilter am Griff aus dem Gerät entfernen. ▶ Flüssigkeit, welche sich im ersichtlichen Bereich unterhalb der Auffangwanne befindet, mit einem Putzlappen aufwischen.
Unangenehmer Geruch aus dem Dunstabzug.	▪ Geruchsentwickelnde Flüssigkeit ist im Inneren des Geräts angetrocknet.	▶ Filterkassette und Auffangwanne reinigen, siehe Abschnitt Reinigung Dunstabzug (siehe Seite 31). ▶ Innenseite des Geräts reinigen, siehe Abschnitt Reinigung Dunstabzug (siehe Seite 31). ▶ Bleibt Geruch weiterhin bestehen: Service anrufen.

10 Zubehör und Ersatzteile

Filterkassette	Aktivkohlefilter
	

11 Technische Daten

11.1 Produktinformationen Kochfeld

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG	
Art des Gerätes		Einbaukochmulde	
Moidellnummer		31096	
Typenbezeichnung		CCT4T-31096	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone	
Abmessung der Kochzone	cm	22 × 37	22 × 37
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	182,9	184,0
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	183,4	
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode		EN 60350-2	

11.2 Produktinformationen Dunstabzug

Gemäss EU-Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014

Marke	-	-	V-ZUG
Modellnummer	-	-	CCT4T-31096
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	kWh/a	34,1
Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	%	45,4
Energieeffizienzklasse	EEC	-	A
Fluiddynamische Effizienz	FDE_{hood}	%	31,7
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	FDEC	-	A
Beleuchtungseffizienz	LE_{hood}	Lux/W	-
Beleuchtungseffizienzklasse	LEC	-	-
Fettabscheidegrad	GFE_{hood}	%	87,9
Klasse für den Fettabscheidegrad	GFEC	-	B

Gemäss EU-Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014

Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	Q_{min}	m^3/h	130,8
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit (ausgenommen Intensiv- oder Schnell-laufstufe)	Q_{max}	m^3/h	520,9
Luftstrom im Betrieb auf der Intensiv-oder Schnelllaufstufe	Q_{boost}	m^3/h	595,6
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit	SPE_{min}	dBA	34
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit	SPE_{max}	dBA	67
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf Intensiv- oder Schnelllaufstufe	SPE_{boost}	dBA	70
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P_0	W	0,0
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (Standby)	P_s	W	0,29
Zeitverlängerungsfaktor	f	-	0,9
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	m^3/h	236,9
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P_{BEP}	PA	524
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	W	108,8
Nennleistung des Beleuchtungssystems	W_L	W	-
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochstelle	E_{middle}	lux	-
Schallleistungspegel	L_{wa}	dBA	67

11.3 EcoStandby

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0.50
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

12 Entsorgung

12.1 Verpackung

⚠ **Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.**

12.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

12.3 Entsorgung

- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

13 Stichwortverzeichnis

A

Abluftbetrieb ... 13
Anfragen ... 43
Ankochautomatik ... 18
  anwenden ... 18
Anschlussschild ... 43
Auffangwanne reinigen ... 33

B

Bedien- und Anzeigeelemente ... 9
  Display ... 9
Bedienung Allgemein ... 13
Bedienung Dunstabzug ... 22
Bedienung Kochfeld ... 14
Benutzereinstellungen ... 26
  anpassen ... 26
  Übersicht ... 26
Beschichtetes Kochgeschirr ... 12
Brücken-funktion verwenden ... 15

C

CleanAir ... 24
  einstellen ... 25

D

Demomodus ... 22
Dunstabzug ... 13
  Aktivkohlefilter ... 32
  ausschalten ... 22
  Fettfilter reinigen ... 31
  Filterkassette ausbauen ... 31
  Filterkassette einbauen ... 32
  Filterkassette spülen ... 32
  Innenseite reinigen ... 31
  manuell einschalten ... 22
  Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter zurücksetzen ... 33
  Sättigungsanzeige Fettfilter zurücksetzen 32

E

EcoStandby ... 39
Einschaltdauer ... 16
  abgelaufen ... 17
  ändern ... 17
  einstellen ... 16
  vorzeitig beenden ... 17
Energiesparendes Kochen ... 12
Entsorgung ... 40
Ersatzteile ... 38
Erste Inbetriebnahme ... 9

F

Filter ... 25
  zurückstellen ... 25
Funktion von Induktionskochfeldern ... 10

G

Gerät
  Entsorgen ... 40
Gerät einschalten ... 14
Gerätebeschreibung ... 9
Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5
Geräteübersicht ... 9
Geräusche während des Betriebs ... 13
Gültigkeitsbereich ... 2

H

Helligkeit ... 27
Hinweise ... 28

K

Kindersicherung ... 26
  ausschalten ... 27
  einschalten ... 26
  überbrücken ... 26
Kochfunktion
  einschalten ... 18
  vorzeitig beenden ... 18
Kochgeschirr ... 11
  Geeignetes Kochgeschirr ... 11
Kochpause ... 20
  ausschalten ... 21
  einschalten ... 20
Kochzone ausschalten ... 15
Komfortkochen ... 18
Kurzanleitung ... 44

L

Lautstärke ... 28
Leistungsstufe einstellen ... 14
Lüfterstufe P ... 22
Lüftung ... 28

M

Memory-Funktion ... 11
Modellbezeichnung ... 2

N

Nachlaufzeit ... 25
  einstellen ... 25

O

OptiLink 23
einstellen 24

P

Pflege und Wartung 29
Powermanagement 16
PowerPlus 16
Produktinformationen
Dunstabzug 38
Kochfeld 38

R

Raumlüftung 23
Recall-Funktion 21
Reinigungsmittel
OptiGlass 31
Timer 20
Restwärmeanzeige 15

S

Schmelzen 18
Serialnummer (SN) 43
Service & Support 43
Servicevertrag 43
Sicherheitsabschaltung 34
Sicherheitshinweise
Allgemeine 4
Simmern 18
Sprachen 27
Störungen beheben 34
Symbole 4

T

Tastensignal 28
Technische Daten 38
Timer 19
abgelaufen 20
einstellen 19
vorzeitig ausschalten 20
Topferkennung 10
Topfposition 12
Type 2

U

Umluftbetrieb 13

W

Warmhalten 18
Werkseinstellung 29
Wischschutz 21
einschalten 21
vorzeitig ausschalten 21

Z

ZoneFlex-Kochzone 10
Zubehör 38

14 Service & Support

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

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:
- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

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

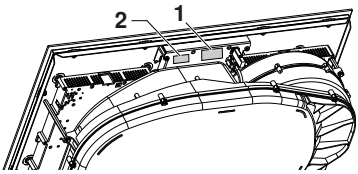
SN: _____ **Gerät**: _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.
Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

1 Typenschild mit Serialnummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste ⏻ für 1 Sekunde antippen.

Kochzone oder Dunstabzug einstellen

- Geeignetes Kochgeschirr auf gewünschte Kochzone stellen.
- Gewünschte Kochzone oder Dunstabzug antippen.
- Den Slider «0–P» antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzone oder Dunstabzug ausschalten

- Gewünschte Kochzone oder Dunstabzug antippen.
- Auf Slider «0» antippen.

Gerät ausschalten

- Taste ⏻ für 1 Sekunde antippen.

1143898-05

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850