V-ZUG-Home
App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

Bedienungsanleitung

CookTop V6000 I906 FullFlex

Induktionskochfeld

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTop V6000 I906 FullFlex	CTI6T–31134

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind. Die jeweils aktuelle, an die neuen Funktionen angepasste Bedienungsanleitung finden Sie hier vzug.com.

© V-ZUG AG, CH-6302 Zug, 2026

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 4

1.1 Verwendete Symbole ... 4

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 4

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5

1.4 Gebrauchshinweise ... 5

2 Erste Inbetriebnahme 8

3 Gerätebeschreibung 8

3.1 Kochfeld ... 8

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 8

3.3 Übersicht Leistungsstufen ... 9

3.4 Restwärmeanzeige ... 10

3.5 Funktion von Induktionskochfeldern ... 10

3.6 Flexibles Kochen ... 10

3.7 Kochgeschirr ... 10

4 Bedienung 12

4.1 Gerät einschalten ... 12

4.2 Display bedienen ... 12

4.3 Kochgeschirr in Betrieb nehmen ... 13

4.4 MemoryFunktion ... 13

4.5 Teppan Yaki Funktion ... 14

4.6 PowerPlus ... 15

4.7 ProfiModus ... 15

4.8 GourmetGuide ... 16

4.9 Einschaltdauer ... 17

4.10 Wiederherstellfunktion ... 18

4.11 Kochpause ... 18

4.12 Wischschutz ... 19

4.13 Timer ... 19

4.14 EcoManagement ... 20

4.15 Kochstelle ausschalten ... 20

4.16 Gerät ausschalten ... 20

5 V-ZUG-Home 21

5.1 Bedingungen ... 21

5.2 Erstinbetriebnahme ... 21

6 Benutzereinstellungen 22

6.1 Übersicht Benutzereinstellungen ... 22

6.2 Benutzereinstellungen anpassen ... 22

6.3 Sprache ... 22

6.4 Display ... 22

6.5 Datum ... 23

6.6 Uhr ... 23

6.7 Benachrichtigungen ... 23

6.8 Töne ... 23

6.9 Assistenzfunktionen ... 24

6.10 Kindersicherung ... 24

6.11 V-ZUG-Home ... 24

6.12 Geräteinformationen ... 25

6.13 EcoManagement ... 25

6.14 Werkseinstellungen ... 25

6.15 Servicefunktionen ... 25

7 Pflege und Wartung 26

7.1 Reinigungsmittel ... 27

8 Störungen beheben 27

8.1 Störungsmeldungen ... 27

8.2 Nach einem Stromunterbruch ... 29

8.3 Weitere mögliche Probleme ... 29

9 Zubehör 30

10 Technische Daten 31

10.1 Produktinformationen ... 31

10.2 EcoStandby ... 31

11 Tipps und Tricks 32

11.1 Energiesparendes Kochen ... 32

11.2 Frittieren oder Wasser aufkochen ... 32

12 Entsorgung 32

13 Stichwortverzeichnis 33

14 Service & Support 35

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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- WARNUNG: Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Heisses Display darf nicht mit kalter Flüssigkeit oder kaltem Gegenstand gekühlt werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie Ihr Gerät nur von konzessionierten Fachpersonen installieren, anschliessen und in Betrieb nehmen.
- Falls das Gerät abweichend eingebaut wird, variiert durch die veränderte Leistungsabgabe auch das Ergebnis.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. 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. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

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

Vorsicht Verletzungsgefahr

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

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

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

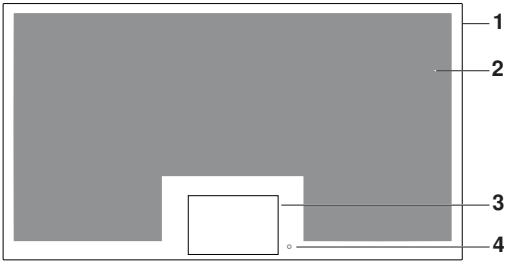
2 Erste Inbetriebnahme

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

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

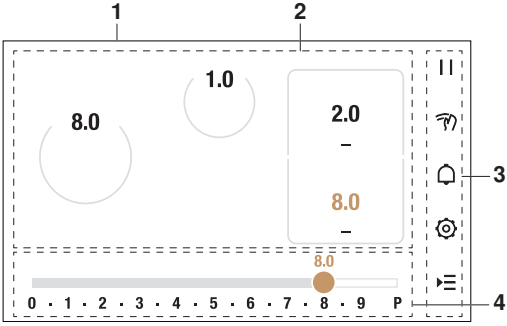
3 Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld



1 Kochfeld
2 Kochzone
3 Display
4 EIN-/AUS-Taste

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



1 Display
2 Kochstellen-Anzeige
3 Tasten
4 Statusanzeige/Einstellbereich

Statusanzeige

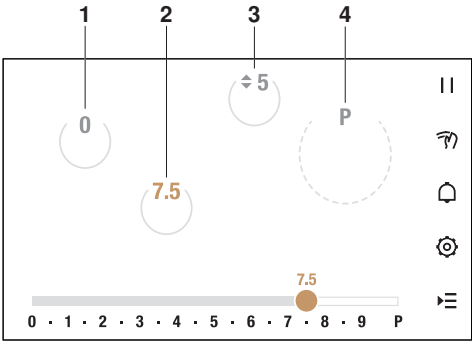
	V-ZUG-Home
	Demomodus
	Verbrauchsanzeige
12:34	Uhrzeit
	Timer

Tasten

	Kochpause
	Wischschutz
	Timer
	Benutzereinstellungen
	Einstelloptionen

Kochstellen-Anzeige

In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gewählten Leistungsstufen und Einstelloptionen. Leistungsstufe, Farbe und Art des Randes zeigen die Aktivität der Kochstelle an.



1 **Leistungsstufe «0»:** ausgeschaltete Kochstelle

2 **Orange:** ist auf dem Display ausgewählt

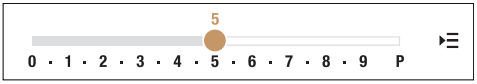
3 **Grau:** ist auf dem Display nicht ausgewählt, kann aber ausgewählt werden

4 **Grau, mit gestricheltem Rand:** Position des Kochgeschirrs wird neu berechnet

Einstellbereich

Je nach gewünschter Einstellung erscheinen im Einstellbereich folgende Interaktionsmöglichkeiten:

- Slider Leistungsstufe



0 .. 9 Leistungsstufen

P PowerPlus

aktive Leistungsstufe

Einstelloptionen

- Einstelloptionen

ProfiModus

GourmetGuide

Einschaltdauer

Einstelloptionen schliessen

3.3 Übersicht Leistungsstufen

Die gewählte Leistungsstufe erscheint im Einstellbereich und in der jeweiligen Kochstellen-Anzeige. Die Leistungsstufen können in halben Schritten eingestellt werden.

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

3.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, steht nach dem Ausschalten im Display «Restwärme».

3.5 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegenden Induktionsspulen erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik wird nur durch das heisse Kochgeschirr erwärmt.
Induktionskochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, energieeffizient und sicher.

3.6 Flexibles Kochen

Beim flexiblen Kochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen.
Das Kochfeld erkennt Kochgeschirr ab ø11 cm und zeigt dessen Kochstelle im Display an. Es können bis zu 6 Töpfe auf dem Kochfeld platziert werden.

Topferkennung

In folgenden Situationen erkennt das Kochfeld Position und Grösse des Kochgeschirrs:
- Das Kochgeschirr wird auf das eingeschaltete Kochfeld gestellt.
- Das Kochgeschirr wird auf dem eingeschalteten Kochfeld verschoben oder neu platziert.

Kochstellen-Anzeige

Jede erkannte Kochstelle wird im Display als Kreis oder Rechteck angezeigt. Im Display können für jede erkannte Kochstelle Einstellungen vorgenommen werden.

Topfposition ändern

Wenn das Kochgeschirr verschoben oder angehoben und neu platziert wird, erkennt das Kochfeld die neue Position des Kochgeschirrs und übernimmt automatisch alle Einstellungen der alten Position. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «MemoryFunktion» (siehe Seite 13).

3.7 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollflächig magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.
Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:
- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Das Kochgeschirr kann im Display angewählt, auf dem Kochfeld neu platziert oder verschoben werden, ohne dass die Meldung «Kochgeschirr nicht induktionstauglich» erscheint.

⚠ **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		☹	☹	☺	☺	😐

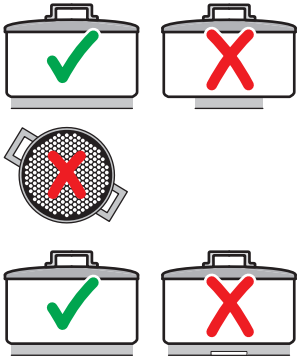
Legende:

- 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.

Beschichtetes Kochgeschirr

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

Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs

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

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

Geräusche bei ausgeschalteter Kochstelle

Das Gerät kann bei ausgeschalteter Kochstelle Klickgeräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

4 Bedienung

4.1 Gerät einschalten

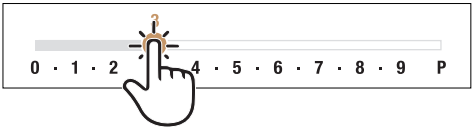
- ▶ Taste ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.

4.2 Display bedienen

Das Wählen der verschiedenen Leistungsstufen, Funktionen und Einstelloptionen erfolgt mittels verschiedener Handbewegungen.

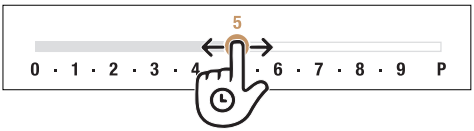
Antippen

- ▶ Gewünschter Wert oberhalb der Skala antippen.
  - Funktion wird nach dem Antippen aktiviert.



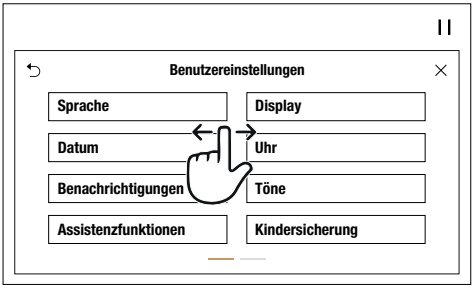
Gleiten

- ▶ Oberhalb der Skala mit dem Finger nach links oder rechts gleiten.
- ▶ Finger loslassen.
  - Der gewünschte Wert ist eingestellt.



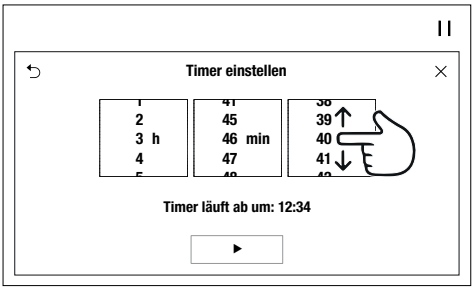
Blättern

- Finger von links nach rechts oder von rechts nach links bewegen.
  - Es erscheinen weitere mögliche Werte oder Einstellungen.



Scrollen

- Finger von oben nach unten oder von unten nach oben bewegen.
  - Es erscheinen weitere mögliche Werte.



4.3 Kochgeschirr in Betrieb nehmen

- Gerät einschalten.
- Kochgeschirr so auf Kochfeld stellen, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig auf dem Kochfeld steht.
  - Im Display erscheint die erkannte Kochstelle.
- Im Display angezeigte Kochstelle antippen.
  - Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen im Slider gewünschte Leistungsstufe wählen.
  - In der angezeigten Kochstelle erscheint die gewählte Leistungsstufe.
- Je nach Bedarf Taste ▸☰ antippen, die gewünschten Einstelloptionen einstellen und bestätigen.

Die Einstelloptionen sind hier beschrieben:

- ProfiModus (siehe Seite 15)
- GourmetGuide (siehe Seite 16)
- Einschaltdauer (siehe Seite 17)

4.4 MemoryFunktion

Wird das Kochgeschirr verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen der alten Kochstelle gespeichert und werden für die neue Kochstelle automatisch übernommen.

Einstellungen speichern

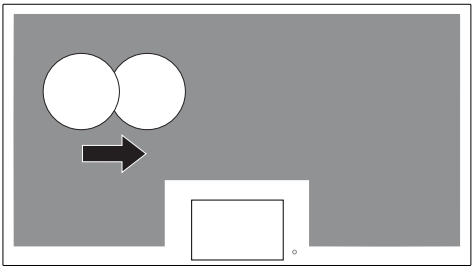
Während des Verschiebens oder Anhebens des Kochgeschirrs erscheint die Kochstellen-Anzeige. Wird das Kochgeschirr nicht innerhalb der festgelegten Zeitspanne wieder aufgesetzt, erlöschen alle Einstellungen. Die Zeitspanne kann in der Benutzereinstellung «Assistenzfunktionen» unter «MemoryFunktion» (siehe Seite 24) angepasst werden.

Ein Kochgeschirr muss immer erst abgesetzt und in Betrieb genommen werden, bevor ein neues Kochgeschirr verschoben oder angehoben werden kann. Das Kochfeld speichert nur die Einstellungen eines Kochgeschirrs.

Kochvorgang fortsetzen

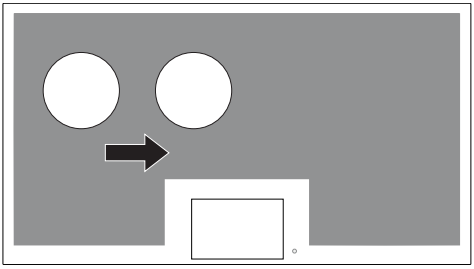
Falls sich alte und neue Topfposition überschneiden:

- wird das Kochgeschirr sofort in Betrieb genommen.
- werden alle Einstellungen der alten Topfposition übernommen.



Falls sich alte und neue Topfposition nicht überschneiden:

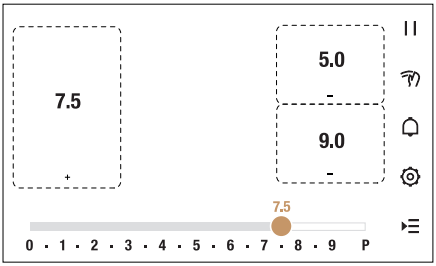
- wird die Leistungsabgabe an das Kochgeschirr kurz unterbrochen.
- erscheint im Display der Slider, um die Leistungsstufe zu ändern.
- werden alle Einstellungen der alten Topfposition übernommen.



4.5 Teppan Yaki Funktion

Beim Verwenden der Teppan Yaki Platte sind PowerPlus und ProfiModus nicht verfügbar. Es können maximal zwei Teppan Yaki Platten auf dem Kochfeld verwendet werden.

- Teppan Yaki Platte links oder rechts des Displays bündig an die Kochzonenbegrenzung legen.
  - Das Kochfeld erkennt die Teppan Yaki Platte und teilt die darunterliegende Fläche in zwei Kochstellen.



Kochstellen verbinden

- Im Display eine der beiden Kochstellen antippen.
- In der Kochstellen-Anzeige Taste — antippen.
  - Die beiden Kochstellen werden zu einer Kochstelle verbunden.
- Gerät bedienen gemäss Kapitel «Kochgeschirr in Betrieb nehmen» (siehe Seite 13).

Kochstelle teilen

- Im Display Kochstelle antippen.

- In der Kochstellen-Anzeige Taste + antippen.
  – Die Kochstelle wird in zwei Kochstellen geteilt.
- Gerät bedienen gemäss Kapitel «Kochgeschirr in Betrieb nehmen» (siehe Seite 13).

Teppan Yaki Platte gemeinsam mit Töpfen betreiben

Alle weiteren Töpfe auf dem Kochfeld verfügen über alle Einstelloptionen und Funktionen und können unabhängig von den Teppan Yaki Platten bedient werden. Die maximale Anzahl der weiteren Töpfe hängt von der Anzahl betriebener Teppan Yaki Platten ab:

- Falls eine Teppan Yaki Platte betrieben wird, können maximal 4 weitere Töpfe bedient werden.
- Falls zwei Teppan Yaki Platten betrieben werden, können maximal 2 weitere Töpfe bedient werden.

Wenn die Teppan Yaki Platte auf eine andere Position gelegt wird als vorgesehen, wird sie wie ein normales Kochgeschirr betrieben.

4.6 PowerPlus

Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählt Kochstelle mit einer extra hohen Leistung während maximal 15 Minuten. Danach wird die Kochstelle mit der anfangs gewählten Leistungsstufe weiterbetrieben. Mit PowerPlus kann eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
  – Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen auf dem Slider die Leistungsstufe «**P**» auswählen.
  – In der Kochstellen-Anzeige erscheint **P**.
  – Das Kochgeschirr wird erhitzt.

Nach maximal 15 Minuten
  – ertönt ein Signalton.
  – wird die Kochstelle mit der anfangs gewählten Leistungsstufe weiterbetrieben.

Falls PowerPlus bei Leistungsstufe «0» eingeschaltet wurde, wird die Kochstelle mit der Leistungsstufe «5» weiterbetrieben.

PowerPlus abbrechen

- Im Display Kochstelle antippen.
  – Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen auf dem Slider die Leistungsstufe verändern.
  – In der Kochstellen-Anzeige erlischt **P**, PowerPlus wird abgebrochen.
  – Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

4.7 ProfiModus

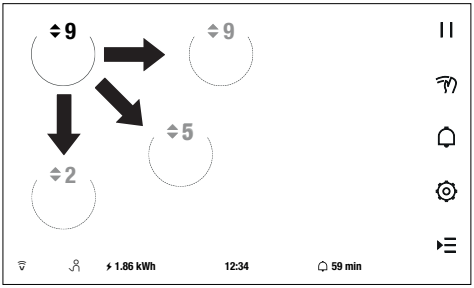
ProfiModus ändert die Leistungsstufe, wenn das Kochgeschirr an eine neue Topfposition verschoben wird.

ProfiModus einschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste antippen.
- Taste antippen.
  – In der Kochstellen-Anzeige erscheint , ProfiModus ist eingeschaltet.

Leistungsstufe ändern

- Kochgeschirr nach vorne oder hinten auf dem Kochfeld verschieben.
  - Die Leistungsstufe der neu gewählten Topfposition ist aktiviert.



Die Leistungsstufe wird nur geändert, wenn das Kochgeschirr vertikal oder diagonal verschoben wird. Die Leistungsstufe bleibt gleich, wenn das Kochgeschirr horizontal verschoben wird.

In der Benutzereinstellung «Assistenzfunktionen» kann unter «ProfiModus» eingestellt werden, ob die höchste Leistungsstufe «9» am vorderen oder hinteren Rand der Kochzone gelten soll.

ProfiModus ausschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
  - Im Display erscheint der Slider.
- Im Display die Leistungsstufe ändern.
  - In der Kochstellen-Anzeige erlischt ⬍, ProfiModus ist ausgeschaltet.
  - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

Oder:

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▸☰ antippen.
- Taste antippen.
  - In der Kochstellen-Anzeige erlischt ⬍, ProfiModus ist ausgeschaltet.
  - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

4.8 GourmetGuide

Der GourmetGuide umfasst mehrere Funktionen, die Ihnen das Zubereiten von Speisen so einfach wie möglich machen. Folgende Funktionen können aufgerufen werden:

Schmelzen		Mit der Funktion «Schmelzen» können bei ca. 40 °C schonend Butter und Schokolade geschmolzen oder Honig verflüssigt werden.
Simmern		Mit der Funktion «Simmern» können Speisen wie Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren in heissem Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.
Warmhalten		Mit der Funktion «Warmhalten» kann die warme Speise bei ca. 65 °C für maximal 2 Stunden warmgehalten werden.

Die Genauigkeit der Funktion «Simmern» hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr ab. So kann es vorkommen, dass das Wasser zu kochen beginnt. In diesem Fall wird empfohlen, die Funktion «Simmern» ohne Pfannendeckel zu verwenden. Bei Standorten auf über 1500 m ü. M. wird generell empfohlen, die Funktion «Simmern» ohne Pfannendeckel zu verwenden.

Funktion starten

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▶☰ antippen.
- Taste ☝ antippen.
  – Im Display erscheinen die Funktionen.
- Eine Funktion auswählen.
  – Im Display erscheint ein Hinweis zur gewählten Funktion.
- Falls der Hinweis nicht mehr erscheinen soll, ✓ antippen.
- Um die Funktion zu starten, Taste ▶ antippen.
  – In der Kochstellen-Anzeige wird die gewählte Funktion angezeigt.
  – Die gewählte Funktion startet.

Bei eingeschalteter GourmetGuide-Funktion das Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld verschieben. Die Temperaturgenauigkeit würde dadurch beeinträchtigt.

Funktion abbrechen

- Im Display Kochstelle auswählen.
  – Im Slider erscheint die gewählte Funktion.
- Durch Gleiten oder Antippen im Slider Leistungsstufe «0» wählen.
  – In der Kochstellen-Anzeige erlischt die gewählte Funktion.
  – Die gewählte Funktion wird abgebrochen.

Oder:

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▶☰ antippen.
- Taste ☝ antippen.
  – Im Display erscheint ein Hinweis zur gewählten Funktion.
  – Im Display steht: «Um die Funktion abzubrechen, Taste ■ drücken.»
- Taste ■ antippen.
  – In der Kochstellen-Anzeige erlischt die gewählte Funktion.
  – Die gewählte Funktion wird abgebrochen.

4.9 Einschaltdauer

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

Die Einschaltdauer I→I ermöglicht, dass die Kochstelle nach einer eingestellten Dauer (00 h 00 min 00 s – 99 h 59 min 59 s) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen und starten

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▶☰ antippen.
- Taste I→I antippen.
  – Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Durch Scrollen gewünschte Einschaltdauer einstellen.
  – Im Display erscheint das Ende der Einschaltdauer.
- Um die Einschaltdauer zu starten, Taste ▶ antippen.
  – Die Einschaltdauer wird gestartet.
  – In der Kochstellen-Anzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Einschaltdauer ändern

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▸☰ antippen.
- Taste I→I antippen.
  - Im Display erscheinen die ablaufende Resteinschaltdauer.
- Um die Einschaltdauer zu ändern, Taste ■ antippen.
  - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Durch Scrollen Einschaltdauer verkürzen oder verlängern.
  - Im Display erscheint das Ende der Einschaltdauer.
- Um die Einschaltdauer fortzusetzen, Taste ▶ antippen.
  - Die Einschaltdauer wird fortgesetzt.
  - In der Kochstellen-Anzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer:
- wird die Kochstelle ausgeschaltet.
- ertönt ein Signalton.
- blinkt in der Kochstellen-Anzeige I→I 0h 00.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
- Taste ▸☰ antippen.
- Taste I→I antippen.
  - Im Display erscheint die ablaufende Resteinschaltdauer.
- Taste ■ antippen.
  - Im Display erscheint die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Um die Einschaltdauer vorzeitig auszuschalten, entweder ✕ oder ↺ antippen.
  - Die Einschaltdauer wird ausgeschaltet.

4.10 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste ⏻ ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.
- Taste ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.
  - Die Kochstellen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.11 Kochpause

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

Kochpause einschalten

- Taste ❚❚ antippen.
  - Alle Kochstellen werden auf Leistungsstufe «0» geschaltet.
  - Die Einschaltdauer jeder Kochstelle wird angehalten.
  - Im Display steht: «Die Kochstellen wurden vorübergehend ausgeschaltet. Falls die Kochpause nicht ausgeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.»

Wenn die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochpause ausschalten

- In der Meldung Taste ▶ antippen.
  - Jedes Kochgeschirr wird mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.12 Wischschutz

Diese Funktion sperrt die Eingabe über das Display, damit das Kochfeld gereinigt werden kann. Die Leistungsabgabe an die Kochstellen wird dabei nicht unterbrochen.

Wischschutz einschalten

- Taste antippen.
  - Der Wischschutz ist während 20 Sekunden eingeschaltet.

Wenn der Wischschutz nicht innerhalb von 20 Sekunden ausgeschaltet wird, schaltet er automatisch aus.

Wischschutz vorzeitig ausschalten

- Um den Wischschutz vorzeitig auszuschalten, ▶ 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Der Wischschutz wird ausgeschaltet.

Durch Berühren der Taste ⏻ während 3 Sekunden kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

4.13 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen und starten

- Taste antippen.
  - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Durch Scrollen gewünschte Dauer einstellen.
  - Im Display erscheint das Ende des Timers.
- Um den Timer zu starten, ▶ antippen.
  - Der Timer wird gestartet.
  - In der Statusanzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Kontrollieren und ändern

- Taste antippen.
  - Im Display erscheint die ablaufende Restdauer.
- Um die Dauer zu ändern, Taste ■ antippen.
  - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Durch Scrollen Dauer verkürzen oder verlängern.
  - Im Display erscheint das Ende des Timers.
- Um den Timer fortzusetzen, Taste ▶ antippen.
  - Der Timer wird fortgesetzt.
  - In der Statusanzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:
- ertönt ein Signalton.
- steht im Display «0 h 0 min 0 s» und «Timer abgelaufen».

- Um die Meldung zu schliessen, ✓ antippen.

Timer vorzeitig ausschalten

- Taste ⏲ antippen.
  – Im Display erscheint die ablaufende Restdauer.
- Taste ■ antippen.
  – Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- Um den Timer vorzeitig auszuschalten, entweder ✕ oder ↩ antippen.
  – Der Timer wird ausgeschaltet.

4.14 EcoManagement

EcoManagement ⚡ stellt Informationen zum Energieverbrauch des Gerätes zur Verfügung. Die Informationen können vor, während und nach dem Kochen angezeigt werden und fördern einen nachhaltigen Umgang mit Energie.

Verbrauchsanzeige während des Kochens

Die Verbrauchsanzeige zeigt an, wie viel Energie (kWh) das gesamte Kochfeld verbraucht vom Zeitpunkt des Einschaltens bis zum Zeitpunkt des Ausschaltens.

- In der Benutzereinstellung «EcoManagement» die Funktion «Verbrauchsanzeige» einschalten (siehe Seite 25).
  – In der Statusanzeige erscheint der Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes.

Verbrauchsinformationen

Die Verbrauchsinformationen zeigen an, wie viel Energie (kWh) innerhalb eines bestimmten Zeitraums verbraucht wurde.

- In der Benutzereinstellung «EcoManagement» die Funktion «Verbrauchsinformationen» wählen (siehe Seite 25).
  – In der Statusanzeige erscheint der Energieverbrauch der folgenden Zeiträume:
    - Gesamtverbrauch (ab Datum des letzten Zurücksetzens)
    - Durchschnittsverbrauch (während der letzten 7 Tage)
    - Verbrauch seit dem Einschalten

Die angezeigten Verbrauchswerte sind unverbindlich und können von deklarierten sowie gemessenen Werten abweichen.

4.15 Kochstelle ausschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
  – Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen im Slider Leistungsstufe «0» wählen.
  – Die Kochstelle wird ausgeschaltet.
  – In der Kochstellen-Anzeige wird die Leistungsstufe «0» angezeigt.
- Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen.
  – Die Kochstellen-Anzeige erlischt.

4.16 Gerät ausschalten

Bei eingeschaltetem Timer

- Taste ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme» und die ablaufende Restdauer.
  – Das Gerät kühlt sich ab.
- Sobald die Restdauer abgelaufen ist, ✓ antippen.
  – Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.

Bei ausgeschaltetem Timer

- Taste ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme».
  - Das Gerät kühlt sich ab.
  - Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.

5 V-ZUG-Home

Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind.

Hiermit erklärt V-ZUG AG, dass der Funkanlagentyp der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://www.vzug.com/de/de/guidance-for-testing-institutes

5.1 Bedingungen

Für eine vollumfängliche Nutzung von V-ZUG-Home müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Internetzugriff und Zugriff auf Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone oder Tablet, das mit dem Heimnetzwerk verbunden ist
- WLAN, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4GHz 802.11 b/g/n

JETZT BEI Google Play

Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.

Laden im App Store

Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store® ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc.

5.2 Erstinbetriebnahme

Bleiben Sie während der Verbindungsherstellung in der Nähe Ihres Haushaltsgerätes und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerkes bereit.

App installieren

- Auf dem Smartphone/Tablet Bluetooth und Standortermittlung aktivieren.
- Im Google Play™ Store/App Store® nach «V-ZUG» suchen.
- V-ZUG App installieren und öffnen.

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

- In der Benutzereinstellung «V-ZUG-Home» den Modus «Anzeigen» oder «Bedienen und Anzeigen» einstellen.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

- In der V-ZUG App Haushaltsgerät hinzufügen.
  - In der V-ZUG App erscheint eine Bluetooth-Koppelungsanfrage.
  - Im Display des Haushaltsgerätes erscheint eine 6-stellige PIN.
- 6-stellige PIN in der V-ZUG App eingeben und Bluetooth-Koppelungsanfrage bestätigen.
  - In der V-ZUG App erscheint der Name des aktiven WLANs und fordert dazu auf, das WLAN-Passwort einzugeben.

- WLAN-Passwort eingeben.
  – Das Haushaltsgerät ist mit dem aktiven WLAN verbunden.

Bei aktivierter Netzwerkverbindung wird der Energieverbrauch im Bereitschaftszustand erhöht.
Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter vzug.com.

6 Benutzereinstellungen

6.1 Übersicht Benutzereinstellungen

- Sprache
- Display
- Datum
- Uhr
- Benachrichtigungen
- Töne
- Assistenzfunktionen
- Kindersicherung
- V-ZUG-Home
- Geräteinformationen
- EcoManagement
- Werkseinstellungen
- Servicefunktionen

6.2 Benutzereinstellungen anpassen

- Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst ⏻ antippen.
- Taste ⚙ antippen.
- Durch Blättern oder Antippen gewünschte Benutzereinstellung wählen.
- Gewünschte Einstellung vornehmen.
  – Die gewählten Benutzereinstellungen werden gespeichert.
- Falls ein Hinweis erscheint, diesen mit ✓ bestätigen.
- Um ein Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü der Benutzereinstellungen zu gelangen, ↩ antippen.
- Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, ✕ antippen.

6.3 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

- Deutsch
- ...

6.4 Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden. Es stehen 5 verschiedene Stufen zur Auswahl.

- Stufe 1: sehr dunkel
- Stufe 3: mittel (Werkseinstellung)
- Stufe 5: sehr hell

Ausschaltzeit

Wenn kein Kochgeschirr betrieben wird, das Gerät jedoch eingeschaltet ist, wird dieses nach einer bestimmten Dauer ohne Nutzerinteraktion automatisch ausgeschaltet.

- 3 Minuten (Werkseinstellung)
- 15 Minuten
- ...
- 30 Minuten

6.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

6.6 Uhr

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./ p. m.) angezeigt werden.

- 12 h-Format
- 24 h-Format (Werkseinstellung)

Sommerzeitumstellung

Bei eingeschalteter Funktion erfolgt die Umstellung der Sommer- bzw. Winterzeit automatisch.

- Ein (Werkseinstellung)
- Aus

6.7 Benachrichtigungen

Meldungen und Hinweise, die während des Betriebs erscheinen, können ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

6.8 Töne

Signaltöne

Die Lautstärke der Signaltöne kann verändert oder ausgeschaltet werden. Es stehen 3 verschiedene Lautstärken zur Auswahl.

- Aus
- Leise
- Mittel (Werkseinstellung)
- Laut

Ausschaltton und Alarmtöne werden nie ausgeschaltet.

Tastentöne

Die Lautstärke der Tastentöne kann verändert oder ausgeschaltet werden. Es stehen 3 verschiedene Lautstärken zur Auswahl.

- Aus (Werkseinstellung)
- Leise
- Mittel
- Laut

6.9 Assistenzfunktionen

MemoryFunktion

Wird ein Kochgeschirr verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen während der eingestellten Zeit gespeichert und werden beim Aufsetzen automatisch übernommen (siehe Seite 13). Die Einstellungen können bis zu 60 Sekunden gespeichert werden.

- 0 Sekunden
- ...
- 20 Sekunden (Werkseinstellung)
- ...
- 60 Sekunden

ProfiModus

Die Leistungsstufe eines Kochgeschirrs kann durch Verschieben des Kochgeschirrs geändert werden, je nachdem wie weit nach vorne oder nach hinten ein Kochgeschirr auf dem Kochfeld verschoben wird. Die höchste Leistung entspricht der Leistungsstufe «9», die tiefste Leistung der Leistungsstufe «1».

- ⇕: Hohe Leistung vorne / niedrige Leistung hinten
- ⇕: Niedrige Leistung vorne / hohe Leistung hinten (Werkseinstellung)

Maximale Leistungsaufnahme

Die (maximale) elektrische Leistungsaufnahme des Kochfelds kann auf einen gewünschten Wert begrenzt werden. Das Kochfeld bezieht in diesem Fall keine höhere Leistung aus dem Stromnetz.

- 600 Watt
- ...
- 11100 Watt (Werkseinstellung)

Grundsätzlich empfehlen wir die Änderung der Einstellungen nur durch den Service vorzunehmen.

6.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein zufälliges Einschalten des Gerätes. Bei eingeschalteter Kindersicherung kann das Gerät nur bedient werden, wenn der Code 3221 in umgekehrter Reihenfolge eingegeben wird. Die Funktionen «Timer» und «Wischschutz» können auch bei eingeschalteter Kindersicherung verwendet werden.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

6.11 V-ZUG-Home

Ihr Gerät ist vernetzungsfähig. Mit V-ZUG-Home (siehe Seite 21) können Sie über die V-ZUG App auf Ihre Geräte zugreifen und z. B. diverse Status Ihrer Haushaltsgeräte abfragen.

- Informationen
- Modus
- Zeitsynchronisation
- Neustart
- Werkseinstellung

Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter vzug.com.

6.12 Geräteinformationen

Unter «Info» finden sich Modell, Artikel- und Serialnummer (SN) sowie der Servicekontakt.

Unter «HW» finden sich Informationen zur Hardware und unter «SW» Informationen zur Software, während «Lib1» und «Lib2» Softwarebibliotheken darstellen.

- Info
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

6.13 EcoManagement

Verbrauchsanzeige

Bei eingeschalteter Funktion wird angezeigt, wie viel Energie (kWh) das gesamte Kochfeld verbraucht vom Zeitpunkt des Einschaltens bis zum Zeitpunkt des Ausschaltens.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

Verbrauchsinformationen

Es werden die Verbrauchswerte von Gesamt- und Durchschnittsverbrauch sowie dem Verbrauch seit dem Einschalten des Gerätes angezeigt (siehe Seite 20). Alle Verbrauchswerte können zurückgesetzt werden. Das zuletzt erfolgte Zurücksetzen der Verbrauchsdaten wird ebenfalls angezeigt.

- Gesamtverbrauch
- Durchschnittsverbrauch
- Verbrauch seit dem Einschalten
- zuletzt zurückgesetzt

6.14 Werkseinstellungen

Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden. Folgende Benutzereinstellungen können nicht zurückgesetzt werden:

- Sprache
- Datum
- Uhrzeit
- maximale Leistungsaufnahme
- Kindersicherung
- EcoManagement Verbrauchsinformationen

6.15 Servicefunktionen

Die Servicefunktionen stehen nur V-ZUG-Servicemitarbeitern zur Verfügung.

7 Pflege und Wartung

Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen. Verbrennungsgefahr!

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

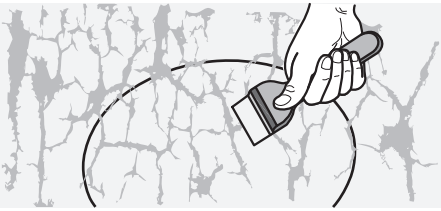
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

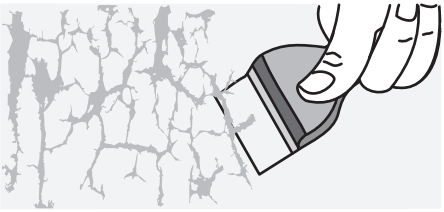
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen milden Essigreiniger oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 27) verwendet werden.

Reinigung

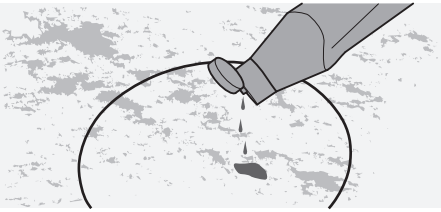
Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

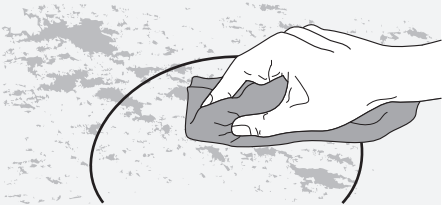
- Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



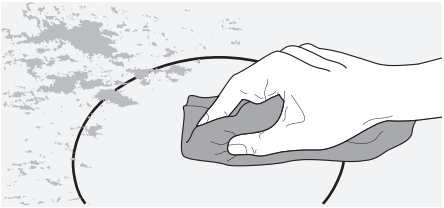


- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 27) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



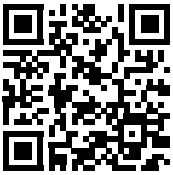


- Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



7.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard-Glaskeramik



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

8 Störungen beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung, F- und E-Nummer) und rufen Sie den Service an.

8.1 Störungsmeldungen

Bei U- und F-Meldungen werden alle eingeschalteten Kochstellen ausgeschaltet.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
«U-Meldung» Siehe Bedienungsanleitung SN XXXXX XXXXXX	▪ Verschiedene Situationen können zu einer «U-Meldung» führen.	▶ Hausinstallation durch Elektroinstallateur kontrollieren lassen. ▶ Komplette Störungsmeldung sowie SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
«F-Meldung» Siehe Bedienungsanleitung SN XXXXX XXXXXX	▪ Verschiedene Situationen können zu einer «F-Meldung» führen.	▶ Komplette Störungsmeldung sowie SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.
«Sicherheitsabschaltung»	▪ Das Kochgeschirr wurde mehr als 2 Stunden ohne Unterbrechung oder Einstellungsänderungen betrieben.	▶ Um Kochgeschirr länger als 2 Stunden ohne Unterbrechung betreiben zu können, Einschaltdauer einstellen (siehe Seite 17).
«Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display»	▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display entfernen. ▶ Meldung quittieren. – Die Meldung verschwindet.
« EIN-/AUS-Taste wird blockiert»	▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display. ▪ Die Ein-/AUS-Taste ist defekt.	▶ Überprüfen, ob die EIN-/AUS-Taste durch einen Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt ist. ▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.
«Heisser Gegenstand auf Display»	▪ Es befindet sich ein heisser Gegenstand oder heisse Flüssigkeit auf dem Display.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display entfernen. ▶ Meldungen quittieren. – Die Meldungen verschwinden.
«Maximale Leistung überschritten»	▪ «PowerPlus» benötigt mehr Leistung, als es die Anschlussart und/oder die in den Benutzereinstellungen definierten Maximalwerte erlauben.	▶ «PowerPlus» abbrechen (siehe Seite 15).
	▪ Falls die Meldung erneut erscheint:	▶ In den Benutzereinstellungen unter «Assistenzfunktionen» und «Maximale Leistungsaufnahme» den Wert der Leistungsaufnahme erhöhen oder die maximale Leistung des Kochfeldes einstellen (siehe Seite 24).
	▪ Falls die Meldung erneut erscheint:	▶ Service anrufen.
«Kochgeschirr nicht induktionstauglich»	▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
«Kindersicherung freischalten»	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 24).

8.2 Nach einem Stromunterbruch

Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

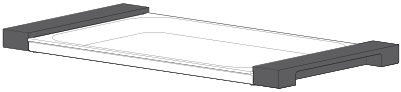
Problem	Behebung
Stromunterbruch	▶ Taste ⏻ gedrückt halten. – Im Display steht: «Netzunterbruch». ▶ Taste ✓ antippen. – Datum und Uhrzeit bei Bedarf neu einstellen (siehe Seite 23).

8.3 Weitere mögliche Probleme

Problem	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung	▶ Stromversorgung überprüfen.
Das Gerät erbringt nicht mehr die volle Leistung.	▪ Gerät wurde während einer längeren Zeit ohne Unterbruch betrieben	▶ Kochgeschirr auf eine kalte Stelle auf dem Kochfeld stellen.
		▶ Gerät ausschalten und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
Die Wärme im Kochgeschirr wird ungenügend oder nicht ausgeglichen genug verteilt.	▪ Ungünstige Platzierung des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld	▶ Kochgeschirr auf dem Kochfeld leicht versetzen.
	▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt	▶ Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
Die MemoryFunktion funktioniert nicht.	▪ Die in den Assistenzfunktionen eingestellte Zeitspanne ist zu kurz, um die Position des Kochgeschirrs zu ändern.	▶ Für die Zeitspanne mindestens einen Wert von 5 Sekunden einstellen (siehe Seite 24).

Problem	mögliche Ursache	Behebung
Das Kochgeschirr wird nicht erkannt.	▪ Kochgeschirr ist zu klein.	▶ Kochgeschirr auf dem Kochfeld leicht versetzen.
	▪ Zwei Töpfe stehen zu nahe beieinander	▶ Töpfe weiter auseinanderstellen.
		▶ Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen.
	▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt	▶ Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
	▪ Das Kochgeschirr befand sich schon vor dem Einschalten des Kochfeldes auf dem Kochfeld.	▶ Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen.
Das Display lässt sich nicht mehr bedienen.	▪ Das Display wird durch magnetische Felder gestört. ▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display.	▶ Gerät ausschalten, indem Taste ⏻ 3 Sekunden gedrückt gehalten wird. ▶ Gerät wieder einschalten, indem Taste ⏻ so lange gedrückt gehalten wird, bis im Display die Anzeigen erscheinen.
Auf dem Display überschneiden sich Kochstellen.	▪ Kochfeld erkennt Grösse des Kochgeschirrs nicht. ▪ Boden des Kochgeschirrs steht nicht vollständig auf dem Kochfeld.	▶ Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen.
Die Kochstelle schaltet während des Betriebes auf Leistungsstufe «0».	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder hat einen Durchmesser ≤10 cm.	▶ Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10) mit einem Durchmesser ≥11 cm.

9 Zubehör



Premium Teppan Yaki Platte

10 Technische Daten

10.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG
Art des Gerätes		Einbaukochmulde
Modellnummer		31134
Type		CTI6T-31134
Anzahl Kochzonen		1
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone
Abmessung der Kochzone	cm	45 × 80
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	194.5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	194.5
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode		EN 60350-2

10.2 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	2.0
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik EcoStandby ausgerüstet.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann bei Erfüllung folgender Bedingungen erreicht werden:

- Benutzereinstellung «V-ZUG-Home Modus » ist gewählt
- Timer ist ausgeschaltet
- Lüfter ist ausgeschaltet
- Restwärmeanzeige ist ausgeschaltet
- Es erscheint keine Fehlermeldung
- Gerät befindet sich seit mindestens 5 Minuten im Standby

Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

11 Tipps und Tricks

11.1 Energiesparendes Kochen

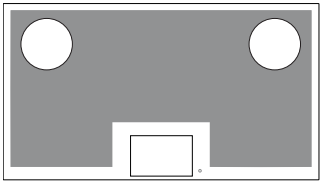
Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und nicht rau sein.
- Boden des Kochgeschirrs muss flach sein.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Durchmesser des Kochgeschirrs an die Füllmenge anpassen.
- Bei lang kochenden Speisen Isolierpfannen und Dampfkochtöpfe verwenden.
- Um Gemüse wie z.B. Kartoffeln zu garen, Dampfeinsatz verwenden.

11.2 Frittieren oder Wasser aufkochen

Durch die grosse Hitze, die beim Frittieren oder schnellem Wasser aufkochen entsteht, kann die Leistung des Kochfeldes/des Gerätes beeinträchtigt sein.

▶ Kochgeschirr auf dem Kochfeld hinten links oder hinten rechts platzieren.



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

Alarmtöne ... 23
Anfragen ... 35
Assistenzfunktionen ... 24
Ausschaltton ... 23

B

Benutzereinstellungen ... 8
Braten ... 9
  scharf ... 9
  schonend ... 9

D

Datum ... 23
Demomodus ... 8
Display ... 8, 12
  Ausschaltzeit ... 23
  Helligkeit einstellen ... 22
Dünsten ... 9

E

EcoManagement ... 20, 25
  Verbrauchsanzeige ... 20
  Verbrauchsinformationen ... 20
EcoStandby ... 31
EIN-/AUS-Taste ... 8
Einschaltdauer ... 9, 17
Einstelloptionen ... 9
Energiesparendes Kochen ... 32
Entsorgung ... 32
Erste Inbetriebnahme ... 8
Erwärmen ... 9

F

Fehlermeldungen ... 27
Fortkochen ... 9
Frittieren ... 9, 32

G

Gerät
  Entsorgen ... 32
Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5
Geräusche während des Betriebs ... 12
GourmetGuide ... 9
Gültigkeitsbereich ... 2

H

Helligkeit einstellen ... 22

K

Kindersicherung ... 24
Kochfeld ... 8
Kochgeschirr
  Erkennen ... 10
  Geeignetes Kochgeschirr ... 10
  Position ändern ... 10, 24
  Wasser erhitzen (PowerPlus) ... 15
Kochstelle
  Anzeige ... 10
  Einstellungen speichern ... 13
Kochzone ... 8
Kurzanleitung ... 36

L

Lautstärke ... 23
Leistungsstufen ... 9
  Automatisch ändern (ProfiModus) ... 15, 24

M

Meldungen
  Ausschalten ... 23
  Fehler ... 27
MemoryFunktion ... 13, 24
Modellbezeichnung ... 2

P

Pause ... 8, 18
Pflege und Wartung ... 26
PowerPlus ... 9, 15
Probleme ... 27
Produktinformationen ... 31
ProfiModus ... 9, 15, 24

Q

Quellen ... 9

R

Reduzieren ... 9
Reinigungsmittel
  Glaskeramik ... 27

S

Schmelzen ... 9, 16
Service & Support ... 35
Servicevertrag ... 35
Sicherheitshinweise
  Allgemeine ... 4
Signaltöne ... 23
Simmern ... 16
Sommer-/Winterzeit ... 23
Sprache ... 22
Statusanzeige ... 8
Störung

Meldungen 27
Stromunterbruch 29
Störungen 27
Stromunterbruch 29
Symbole 4

T

Tastentöne 23
Technische Daten 31
Teppan Yaki Platte 14, 30
Timer 8, 19
Type 2
Typenschild 35

U

Uhrzeit
Anzeige 8
Einstellen 23
Sommer-/Winterzeit 23

V

Verbrauchsanzeige 20, 25
Verbrauchsinformationen 20
Zurücksetzen 25
V-ZUG App 21
V-ZUG-Home 8, 21

W

Warmhalten 16
Wasser aufkochen 32
Wischschutz 8, 19
WLAN-Verbindung 21

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.

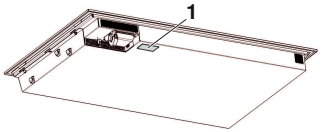
Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Serialnummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät**: _____

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

Wo befindet sich das Typenschild?

1 Typenschild mit Serialnummer (SN)



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 ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.

Kochgeschirr in Betrieb nehmen

- Kochgeschirr so auf Kochfeld stellen, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig auf dem Kochfeld steht.
  - Im Display erscheint die erkannte Kochstelle.
- Im Display angezeigte Kochstelle antippen.
  - Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen im Slider gewünschte Leistungsstufe wählen.
  - In der angezeigten Kochstelle erscheint die gewählte Leistungsstufe.

Kochstelle ausschalten

- Im Display Kochstelle auswählen.
  - Im Display erscheint der Slider.
- Durch Gleiten oder Antippen im Slider Leistungsstufe «0» wählen.
  - Die Kochstelle wird ausgeschaltet.
  - In der Kochstellen-Anzeige wird die Leistungsstufe «0» angezeigt.
- Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen.
  - Die Kochstellen-Anzeige erlischt.

Gerät ausschalten

- Taste ⏻ so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme».
  - Das Gerät kühlt sich ab.
  - Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.

1339453-01

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