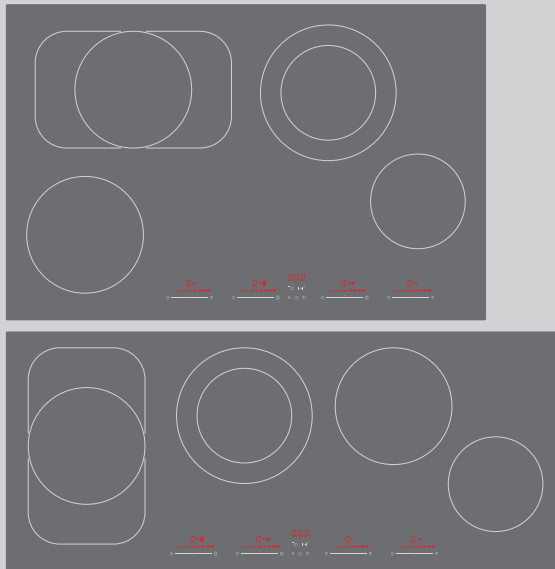




Bedienungsanleitung

CookTop V6000 A804B | A904B

Toptronic-Kochfeld

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTop V6000 A804B	CT6T-31153
CookTop V6000 A904B	CT6T-31154

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

		2	8.1	Produktinformationen	21
1	Sicherheitshinweise	4	8.2	EcoStandby	21
1.1	Verwendete Symbole	4	9	Entsorgung	22
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	10	Stichwortverzeichnis	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	12	Service & Support	27
1.4	Gebrauchshinweise	5			
2	Erste Inbetriebnahme	8			
3	Ihr Gerät	8			
3.1	Geräteübersicht	8			
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	9			
3.3	Kochgeschirr	9			
3.4	OptiGlass	10			
4	Bedienung	10			
4.1	Gerät ein- und ausschalten	10			
4.2	Kochzone einstellen	10			
4.3	Kochzone ausschalten	10			
4.4	Restwärmanzeige	10			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	11			
4.6	Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten..	11			
4.7	Ankochautomatik	12			
4.8	Einschaltdauer	12			
4.9	Timer	13			
4.10	Kindersicherung	14			
4.11	Wiederherstellfunktion	14			
4.12	Kochpause	15			
4.13	Wischschutz	15			
5	Benutzereinstellungen	15			
5.1	Benutzereinstellungen ändern	16			
5.2	Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten	16			
6	Pflege und Wartung	17			
6.1	Reinigungsmittel	18			
7	Störungen selbst beheben	19			
7.1	Störungsmeldungen	19			
7.2	Weitere mögliche Probleme	20			
8	Technische Daten	21			

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

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

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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



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

vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

ren 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

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.

- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim 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 von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



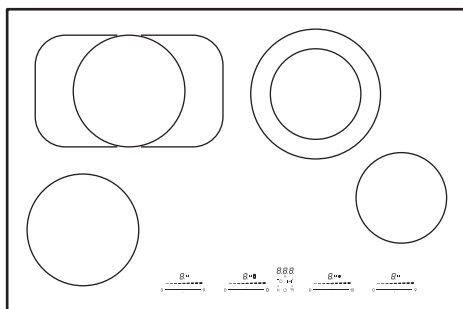
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Geräusche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

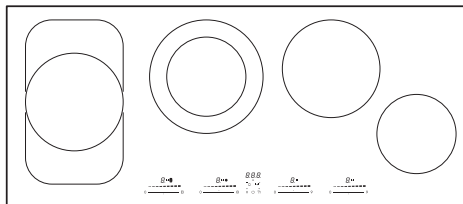
CookTop V6000 A804B

- 1 Bräterzone ø170×290
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210
- 1 Kochzone ø180
- 1 Kochzone ø140



CookTop V6000 A904B

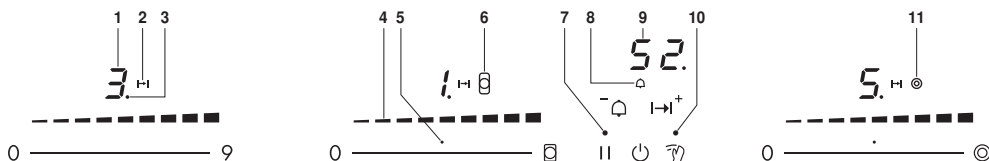
- 1 Bräterzone ø170×290
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210
- 1 Kochzone ø180
- 1 Kochzone ø140



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Niemals Gegenstände auf den Bedienelementen abstellen! Dies kann zu Schäden am Gerät führen und ungewollte Fehlbedienungen auslösen.



Tasten

- | | |
|--|--|
| Gerät EIN/AUS | Bräterzone-Kochzone EIN/AUS |
| Slider (Einstellen Leistungsstufe) | Wischschutz EIN/AUS |
| Zweikreis-Kochzone EIN/AUS | Timer/Funktion als Minus-Taste |
| Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion | Einschaltdauer/Funktion als Plus-Taste |

Anzeigen

- | | |
|---|--|
| 1 Leistungsstufe der Kochzone | 7 Pause aktiviert/Wiederherstellung verfügbar |
| 2 Einschaltdauer aktiviert | 8 Timer aktiviert |
| 3 Aktivierte Einschaltdauer der Kochzone | 9 Einschaltdauer/Timer |
| 4 Leistungsstufe | 10 Wischschutz aktiviert |
| 5 Zuordnung Slider zur Kochzone | 11 Zweikreisfunktion aktiviert |
| 6 Bräterfunktion aktiviert | |

3.3 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

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

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

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

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

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

3.4 OptiGlass

Gültig für CookTop V6000 A804B (CT6T84MSOD7)

Bei Kochfeldern mit OptiGlass verfügt die Glasoberfläche über eine zusätzliche Beschichtung.

Diese Beschichtung ist im Vergleich zu nicht beschichteten Glasoberflächen härter, widerstandsfähiger und weniger anfällig für Kratzer. Pflege und Wartung beachten.



Unter normalen Umständen sollten beim Kochen deutlich weniger Kratzer auf der Glasoberfläche entstehen. Allerdings kann auch bspw. ein sehr scharfkantiges Sandkorn unter einem Topf schon zu Kratzern führen.

Beleuchtung

- Für die Beleuchtung von Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung wird empfohlen Halogen- oder LED-Lampen zu verwenden.



Werden Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung mittels Leuchtstoffröhren beleuchtet, erscheint die Glasoberfläche in schillernden Farben.

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

- Gerät einschalten: Taste  während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt .
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
- Gerät ausschalten: Taste  antippen.

4.2 Kochzone einstellen

- Slider  —  der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

4.3 Kochzone ausschalten

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

4.4 Restwärmeanzeige

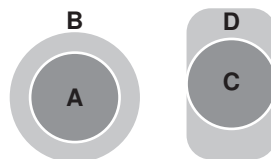
Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige .

4.5 Übersicht Leistungsstufen

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

4.6 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-/Bräterzone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** bzw. **C** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** bzw. **D** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.



Äusseren Heizkreis zuschalten

- Slider der Zweikreiszone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
- Auf Slider — ☉ antippen
 - Das Symbol ☉ neben der dazugehörigen Leistungsstufe leuchtet.

Äusseren Heizkreis ausschalten

- Auf Slider — ☉ antippen
 - Der äussere Heizkreis **B** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bleibt weiter in Betrieb.
 - Das Symbol ☉ neben der dazugehörigen Leistungsstufe erlischt.

Bräterzone zuschalten

- Slider — ☐ der Bräterzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
- Auf Slider ☐ antippen
 - Das Symbol neben der dazugehörigen Leistungsstufe leuchtet.

Bräterzone ausschalten

- Auf Slider — ☐ antippen
 - Der äussere Heizkreis **D** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **C** bleibt weiter in Betrieb.
 - Das Symbol ☐ neben der dazugehörigen Leistungsstufe erlischt.

4.7 Ankochautomatik



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

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



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.



Bei Auslieferung des Gerätes ab Werk ist die Ankochautomatik ausgeschaltet. Bei Bedarf muss die Benutzereinstellung P3 von 0 auf 1 geändert werden, siehe Kapitel «Benutzereinstellungen».

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



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

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Auf Slider 0 — 9 die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchten in der Anzeige abwechselnd **P** und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Mit Slider 0 — 9 eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.8 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 Min. – 1 Std. 59 Min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste **I→I⁺** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Das Symbol **I→I** leuchtet.
- ▶ Mit Taste **I→I⁺** Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste **↵** Einschaltdauer verringern.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
 - Beim ersten Antippen der Taste **I→I⁺** leuchtet in der Anzeige **1**.
 - Beim ersten Antippen der Taste **↵** leuchtet in der Anzeige **30**.



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **↵** oder **I→I⁺** gedrückt wird.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste $I \rightarrow I^+$ antippen.
 - In der Anzeige blinkt **0 0**.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
- ▶ Mit Taste $\bar{\square}$ oder $I \rightarrow I^+$ die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste $I \rightarrow I^+$ antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten $\bar{\square}$ und $I \rightarrow I^+$ gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt **0 0**.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken **0 0** und die Leistungsstufe.
- ▶ Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste $\bar{\square}$ und $I \rightarrow I^+$ ausschalten.

Mehrere Einschalt Dauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschalt Dauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige.
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol $I \rightarrow I$ für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste $I \rightarrow I^+$ antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

4.9 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 Min. – 9 Std. 59 Min.).

Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste $\bar{\square}$ antippen.
 - Das Symbol $\bar{\square}$ leuchtet.
 - In der Anzeige blinkt **0 0**.
- ▶ Mit Taste $I \rightarrow I^+$ die Timerdauer erhöhen oder mit Taste $\bar{\square}$ die Timerdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste $I \rightarrow I^+$ leuchtet in der Anzeige **!**.
 - Beim ersten Antippen der Taste $\bar{\square}$ leuchtet in der Anzeige **3 0**.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste $\bar{\square}$ oder $I \rightarrow I^+$ gedrückt wird.

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  und  gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt .

4.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

4.11 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste  ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Gerät einschalten.
 - Der Leuchtpunkt bei Taste  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.

4.12 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe **I** geschaltet werden.

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe **I** geschaltet werden.

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

► Taste **||** antippen.

- Der Leuchtpunkt der Taste **||** leuchtet.
- Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf **I**.
- Die Einschaltdauer wird angehalten.
- Der Timer läuft weiter.
- Alle Tasten ausser **⏻**, **||** und **⏸** sind inaktiv.



Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

► Zum Weiterkochen Taste **||** erneut antippen.

- Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.13 Wischutz

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

► Taste **⏸** antippen.

- Der Leuchtpunkt der Taste **⏸** leuchtet.

► Durch erneutes Antippen der Taste **⏸** oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischutz aus.



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

5 Benutzereinstellungen

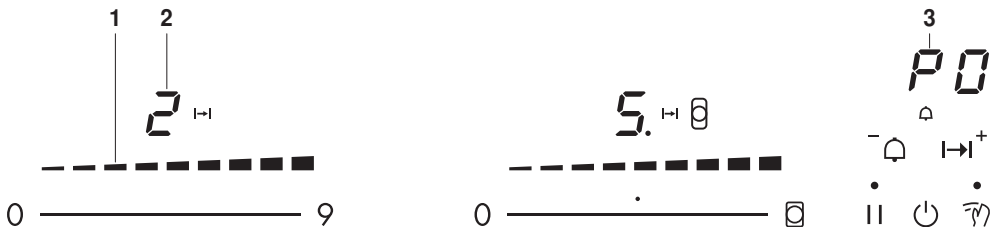
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung	Einstellwert	Werkeinstellung
P0 Lautstärke Signalton	0 leise	2
	1 mittel	
	2 laut	
P1 Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0 kein Signalton	2
	1 nach 10 Sek. automatisch aus	
	2 nach 1 Min. automatisch aus	
P3 Ankochautomatik	0 Automatik aus	1
	1 Automatik ein	
P4 Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0 Vorgabedauer 0 Min.	3
	1–9 stufenweise einstellbar von 10–90 Min.	

Benutzereinstellung	Einstellwert	Werkeinstellung
P5 Signalton bei Tastenbetätigung	0 Signalton aus	1
	1 Signalton ein	
P6 Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0 Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste 2 Sek. gedrückt halten.	0

5.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten $\bar{\cup}$ und $\rightarrow \rightarrow +$ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden Slider links von der Anzeige **3** gleichzeitig gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige **3** steht die Benutzereinstellung z. B. **P0**.
 - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste $\rightarrow \rightarrow +$ wird die nächsthöhere und mit Taste $\bar{\cup}$ die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- ▶ Auf Slider **1** durch Antippen oder Gleiten einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.
- ▶ Eingaben speichern: Taste || 2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

5.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste $\cup$ drücken.
 - Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6 Pflege und Wartung



**Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!**

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.



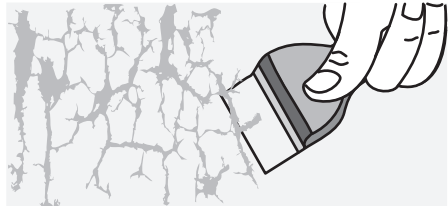
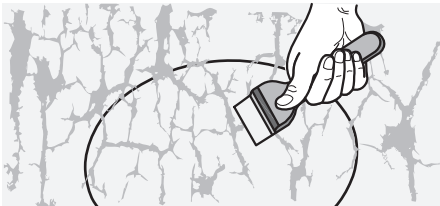
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen milden Essigreiniger oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- ▶ Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 18) verwendet werden.

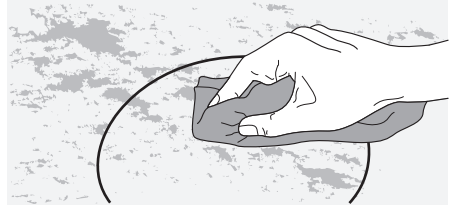
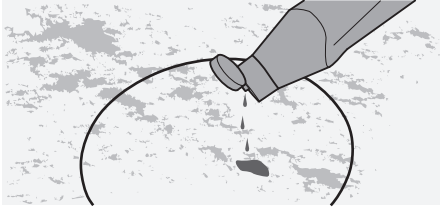
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

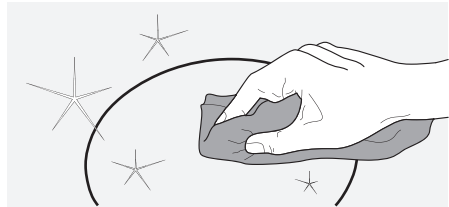
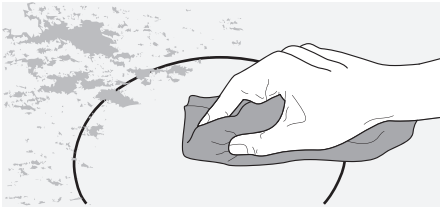
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 18) 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.



6.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit OptiGlass

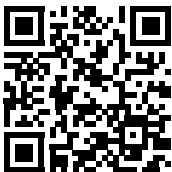


Die Beschichtung kann durch die Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmittel angegriffen und beschädigt werden.



- Verwenden Sie ausschliesslich die von uns empfohlenen Reinigungsmittel und Methoden für Glaskeramik mit OptiGlass (siehe Seite 10).

Glaskeramik mit Standard Glas



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

7 Störungen selbst beheben

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

7.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
- leuchtet	Die Kindersicherung ist aktiviert.	- Bedienung mit Kindersicherung beachten (siehe Seite 14). - Kindersicherung ausschalten.
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	- Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. - Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. - Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	- Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut 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.
 blinkt	Unterbruch in der Stromversorgung.	- Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. - Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
  oder  leuchtet und eine Zahl	Interner Fehler aufgetreten.	- Fehlernummer notieren. - SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. - Service anrufen.

7 Störungen selbst beheben

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
E und B leuchtet	Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	- Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. - Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. - Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	Lüftung defekt.	- Fehlernummer notieren - SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. - Service anrufen.
H und D blinkt 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	L	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
	5	6	7	8	9
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

7.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	- Sicherung ersetzen. - Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	- SN des Gerätes notieren. - Service kontaktieren.
	Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

8 Technische Daten

8.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Modellnummer		31153			
Typenbezeichnung		CT6T-31153			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	17×29	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	195,1	202,5	186,3	184,2
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	192,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Modellnummer		31154			
Typenbezeichnung		CT6T-31154			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	17×29	ø14/21	ø18	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	180,5	199,8	193,4	189,3
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	190,7			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

8.2 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	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

9 Entsorgung

9.1 Verpackung



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

9.2 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.

9.3 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.

10 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	27
Ankochautomatik	12
Einschalten.....	12
Vorzeitig ausschalten.....	12
Anschlusschild	27

B

Bedien- und Anzeigeelemente	9
Tasten	9
Bedien- und Anzeigeelemente	
Anzeigen.....	9
Benutzereinstellungen.....	15
Ändern	16
Vorzeitig ausschalten.....	16
Bräterzone ein- und ausschalten	
Bräterzone ausschalten	11
Bräterzone zuschalten	11

E

EcoStandby.....	21
Einschaltdauer	12
Abgelaufen.....	13
Einstellen	12
Mehrere Einschalt Dauern	13
Verändern.....	13
Vorzeitig ausschalten.....	13
Entsorgung.....	22
Erste Inbetriebnahme	8

G

Gerät	
Ausschalten	28
Ein- und ausschalten.....	10
Einschalten.....	28
Entsorgen	22
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	
.....	5
Geräteübersicht.....	8
Gültigkeitsbereich	2

K

Kindersicherung	14
Ausschalten	14
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	14
Einschalten.....	14
Kochgeschirr.....	9
Energiesparendes Kochen	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochpause	15
Kochzone	10, 28
Kurzanleitung	28

M

Modellbezeichnung	2
-------------------------	---

O

OptiGlass.....	10
Beleuchtung.....	10

P

Pflege und Wartung.....	17
Probleme	19
Produktinformationen	21

R

Reinigungsmittel	
Glaskeramik.....	18
OptiGlass	18
Restwärmanzeige	10

S

Serialnummer (SN)	27
Service & Support.....	27
Servicevertrag.....	27
Sicherheitsabschaltung	20
Sicherheitshinweise	
Allgemeine.....	4
Störungen.....	19
Symbole.....	4

T

Technische Daten	21
Timer	13
Einstellen	13
Verändern.....	14
Vorzeitig beenden.....	14
Type.....	2

W

Wiederherstellfunktion.....	14
Wischschutz	15

Z

Zweikreiszone ein- und ausschalten	
Äusseren Heizkreis ausschalten.....	11
Äusseren Heizkreis zuschalten	11

11 Notizen

12 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 Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ Gerät: _____

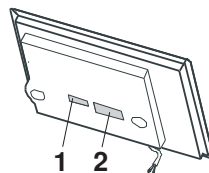
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider 0 — 9 antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



1097868-04

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

