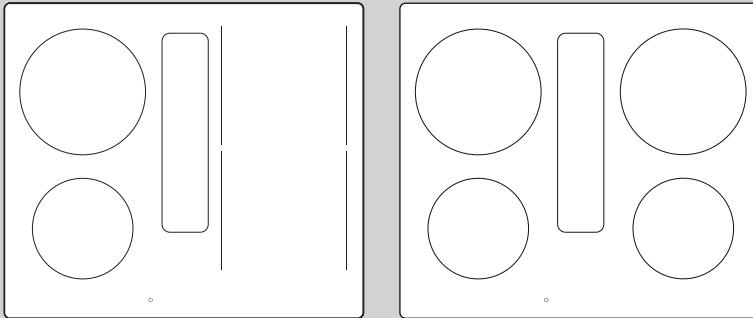




Bedienungsanleitung

CombiCookTop V2000

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Modellkennung
CombiCookTop V2000 I604	CCT2T-31175	CCT2T64RMESLD
CombiCookTop V2000 I604	CCT2T-31176	CCT2T64ESLD

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	5.4	Raumlüftung.....	23
1.1	Verwendete Symbole	4	5.5	OptiLink	24
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	5.6	CleanAir	25
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	5.7	Nachlaufdauer	25
1.4	Gebrauchshinweise	6	5.8	Filter	25
2	Erste Inbetriebnahme	9	6	Benutzereinstellungen	26
3	Gerätebeschreibung	9	6.1	Benutzereinstellung ändern	27
3.1	Geräteübersicht	9	7	Pflege und Wartung	27
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	10	7.1	Glaskeramik-Oberflächen	27
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern	10	7.2	Dunstabzug	29
3.4	Zonen-Kochen	11	7.3	Dreheschalter (Optional)	31
3.5	Topferkennung	11	8	Störungen selbst beheben	32
3.6	Kochgeschirr	11	8.1	Störungsmeldungen	32
3.7	Dunstabzug	13	8.2	Weitere mögliche Probleme	33
4	Bedienung Kochfeld	14	9	Zubehör und Ersatzteile	34
4.1	Kochzone einstellen	14	10	Technische Daten	35
4.2	Kochzone ausschalten	14	10.1	Produktinformationen Kochfeld	35
4.3	PowerPlus	15	10.2	Produktinformationen Dunstabzug	35
4.4	Restwärmearzeige	16	10.3	EcoStandby	36
4.5	Übersicht Leistungsstufen	16	11	Entsorgung	37
4.6	Warmhalten	17	12	Stichwortverzeichnis	38
4.7	Brückenfunktion	17	14	Service & Support	43
4.8	Einschaltdauer	18			
4.9	Timer	19			
4.10	Kindersicherung	20			
4.11	Wiederherstellfunktion	21			
4.12	Kochpause	21			
4.13	Wischschutz	21			
4.14	Dreheschalter (Optional)	21			
4.15	Barrierefreiheit	22			
4.16	Demomodus	22			
5	Bedienung Dunstabzug	23			
5.1	Dunstabzug manuell beim Kochen einschalten	23			
5.2	Lüfterstufe «P»	23			
5.3	Dunstabzug ausschalten	23			

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 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.
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen.
- Schalten Sie das Gerät aus. Versuchen Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke abzudecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund von Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
 - **WARNUNG:** Der Kochprozess muss stets beaufsichtigt werden. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
 - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
 - Es muss für ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden, wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen.
 - Bei der Ableitung der Abluft sind die behördlichen Vorschriften zu beachten.
 - Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, benutzt wird.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zum Absaugen von Dunst über einer Kochstelle im Haushalt vorgesehen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Bei Kindern im Haushalt

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

Vorsicht Verbrennungsgefahr

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

Vorsicht Verletzungsgefahr

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

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

- Unter keinen Umständen heiße Töpfe oder Pfannen auf das Display stellen!
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heißes Kochgeschirr auf die Sili-konfugen stellen, damit diese nicht beschädigt werden.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzieren anheben.

- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.

Zum Gebrauch

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

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

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.



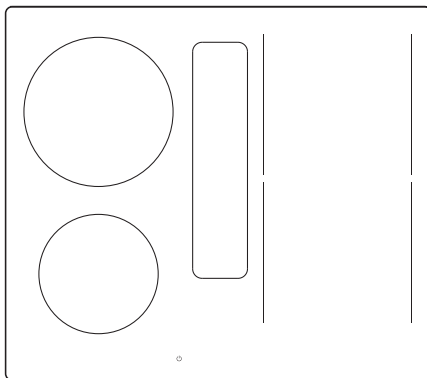
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

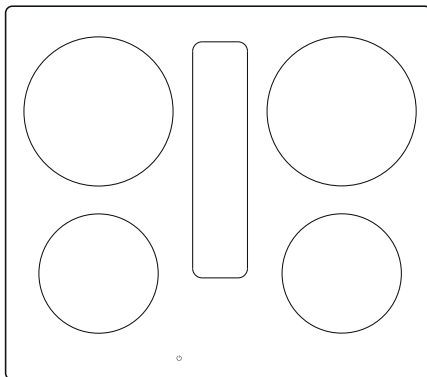
CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31175

- 1 Kochzone ø200 mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 1 Kochzone ø160 mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W
- 2 Kochzonen 180×190 mm
 - Nennleistung: 2100 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- Dunstabzug mittig mit Filterkassette.



CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31176

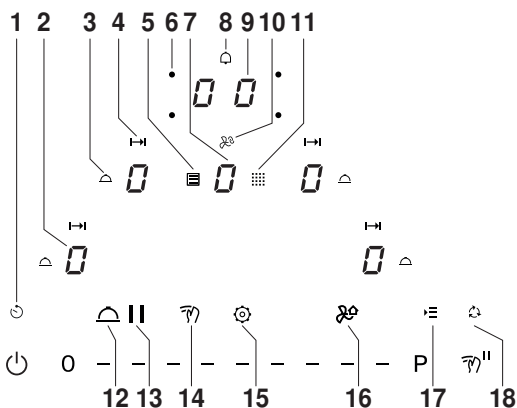
- 2 Kochzonen ø200 mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 2 Kochzonen ø160 mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W
- Dunstabzug mittig mit Filterkassette.



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

-  Gerät EIN/AUS
-  – Slider (Einstellen Leistungs-/ Lüfterstufe)
-  **P** PowerPlus
-   Wischschutz/Kochpause
-   Kochzone anwählen
-   Einschaltdauer/Timer



Anzeigen

- | | | | |
|---|---|----|-----------------------------|
| 1 | Nachlauf Dunstabzug | 10 | OptiLink aktiv |
| 2 | Leistungsstufe der Kochzone | 11 | Fettfilter |
| 3 | Aktiviertes Warmhalten der Kochzone | 12 | Warmhalten aktiv |
| 4 | Aktivierete Einschaltdauer der Kochzone | 13 | Pause aktiv |
| 5 | Aktivkohlefilter | 14 | Wischschutz aktiv |
| 6 | Auswahlpunkt für Einschaltdauer | 15 | Benutzereinstellungen aktiv |
| 7 | Lüfterstufe Dunstabzug | 16 | Raumlüftung aktiv |
| 8 | Timer aktiv | 17 | Benutzermenü |
| 9 | Einschaltdauer/Timer | 18 | CleanAir aktiv |

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Glaskeramik wird nur durch das heiße Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Induktionskochfelder sind:

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



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

3.4 Zonen-Kochen

Das Kochfeld erkennt Kochgeschirr ab $\varnothing 11$ cm. Für die Topferkennung und ein gleichmässiges Garergebnis muss das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone positioniert werden.



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

3.5 Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.



Der Bodendurchmesser der Pfanne darf nicht grösser sein als der Durchmesser der Kochzone.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
 - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit « U ».
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
 - schaltet das Gerät nach weiteren 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.6 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (ab $\varnothing 11$ cm) ist zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet.

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und nicht « U » im Wechsel mit der Leistungsstufe.



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

Sandwichboden						
Kapselboden						

3 Gerätebeschreibung

						
Mehrschichtmaterial						
Eingepresster Boden						
Gusseisen						
Emailliertes Gusseisen						
Emaillierter Stahl						

Legende:



Wärmeverteilung



Reaktionsgeschwindigkeit



Geräuscentwicklung



Pflege



Gewicht



Stahl



Aluminium



Emaille



Gut



Befriedigend



Ungünstig

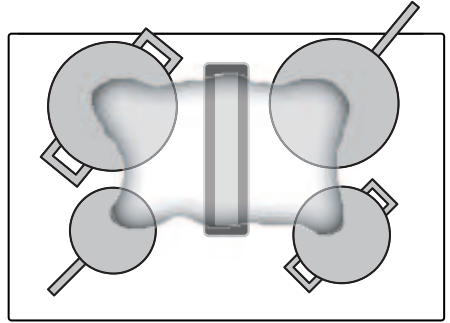
Allgemeine Hinweise zu Kochgeschirr

- 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 Geräuscentwicklung.



Topposition

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



Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

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

Beschichtetes Kochgeschirr

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



Beschichtete Bratpfannen nie mit 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 Geräuschkentwicklung kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Besserung bringen.

3.7 Dunstabzug

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

Abluftbetrieb



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

Im Metall-Fettfilter werden Fettpartikel des feuchten und geruchsbelasteten Kochdunstes zurückgehalten. Anschliessend wird der Dunst über eine Abluftleitung mit integrierter Rückstauklappe ins Freie geführt. So kann Schimmelbildung auf den Küchenmöbeln durch die feuchte Abluft vermieden werden. Die Rückstauklappe reduziert Wärmeverluste im ausgeschalteten Zustand.

Umluftbetrieb mit Aktivkohlefilter



Die Feuchtigkeit in der Luft bleibt erhalten. Es muss daher durch Stosslüften nach dem Kochen für ausreichend Luftaustausch gesorgt werden, um Schimmelbildung an Möbeln oder Bildung von Schmierfilm am Ausblasgitter zu vermeiden.

Das Gerät muss mit Aktivkohlefilter ausgestattet sein, wenn es im Umluftbetrieb genutzt wird. Im Metall-Fettfilter werden Fettpartikel des feuchten und geruchsbelasteten Kochdunstes zurückgehalten. Anschliessend wird der Dunst über einen Aktivkohlefilter zum Geruchsabbau und wieder in den Raum zurückgeführt.

4 Bedienung Kochfeld

4.1 Kochzone einstellen

- ▶ Kochgeschirr auf gewünschte Kochzone stellen.
- ▶ Gerät einschalten: Taste  1 Sekunde lang antippen.
 - In der entsprechenden Anzeige der Leistungsstufe leuchtet «».
 - In den nicht besetzten Kochzonen blinkt «».
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

mit Slider

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
 - Der Slider erscheint.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen, um Stufe zu erhöhen oder im Gegenuhrzeigersinn drehen, um Stufe zu verringern.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.



Einstellungen zu einer Kochzone können nur verändert werden, solange die dazugehörige Anzeige leuchtet.

Sobald die Anzeige erlischt, muss die Kochzone erneut angewählt werden.

4.2 Kochzone ausschalten

- ▶ Gerät ausschalten: Taste  1 Sekunde lang antippen.

mit Slider

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
 - Der Slider erscheint.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe  antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, verschwindet der Slider nach 10 Sekunden und das Gerät schaltet sich nach weiteren 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn drehen bis Leistungsstufe  anzeigt.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.



Bei Umluft, nach dem Kochen Stosslüften, um die Feuchtigkeit in der Luft zu senken.

4.3 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von max. 7 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

mit Slider

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
 - In der Anzeige leuchtet «**P**».
 - Nach max. 7 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe «**9**» zurückgeschaltet.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen bis **P** in der Anzeige erscheint.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.



Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus und in der Anzeige blinken **U** und **P** abwechselnd. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus ausschalten

mit Slider

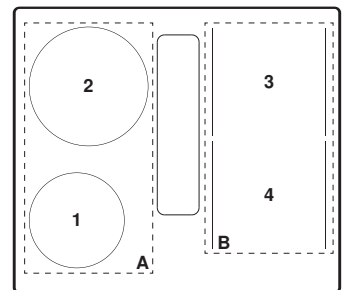
- ▶ Kochzone mit aktiviertem Powerplus antippen.
 - Der Slider erscheint.
 - Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn drehen bis gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.

Powermanagement CCT2T-31175

PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden hintereinanderliegenden Kochzonen aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.



PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A*		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B*	
	1	2		3	4
1	P	7	3	P	6
2	7	P	4	6	P

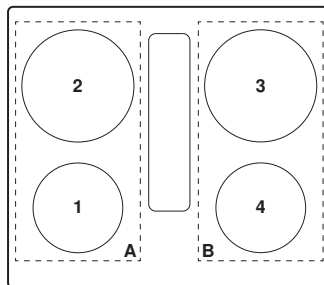
*Maximal verfügbare Leistungsstufen bei Kochzonen



Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

Powermanagement CCT2T-31176

PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden hintereinanderliegenden Kochzonen aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.



PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A*		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B*	
	1	2		3	4
1	P	7	3	P	8
2	7	P	4	7	P

*Maximal verfügbare Leistungsstufen bei Kochzonen



Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige **H**.

Ist das Kochfeld eingeschaltet,

- wechselt in der Anzeige «**G**» und «**H**», wenn sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone mit Restwärme befindet.
- leuchtet «**H**», wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone mit Restwärme steht.

4.5 Übersicht Leistungsstufen

Leistungs- stufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Erwärmen	
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

Leistungs- stufe	Garverfahren	praktische Anwendung
9	scharfes Braten	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

4.6 Warmhalten

Mit der Funktion «Warmhalten» kann die warme Speise nach der Zubereitung bei ca. 65 °C für maximal 2 Stunden warmgehalten werden.

Warmhalten einschalten

mit Slider

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  über dem Slider und bei der entsprechenden Kochzone leuchtet.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe erscheint «L».
 - Das Symbol  über dem Slider erlischt nach 10 Sekunden.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn drehen bis  erscheint.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.

Warmhalten ausschalten

mit Slider

- ▶ Kochzone mit aktiviertem Warmhalten antippen.
- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe oder  einstellen.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen bis  erscheint.

4.7 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinanderliegende Kochzonen zusammengeschaltet und gemeinsam reguliert werden.



Brückenfunktion ist nur im Bereich des Zonenkochens möglich.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Beide Kochzonenanzeigen gleichzeitig antippen.
 - Auf der hinteren Kochzonenanzeige wird «B» angezeigt und auf der vorderen «» bzw. die zuvor eingestellte Leistungsstufe wird übernommen.

Leistungsänderung mit Slider

- ▶ Vordere der gebrückten Kochzonen antippen.
 - Der Slider erscheint.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsänderung mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Den zur vorderen Kochzone zugeordneten Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen, um Stufe zu erhöhen oder im Gegenuhrzeigersinn drehen, um Stufe zu verringern.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Beide Kochzonenanzeigen gleichzeitig antippen.
 - Die vorherige Leistungseinstellung wird für beide Kochzonen übernommen.
 - Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

4.8 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach der eingestellten Dauer (1 – 99 Min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Eingestellte Kochzone antippen.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «» und die linke «» wird gedimmt angezeigt.
 - Slider erscheint.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Einer-Minuten einstellen.
- ▶ Die linke  der Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die linke «» und die rechte «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Zehner-Minuten einstellen.
 - Die Einschaltdauer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Kochzone mit der aktiven Einschaltdauer antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «» und die linke «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Einer-Minuten verändern.
- ▶ Die linke  der Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die linke «» und die rechte «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Zehner-Minuten verändern.
 - Die Einschaltdauer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Kochzone mit der aktivierten Einschaltdauer antippen.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe  antippen.
 - Einschaltdauer wird auf « » gestellt.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- wird die zugeordnete Kochzone automatisch angewählt
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus
- ertönt ein Signalton
- blinken « » und das Symbol  bei der Kochzone
- ▶ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.
 - Wird keine Taste gedrückt, schaltet der Signalton nach 1 Minute automatisch ab.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- wird die kürzeste Einschaltdauer angezeigt
- leuchtet das Symbol  für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

4.9 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 – 99 Min.). Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.



Bei laufendem Timer kann eine Kochzone in Betrieb genommen werden. Es kann auch eine Einschaltdauer eingestellt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt und Slider erscheint.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «» und die linke «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Timerdauer der Einer-Minuten einstellen.
- ▶ Die linke  der Taste «Timer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die linke «» und die rechte «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Timerdauer der Zehner-Minuten einstellen.
 - Der Timer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer verändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt und Slider erscheint.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «» und die linke «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Timerdauer der Einer-Minuten verändern.
- ▶ Die linke  der Taste «Timer» antippen.
 - In der Anzeige « » leuchtet 5 Sekunden lang die linke «» und die rechte «» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Timerdauer der Zehner-Minuten verändern.
 - Der Timer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt und Slider erscheint.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe  antippen.
 - Timer wird auf « » gestellt.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Timer abgelaufen

Die Kochzonen werden nicht ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt   und .

Signalton kann durch Antippen einer beliebigen Taste beendet werden.

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.
 - ▶ Innerhalb von 3 Sekunden die Taste  antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Tasten  und  pulsieren.
 - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet «-».

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gerät einschalten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet «-».
 - Tasten  und  blinken.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt «» während 1 Sekunde.
 - Die Kindersicherung ist 20 Sekunden lang überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

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

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - ▶ Innerhalb von 3 Sekunden die Taste  antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.

4.11 Wiederherstellfunktion

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

- ▶ Gerät einschalten.
 - Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.
 - Kochzonen, welche vor dem Ausschalten eingeschaltet waren, schalten sich automatisch wieder ein.

4.12 Kochpause

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

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

- ▶ Taste  2 Sekunden lang antippen.
 - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf «».
 - Die Einschaltdauer wird angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Taste  leuchtet.
 - Alle Tasten ausser  sind inaktiv.



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

- ▶ Zum Weiterkochen, Taste  erneut 2 Sekunden lang 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.
 - Das Symbol  leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen von Taste  oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischutz aus.



Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

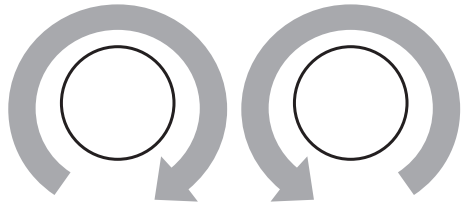
4.14 Drehschalter (Optional)

Die Installation des Drehschalter-Moduls erfolgt durch eine qualifizierte Person. Danach muss am Gerät in der Benutzereinstellung  dieses Modul mit der Einstelloption  aktiviert werden. Die Bedienung der Kochzonen erfolgt danach ausschliesslich über die Drehschalter.

Die Leistungsstufen der verschiedenen Kochzonen werden mit dem zugehörigen Drehschalter eingestellt. Im Uhrzeigersinn werden die Leistungsstufen 1 bis 9 und P ausgewählt, im Gegenuhrzeigersinn die Funktion Warmhalten.

Die mit dem Drehschalter eingestellte Leistungsstufe der Kochzone wird in der zugehörigen Kochzonen-Anzeige dargestellt.

Die Drehung am Drehschalter kann beliebig weit erfolgen, es gibt keine definierte 0-Stellung. Nach Erreichen von Leistungsstufe P bzw. Funktion Warmhalten mit Anzeige **L** und Weiterdrehen am Drehschalter ertönt jeweils ein Signalton.



Erreichen der Einstellung **0** mit Verzögerung: wenn von einer beliebigen Leistungsstufe auf die Einstellung **0** im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird, wird für 1 Sekunde das Weiterdrehen auf die Funktion Warmhalten **L** unterbunden. Damit wird ein versehentliches Einschalten der Funktion Warmhalten vermieden. Umgekehrt trifft dies auch für das Drehen von **L** auf **0** im Uhrzeigersinn zu.

Folgende Zusatzfunktionen sind weiterhin über die Bedienung auf der Oberfläche des Kochfeldes zu bedienen:

- Brückenfunktion

Einschaltdauer

Timer

Kindersicherung

Dunstabzug
- Wiederherstellfunktion

Kochpause

Wischschutz

Benutzereinstellungen

4.15 **Barrierefreiheit**

Mit der Barrierefreiheit wird eine gute Zugänglichkeit beim Gebrauch der Geräte auch für ältere Personen und Personen mit Behinderungen angestrebt. So wird nicht nur eine Bedienung via Slider auf der Oberfläche des Kochfeldes angeboten, sondern es kann – auch zu einem späteren Zeitpunkt – auf eine Drehschalter-Bedienung am Kochfeld umgebaut werden. Bei der Nutzung der Drehschalter am Kochfeld kann speziell für Blinde oder Seh-Eingeschränkte eine akustische Unterstützung aktiviert werden (Benutzereinstellung **U** **!**, Einstelloption **4**). Mit den akustischen Rückmeldungen durch die «VisionAssist» Funktion wird neben der Änderung der Leistungsstufe auch die eingestellte Leistungsstufe in Signaltönen ausgegeben:

- Kurzer Signalton, • langer Signalton

Stufe	L	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Signalton-Folge	-- •	• -	- -	- -	- -	- -	•	• -	• -	• -	• -	• •

Beim Drehen im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn auf Stufe **0** wird das Erreichen der Stufe **0** leicht verzögert. Zudem wird auch eine spezifische Signaltonfolge ausgegeben. Falls kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, kann diese nicht bedient bzw. genutzt werden. Durch kurzes Drehen im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn und wieder zurück kann die eingestellte Leistungsstufe mit der Signalton-Folge überprüft werden.

4.16 **Demomodus**

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



Der Demomodus kann nur durch einen Servicetechniker beendet werden.

5 Bedienung Dunstabzug

5.1 Dunstabzug manuell beim Kochen einschalten

- ▶ Dunstabzug  (unter dem Timer) antippen.
 - In der Anzeige des Dunstabzugs leuchtet die Lüfterstufe .
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Lüfterstufe einzustellen.

5.2 Lüfterstufe «P»

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

5.3 Dunstabzug ausschalten



Der Dunstabzug zieht den Dunst, der beim Kochen und Braten entsteht, ab. Dabei werden die Fettpartikel im Kochdunst an den Fettfiltern abgeschieden und der feuchte und geruchsbelastete Dunst weitergeleitet: bei Abluftbetrieb wird der Dunst direkt ins Freie geführt. Während der gesamten Kochdauer muss eine ausreichende und zugfreie Frischluftzufuhr gewährleistet werden. Bei Umluftbetrieb wird der Dunst zusätzlich über einen Aktivkohlefilter zum Geruchsabbau geführt und dann zurück in den Raum geleitet. Nach dem Kochen muss durch Stosslüften für genügend Frischluft gesorgt werden, um zu feuchter Luft und damit die Gefahr von Schimmelbildung zu vermeiden.

- ▶ Eingestellte Lüfterstufe des Dunstabzug (unter dem Timer) antippen.
 - In der Anzeige des Dunstabzugs leuchtet die eingestellte Lüfterstufe.
- ▶ Auf Slider «O» antippen.
 - Der Dunstabzug schaltet sich aus.

5.4 Raumlüftung

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



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

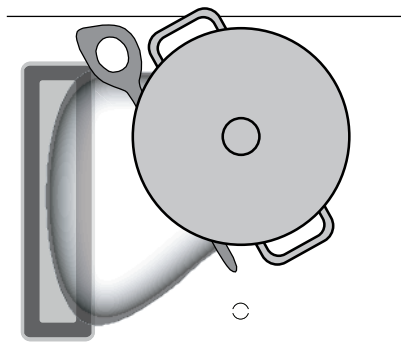
- ▶ Sämtliches Kochgeschirr auf den Kochzonen vorab entfernen.
- ▶ Gerät einschalten.
 - 4 Sekunden warten.
 - Symbol  leuchtet.
 - Slider-Strich unter dem Symbol erscheint.
- ▶ Strich unter dem Symbol  antippen.
- ▶ Lüfterstufe  des Dunstabzug antippen.
 - Slider erscheint.
- ▶ Gewünschte Lüfterstufe mit Slider einstellen.
 - Raumlüftung wird aktiviert.

Der Betrieb des Dunstabzugs setzt sich anschliessend an die Nachlaufdauer fort.

5.5 OptiLink

Mit dieser Funktion muss der Anwender den Dunstabzug nicht mehr manuell steuern. OptiLink überwacht die eingestellten Leistungsstufen der Kochzonen und stellt die geeignete Lüfterstufe des Dunstabzugs automatisch ein.

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



Folgende Einstellungen (siehe Seite 26) stehen zur Auswahl:

Einstellung	Beschreibung Kochfeld	Beschreibung Dunstabzug
0	Aus	OptiLink ausgeschaltet
1	Silent Mode ein	Wenig Abzugsgeräusche
2	Standard Mode ein	Normalmodus
3	Performance Mode ein	Hohe Leistung für das Abziehen des Dunstes

Verhalten des Dunstabzugs, wenn OptiLink aktiviert ist

Bei eingeschaltetem OptiLink:

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

Manueller Betrieb

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

Manuelles Übersteuern

- Bei eingeschaltetem Kochfeld und aktiviertem OptiLink ist ein manuelles Übersteuern jederzeit möglich. 6 Minuten nach der letzten Eingabe wird die Steuerung durch OptiLink wieder aufgenommen.

Nachlaufdauer (nur wenn Funktion eingeschaltet ist)

- Details zu Nachlaufdauer (siehe Seite 25).
- Der Nachlaufdauer wird aktiviert, sobald der Kochvorgang beendet wird.
- Während aktiver Nachlaufdauer leuchtet ☺.

5.6 CleanAir

Mit dieser Funktion wird der Dunstabzug regelmässig nach dem Betrieb eingeschaltet, um die Luft von störenden Gerüchen zu reinigen.

Folgende Einstellungen (siehe Seite 26) stehen zur Auswahl:

CleanAir	Anzeige	Funktion
Ausgeschaltet	Symbol leuchtet nicht.	CleanAir ausgeschaltet.
Eingeschaltet	Symbol  leuchtet unabhängig, ob das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist.	Sobald das Kochfeld ausgeschaltet ist und der Nachlauf abgelaufen ist, wird sich der Dunstabzug alle 60 Minuten, für 10 Minuten auf der Lüfterstufe 1 einschalten. Diese Funktion ist zeitlich nicht limitiert.

5.7 Nachlaufdauer

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

Folgende Einstellungen (siehe Seite 26) stehen zur Auswahl:

Einstellung	Funktion	Beschreibung
0	Aus	Nachlaufdauer ausgeschaltet
1	10 Minuten	Dunstabzug wird für 10 Minuten fortgesetzt auf Lüfterstufe 1.
2	20 Minuten	Dunstabzug wird für 20 Minuten fortgesetzt auf Lüfterstufe 1.
3	30 Minuten	Dunstabzug wird für 30 Minuten fortgesetzt auf Lüfterstufe 1.

5.8 Filter

Mit dieser Funktion wird der Status von Fett- und Aktivkohlefilter angezeigt und eingestellt.

Folgende Anzeigen (siehe Seite 26) weisen auf eine Reinigung des Filters hin:

Symbol	Filter	Reinigungsanzeige nach
	Fettfilterreinigung	50 Betriebsstunden
	Aktivkohlefilterreinigung	180 Betriebsstunden



Das Kochfeld muss im Aus-Zustand sein. Der Einstieg ist unabhängig von Fehlermeldungen.

Übersicht Benutzereinstellungen

Einstellung	Beschreibung	Werkseinstellung	Optionen	Beschreibung
U U	Drehschalter-Modul aktivieren	0	0	Drehschalter-Modul nicht vorhanden
			1	Drehschalter-Modul verbinden
U 1	Lautstärke	2	0	Lautstärke aus
			1	Lautstärke leise
			2	Lautstärke mittel
			3	Lautstärke laut
			4	«VisionAssist» akustische Rückmeldung beim Drehen der Drehschalter und für die eingestellte Leistungsstufe
U 2	Signal bei Timer-Ende	2	0	Kein Signal
			1	Signal endet mit Betätigung einer Taste oder nach 10 Sekunden automatisch
			2	Signal endet mit Betätigung einer Taste oder nach 1 Minute automatisch
U 3	OptiLink	2	0	OptiLink deaktivieren
			1	OptiLink silent
			2	OptiLink standard
			3	OptiLink performance
U 4	Nachlaufdauer	2	0	Keine Nachlaufdauer
			1	Nachlaufdauer beträgt 10 Minuten
			2	Nachlaufdauer beträgt 20 Minuten
			3	Nachlaufdauer beträgt 30 Minuten
U 5	CleanAir	0	0	CleanAir aus
			1	CleanAir ein
U 6	Fettfilter	1	0	Fettfilter zurückgesetzt
			1	Fettfilter zurücksetzen
U 7	Aktivkohlefilter	1	0	Aktivkohle-/Umluftfilter zurückgesetzt
			1	Aktivkohle-/Umluftfilter zurücksetzen
U 8	Umluft/Abluft	0	0	Einstellung Umluftfilter
			1	Einstellung Abluftfilter
U 9	Werkseinstellung	–	–	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen

6.1 Benutzereinstellung ändern

U U

- ▶ Gerät einschalten und innerhalb von 3 Sekunden die Taste  antippen
- ▶ Taste  pulsiert während 60 Sekunden.
- ▶ Symbol «Benutzereinstellungen»  wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Taste  antippen.
 - Symbol  pulsiert, solange bis die Benutzereinstellungen verlassen werden.
 - Die Einstellung z. B. «U U» wird oben in der Mitte in der Anzeige dargestellt.
 - Der Wert der Einstellung z. B. « / » wird vorne links in der Anzeige dargestellt.
- ▶ Taste «Einschaltdauer/Timer» antippen.
- ▶ Auf Slider die gewünschte Einstellung antippen z. B. U 2.
- ▶ Leistungsstufe  antippen.
- ▶ Auf Anzeige den Wert der Einstellungen durch Antippen ändern.
 - Änderung wird durch ein Signalton bestätigt.



Falls während 1 Minute keine Interaktion gemacht wird, werden die Einstellungen automatisch abgebrochen und eventuelle Änderungen nicht übernommen.

Die angepassten Einstellungen, werden übernommen:

- ▶ Taste  für 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Symbol  wird gedimmt angezeigt.
 - Die Einstellung und der Wert in den Anzeigen verschwinden.

7 Pflege und Wartung



Farbige Veränderungen und Glanzstellen der Glaskeramik sind keine Beschädigung des Kochfelds.

7.1 Glaskeramik-Oberflächen



Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen. Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. 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.

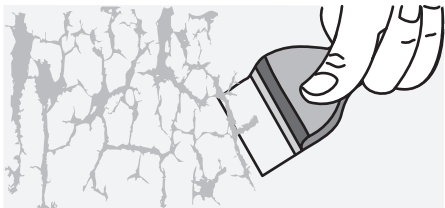
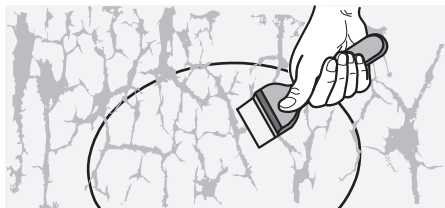
- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.

- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte, stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

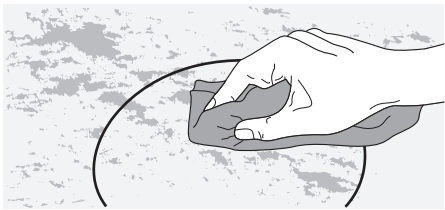
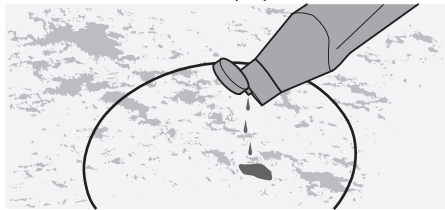
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

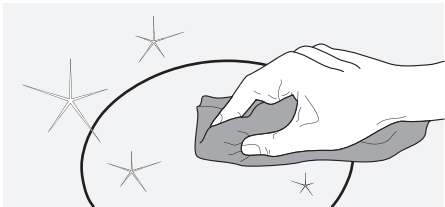
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 29) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese vollflächig mit kreisenden Bewegungen mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



- ▶ Anschliessend die gesamte Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch, vorzugsweise aus Baumwolle und/oder Leinen, trocken nachwischen.



Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard-Glaskeramik



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

Glaskeramik mit matter Oberfläche



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

7.2 Dunstabzug



Darauf achten, dass kein Wasser ins Innere des Gerätes gelangt. Wasser innerhalb des Gerätes kann zu Schäden führen.

Läuft Flüssigkeit in die Dunstabzugsöffnung: Sofort reinigen und trocknen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Metallwatte usw. zum Reinigen verwenden. Die Oberfläche wird dadurch beschädigt.

Innenseite reinigen

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

Fettfilterkassette reinigen

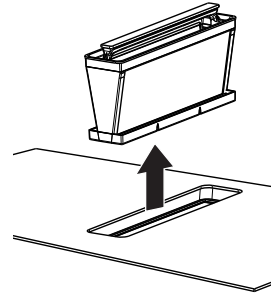
Die Filterkassette beinhaltet die Fettfilter. Die Fettfilter müssen bei normalem Gebrauch mindestens einmal im Monat oder immer, wenn der Alarm Sättigungsanzeige  leuchtet, gereinigt werden. Bei einer optimalen Pflege ist die Funktionstüchtigkeit der Fettfilter über Jahre hinweg gewährleistet.



Filterkassette beim Herausnehmen und Einsetzen nicht beschädigen.

Filterkassette ausbauen

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



Filterkassette spülen

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



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

Falls kein Geschirrspüler vorhanden ist:

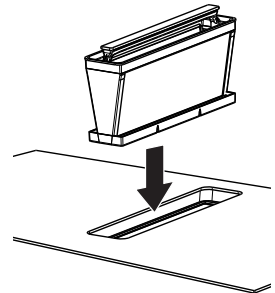
- ▶ Filterkassette während ca. 2 Stunden in heissem Spülwasser einweichen und im Anschluss mit weicher Waschbürste reinigen. Mit klarem, kaltem Wasser gut abspülen und mit Küchenpapier gut nachtrocknen.
 - Gereinigte Filterkassette ist wieder einsatzbereit.



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

Filterkassette einbauen

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



Longlife-Plus-Aktivkohlefilter reinigen



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

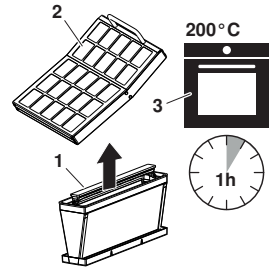
Der Aktivkohlefilter soll bei Normalgebrauch alle 3–6 Monate und immer, wenn der Alarm Sättigungsanzeige ausgelöst wird, gereinigt sowie regeneriert werden. Je nach Nutzung sollen 5–8 Regenerierungszyklen nicht überschritten werden. Bei optimaler Pflege beträgt die Lebensdauer des Aktivkohlefilters bis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



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

Ausbau, Reinigung und Regenerieren

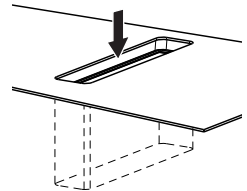
- ▶ Filterkassette **1** ausbauen.
- ▶ Aktivkohlefilter **2** am Griff aus dem Gerät entnehmen.
- ▶ Aktivkohlefilter **2** im Backofen **3** erhitzen.
- ▶ Ober-/Unterhitze oder Heissluft 200 °C anwählen und während 60 Minuten auf dem Gitterrost regenerieren.
- ▶ Abkühlen lassen.
- ▶ Der Einbau erfolgt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



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

Auffangwanne reinigen

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



Standard-Aktivkohlefilter

Der Filter hat eine Lebensdauer von 3–6 Monate.

Nach dieser Dauer kann der Filter im Hausmüll entsorgt werden.

7.3 Drehschalter (Optional)

Drehschalter mit einem sauberen feuchtwarmen Putzlappen unter Beigabe von sanftem Reinigungsmittel reinigen und mit Küchenpapier nach trocknen. Bei Bedarf eine weiche Bürste verwenden.

8 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.

8.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
 blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. ▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein. ▪ Kochgeschirr wurde entfernt und Kochzone hat eine eingestellte Leistung.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 11). ▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen. ▶ Kochgeschirr wieder auf Kochzone stellen.
- leuchtet	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten. ▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 20).
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.
 und  blinken abwechselnd	▪ Kabelanschluss vom Dreh-schalter defekt.	▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Kochfeld mit Slider bedienen. ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

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 I blinkt abwechselnd	- Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. - Die Kochzone ist heiss und ein Topf steht darauf.	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	LT	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:36	6:42	5:18	4:18
	5	6	7	8	9
	3:30	2:18	2:18	1:48	1:30



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

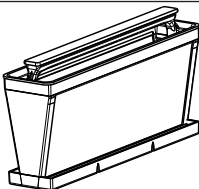
8.2 Weitere mögliche Probleme

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Gerät funktioniert nicht und die Bedienelemente sind dunkel.	- Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. - Unterbruch in der Stromversorgung. - Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	- Sicherung ersetzen. - Sicherungsautomaten wieder einschalten. - Stromversorgung überprüfen. - Service anrufen.
Dreheschalter (optional) funktioniert nicht	Benutzereinstellung UU überprüfen.	- Einstellung auf I umstellen. - Störung weiterhin besteht: Service anrufen.

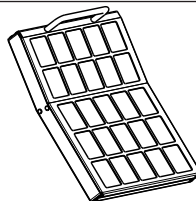
Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Lüfter funktioniert nicht.	▪ Bei verwendetem Fensterkontakt, überprüfen, ob das Fenster geöffnet ist.	► Fenster öffnen.
Gerät zieht den Dunst ungenügend ab.	▪ Fettfilter sind verschmutzt. ▪ Nur bei Umluftbetrieb: Aktivkohlefilter ist gesättigt. ▪ Nur bei Abluftbetrieb: Die Frischluftzufuhr ist ungenügend.	► Fettfilter reinigen. ► Aktivkohlefilter ersetzen. ► Frischluftzufuhr gewährleisten.
Es befindet sich Flüssigkeit im Gerät.	▪ Überkochen von Kochgut. ▪ Flüssigkeit läuft in die Dunstabzugsöffnung.	► Gerät sofort ausschalten. ► Filterkassette entfernen und Flüssigkeit und Verschmutzungen aus der Auffangwanne entfernen. ► Bei Umluft-Betrieb: Aktivkohlefilter am Griff aus dem Gerät entfernen. ► Flüssigkeit, welche sich im ersichtlichen Bereich unterhalb der Auffangwanne befindet, mit einem Putzlappen aufwischen.
Unangenehmer Geruch aus dem Dunstabzug.	▪ Geruchsentwickelnde Flüssigkeit ist im Inneren des Geräts angetrocknet.	► Filterkassette und Auffangwanne reinigen, siehe Abschnitt Reinigung Dunstabzug. ► Innenseite des Geräts reinigen, siehe Abschnitt Reinigung Dunstabzug. ► Bleibt Geruch weiterhin bestehen: Service anrufen.

9 Zubehör und Ersatzteile

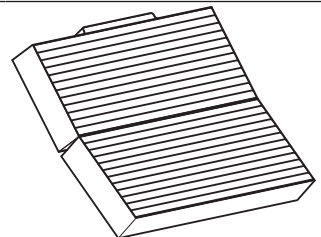
Filterkassette



Longlife-Plus-Aktivkohlefilter



Standard-Aktivkohlefilter



10 Technische Daten

10.1 Produktinformationen Kochfeld

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	V-ZUG				
Art des Gerätes	Einbaukochmulde				
Modellkennung	CCT2TT64RMESLD				
Type	CCT2T-31175				
Anzahl Kochzonen	4				
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone				
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	18×19	18×19
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	189,3	192,7	184	189,3
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	188,8			
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode	EN 60350-2				

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	V-ZUG				
Art des Gerätes	Einbaukochmulde				
Modellkennung	CCT2T64ESLD				
Type	CCT2T-31176				
Anzahl Kochzonen	4				
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone				
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	ø20	ø16
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	182,5	198,5	194,6	182,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	190,5			
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode	EN 60350-2				

10.2 Produktinformationen Dunstabzug

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

Marke	-	-	V-ZUG
Type	-	-	CCT2T-31175/ CCT2T-31176
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	kWh/a	46,7
Energieeffizienzindex	EEl _{hood}	%	58,9
Energieeffizienzklasse	EEC	-	B

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

Fluiddynamische Effizienz	FDE_{hood}	%	25,5
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	FDEC	-	A
Fettabscheidegrad	GFE_{hood}	%	86,9
Klasse für den Fettabscheidegrad	GFEC	-	B
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	Q_{min}	m ³ /h	114,6
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit (ausgenommen Performance Mode)	Q_{max}	m ³ /h	483,1
Luftstrom im Betrieb auf der Performance Mode	Q_{boost}	m ³ /h	627,9
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit (Umluft-/Abluftbetrieb)	SPE_{min}	dBA	34,5/38,8
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit (Umluft-/Abluftbetrieb)	SPE_{max}	dBA	65,5/69,1
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf Performance Mode (Umluft-/Abluftbetrieb)	SPE_{boost}	dBA	70,9/75
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P_0	W	0,0
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (Standby)	P_s	W	0,2
Zeitverlängerungsfaktor	f	-	1,1
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	m ³ /h	301,6
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P_{BEP}	PA	353
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	W	116,4
Schallleistungspegel	L_{wa}	dBA	66

10.3 EcoStandby**Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826**

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0,20
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

11 Entsorgung

11.1 Verpackung



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

11.2 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.

11.3 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.

12 Stichwortverzeichnis

A

Abluftbetrieb.....	13
Anfragen	43
Anschlussschild	43
Auffangwanne reinigen	31

B

Barrierefreiheit	22
Bedien- und Anzeigeelemente	10
Bedienung Dunstabzug	23
Bedienung Kochfeld.....	14
Benutzereinstellung	
Ändern	27
Benutzereinstellungen.....	26
Übersicht	26
Beschichtetes Kochgeschirr	13

C

CleanAir	25
----------------	----

D

Demomodus	22
Drehschalter.....	21
Dunstabzug	13
Aktivkohlefilter	31
Fettfilter reinigen	29
Filterkassette ausbauen	30
Filterkassette einbauen.....	30
Filterkassette spülen	30
Innenseite reinigen	29
Manuell einschalten	23

E

EcoStandby.....	36
Einschaltdauer.....	18
Abgelaufen.....	19
Einstellen	18
Mehrere Einschalt Dauern	19
Verändern.....	18
Vorzeitig ausschalten	18
Energiesparendes Kochen.....	13
Entsorgung.....	37
Ersatzteile	34
Erste Inbetriebnahme	9

F

Filter.....	25
Funktion von Induktionskochfeldern	10

G

Gerät	
Entsorgen	37

Gerätebeschreibung.....	9
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	
.....	5
Geräteübersicht.....	9
Geräusche während des Betriebs.....	13
Gültigkeitsbereich	2

K

Kindersicherung	20
Ausschalten	20
Bedienung.....	20
Einschalten.....	20
Kochpause	21
Kochzone ausschalten.....	14
Kochzone einstellen	14
Kurzanleitung.....	44

L

Lüfterstufe P.....	23
--------------------	----

M

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

N

Nachlaufdauer	25
---------------------	----

O

OptiLink.....	24
---------------	----

P

Pflege und Wartung.....	27
Powermanagement	15, 16
PowerPlus.....	15
Ausschalten	15
Einschalten.....	15
Probleme	32
Produktinformationen	
Dunstabzug.....	35
Kochfeld	35

R

Raumlüftung.....	23
Reinigungsmittel	
Glaskeramik.....	29
matte Oberfläche	29
Restwärmeanzeige	16

S

Serialnummer (SN).....	43
Service & Support.....	43
Servicevertrag.....	43
Sicherheitsabschaltung	33

Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Standard-Aktivkohlefilter	31
Störungen	32
Störungsmeldungen	32
Symbole	4

T

Technische Daten	35
Timer	19
Abgelaufen	20
Einstellen	19
Verändern	19
Vorzeitig ausschalten	20
Topferkennung	11
Topfposition	13
Type	2

U

Umluftbetrieb	14
---------------------	----

V

VisionAssist	22
--------------------	----

W

Warmhalten	17
Ausschalten	17
Einschalten	17
Weitere mögliche Probleme	33
Wiederherstellfunktion	21
Wischschutz	21

Z

Zonen-Kochen	11
Zubehör	34

13 Notizen

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 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: _____

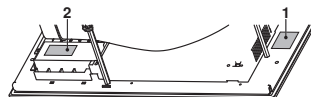
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

- ▶ Geeignetes Kochgeschirr auf gewünschte Kochzone stellen.
- ▶ Taste  für 1 Sekunde antippen.

Kochzone oder Dunstabzug einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone oder Dunstabzug antippen.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungs-/Lüfterstufe einzustellen.

Kochzone oder Dunstabzug ausschalten

- ▶ Gewünschte Kochzone oder Dunstabzug antippen.
- ▶ Auf Slider  antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  für 1 Sekunde antippen.



1285067-03

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

