

Bedienungsanleitung

CookTop V200 | V400 | V600

Glaskeramik-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 V200 E302	CT2H-31169
CookTop V200 E604	CT2H-31166
CookTop V200 E604	CT2H-31167
CookTop V200 E604	CT2H-31168
CookTop V400 E604	CT4H-31164
CookTop V400 E604	CT4H-31165
CookTop V400 E604B	CT4H-31163
CookTop V600 E804B	CT6H-31161
CookTop V600 E804B	CT6H-31162

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendete Symbole	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
1.4	Gebrauchshinweise	5
2	Erste Inbetriebnahme	8
3	Ihr Gerät	8
3.1	Geräteübersicht	8
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	9
3.3	Kochgeschirr	10
4	Bedienung	10
4.1	Kochzone einstellen	10
4.2	Übersicht Leistungsstufen	10
4.3	Kochzone ausschalten	11
4.4	Restwärmearzeige	11
4.5	Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten..	11
5	Pflege und Wartung	12
5.1	Reinigungsmittel	13
6	Störungen selbst beheben	13
7	Technische Daten	14
7.1	Produktinformationen	14
7.2	EcoStandby	16
8	Entsorgung	17
9	Stichwortverzeichnis	18
10	Service & Support	19

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 Fernwirksystem 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.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstö-

rungen 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.

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.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

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.



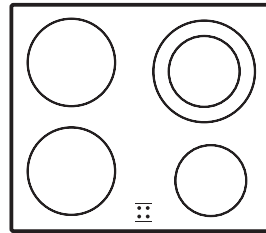
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

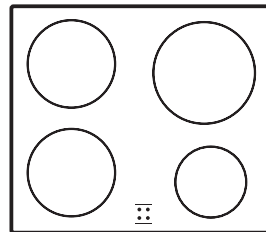
CT2H-31166, CT4H-31164

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



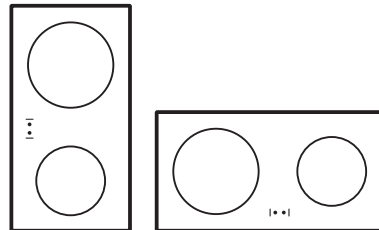
CT2H-31167, CT2H-31168, CT4H-31165

- 1 Kochzone ø210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



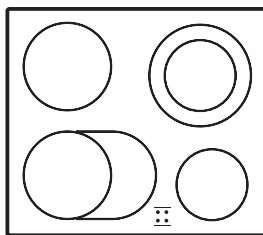
CT2H-31169

- Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm

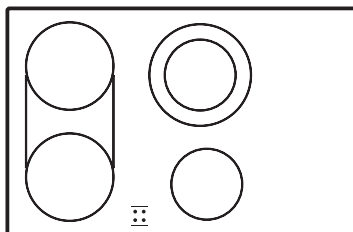



CT4H-31163

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm

**CT6H-31162, CT6H-31161**

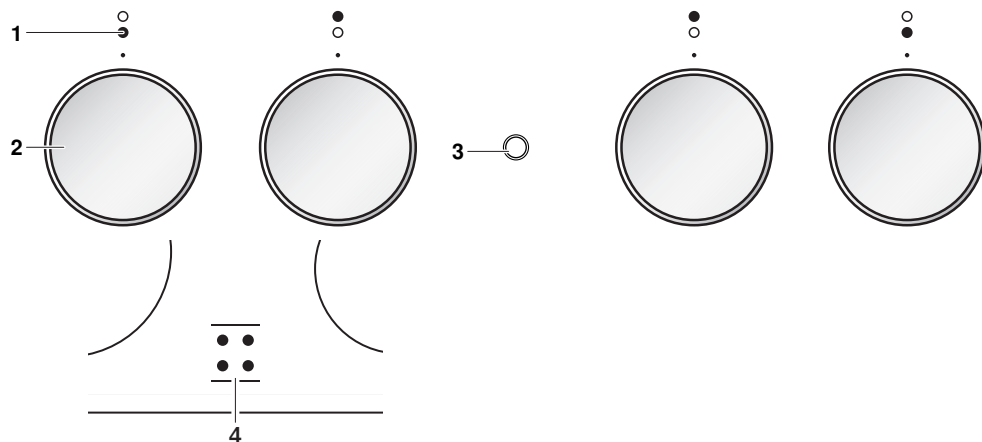
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone ø140 mm

**3.2 Bedien- und Anzeigeelemente**

 Falls das Gerät über einem Herd eingebaut ist, finden Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung des Herdes.

Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.

**Drehschalter und Anzeigen**

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet
- 4 Restwärmeanzeige

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.

4 Bedienung

4.1 Kochzone einstellen

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Betriebskontrolllampe leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden.

4.2 Übersicht Leistungsstufen

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

4.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrolllampe.

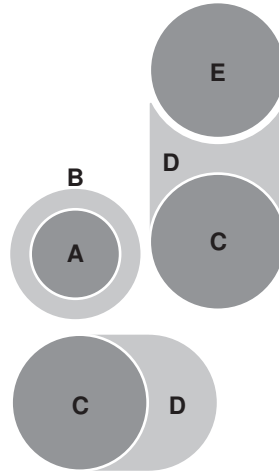
4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten der Leuchtpunkt der zugeordneten Kochzone.

4.5 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

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

Die Kombination aus Kochzone **C** mit Zusatzheizkörper **D** ergibt eine mittlere Bräterzone. Die Kombination aus Kochzonen **C** und **E** mit **D** ergibt eine grosse Bräterzone.



Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.



Für die Kombination der grossen Bräterzone muss zu der aktiven mittleren Bräterzone die Kochzone **E** wie gewohnt eingestellt werden.

Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bzw. **C** wird in Betrieb genommen.

5 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.



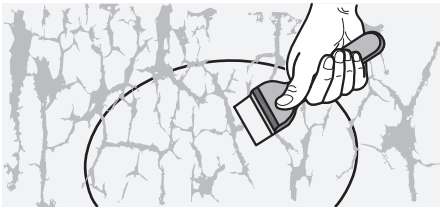
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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 13) verwendet werden.

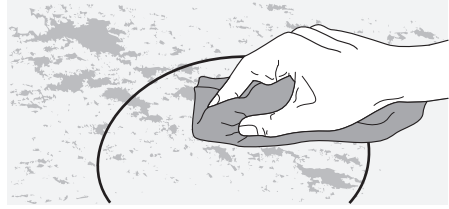
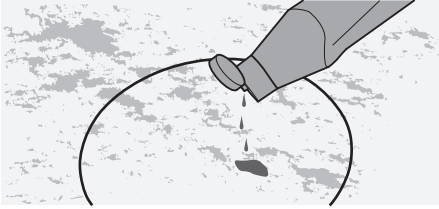
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

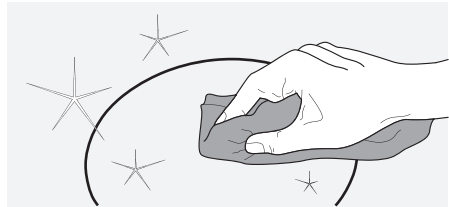
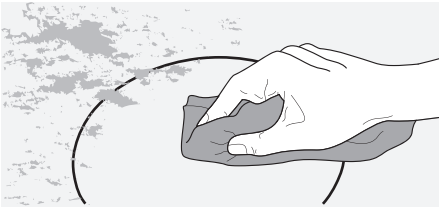
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 13) 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.



5.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard Glas



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

6 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service anrufen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung überprüfen.

7 Technische Daten

7.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31164			
Typenbezeichnung		CT4H-31164			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31162	31161		
Typenbezeichnung		CT6H-31162	CT6H-31161		
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18,5×23,5	ø18	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31163			
Typenbezeichnung		CT4H-31163			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18,5×23,5	ø18	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31165	31167		
Typenbezeichnung		CT4H-31165	CT2H-31167		
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	ø18	ø21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31166			
Typenbezeichnung		CT2H-31166			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31168			
Typenbezeichnung		CT2H-31168			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	ø18	ø21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,5	189,3	182,3	188,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31169			
Typenbezeichnung		CT2H-31169			
Anzahl Kochzonen		2			
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø14		ø18	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	179,5		186,5	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	195,0			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

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

Aus-Zustand	W	0.30
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	–
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	1

8 Entsorgung

8.1 Verpackung



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

8.2 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.

8.3 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.

9 Stichwortverzeichnis

A		
Anfragen	19	
Anschlusschild	19	
Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten	11	
Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten	11	
B		
Bedien- und Anzeigeelemente	9	
Drehschalter und Anzeigen	9	
Schalterblende	9	
E		
EcoStandby	16	
Entsorgung	17	
Erste Inbetriebnahme	8	
G		
Gebrauchshinweise	5	
Gerät		
Entsorgen	17	
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	
Geräteübersicht	8	
Gültigkeitsbereich	2	
K		
Kochgeschirr	10	
Energiesparendes Kochen	10	
Geeignetes Kochgeschirr	10	
Kochzone ausschalten	11	
Kochzone einstellen	10	
M		
Modellbezeichnung	2	
P		
Pflege und Wartung	12	
Produktinformationen	14	
R		
Reinigungsmittel		
Glaskeramik	13	
Restwärmeanzeige	11	
S		
Serialnummer (SN)	19	
Service & Support	19	
Servicevertrag	19	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine	4	
Störungen selbst beheben	13	
Symbole	4	
T		
Technische Daten	14	
Type	2	
Z		
Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten	11	

10 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:

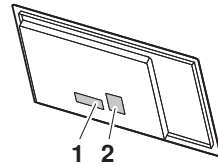
SN: _____ **Gerät:** _____

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!

Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der aktiven Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.



1277262-02

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

