

Bedienungsanleitung

CookTop V4000 I604 | I804

Induktionskochfeld

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTop V4000 I604	CTI4T-31157
CookTop V4000 I804	CTI4T-31158

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

		2	5	OptiLink	20
1	Sicherheitshinweise	4	5.1	Kochfeld mit Dunstabzug verbinden	20
1.1	Verwendete Symbole	4	5.2	OptiLink deaktivieren.....	21
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4	6	Benutzereinstellungen	21
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	5	6.1	Benutzereinstellungen ändern	22
1.4	Gebrauchshinweise	5	6.2	Werkseinstellungen zurücksetzen.....	22
2	Erste Inbetriebnahme	8	7	Pflege und Wartung	23
3	Gerätebeschreibung	8	7.1	Reinigungsmittel.....	24
3.1	Geräteübersicht.....	8	8	Störungen selbst beheben	25
3.2	Kochfeld.....	8	8.1	Störungsmeldungen	25
3.3	Bedien- und Anzeigeelemente.....	9	8.2	Weitere mögliche Probleme.....	27
3.4	Funktion von Induktionskochfeldern.....	9	9	Technische Daten	28
3.5	ZoneFlex-Kochen	10	9.1	Produktinformationen	28
3.6	Topferkennung.....	10	9.2	EcoStandby	28
3.7	MemoryFunktion.....	10	10	Entsorgung	29
3.8	Kochgeschirr.....	11	11	Stichwortverzeichnis	30
4	Bedienung	13	13	Service & Support	35
4.1	Gerät einschalten	13			
4.2	Leistungsstufe einstellen.....	13			
4.3	Übersicht Leistungsstufen	13			
4.4	Brückenfunktion.....	14			
4.5	Restwärmanzeige	14			
4.6	PowerPlus.....	14			
4.7	Einschaltdauer	15			
4.8	Schmelzen.....	16			
4.9	Warmhalten	17			
4.10	Simmern.....	17			
4.11	Timer.....	17			
4.12	Kindersicherung	18			
4.13	Kochpause	19			
4.14	Wischschutz	19			
4.15	Wiederherstellfunktion.....	20			
4.16	Demomodus	20			
4.17	Kochzonenbereich ausschalten	20			
4.18	Gerät ausschalten.....	20			

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.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein

Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Falls das Gerät abweichend eingebaut wird, variiert durch die veränderte Leistungsabgabe auch das Ergebnis.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

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

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle

Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

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

Vorsicht Verletzungsgefahr

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

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

- 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 Umplatzen 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.



Alle Kleber auf dem Gerät müssen vor der ersten Inbetriebnahme entfernt werden.

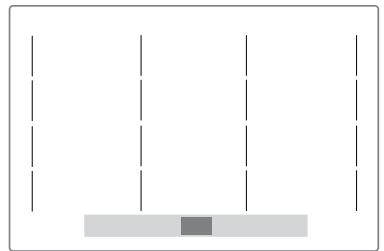
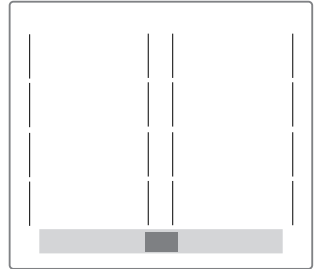


Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

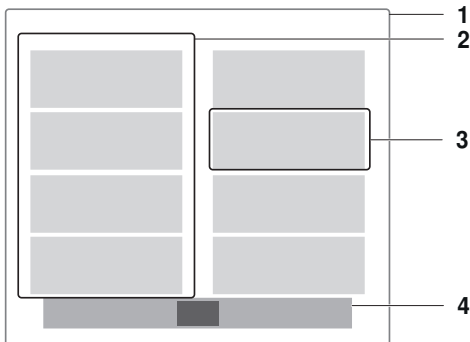
3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

- 2 ZoneFlex-Kochzonen 220 × 370mm mit jeweils 4 Kochzonenbereichen
- 2 ZoneFlex-Kochzonen 220 × 370mm mit jeweils 4 Kochzonenbereichen

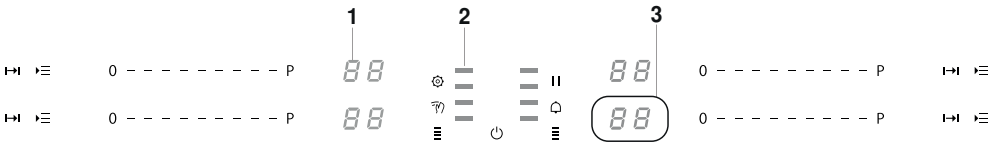


3.2 Kochfeld



- 1 Kochfeld
- 2 ZoneFlex-Kochzone für max. 2 Kochgeschirre
- 3 Kochzonenbereich
- 4 Bedien- und Anzeigeelemente

3.3 Bedien- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | | | |
|-------|-----------------------|---|--|
| I->I | Einschaltdauer | ≡ | Brückenfunktion pro ZoneFlex-Kochzone |
| ▶≡ | Multifunktionsleiste | ⏻ | Gerät EIN/AUS |
| 0 - - | Slider | | Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion |
| - - P | PowerPlus | 🕒 | Timer |
| ⊗ | Benutzereinstellungen | | |
| ↺ | Wischschutz EIN/AUS | | |

Anzeigen

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Digitalanzeige | 3 | Timer |
| | Leistungsstufe, Benutzereinstellungen und Einschaltdauer werden pro aktive Kochzonenbereiche in allen Digitalanzeigen angezeigt. | | Der Timer wird nur in der Digitalanzeige rechts unten angezeigt und kann unabhängig von den ZoneFlex-Kochzonen genutzt werden. |
| 2 | Topferkennung | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ≡ Dunkelrot: Kochzonenbereiche werden genutzt ≡ Rot gedimmt: Kochzonenbereiche können genutzt werden | | |

3.4 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:

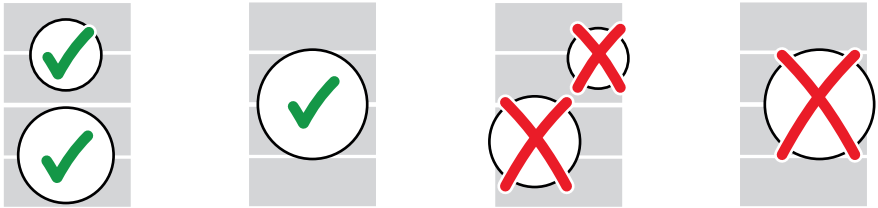
- sehr reaktionsschnell
- energieeffizient
- fein regulierbar
- sicher
- leistungsstark




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

3.5 ZoneFlex-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.

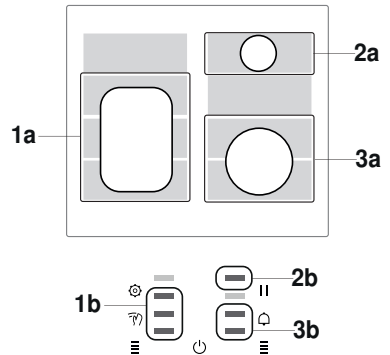



 Für ein gleichmässiges Bratergebnis muss das Kochgeschirr mittig auf die Kochzonenbereiche positioniert werden. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht grösser sein als die Kochzonenbereiche.

3.6 Topferkennung

Jeder Kochzonenbereich ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden. Angrenzend an die Digitalanzeige erscheint die Topferkennung dunkelrot (1b, 2b, 3b). Sie zeigt an, welche Kochzonenbereiche (1a, 2a, 3a) aktiviert sind.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
 - blinkt in der Digitalanzeige die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit .
- Wird während der Topferkennungsdauer von 20 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzonenbereiche gestellt,
 - schalten die Kochzonenbereiche aus.
 - wechselt die Digitalanzeige von  auf «0».
 - schaltet das Gerät nach 30 Sekunden aus, falls keine anderen Kochzonenbereiche eingeschaltet sind.



 Wird ein zu kleines Kochgeschirr ($\leq \varnothing 11$ cm) auf nur einen Kochzonenbereich gestellt, wird es nicht erkannt und kann nicht erhitzt werden. Der Slider bleibt ausgeschaltet.

3.7 MemoryFunktion

Wird ein Kochgeschirr innerhalb der ZoneFlex-Kochzone verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen gespeichert und werden für die neue Position automatisch übernommen. In der Anzeige der Topferkennung wird die neue Position angezeigt; in der Digitalanzeige die jeweiligen Einstellungen.

3.8 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 nur die eingestellte Leistungsstufe.



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

						
Sandwichboden						
Kapselboden						
Mehrschichtmaterial						
Eingepresster Boden						
Gusseisen						
Emailliertes Gusseisen						
Emaillierter Stahl						

Legende:



Wärmeverteilung



Reaktionsgeschwindigkeit



Geräuschentwicklung



Pflege



Gewicht



Stahl



Aluminium



Emaille



Gut



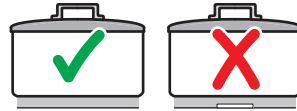
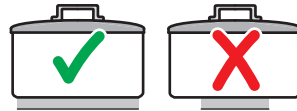
Befriedigend



Ungünstig

Allgemeine Hinweise zu Kochgeschirr

- ▶ Es sollte darauf geachtet werden, dass der Boden des Kochgeschirrs möglichst gleich gross ist wie das Kochgeschirr.
- ▶ Wir raten von Kochgeschirr mit eingepresstem Boden ab, da dieser Typ nicht auf allen Induktionskochfelder funktioniert.
- ▶ Einige Induktionskochfelder verfügen über die Funktionen Schmelzen, Warmhalten oder Simmern. Für die Benutzung dieser Funktionen wird empfohlen, dass Kochgeschirr ohne Vertiefung im Boden verwendet wird.



- ▶ Schlechte Kontaktstellen an Griffen und hohle Griffe können starke Pfeifgeräusche erzeugen.
- ▶ Während des Betriebes sinkt die Haftfähigkeit des Kochgeschirrs. Dadurch kann sich das Kochgeschirr leichter verschieben.
- ▶ Dicke Topfwände dämpfen die Schwingung und reduzieren die Geräuscentwicklung.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

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

Beschichtetes Kochgeschirr

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



Beschichtete Bratpfannen nie mit Ankochautomatik und PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs





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



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

4 Bedienung


4.1 Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton und die Slider-Animation läuft für max. 2 Sekunden.
 - Die Tasten   und  leuchten für 30 Sekunden.



Nach 30 Sekunden verschwinden die Anzeigen.


4.2 Leistungsstufe einstellen

- ▶ Falls Gerät ausgeschaltet ist, Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
- ▶ Kochgeschirr auf eine ZoneFlex-Kochzone stellen.
 - In der Topferkennung erscheinen die zugeordneten Kochzonenbereiche dunkelrot.
 - Der zugeordnete Slider wird aktiviert.
 - Sollte bereits ein Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wird dieses erkannt und der zugeordnete Slider aktiviert.
- ▶ Slider **0** – – – **P** antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
 - Die Leistungsstufe kann eingestellt werden, solange die Kochzonenbereiche in der Topferkennung und der Slider angezeigt werden.
 - Sobald der Slider losgelassen wird, wird die ausgewählte Leistungsstufe übernommen.
 - Kurz nach der letzten Eingabe wird der Slider ausgeblendet.




4.3 Übersicht Leistungsstufen

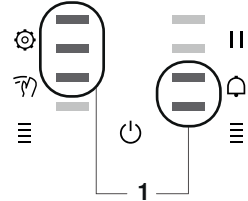
Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
-	Schmelzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen; ca. 40 °C
=	Warmhalten	Speisen warmhalten, ca. 65 °C
≡	Simmern	Wassertemperatur bleibt unterhalb des Siedepunkts
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

4.4 Brückenfunktion

Sobald ein Kochgeschirr auf der ZoneFlex-Kochzone erkannt wurde, werden automatisch die zugeordneten Kochzonenbereiche aktiviert. Mit der Brückenfunktion  lassen sich die Kochzonenbereiche manuell einem Kochgeschirr zuordnen, wenn auf der ZoneFlex-Kochzone keine Leistung abgegeben wird.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
- ▶ Taste  der gewünschten ZoneFlex-Kochzone antippen.
- ▶ Taste  so oft antippen, bis in der Topferkennung **1** die gewünschte Zuordnung der Kochzonenbereiche dunkelrot erscheint.
 - Die gewählten Kochzonenbereiche werden aktiviert.
- ▶ Kochgeschirr auf ZoneFlex-Kochzone stellen.
- ▶ Leistungsstufe einstellen (siehe Seite 13).




Sobald die Kochzonenbereiche manuell zugeordnet werden, müssen die Kochzonenbereiche jedes weiteren Kochgeschirrs ebenfalls manuell zugeordnet werden.


Brückenfunktion ausschalten

Damit die Kochzonenbereiche wieder automatisch zugeordnet werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.

Entweder:

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Alle Kochzonenbereiche werden ausgeschaltet.
 - Bei noch heißen Kochzonenbereichen leuchtet in der Digitalanzeige **H**, solange die Gefahr einer Verbrennung besteht.

Oder:

- ▶ Kochgeschirr entfernen.
- ▶ Taste  so oft antippen, bis in der Topferkennung **1** alle Zuordnungen der Kochzonenbereiche rot gedimmt erscheinen.

4.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, leuchtet **H** in der jeweiligen Digitalanzeige.

4.6 PowerPlus

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



Damit die volle Leistung von PowerPlus bezogen werden kann, muss das Kochgeschirr einen Durchmesser von mind. 21 cm haben.

PowerPlus einschalten

- ▶ Auf Slider **0 - - - P** des gewünschten Kochzonenbereichs «P» antippen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet **P**.
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



Wird das Kochgeschirr entfernt, wird PowerPlus unterbrochen. Sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzonenbereiche gestellt wird, wird PowerPlus fortgesetzt.



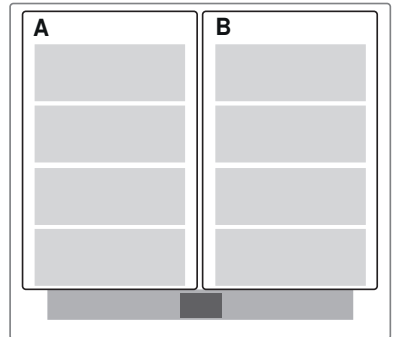
Wenn PowerPlus nicht möglich ist, blinkt während 3 Sekunden **P** und PowerPlus wird ausgeschaltet.

PowerPlus vorzeitig beenden

- ▶ Auf Slider **0 - - - P** des gewünschten Kochzonenbereichs gewünschte Leistungsstufe antippen.
 - PowerPlus wird beendet.

Powermanagement

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



4.7 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzonenbereiche nach einer eingestellten Dauer (1 – 99 Min.) automatisch ausgeschaltet werden.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Slider **0 - - - P** des gewünschten Kochzonenbereichs antippen und mindestens auf Leistungsstufe **7** stellen.
- ▶ Taste **I→I** des gewünschten Kochzonenbereichs antippen.
 - Die Taste **I→I** blinkt.
 - In der Digitalanzeige des Sliders blinkt die Einschaltdauer **00**.
- ▶ Slider **0 - - - P** antippen.
 - In der Digitalanzeige des Sliders erscheint die Einschaltdauer **30**.
- ▶ Um die Einschaltdauer einzustellen, auf dem Slider **0 - - - P** nach links oder rechts gleiten.
 - In der Digitalanzeige wird die neue Einschaltdauer angezeigt.

- Nach 5 Sekunden ohne weitere Änderung wird die neue Einschaltdauer übernommen.
- In der Digitalanzeige wird die ablaufende Einschaltdauer angezeigt.



Die Einschaltdauer kann auch schnell erhöht resp. reduziert werden:

- ▶ Um die Einschaltdauer schnell zu erhöhen, rechte Hälfte des Sliders **0 - - - P** gedrückt halten.
- ▶ Um die Einschaltdauer schnell zu reduzieren, linke Hälfte des Sliders **0 - - - P** gedrückt halten.



Der Standardwert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden (siehe Seite 22).

Einschaltdauer ändern

- ▶ Taste **I→I** des gewünschten Kochzonenbereichs antippen.
 - In der Digitalanzeige erscheint die gewählte Einschaltdauer.
- ▶ Um die Einschaltdauer zu ändern, auf dem Slider **0 - - - P** nach links oder rechts gleiten.
 - In der Digitalanzeige wird die neue Einschaltdauer angezeigt.
 - Nach 5 Sekunden ohne weitere Änderung wird die neue Einschaltdauer übernommen.
 - In der Digitalanzeige wird die ablaufende Einschaltdauer angezeigt.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste **I→I** des gewünschten Kochzonenbereichs antippen.
 - In der Digitalanzeige erscheint die gewählte Einschaltdauer.
- ▶ Auf Slider **0 - - - P** des gewünschten Kochzonenbereichs «**0**» antippen.
 - Nach 5 Sekunden schaltet sich die Einschaltdauer aus.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet der zugeordnete Kochzonenbereich aus.
 - ertönt ein Signalton.
 - blinkt in der Digitalanzeige **00**.
- ▶ Signalton und Digitalanzeige durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

4.8 Schmelzen

Mit der Funktion «Schmelzen» **_** können bei ca. 40 °C schonend Butter und Schokolade geschmolzen oder Honig verflüssigt werden.

Schmelzn einschalten

- ▶ Taste **▶≡** 1× antippen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet **_**.

Schmelzn ausschalten

- ▶ Auf Slider **0 - - - P** des gewünschten Kochzonenbereichs «**0**» antippen oder Taste **▶≡** antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonenbereiche ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.9 Warmhalten

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

Warmhalten einschalten

- ▶ Taste $\blacktriangleright \equiv$ 2× antippen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet \equiv .

Warmhalten ausschalten

- ▶ Auf Slider 0 – – – P des gewünschten Kochzonenbereichs «0» antippen oder Taste $\blacktriangleright \equiv$ antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonenbereiche ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.10 Simmern

Mit der Funktion «Simmern» \equiv können Speisen wie Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren in heissem Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.



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

Simmern einschalten

- ▶ Taste $\blacktriangleright \equiv$ 3× antippen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet \equiv .

Simmern ausschalten

- ▶ Auf Slider 0 – – – P des gewünschten Kochzonenbereichs «0» antippen oder Taste $\blacktriangleright \equiv$ antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonenbereichs ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.11 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 – 99 Min.).

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

Timer einstellen

- ▶ Taste \odot antippen.
 - Die Taste \odot blinkt.
 - In der Digitalanzeige des Timers blinkt die Timerdauer **00**.
- ▶ Slider 0 – – – P antippen.
 - In der Digitalanzeige des Timers erscheint die Timerdauer **30**.
- ▶ Um die Timerdauer zu einzustellen, auf dem Slider 0 – – – P des Timers nach links oder rechts gleiten.
 - In der Digitalanzeige wird die neue Timerdauer angezeigt.
 - Nach 5 Sekunden ohne weitere Änderung wird die neue Timerdauer übernommen.
 - In der Digitalanzeige des Timers wird die ablaufende Timerdauer angezeigt.



Die Timerdauer kann auch schnell erhöht resp. reduziert werden:

- ▶ Um die Timerdauer schnell zu erhöhen, rechte Hälfte des Sliders 0 - - - P gedrückt halten.
- ▶ Um die Timerdauer schnell zu reduzieren, linke Hälfte des Sliders 0 - - - P gedrückt halten.



Der Standartwert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden (siehe Seite 22).

Timer ändern

- ▶ Taste antippen.
 - In der Digitalanzeige des Timers erscheint die gewählte Timerdauer.
- ▶ Um die Timerdauer zu ändern, auf dem Slider 0 - - - P des Timers nach links oder rechts gleiten.
 - In der Digitalanzeige wird die neue Timerdauer angezeigt.
 - Nach 5 Sekunden ohne weitere Änderung wird die neue Timerdauer übernommen.
 - In der Digitalanzeige des Timers wird die ablaufende Timerdauer angezeigt.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste antippen.
 - In der Digitalanzeige des Timers erscheint die gewählte Timerdauer.
- ▶ Auf Slider 0 - - - P des Timers «0» antippen.
 - Nach 5 Sekunden schaltet sich der Timer aus.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der Timerdauer

- ertönt ein Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige des Timers **00**.
- ▶ Signalton und Digitalanzeige durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

4.12 Kindersicherung



Die Kindersicherung erschwert ein Einschalten des Gerätes durch Kinder.

Kindersicherung einschalten







- ▶ Falls Gerät ausgeschaltet ist, Taste 1 Sekunde gedrückt halten.
- ▶ Tasten und gleichzeitig gedrückt antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Innerhalb der nächsten 3 Sekunden Taste antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Die Tasten und blinken.
 - In allen Digitalanzeigen erscheint «-».

Bedienung bei aktiver Kindersicherung


- ▶ Falls Gerät ausgeschaltet ist, Taste 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Die Tasten und blinken.
 - In allen Digitalanzeigen erscheint «-».

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig gedrückt antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Die Kindersicherung ist entriegelt. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.



Kindersicherung ausschalten

- ▶ Falls Gerät ausgeschaltet ist, Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Die Tasten  und  blinken.
 - In allen Digitalanzeigen erscheint «-».
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig gedrückt antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Innerhalb der nächsten 3 Sekunden Taste  antippen.
 - Es ertönt ein zweifacher Signalton.
 - Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

4.13 Kochpause

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


Kochpause einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Alle eingeschalteten Kochzonenbereiche schalten auf Leistungsstufe .
 - Einschaltdauern werden angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Der Wischschutz ist deaktiviert.



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

Kochpause ausschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Alle Kochzonenbereiche schalten wieder auf die vorherige Einstellung zurück.
 - Die Einschaltdauern laufen wieder weiter.

4.14 Wischschutz

Wischschutz einschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Wischschutz ist nun so lange aktiviert, bis er wieder aufgehoben wird.

Wischschutz ausschalten




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



Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

4.15 Wiederherstellfunktion

Bei einem unbeabsichtigten Ausschalten des Kochfeldes kann dieses innerhalb von 6 Sekunden mit den vorigen Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Taste  blinkt während 6 Sekunden.
- ▶ Innerhalb dieser 6 Sekunden Taste  antippen.
 - Die letzten Einstellungen sind wiederhergestellt.

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 wird diese Einstellung nicht empfohlen.




Der Demomodus kann nur durch einen Servicetechniker beendet werden.

4.17 Kochzonenbereich ausschalten

- ▶ Auf Slider **0** – – – **P** des gewünschten Kochzonenbereichs «**0**» antippen.
 - Der Kochzonenbereich wird ausgeschaltet.
 - Ist der Kochzonenbereich noch heiss, leuchtet in der Digitalanzeige **H**, solange die Gefahr einer Verbrennung besteht.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonenbereiche ebenfalls ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 30 Sekunden aus.

4.18 Gerät ausschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
 - Alle Kochzonenbereiche werden ausgeschaltet.
 - Bei noch heissen Kochzonenbereiche leuchtet in der Digitalanzeige **H**, solange die Gefahr einer Verbrennung besteht.

5 OptiLink

5.1 Kochfeld mit Dunstabzug verbinden



Das Kochfeld kann nur mit einem Dunstabzug mit OptiLink-Funktion verbunden werden.

Verbindungsmodus am Kochfeld aktivieren

- ▶ Kochfeld ausschalten (siehe Seite 20).
- ▶ In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 22).
- ▶ Benutzereinstellung **P 7** wählen.
- ▶ Auf Slider **0** – – – **P** durch Antippen oder Gleiten die Einstellung **!** auswählen und keine weiteren Aktionen vornehmen.
 - In den Digitalanzeigen leuchten **P 7** und die Einstellung **!**.

Verbindungsmodus am Dunstabzug aktivieren

► Einstellungen gemäss der Bedienungsanleitung des Dunstabzuges durchführen. Wenn die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzug erfolgreich hergestellt werden konnte, wird dies beim Dunstabzug angezeigt. Siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Dunstabzug.

5.2 OptiLink deaktivieren

Verbindung zwischen Dunstabzug und Kochfeld trennen:

- In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 22).
- Benutzereinstellung **P 7** wählen.
- Auf Slider **0** – – – **P** durch Antippen oder Gleiten die Einstellung **0** auswählen.
- Um Änderung zu speichern, Taste **U** 2 Sekunde gedrückt halten.
 - Die Einstellung wird gespeichert und Benutzereinstellungen werden geschlossen.
 - Die Verbindung zum Dunstabzug wird gelöscht.
 - OptiLink ist deaktiviert.



Lesen Sie in der Bedienungsanleitung des Dunstabzuges die nötigen Schritte nach, um OptiLink zu beenden.




6 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:


Benutzereinstellung	Einstellwert	Werkeinstellung
P 0 Lautstärke Tastenton	0 aus	2
	1 leise	
	2 mittel	
	3 laut	
P 1 Lautstärke Signalton	0 leise	2
	1 mittel	
	2 laut	
P 2 Signalton bei Timer-Ende	0 Kein Signalton	1
	1 Endet nach 10 Sekunden	
	2 Endet nach 1 Minute	
P 3 PowerPlus-Zeit	0 Endet nach 5 Minuten	1
	1 Endet nach 10 Minuten	
P 4 Vorgabedauer Timer	0 0 Minuten	3
	1 - 9 stufenweise einstellbar von 10–90 Minuten	
P 5 Wischschutz aufheben	0 Durch Antippen der Taste 7	1
	1 Automatisch nach 30 Sekunden	

Benutzereinstellung	Einstellwert	Werkseinstellung
P6 Helligkeit	0 minimal	1
	1 schwach	
	2 mittel	
	3 maximal	
P7 OptiLink	0 aus	0
	1 ein	
P8 Wiederherstellen der Werkseinstellungen	- Werkseinstellungen wiederherstellen	-


6.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Taste  6 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - In der oberen Digitalanzeige **3** steht jeweils der Index der Benutzereinstellung, z. B. **P0**.
 - In der unteren Digitalanzeige **4** steht jeweils der aktuelle Einstellwert dieser Benutzereinstellung, z. B. **2**.
- ▶ Um eine andere Benutzereinstellung aufzurufen, auf dem oberen Slider **1** nach links oder rechts gleiten.
- ▶ Um den aktuellen Einstellwert einer Benutzereinstellung zu ändern, auf dem unteren Slider **2** nach links oder rechts gleiten.
- ▶ Um Änderung zu speichern, Taste  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Das Gerät wird ausgeschaltet.
- ▶ Um Benutzereinstellungen zu verlassen, ohne eine Änderung zu speichern, Taste  antippen.



 Die Benutzereinstellungen werden nach 1 Minute automatisch verlassen, falls keine Eingabe gemacht wird.

6.2 Werkseinstellungen zurücksetzen

- Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.
- ▶ Benutzereinstellung **P8** wählen.
 - ▶ Taste  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Alle Benutzereinstellungen wurden auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

7 Pflege und Wartung



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

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

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



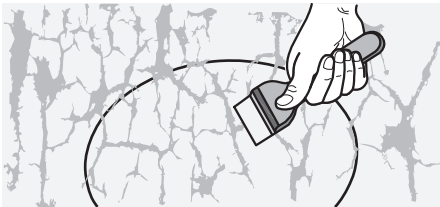
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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 24) verwendet werden.

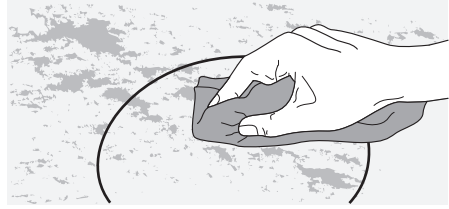
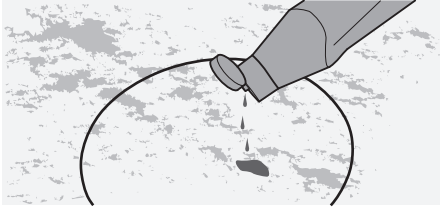
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

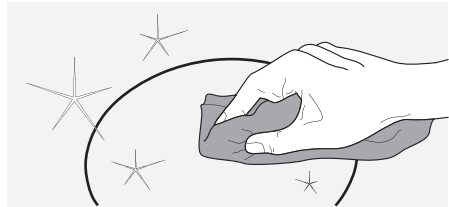
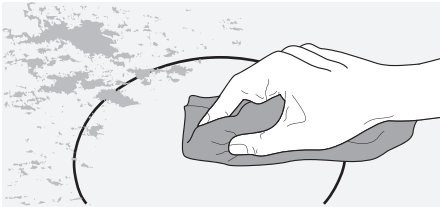
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 24) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



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



7.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit OptiGlass



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








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


8 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. ▪ Kochgeschirr befindet sich nicht auf dem Kochzonenbereich. ▪ Kochgeschirr ist für den gewählten Kochzonenbereich zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 11). ▶ Kochgeschirr dem Kochzonenbereich anpassen.
- leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Kindersicherung ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten (siehe Seite 18). ▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 19).
Dauersignal ertönt und  blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder ein übergelauenes Kochgut auf dem Bedienfeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstand oder übergelauenes Kochgut entfernen. ▶  antippen. <ul style="list-style-type: none"> –  erlischt und Dauersignal verstummt. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Übertemperaturschutz eines Kochzonenbereichs wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzonenbereich abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einem anderen Kochzonenbereich fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.

8 Störungen selbst beheben

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
U0 blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
E r und 03 leuchten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Es befindet sich ein übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
E r und 21 leuchten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steuerung ist überhitzt, weil sich z. B. heisses Kochgeschirr oder Kochgut auf dem Bedienfeld befindet. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Heisses Kochgeschirr oder übergelaufenes Kochgut sofort vom Bedienfeld entfernen. ▶ Fehler durch Antippen der Taste  quittieren.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
E r oder E und eine Zahl leuchten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interner Fehler aufgetreten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
E und 3 leuchten und Kochzonenbereich schaltet aus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 11).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist für den gewählten Kochzonenbereich zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss min. 10 cm sein.
E und 2 leuchten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochfeld bei Bedarf wieder einschalten (siehe Seite 13).



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

Leistungsstufe/Funktion	▶☰	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	10:00	5:00	5:00	4:00
	5	6	7	8	9
	3:00	2:00	2:00	2:00	1:00

8.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Pfanne wird nicht erhitzt und es hat keine Leistung auf dem Kochzonenbereich.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Demomodus ist eingeschaltet. 	<p>Der Demomodus muss durch den Servicetechniker beendet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Service kontaktieren.
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen bleiben dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnung- resp. der Hausinstallation ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung überprüfen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
Das Kochgeschirr wird nicht erkannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr in die Mitte des Kochzonenbereichs verschieben.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 11).
Kochzonenbereiche werden dem Kochgeschirr nicht richtig zugewiesen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist nicht mittig im Kochzonenbereich platziert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr mittig im Kochzonenbereich platzieren.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr wurde vor dem Einschalten des Kochfeldes auf dem Kochzonenbereich platziert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr nach dem Einschalten des Kochfeldes auf den Kochzonenbereich platzieren.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzonenbereiche manuell zuweisen (siehe Seite 14).
OptiLink funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbindung war nicht erfolgreich. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ OptiLink am Kochfeld deaktivieren. ▶ Verbindung erneut herstellen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Falls Problem weiterhin besteht. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.

9 Technische Daten

9.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG	
Art des Gerätes		Einbaukochmulde	
Moidellnummer		31157, 31158	
Typenbezeichnung		CTI4T-31157, CTI4T-31158	
Anzahl Kochzonen		2	
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone	
Abmessung der Kochzone	cm	22 × 37	22 × 37
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	191,3	191,7
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	191,5	
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode		EN 60350-2	

9.2 EcoStandby

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

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

10 Entsorgung

10.1 Verpackung



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

10.2 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.

10.3 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.

11 Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen	35
Anschlusschild	35
B	
Bedien- und Anzeigeelemente	8, 9
Anzeigen	9
Tasten	9
Benutzereinstellungen	9, 21
Ändern	22
Werkseinstellung	22
Beschichtetes Kochgeschirr	12
Braten	13
Brückenfunktion	9, 14
D	
Demomodus	20
Dunstabzug	
Mit Kochfeld verbinden	21
Von Kochfeld trennen	21
Dünsten	13
E	
EcoStandby	28
Einschaltdauer	9, 15
Abgelaufen	16
Ändern	16
Einstellen	15
Vorzeitig ausschalten	16
Energiesparendes Kochen	12
Entsorgung	29
Erhitzen	13
Erste Inbetriebnahme	8
Erwärmen	13
F	
Fortkochen	13
Frittieren	13
Funktion von Induktionskochfeldern	9
G	
Gerät	
Ausschalten	9, 20
Einschalten	9, 13
Entsorgen	29
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	8
Geräusche während des Betriebs	12
Gültigkeitsbereich	2
H	
Helligkeit	22
K	
Kindersicherung	18
Ausschalten	19
Einschalten	18
Entriegeln	18
Kochfeld	8
Mit Dunstabzug verbinden	20
Von Dunstabzug trennen	21
Kochpause	9, 19
Ausschalten	19
Einschalten	19
Kochzonenbereich	8, 9
Ausschalten	20
Automatisch zuordnen	14
Einschalten	13
Manuell zuordnen	14
Pausieren	19
Kurzanleitung	36
L	
Leistungsstufen	
Einstellen	13
Übersicht	13
M	
MemoryFunktion	10
Modellbezeichnung	2
Multifunktionstaste	9
Schmelzen	16
Simmern	17
Warmhalten	17
O	
OptiLink	
Aktivieren	20
Benutzereinstellung	22
Deaktivieren	21
P	
Pflege und Wartung	23
Powermanagement	15
PowerPlus	9
Benutzereinstellung	21
Einschalten	15
Vorzeitig beenden	15
Probleme	25
Produktinformationen	28

Q		Z	
Quellen.....	13	ZoneFlex-Kochzone.....	8, 10
R			
Reduzieren	13		
Reinigungsmittel			
OptiGlass.....	24		
Restwärmeanzeige	14		
S			
Schmelzen.....	16		
Schmelzfunktion	9, 13		
Schmoren	13		
Serialnummer (SN).....	35		
Service & Support.....	35		
Servicevertrag.....	35		
Sicherheitsabschaltung.....	26		
Sicherheitshinweise			
Allgemeine	4		
Signalton.....	21		
Simmerfunktion	9, 13		
Simmern	17		
Slider	9		
Störungen.....	25		
Symbole.....	4		
T			
Tastenton	21		
Timer	9, 17		
Abgelaufen.....	18		
Ändern	18		
Benutzereinstellung.....	21		
Einstellen	17		
Vorzeitig ausschalten.....	18		
Töne			
Signalton.....	21		
Tastenton.....	21		
Topferkennung	9, 10		
Type.....	2		
U			
Übersicht Leistungsstufen	13		
W			
Warmhaltefunktion	9, 13		
Warmhalten	17		
Werkseinstellung.....	22		
Wiederherstellfunktion.....	9, 20		
Wischschutz.....	9		
Ausschalten	19		
Benutzereinstellung.....	21		
Einschalten.....	19		

12 Notizen

13 Service & Support



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

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

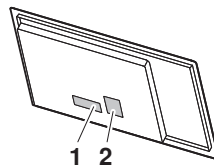
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzonenbereich einstellen

- ▶ Kochgeschirr auf Kochfeld stellen.
- ▶ Slider 0 – – – P des gewünschten Kochzonenbereichs antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzonenbereich ausschalten

- ▶ Auf Slider 0 – – – P des gewünschten Kochzonenbereichs «0» antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.



1146973-09

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

