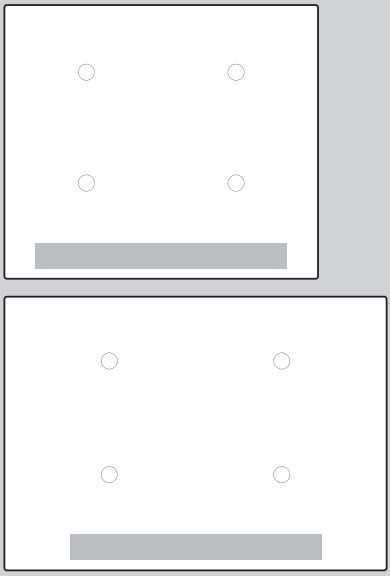


Bedienungsanleitung

CookTop V4000 I604 | I704

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	Modellnummer	Type
CookTop V4000 I604	31115	CTI4T64MMSLD, CTI4T64MMSOLD
CookTop V4000 I704	31116	CTI4T74MMSLD, CTI4T74MMSOLD

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6302 Zug, 2025

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 Funktion von Induktionskochfeldern ... 9
3.4 Topferkennung ... 10
3.5 Flexibles Kochen ... 10
3.6 Kochgeschirr ... 10
3.7 OptiGlass ... 12
4 Bedienung 12
4.1 Gerät ein- und ausschalten ... 12
4.2 Kochzone einstellen ... 12
4.3 Kochzone ausschalten ... 13
4.4 Restwärmeanzeige ... 13
4.5 Übersicht Leistungsstufen ... 13
4.6 Schmelzen ... 13
4.7 Warmhalten ... 13
4.8 Simmern ... 14
4.9 PowerPlus ... 14
4.10 Brückenfunktion ... 15
4.11 Ankochautomatik ... 15
4.12 Einschaltdauer ... 16
4.13 Timer ... 17
4.14 Kindersicherung ... 18
4.15 Wiederherstellfunktion ... 18
4.16 Kochpause ... 18
4.17 Wischschutz ... 19
5 OptiLink 19
5.1 Kochfeld mit Dunstabzug verbinden ... 19
5.2 OptiLink deaktivieren ... 19
6 Benutzereinstellungen 20
6.1 Benutzereinstellungen ändern ... 20
7 Pflege und Wartung 21
7.1 Reinigungsmittel ... 22
8 Störungen selbst beheben 23
8.1 Störungsmeldungen ... 23
8.2 Weitere mögliche Probleme ... 24
9 Technische Daten 25
9.1 Produktinformationen ... 25
9.2 EcoStandby ... 26
10 Entsorgung 27
11 Stichwortverzeichnis 29
12 Service & Support 31

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- ▪ Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder 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 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.
- 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 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.

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

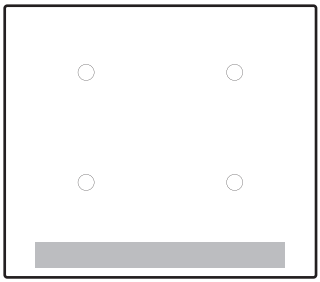
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

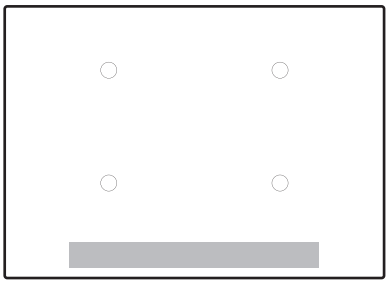
CookTop V4000 I604

- 4 regulierbare Kochzonen 18 × 20 cm



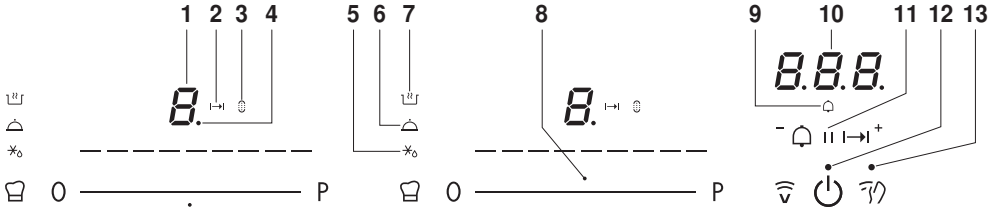
CookTop V4000 I704

- 4 regulierbare Kochzonen 18 × 20 cm



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

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



Tasten

- Multifunktionstaste
- 0 — Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- — P PowerPlus
- Benutzereinstellungen speichern
- Gerät EIN/AUS
- Wischschutz/Kochpause EIN/AUS
- Timer/Funktion als Minus-Taste
- Einschaltdauer/Funktion als Plus-Taste

Anzeigen

1	Leistungsstufe der Kochzone	**8**	Zuordnung Slider zur Kochzone
2	Einschaltdauer aktiviert	**9**	Timer aktiviert
3	Brückenfunktion aktiviert	**10**	Einschaltdauer/Timer
4	Aktivierte Einschaltdauer der Kochzone	**11**	Pause aktiviert
5	Schmelzfunktion aktiviert	**12**	Kochfeld eingeschaltet
6	Warmhaltefunktion aktiviert	**13**	Wischschutz aktiviert/ Wiederherstellung verfügbar
7	Simmerfunktion aktiviert		

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
- fein regulierbar
- leistungsstark
- energieeffizient
- sicher

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

3.4 Topferkennung

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

- Wird ein Kochgeschirr vor dem Betrieb auf eine Kochzone gestellt, leuchtet in der dazugehörigen Anzeige 0.
- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
  – blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit u.
- Wird bei einer eingestellten Leistungsstufe innerhalb von 10 Minuten kein Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt,
  – schaltet die Kochzone aus.
  – schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.5 Flexibles Kochen

Beim flexiblen Kochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen.
Töpfe mit unterschiedlichem Durchmesser können auf jeder Zone platziert werden. Für die Topferkennung muss jedoch ◌ bedeckt sein.

Für ein gleichmässiges Bratergebnis muss die Pfanne zentriert auf ◌ gestellt werden. Der Bodendurchmesser der Pfanne sollte nicht grösser sein als der Durchmesser der Kochzone.
Falls mit einem grossen Topf beide Kreise bedeckt werden, können die beiden Heizbereiche mit der Brückenfunktion zusammen geschaltet werden.

3.6 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (ø12,5–22 cm) ist zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet.
Auf folgende Arten kann dies 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		☹	☹	☺	☹	☹

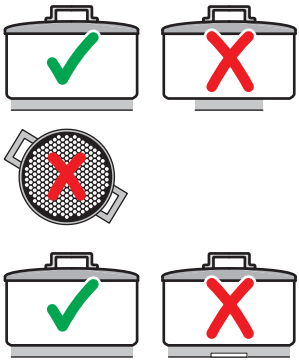
Emailliertes Gusseisen		☹	☹	☺	☺	☹
Emaillierter Stahl		☹	☹	☺	☺	😐

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 Geräuschentwicklung.

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

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

Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs

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

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

3.7 OptiGlass

Gültig für CTI4T64MMSOLD, CTI4T74MMSOLD
Bei Kochfeldern mit OptiGlass verfügt die Glasoberfläche über eine zusätzliche Beschichtung.
Diese Beschichtung ist im Vergleich zu nicht beschichteten Glasoberflächen härter, widerstandsfähiger und weniger anfällig für Kratzer. Pflege und Wartung beachten.

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

Beleuchtung

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

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

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- Gerät einschalten: Taste ⏻ antippen.
  – Leuchtpunkt der Taste ⏻ leuchtet.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen leuchtet 0 kurz auf.
  – Steht ein Kochgeschirr auf einer Kochzone, leuchtet 0 auf der dazugehörigen Anzeige der Leistungsstufe.
  – Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
- Gerät ausschalten: Taste ⏻ antippen.

4.2 Kochzone einstellen

- Slider 0 — der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

4.3 Kochzone ausschalten

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

4.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H.
Ist das Kochfeld eingeschaltet,
– wechselt in der Anzeige 0 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
	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

4.6 Schmelzen

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

Schmelzen einschalten

- Taste 1× antippen.
  – Das Symbol leuchtet.

Schmelzen ausschalten

- Mit Slider 0 — P beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.7 Warmhalten

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

Warmhalten einschalten

- Taste 2× antippen.
  - Das Symbol leuchtet.
  - In der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet L.

Warmhalten ausschalten

- Mit Slider 0 — P beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.8 Simmern

Mit der Funktion «Simmern» 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 3× antippen.
  - Das Symbol leuchtet.

Simmern ausschalten

- Mit Slider 0 — P beliebige Leistungsstufe einstellen oder via «0» ausschalten.

4.9 PowerPlus

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

PowerPlus einschalten

- PowerPlus «P» antippen.
  - In der Anzeige leuchtet P .
  - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

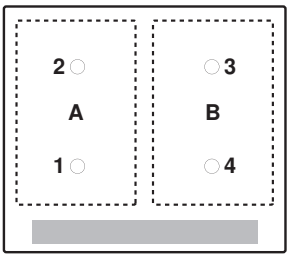
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Power Management

PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe 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	5	3	P	5
2	5	P	4	5	P

*Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen

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

4.10 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinander liegende Kochzonen zusammen geschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

- Beide Slider gleichzeitig antippen.
  – leuchtet neben den Leistungsstufen.
- Gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine Kochzone in Betrieb ist, werden die Leistungsstufe und die Einschaltdauer dieser Kochzone für beide Zonen übernommen. Falls bereits beide Kochzonen in Betrieb sind, werden die Einschaltdauern gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt 0.

Brückenfunktion ausschalten

- Beide Slider gleichzeitig antippen.
  – Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen übernommen.
  – Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

4.11 Ankochautomatik

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

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

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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

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

Ankochautomatik einschalten

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

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- Mit Slider 0 — P eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.12 Einschaltdauer

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

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

Einschaltdauer einstellen

- Gewünschte Leistung auf der Kochzone einstellen.
- Taste I→I+ antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- Slider 0 — der gewünschten Kochzone antippen.
  - Das Symbol I→I der gewählten Kochzone leuchtet.
  - Anzeige der gewählten Kochzone leuchtet.
- Mit Taste I→I+ Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste − 🔔 Einschaltdauer verringern.
  - Beim ersten Antippen der Taste I→I+ leuchtet in der Anzeige 1.
  - Beim ersten Antippen der Taste − 🔔 leuchtet in der Anzeige 30.

Der Standartwert 30 kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.

Einschaltdauer verändern

- Taste I→I+ antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- Slider 0 — der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
  - Anzeige der Kochzonenzuordnung leuchtet.
- Mit Taste − 🔔 oder I→I+ die Einschaltdauer verändern.

Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste − 🔔 oder I→I+ gedrückt gehalten wird.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch bestätigt. Alternativ kann die Einstellung auch manuell bestätigt werden. Dazu muss der Slider der entsprechenden Kochzone angetippt werden.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- Taste I→I+ antippen.
- Slider 0 — der gewünschten Kochzone antippen.
- Tasten − 🔔 und I→I+ gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
  - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken 00 und 0 über dem Slider.

Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste − 🔔 oder I→I + 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 der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol I→I für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:
- ▸ Taste I→I + antippen.
- ▸ Slider 0 — P der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

4.13 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 Min. – 9 Std. 59 Min.).
Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

- ▸ Gerät einschalten
- ▸ Taste − 🔔 antippen.
  - Das Symbol 🔔 leuchtet.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- ▸ Mit Taste I→I + die Timerdauer erhöhen oder mit Taste − 🔔 die Timerdauer verringern.
  - Beim ersten Antippen der Taste I→I + leuchtet in der Anzeige 1.
- ▸ Beim ersten Antippen der Taste − 🔔 leuchtet in der Anzeige 30.

Der Standardwert 30 kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.

Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste − 🔔 oder I→I + gedrückt gehalten wird.

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.
- ▸ Taste − 🔔 antippen.
  - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▸ Mit Taste − 🔔 oder I→I + die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.
- ▸ Taste − 🔔 antippen.
- ▸ Taste − 🔔 und I→I + gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.

Timer abgelaufen

Signalton durch Antippen der Taste − 🔔 oder I→I + ausschalten.

4.14 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.
Der Timer kann auch bei aktiver Kindersicherung verwendet werden.

Kindersicherung einschalten

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

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▸ Gerät einschalten.
▸ Tasten und gleichzeitig antippen.
– Ein Signalton ertönt.
– Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

▸ Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
▸ Tasten und gleichzeitig antippen.
– Ein Signalton ertönt.
▸ Taste erneut antippen.
– Ein doppelter Signalton ertönt.
– Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.

4.15 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste ⏻ ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen des vorherigen Betriebs wiederhergestellt werden.
▸ Gerät einschalten.
– Leuchtpunkt der Taste blinkt 5 Sekunden lang.
▸ Taste antippen, solange der Leuchtpunkt blinkt.

4.16 Kochpause

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.
▸ Taste 5 Sekunden gedrückt halten.
– Anzeige II leuchtet.
– Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf 0.
– Die Einschaltdauer wird angehalten.
– Der Timer läuft weiter.
– Alle Tasten ausser ⏻ und sind inaktiv.
▸ Zum Weiterkochen Taste erneut antippen.

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

4.17 Wischschutz

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

- Taste antippen.
  - Leuchtpunkt der Taste leuchtet.
- Durch erneutes Antippen der Taste oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.

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

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.
- In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 20).
- Benutzereinstellung P 7 anwählen.
- Auf Slider 1 durch Antippen oder Gleiten die Einstellung 1 auswählen und keine weiteren Aktionen vornehmen.
  - Auf den Anzeigen leuchten P 7 und die Einstellung 1.

Verbindungsmodus am Dunstabzug aktivieren:

- Einstellungen gemäss der Bedienungsanleitung des Dunstabzuges durchführen.

Wenn die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzug erfolgreich hergestellt werden konnte, muss dies am Kochfeld folgendermassen bestätigt werden:

- Taste 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Einstellung wird gespeichert und Benutzereinstellungen werden geschlossen.
  - Die Geräte sind verbunden und OpitLink ist aktiv.

5.2 OptiLink deaktivieren

Verbindung zwischen Dunstabzug und Kochfeld trennen:

- In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 20).
- Benutzereinstellung P 7 anwählen.
- Auf Slider 1 durch Antippen oder Gleiten die Einstellung 0 auswählen.
- Taste 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Einstellung wird gespeichert und Benutzereinstellungen werden geschlossen.
  - OpitLink ist deaktiviert.

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

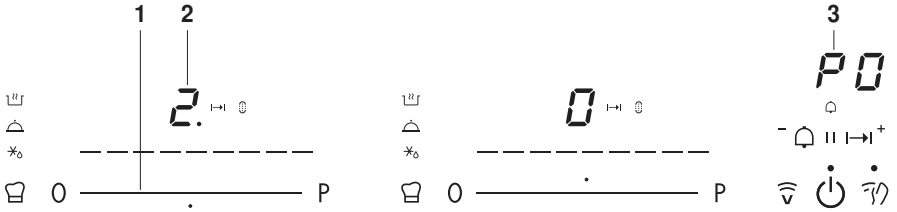
6 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	Laut	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 Sekunden automatisch aus	
		2	nach 1 Minuten automatisch aus	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 Minuten	1
		1	Ende nach 10 Minuten	
		2	Ende nach 15 Minuten	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	1
		1	Automatik ein	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 Minuten	3
		1 - 9	stufenweise einstellbar von 10–90 Minuten	
P5	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wischschutz aufheben	0	Wischschutz ausschalten: Taste antippen	1
		1	Nach 30 Sekunden automatisch aus	
P7	OptiLink	0	OptiLink aus	0
		1	OptiLink ein	
P8	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	-	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste 2 Sekunden gedrückt halten.	

6.1 Benutzereinstellungen ändern

- Bei ausgeschaltetem Gerät Tasten und gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt halten.
  – Es ertönt ein Signalton.
- Die beiden Slider links von der Anzeige **3** gleichzeitig gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.
  – In der Anzeige **3** steht der Index der Benutzereinstellung z. B. P0.
  – In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- Mit Taste ⊢⊣ + wird die nächsthöhere und mit Taste − 🔔 die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- Auf der linken oder rechten Seite des aktiven Sliders **1** durch Antippen einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.

Eingabe speichern

- Taste 🔒 2 Sekunden lang gedrückt halten.
  – Ein Signalton ertönt.
  – Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- Taste ⏻ drücken.
  – Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.
  – Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Wartung

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

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

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

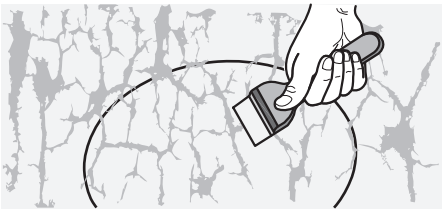
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers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

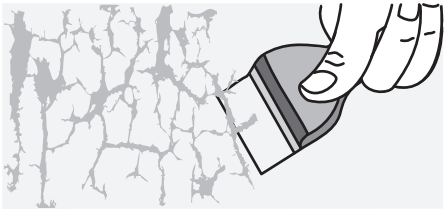
- Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 22) verwendet werden.

Reinigung

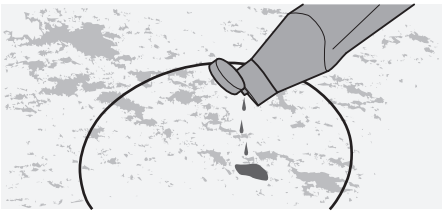
Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

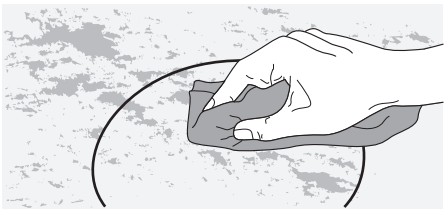
- Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



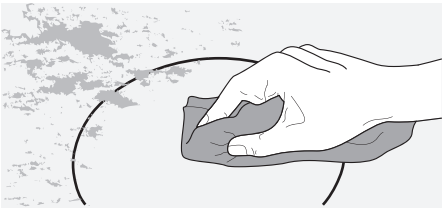


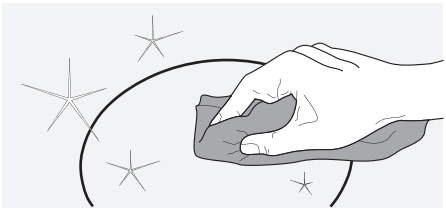
- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 22) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.





- 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 (siehe Seite 12).

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
U blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	► Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
	▪ Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone. ▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	► Kochgeschirr der Kochzone anpassen.
- leuchtet	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	► Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 18).
Dauersignal ertönt, ⌐ blinkt und Kochzone schaltet aus	▪ 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.
H blinkt	▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	► Kochzone abkühlen lassen. ► Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ► Kochgeschirr kontrollieren.
U 0 blinkt	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ► Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
E r oder E und eine Zahl leuchten	▪ Interner Fehler aufgetreten.	► Komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren. ► Service kontaktieren.

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
E und 8 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.	▶ Komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
H und 0 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/Funktion		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

8.2 Weitere mögliche Probleme

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

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
	▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.
OptiLink funktioniert nicht	▪ Verbindung war nicht erfolgreich.	▶ OptiLink am Kochfeld und Dunstabzug deaktivieren. ▶ Verbindung erneut herstellen.
	▪ Falls Problem weiterhin besteht.	▶ 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		31115			
Typenbezeichnung		CTI4T64MMS...			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	18 × 20	18 × 20	18 × 20	18 × 20
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	181,8	185,5	182,8	187,1
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	184,3			
Angewendete Mess-/ Berechnungsmethode		EN 60350-2			

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke		V-ZUG			
Art des Gerätes		Einbaukochmulde			
Moidellnummer		31116			
Typenbezeichnung		CTI4T74MMS...			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	18 × 20	18 × 20	18 × 20	18 × 20
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,2	185,5	180,5	191,9
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,0			
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.

Adressen Importeure

AU/NZ	**V-ZUG Australia Pty. Ltd.** 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	**Kitchen Avenue SAL** Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeiheh Beirut LEBANON
CN	**V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd.** Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	**OOO Hometek** Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	**V-ZUG Europe BV** Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	**V-ZUG Singapore Pte. Ltd.** ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	**V-ZUG UK Ltd.** 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	**V-ZUG (Thailand) Ltd.** 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	**V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.** 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	**GÜRELLER** Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	**Frigo 2000 S.p.A** Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	**Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.)** Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE
IL	**Digital Kitchen** Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	**V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.** 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

11 Stichwortverzeichnis

A

Adressen Importeure ... 28
Ankochautomatik ... 15
  Einschalten ... 16
  Vorzeitig ausschalten ... 16
Anschlussschild ... 31

B

Bedien- und Anzeigeelemente ... 9
  Tasten ... 9
Bedien- und Anzeigelemente
  Anzeigen ... 9
Benutzereinstellungen ... 20
  Ändern ... 20
  Vorzeitig ausschalten ... 21
Brückenfunktion ... 15
  Ausschalten ... 15
  Einschalten ... 15

E

EcoStandby ... 26
Einschaltdauer ... 16
  Abgelaufen ... 17
  Einstellen ... 16
  Mehrere Einschaltdauern ... 17
  Verändern ... 16
  Vorzeitig ausschalten ... 16
Energiesparendes Kochen ... 11
Entsorgung ... 27
Erste Inbetriebnahme ... 8

F

Funktion von Induktionskochfeldern ... 9

G

Garantieverlängerung ... 31
Gerät
  Ein- und ausschalten ... 12
  Entsorgen ... 27
Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5
Geräteübersicht ... 8
Geräusche während des Betriebs ... 12
Gültigkeitsbereich ... 2

K

Kindersicherung ... 18
  Ausschalten ... 18
  Bedienung bei aktiver Kindersicherung ... 18
  Einschalten ... 18
Kochgeschirr
  Geeignetes Kochgeschirr ... 10
Kochpause ... 18
Kochzone ... 12

M

Modellbezeichnung ... 2

O

OptiGlass ... 12
  Beleuchtung ... 12
OptiLink ... 19
  deaktivieren ... 19
  Kochfeld mit Dunstabzug verbinden ... 19

P

Pflege und Wartung ... 21
Power Management ... 14
PowerPlus ... 14
  Einschalten ... 14
  Vorzeitig beenden ... 14
Probleme ... 23
Produkinformationen ... 25

R

Reinigungsmittel
  OptiGlass ... 22
Restwärmeanzeige ... 13

S

Schmelzen ... 13
Serialnummer (SN) ... 31
Service & Support ... 31
Sicherheitsabschaltung ... 24
Sicherheitshinweise
  Allgemeine ... 4
Simmern ... 14
Störungen ... 23
Symbole ... 4

T

Technische Daten ... 25
Technische Fragen ... 31
Timer ... 17
  Abgelaufen ... 17
  Einstellen ... 17
  Verändern ... 17
  Vorzeitig beenden ... 17
Topferkennung ... 10
Type ... 2

U

Übersicht Leistungsstufen ... 13

W

Warmhalten 13
Wiederherstellfunktion 18
Wischschutz 19

12 Service & Support

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

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Serialnummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

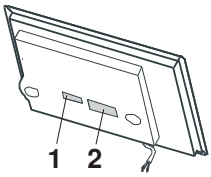
SN: _____ **Gerät**: _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.
Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

1 Typenschild mit Serialnummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

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.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste ⏻ antippen.

Kochzone einstellen

- Slider 0 — P der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Oder:

- Auf Slider «P» antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- Auf Slider «0» antippen.

Gerät ausschalten

- Taste ⏻ antippen.

1078204-09

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com