



Bedienungsanleitung

CookTopInduktion V6000 FullFlex

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

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type
CookTopInduktion V6000 FullFlex	CTI6T-31132

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	6	Benutzereinstellungen	25
1.1	Verwendete Symbole	4	6.1	Übersicht Benutzereinstellungen	25
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	6.2	Benutzereinstellungen anpassen	25
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	6.3	Sprache	25
1.4	Gebrauchshinweise	5	6.4	Display	25
2	Erste Inbetriebnahme	8	6.5	Datum	26
3	Gerätebeschreibung	8	6.6	Uhr	26
3.1	Kochfeld	8	6.7	Benachrichtigungen	26
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	8	6.8	Töne	26
3.3	Übersicht Leistungsstufen	9	6.9	Assistenzfunktionen	26
3.4	Restwärmeanzeige	10	6.10	Kindersicherung	27
3.5	Funktion von Induktionskochfeldern	10	6.11	V-ZUG-Home	27
3.6	Flexibles Kochen	10	6.12	Geräteinformationen	27
3.7	Kochgeschirr	10	6.13	EcoManagement	28
4	Bedienung	13	6.14	Werkseinstellungen	28
4.1	Display bedienen	13	6.15	Servicefunktionen	28
4.2	Gerät einschalten	14	7	Pflege und Wartung	29
4.3	Kochgeschirr in Betrieb nehmen	14	7.1	Reinigungsmittel	30
4.4	MemoryFunktion	14	8	Störungen beheben	31
4.5	Teppan Yaki Funktion	15	8.1	Störungsmeldungen	31
4.6	PowerPlus	16	8.2	Nach einem Stromunterbruch	32
4.7	AutoPowerPlus	17	8.3	Weitere mögliche Probleme	32
4.8	ProfiModus	18	9	Zubehör	34
4.9	GourmetGuide	19	10	Technische Daten	34
4.10	Einschaltdauer	20	10.1	Produktdatenblatt	34
4.11	Wiederherstellfunktion	21	10.2	EcoStandby	34
4.12	Kochpause	21	10.3	«Open source» Lizenz-Verweis	34
4.13	Wischschutz	21	11	Tipps und Tricks	35
4.14	Timer	22	11.1	Energiesparendes Kochen	35
4.15	EcoManagement	23	11.2	Frittieren	35
4.16	Kochstelle ausschalten	23	12	Entsorgung	36
4.17	Gerät ausschalten	23	13	Stichwortverzeichnis	37
5	V-ZUG-Home	24	14	Service & Support	39
5.1	Bedingungen	24			
5.2	Erstinbetriebnahme	24			

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:** Es dürfen unter keinen Umständen heisse Pfannen oder Töpfe auf das Display gestellt werden.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- 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.
- Heisses Display darf nicht mit kalter Flüssigkeit oder kaltem Gegenstand gekühlt werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

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

Geräteschäden vermeiden

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

- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Umplatzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Erste Inbetriebnahme



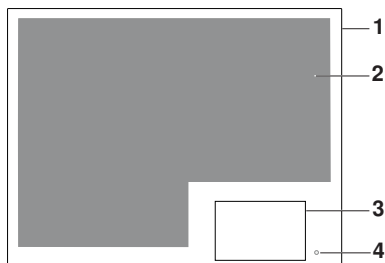
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



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

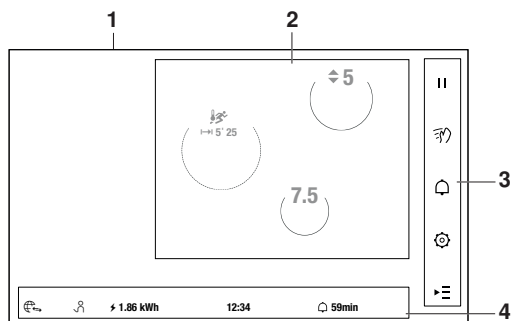
3 Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld



- 1 Kochfeld
- 2 Kochzone
- 3 Display
- 4 EIN-/AUS-Taste

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



- 1 Display
- 2 Kochstellen-Anzeige
- 3 Tasten
- 4 Statusanzeige/Einstellbereich

Statusanzeige

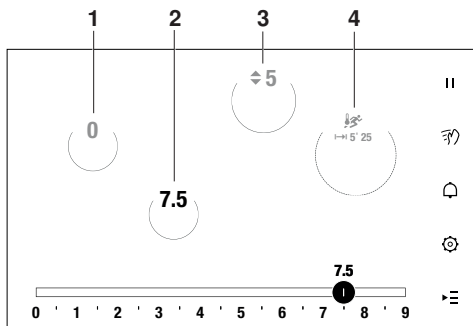
- V-ZUG-Home
- Demomodus
- Verbrauchsanzeige
- 12:34 Uhrzeit
- Timer

Tasten

- Kochpause
- Wischschutz
- Timer
- Benutzereinstellungen
- Einstelloptionen

Kochstellen-Anzeige

In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gewählten Leistungsstufen und Einstelloptionen. Leistungsstufe, Farbe und Art des Randes zeigen die Aktivität der Kochstelle an.

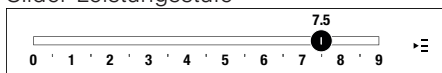


- 1 **Leistungsstufe «0»:** ausgeschaltete Kochstelle
- 2 **Orange:** ist auf dem Display ausgewählt
- 3 **Grau:** ist auf dem Display nicht ausgewählt, kann aber ausgewählt werden
- 4 **Grau, mit gestricheltem Rand:** Position des Kochgeschirrs wird neu berechnet

Einstellbereich

Je nach gewünschter Einstellung erscheinen im Einstellbereich folgende Interaktionsmöglichkeiten:

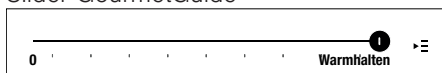
Slider Leistungsstufe



0 1 Leistungsstufen 0,5–9

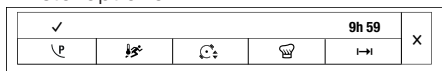
- aktive Leistungsstufe
- ≡ Einstelloptionen

Slider GourmetGuide



- 0 Ausschalten
- Einschalten/Aktiver Zustand
- ≡ Einstelloptionen

Einstelloptionen



- ⏻ PowerPlus
- 🔌 AutoPowerPlus
- ⌚ ProfiModus
- 👨‍🍳 GourmetGuide
- ⌚ Einschaltdauer
- X Einstelloptionen schliessen

3.3 Übersicht Leistungsstufen

Die gewählte Leistungsstufe erscheint im Einstellbereich und in der jeweiligen Kochstellen-Anzeige. Die Leistungsstufen können in halben Schritten eingestellt werden.

Leistungsstufe	Garverfahren	Praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis

Leistungsstufe	Garverfahren	Praktische Anwendung
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

3.4 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr einer Verbrennung besteht, steht nach dem Ausschalten im Display «Restwärme».

3.5 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegenden Induktionsspulen erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik wird nur durch das heiße Kochgeschirr erwärmt.

Induktionskochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, energieeffizient und sicher.

3.6 Flexibles Kochen

Beim flexiblen Kochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen.

Das Kochfeld erkennt Kochgeschirr ab $\varnothing 10$ cm und zeigt dessen Kochstelle im Display an. Es können bis zu 5 Töpfe auf dem Kochfeld platziert werden.

Topferkennung

In folgenden Situationen erkennt das Kochfeld Position und Grösse des Kochgeschirrs:

- Das Kochgeschirr wird auf das eingeschaltete Kochfeld gestellt.
- Das Kochgeschirr wird auf dem eingeschalteten Kochfeld verschoben oder neu platziert.

Kochstellen-Anzeige

Jede erkannte Kochstelle wird im Display als Kreis oder Rechteck angezeigt. Im Display können für jede erkannte Kochstelle Einstellungen vorgenommen werden.

Topfposition ändern

Wenn das Kochgeschirr verschoben oder angehoben und neu platziert wird, erkennt das Kochfeld die neue Position des Kochgeschirrs und übernimmt automatisch alle Einstellungen der alten Position. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel ‚MemoryFunktion‘ (siehe Seite 14).

3.7 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollflächig magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Das Kochgeschirr kann im Display ausgewählt, auf dem Kochfeld neu platziert oder verschoben werden, ohne dass die Meldung «Kochgeschirr nicht induktionstauglich» erscheint.



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



Geräuscheentwicklung



Pflege



Gewicht



Stahl



Aluminium



Emaille



Gut



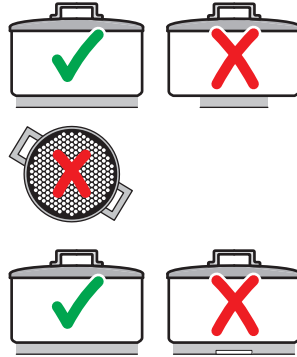
Befriedigend



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.



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 oder AutoPowerPlus 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.

Geräusche bei ausgeschalteter Kochstelle

Das Gerät kann bei ausgeschalteter Kochstelle Klickgeräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

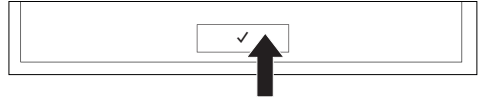
4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Das Wählen der verschiedenen Leistungsstufen, Funktionen und Einstelloptionen erfolgt mittels verschiedener Handbewegungen.

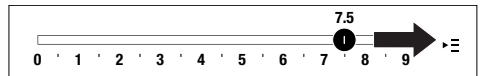
Antippen

- Taste leicht drücken.
 - Funktion wird nach dem Loslassen des Fingers aktiviert.



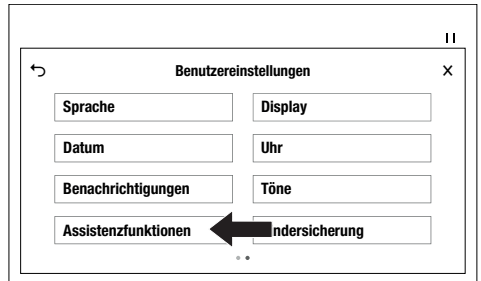
Gleiten

- Finger auf einer Skala von links nach rechts oder von rechts nach links bewegen.
- Finger loslassen.
 - Der gewünschte Wert ist eingestellt.



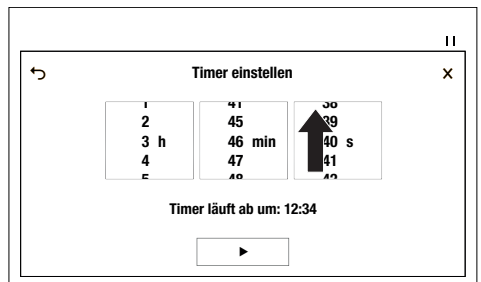
Blättern

- Finger von links nach rechts oder von rechts nach links bewegen.
 - Es erscheinen weitere mögliche Werte oder Einstellungen.



Scrollen

- Finger von oben nach unten oder von unten nach oben bewegen.
 - Es erscheinen weitere mögliche Werte.



4.2 Gerät einschalten

- ▶ Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.

4.3 Kochgeschirr in Betrieb nehmen

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.
- ▶ Kochgeschirr so auf Kochfeld stellen, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig auf dem Kochfeld steht.
 - Im Display erscheint die erkannte Kochstelle.
- ▶ Im Display angezeigte Kochstelle antippen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen im Slider gewünschte Leistungsstufe wählen.
 - In der angezeigten Kochstelle erscheint die gewählte Leistungsstufe.
- ▶ Je nach Bedarf Taste  antippen, die gewünschten Einstelloptionen einstellen und bestätigen.

Die Einstelloptionen sind hier beschrieben:

- PowerPlus (siehe Seite 16)
- AutoPowerPlus (siehe Seite 17)
- ProfiModus (siehe Seite 18)
- GourmetGuide (siehe Seite 19)
- Einschaltdauer (siehe Seite 20)

4.4 MemoryFunktion

Wird das Kochgeschirr verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen der alten Kochstelle gespeichert und werden für die neue Kochstelle automatisch übernommen.

Einstellungen speichern

Während des Verschiebens oder Anhebens des Kochgeschirrs erscheint die Kochstellen-Anzeige. Wird das Kochgeschirr nicht innerhalb der festgelegten Zeitspanne wieder aufgesetzt, erlöschen alle Einstellungen. Die Zeitspanne kann in der Benutzereinstellung ‚Assistenzfunktionen‘ unter ‚MemoryFunktion‘ (siehe Seite 26) angepasst werden.

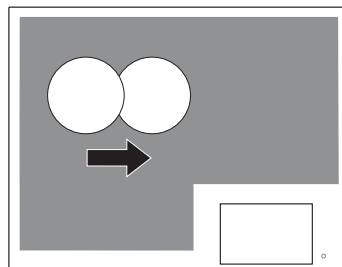


Ein Kochgeschirr muss immer erst abgesetzt und in Betrieb genommen werden, bevor ein neues Kochgeschirr verschoben oder angehoben werden kann. Das Kochfeld speichert nur die Einstellungen eines Kochgeschirrs.

Kochvorgang fortsetzen

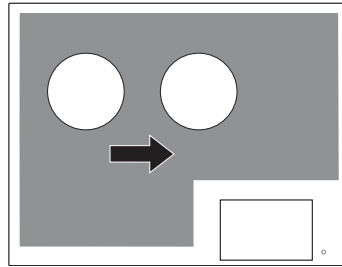
Falls sich alte und neue Topfposition überschneiden:

- wird das Kochgeschirr sofort in Betrieb genommen.
- werden alle Einstellungen der alten Topfposition übernommen.



Falls sich alte und neue Topfposition nicht überschneiden:

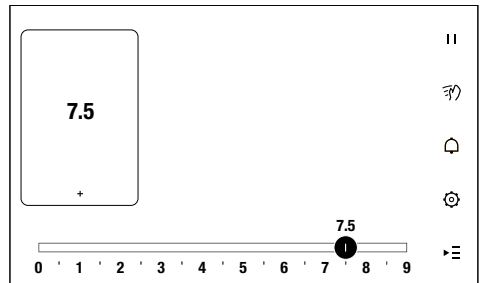
- wird die Leistungsabgabe an das Kochgeschirr kurz unterbrochen.
- erscheint im Display der Slider, um die Leistungsstufe zu ändern.
- werden alle Einstellungen der alten Topfposition übernommen.



4.5 Teppan Yaki Funktion

Beim Verwenden der Teppan Yaki Platte sind PowerPlus , AutoPowerPlus  und Profi-Modus  nicht verfügbar. Es kann maximal eine Teppan Yaki Platten auf dem Kochfeld verwendet werden.

- ▶ Teppan Yaki Platte links des Displays bündig an die linke Kochzonenbegrenzung legen.
 - Das Kochfeld erkennt die Teppan Yaki Platte und teilt die darunterliegende Fläche in zwei Kochstellen.



Kochstellen verbinden

- ▶ Im Display eine der beiden Kochstellen antippen.
- ▶ In der Kochstellen-Anzeige Taste  antippen.
 - Die beiden Kochstellen werden zu einer Kochstelle verbunden.
- ▶ Gerät bedienen gemäß Kapitel ‚Kochgeschirr in Betrieb nehmen‘ (siehe Seite 14).

Kochstelle teilen

- ▶ Im Display Kochstelle antippen.
- ▶ In der Kochstellen-Anzeige Taste  antippen.
 - Die Kochstelle wird in zwei Kochstellen geteilt.
- ▶ Gerät bedienen gemäß Kapitel ‚Kochgeschirr in Betrieb nehmen‘ (siehe Seite 14).

Teppan Yaki Platte gemeinsam mit Töpfen betreiben

Alle weiteren Töpfe auf dem Kochfeld verfügen über alle Einstelloptionen und Funktionen und können unabhängig von den Teppan Yaki Platten bedient werden.

- Falls eine Teppan Yaki Platte betrieben wird, können maximal 2 weitere Töpfe bedient werden.



Wenn die Teppan Yaki Platte auf eine andere Position gelegt wird als vorgesehen, wird sie wie ein normales Kochgeschirr betrieben.

4.6 PowerPlus

Ist PowerPlus  zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochstelle mit einer extra hohen Leistung während maximal 15 Minuten. Danach wird die Kochstelle mit der anfangs gewählten Leistungsstufe weiterbetrieben. Mit PowerPlus  kann eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen im Slider eine Leistungsstufe zwischen «0,5» und «9» wählen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint die gewählte Leistungsstufe.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint **P**.
 - Das Kochgeschirr wird erhitzt.

Nach maximal 15 Minuten

- ertönt ein Signalton.
- wird die Kochstelle mit der anfangs gewählten Leistungsstufe weiterbetrieben.



Falls PowerPlus  bei Leistungsstufe «0» eingeschaltet wurde, wird die Kochstelle mit der Leistungsstufe «5» weiterbetrieben.

PowerPlus abbrechen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt **P**, PowerPlus **P** wird abgebrochen.
 - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

Oder:

- ▶ Im Display Kochstelle antippen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen Leistungsstufe verändern.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt **P**, PowerPlus **P** wird abgebrochen.
 - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

4.7 AutoPowerPlus

Ist AutoPowerPlus  eingeschaltet, arbeitet die gewählte Kochstelle mit einer extra hohen Leistung bis kurz vor dem Siedepunkt. Mit AutoPowerPlus  kann Wasser schnell erhitzt werden.



Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr zu mindestens zwei Dritteln mit Wasser gefüllt sein.

AutoPowerPlus einschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint .
 - Das Kochgeschirr wird erhitzt bis kurz vor dem Siedepunkt.



Bei eingeschalteter AutoPowerplus-Funktion das Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld verschieben. Die Temperaturgenauigkeit würde dadurch beeinträchtigt.

Sobald die Temperatur erreicht ist,

- wird die Kochstelle mit der erreichten Temperatur weiterbetrieben.
- ertönt ein Signalton.

AutoPowerPlus abbrechen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt , AutoPowerPlus  wird abgebrochen.
 - Die Kochstelle wird auf Leistungsstufe «0» geschaltet.

Oder:

- ▶ Im Display Kochstelle antippen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen Leistungsstufe verändern.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt , AutoPowerPlus  wird abgebrochen.
 - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

4.8 ProfiModus

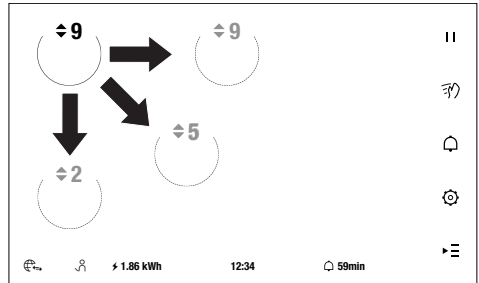
ProfiModus  ändert die Leistungsstufe, wenn das Kochgeschirr an eine neue Topfposition verschoben wird.

ProfiModus einschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint , ProfiModus  ist eingeschaltet.

Leistungsstufe ändern

- ▶ Kochgeschirr nach vorne oder hinten auf dem Kochfeld verschieben.
 - Die Leistungsstufe der neu gewählten Topfposition ist aktiviert.



Die Leistungsstufe wird nur geändert, wenn das Kochgeschirr vertikal oder diagonal verschoben wird. Die Leistungsstufe bleibt gleich, wenn das Kochgeschirr horizontal verschoben wird.



In der Benutzereinstellung ‚Assistenzfunktionen‘ kann unter ‚ProfiModus‘ eingestellt werden, ob die höchste Leistungsstufe «9» am vorderen oder hinteren Rand der Kochzone gelten soll (siehe Seite 27).

ProfiModus ausschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Im Display die Leistungsstufe ändern.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt , ProfiModus  ist ausgeschaltet.
 - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

Oder:

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt , ProfiModus  ist ausgeschaltet.
 - Die Kochstelle wird mit der eingeschalteten Leistungsstufe weiterbetrieben.

4.9 GourmetGuide

Der  GourmetGuide umfasst mehrere Funktionen, die Ihnen das Zubereiten von Speisen so einfach wie möglich machen. Folgende Funktionen können aufgerufen werden:

	Schmelzen	Es können z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend geschmolzen werden.
	Simmern	Es können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren im heissen Wasser unter dem Siedepunkt gargezogen werden.
	Aufwärmen	Es können bereits gegarte Speisen bei ca. 85 °C aufgewärmt werden.
	Warmhalten	Es können fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warmgehalten werden.



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

Funktion starten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheinen die Funktionen.
- ▶ Eine Funktion auswählen.
 - Im Display erscheint ein Hinweis zur gewählten Funktion.
- ▶ Falls der Hinweis nicht mehr erscheinen soll,  antippen.
- ▶ Um die gewählte Funktion zu starten,  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige und im Slider erscheint die gewählte Funktion.
 - Die gewählte Funktion startet.



Bei eingeschalteter GourmetGuide-Funktion das Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld verschieben. Die Temperaturgenauigkeit würde dadurch beeinträchtigt.

Funktion abbrechen

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Slider erscheint die gewählte Funktion.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen «Aus» wählen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt die gewählte Funktion.
 - Die gewählte Funktion wird abgebrochen.

Oder:

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheint ein Hinweis zur gewählten Funktion.
 - Im Display steht: «Um die Funktion abzubrechen, Taste  drücken.»
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Kochstellen-Anzeige erlischt die gewählte Funktion.
 - Die gewählte Funktion wird abgebrochen.

4.10 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer **I→I** ermöglicht, dass die Kochstelle nach einer eingestellten Dauer (00 h 00 min 00 s – 99 h 59 min 59 s) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen und starten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste **▶≡** antippen.
- ▶ Taste **I→I** antippen.
 - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Durch Scrollen gewünschte Einschaltdauer einstellen.
 - Im Display erscheint das Ende der Einschaltdauer.
- ▶ Um die Einschaltdauer zu starten, Taste **▶** antippen.
 - Die Einschaltdauer wird gestartet.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Einschaltdauer ändern

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste **▶≡** antippen.
- ▶ Taste **I→I** antippen.
 - Im Display erscheinen die ablaufende Resteinschaltdauer.
- ▶ Um die Einschaltdauer zu ändern, Taste **■** antippen.
 - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Durch Scrollen Einschaltdauer verkürzen oder verlängern.
 - Im Display erscheint das Ende der Einschaltdauer.
- ▶ Um die Einschaltdauer fortzusetzen, Taste **▶** antippen.
 - Die Einschaltdauer wird fortgesetzt.
 - In der Kochstellen-Anzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer:

- wird die Kochstelle ausgeschaltet.
- ertönt ein Signalton.
- blinkt in der Kochstellen-Anzeige **I→I** 0h 00.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
- ▶ Taste **▶≡** antippen.
- ▶ Taste **I→I** antippen.
 - Im Display erscheint die ablaufende Resteinschaltdauer.
- ▶ Taste **■** antippen.
 - Im Display erscheint die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Um die Einschaltdauer vorzeitig auszuschalten, entweder **X** oder **↶** antippen.
 - Die Einschaltdauer wird ausgeschaltet.

4.11 Wiederherstellfunktion

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

- ▶ Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.
 - Die Kochstellen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.12 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochstellen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe «0» geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

Kochpause einschalten

- ▶ Taste **II** antippen.
 - Alle Kochstellen werden auf Leistungsstufe «0» geschaltet.
 - Die Einschaltdauer jeder Kochstelle wird angehalten.
 - Im Display steht: «Die Kochstellen wurden vorübergehend ausgeschaltet. Falls die Kochpause nicht ausgeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.»



Wenn die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochpause ausschalten

- ▶ In der Meldung Taste **▶** antippen.
 - Jedes Kochgeschirr wird mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.13 Wischutz

Diese Funktion sperrt die Eingabe über das Display, damit das Kochfeld gereinigt werden kann. Die Leistungsabgabe an die Kochstellen wird dabei nicht unterbrochen.

Wischschutz einschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Wischutz ist während 20 Sekunden eingeschaltet.



Wenn der Wischutz nicht innerhalb von 20 Sekunden ausgeschaltet wird, schaltet er automatisch aus.

Wischschutz vorzeitig ausschalten

- ▶ Um den Wischutz vorzeitig auszuschalten, **▶** 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Der Wischutz wird ausgeschaltet.



Durch Berühren der Taste  während 3 Sekunden kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

4.14 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen und starten

- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Durch Scrollen gewünschte Dauer einstellen.
 - Im Display erscheint das Ende des Timers.
- ▶ Um den Timer zu starten,  antippen.
 - Der Timer wird gestartet.
 - In der Statusanzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheint die ablaufende Restdauer.
- ▶ Um die Dauer zu ändern, Taste  antippen.
 - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Durch Scrollen Dauer verkürzen oder verlängern.
 - Im Display erscheint das Ende des Timers.
- ▶ Um den Timer fortzusetzen, Taste  antippen.
 - Der Timer wird fortgesetzt.
 - In der Statusanzeige erscheint die ablaufende Restdauer.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt ein Signalton.
- steht im Display «0 h 0 min 0 s» und «Timer abgelaufen».
- ▶ Um die Meldung zu schliessen,  antippen.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheint die ablaufende Restdauer.
- ▶ Taste  antippen.
 - Im Display erscheinen die Stunden-, Minuten- und Sekundenanzeigen.
- ▶ Um den Timer vorzeitig auszuschalten, entweder  oder  antippen.
 - Der Timer wird ausgeschaltet.

4.15 EcoManagement

EcoManagement  stellt Informationen zum Energieverbrauch des Gerätes zur Verfügung. Die Informationen können vor, während und nach dem Kochen angezeigt werden und fördern einen nachhaltigen Umgang mit Energie.

Verbrauchsanzeige während des Kochens

Die Verbrauchsanzeige zeigt an, wie viel Energie (kWh) das gesamte Kochfeld verbraucht vom Zeitpunkt des Einschaltens bis zum Zeitpunkt des Ausschaltens.

- ▶ In der Benutzereinstellung «EcoManagement» die Funktion «Verbrauchsanzeige» einschalten (siehe Seite 28).
 - In der Statusanzeige erscheint der Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes.

Verbrauchsinformationen

Die Verbrauchsinformationen zeigen an, wie viel Energie (kWh) innerhalb eines bestimmten Zeitraums verbraucht wurde.

- ▶ In der Benutzereinstellung «EcoManagement» die Funktion «Verbrauchsinformationen» wählen (siehe Seite 28).
 - In der Statusanzeige erscheint der Energieverbrauch der folgenden Zeiträume:
 - Gesamtverbrauch (ab Datum des letzten Zurücksetzens)
 - Durchschnittsverbrauch (während der letzten 7 Tage)
 - Verbrauch seit dem Einschalten



Die angezeigten Verbrauchswerte sind unverbindlich und können von deklarierten sowie gemessenen Werten abweichen.

4.16 Kochstelle ausschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen im Slider Leistungsstufe «0» wählen.
 - Die Kochstelle wird ausgeschaltet.
 - In der Kochstellen-Anzeige wird die Leistungsstufe «0» angezeigt.
- ▶ Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen.
 - Die Kochstellen-Anzeige erlischt.

4.17 Gerät ausschalten

Bei eingeschaltetem Timer

- ▶ Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme» und die ablaufende Restdauer.
 - Das Gerät kühlt sich ab.
- ▶ Sobald die Restdauer abgelaufen ist,  antippen.
 - Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.

Bei ausgeschaltetem Timer

- ▶ Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme».
 - Das Gerät kühlt sich ab.
 - Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.

5 V-ZUG-Home

5.1 Bedingungen

Für eine vollumfängliche Nutzung von V-ZUG-Home müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Internetzugriff und Zugriff auf Google Play™ Store/App Store®
- Drahtlosnetzwerk, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone oder Tablet, das mit dem Drahtlosnetzwerk verbunden ist
- Systemanforderungen an Smartphone oder Tablet: ab Android 6.0 oder ab iOS 11.0



Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.



Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store® ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc.

5.2 Erstinbetriebnahme



Bleiben Sie während der Verbindungsherstellung in der Nähe Ihres Gerätes und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerkes bereit.

App installieren

- ▶ Auf dem Smartphone/Tablet Bluetooth und Standortermittlung aktivieren.
- ▶ Im Google Play™ Store/App Store® nach «V-ZUG» suchen.
- ▶ V-ZUG App installieren und öffnen.

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

- ▶ In der Benutzereinstellung «V-ZUG-Home» den Modus «Anzeigen» oder «Bedienen und Anzeigen» einstellen.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

- ▶ In der V-ZUG App Gerät hinzufügen.
 - In der V-ZUG App erscheint eine Bluetooth-Koppelungsanfrage.
 - Im Display des Gerätes erscheint eine 6-stellige PIN.
- ▶ 6-stellige PIN in der V-ZUG App eingeben und Bluetooth-Koppelungsanfrage bestätigen.
 - In der V-ZUG App erscheinen alle verfügbaren Drahtlosnetzwerke.
- ▶ Ihr Drahtlosnetzwerk auswählen.
- ▶ Passwort Ihres Drahtlosnetzwerkes eingeben.
 - Das Gerät ist mit Ihrem Drahtlosnetzwerk verbunden.



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter home.vzug.com oder in der V-ZUG-Home-Bedienungsanleitung.

6 Benutzereinstellungen

6.1 Übersicht Benutzereinstellungen

- Sprache
- Display
- Datum
- Uhr
- Benachrichtigungen
- Töne
- Assistenzfunktionen
- Kindersicherung
- V-ZUG-Home
- Geräteinformationen
- EcoManagement
- Werkseinstellungen
- Servicefunktionen

6.2 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst  antippen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Blättern oder Antippen gewünschte Benutzereinstellung wählen.
- ▶ Gewünschte Einstellung vornehmen.
 - Die gewählten Benutzereinstellungen werden gespeichert.
- ▶ Falls ein Hinweis erscheint, diesen mit  bestätigen.
- ▶ Um ein Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü der Benutzereinstellungen zu gelangen,  antippen.
- ▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen,  antippen.

6.3 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

- Deutsch
- ...

6.4 Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden. Es stehen 5 verschiedene Stufen zur Auswahl.

- Stufe 1: sehr dunkel
- Stufe 3: mittel (Werkseinstellung)
- Stufe 5: sehr hell

Hintergrundbilder

Die Anzeige von Hintergrundbildern bei Gerätestart kann ein- und ausgeschaltet werden.

- Ein (Werkseinstellung)
- Aus

Ausschaltzeit

Wenn kein Kochgeschirr betrieben wird, das Gerät jedoch eingeschaltet ist, wird dieses nach einer bestimmten Dauer ohne Nutzerinteraktion automatisch ausgeschaltet.

- 3 Minuten (Werkseinstellung)
- 15 Minuten
- ...
- 30 Minuten

6.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

6.6 Uhr

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./ p. m.) angezeigt werden.

- 12 h-Format
- 24 h-Format (Werkseinstellung)

Sommerzeitumstellung

Bei eingeschalteter Funktion erfolgt die Umstellung der Sommer- bzw. Winterzeit automatisch.

- Ein (Werkseinstellung)
- Aus

6.7 Benachrichtigungen

Meldungen und Hinweise, die während des Betriebs erscheinen, können ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

6.8 Töne

Signaltöne

Die Lautstärke der Signaltöne kann verändert oder ausgeschaltet werden. Es stehen 3 verschiedene Lautstärken zur Auswahl.

- Aus
- Leise
- Mittel (Werkseinstellung)
- Laut



Ausschaltton und Alarmtöne werden nie ausgeschaltet.

Tastentöne

Die Lautstärke der Tastentöne kann verändert oder ausgeschaltet werden. Es stehen 3 verschiedene Lautstärken zur Auswahl.

- Aus (Werkseinstellung)
- Leise
- Mittel
- Laut

6.9 Assistenzfunktionen

MemoryFunktion

Wird ein Kochgeschirr verschoben oder angehoben, bleiben die Einstellungen während der eingestellten Zeit gespeichert und werden beim Aufsetzen automatisch übernommen (siehe Seite 14). Die Einstellungen können bis zu 60 Sekunden gespeichert werden.

- 0 Sekunden
- ...
- 20 Sekunden (Werkseinstellung)
- ...
- 60 Sekunden

ProfiModus

Die Leistungsstufe eines Kochgeschirrs kann durch Verschieben des Kochgeschirrs geändert werden, je nachdem wie weit nach vorne oder nach hinten ein Kochgeschirr auf dem Kochfeld verschoben wird. Die höchste Leistung entspricht der Leistungsstufe «9», die tiefste Leistung der Leistungsstufe «1».

- ⚡: Hohe Leistung vorne / niedrige Leistung hinten
- ⚡: Niedrige Leistung vorne / hohe Leistung hinten (Werkseinstellung)

Maximale Leistungsaufnahme

Die (maximale) elektrische Leistungsaufnahme des Kochfelds kann auf einen gewünschten Wert begrenzt werden. Das Kochfeld bezieht in diesem Fall keine höhere Leistung aus dem Stromnetz.

- 600 Watt
- ...
- 7400 Watt (Werkseinstellung)

6.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein zufälliges Einschalten des Gerätes. Bei eingeschalteter Kindersicherung kann das Gerät nur bedient werden, wenn der Code 3221 in umgekehrter Reihenfolge eingegeben wird. Die Funktionen «Timer» und «Wischschutz» können auch bei eingeschalteter Kindersicherung verwendet werden.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

6.11 V-ZUG-Home

Ihr Gerät ist vernetzungsfähig. Mit V-ZUG-Home (siehe Seite 24) können Sie über die V-ZUG App auf Ihre Geräte zugreifen und z. B. diverse Stati Ihrer Haushaltsgeräte abfragen.

- Informationen
- Modus
- Zeitsynchronisation
- Neustart
- Werkseinstellung



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter home.vzug.com oder in der V-ZUG-Home-Bedienungsanleitung.

6.12 Geräteinformationen

Unter «Info» finden sich Modell, Artikel- und Seriennummer (SN) sowie der Servicekontakt.

Unter «HW» finden sich Informationen zur Hardware und unter «SW» Informationen zur Software, während «Lib1» und «Lib2» Softwarebibliotheken darstellen.

- Info
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

6.13 EcoManagement

Verbrauchsanzeige

Bei eingeschalteter Funktion wird angezeigt, wie viel Energie (kWh) das gesamte Kochfeld verbraucht vom Zeitpunkt des Einschaltens bis zum Zeitpunkt des Ausschaltens.

- Ein
- Aus (Werkseinstellung)

Verbrauchsinformationen

Es werden die Verbrauchswerte von Gesamt- und Durchschnittsverbrauch sowie dem Verbrauch seit dem Einschalten des Gerätes angezeigt (siehe Seite 23). Alle Verbrauchswerte können zurückgesetzt werden. Das zuletzt erfolgte Zurücksetzen der Verbrauchsdaten wird ebenfalls angezeigt.

- Gesamtverbrauch
- Durchschnittsverbrauch
- Verbrauch seit dem Einschalten
- zuletzt zurückgesetzt

6.14 Werkseinstellungen

Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden. Folgende Benutzereinstellungen können nicht zurückgesetzt werden:

- Sprache
- Datum
- Uhrzeit
- maximale Leistungsaufnahme
- Kindersicherung
- EcoManagement Verbrauchsinformationen

6.15 Servicefunktionen

Die Servicefunktionen stehen nur V-ZUG-Servicemitarbeitern zur Verfügung.

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.



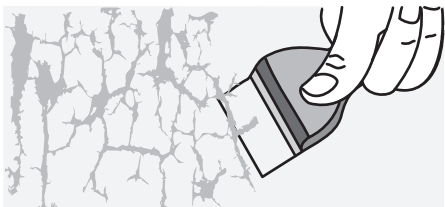
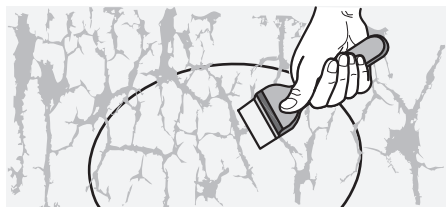
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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 30) verwendet werden.

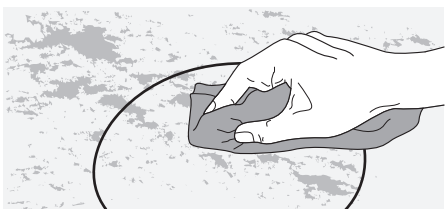
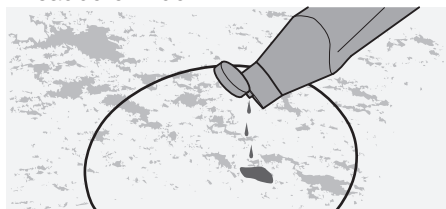
Reinigung

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 30) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.

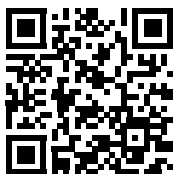


- Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



7.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard Glas



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

8 Störungen beheben

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

8.1 Störungsmeldungen

Bei U- und F-Meldungen werden alle eingeschalteten Kochstellen ausgeschaltet.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
«U-Meldung» Siehe Bedienungsanleitung SN XXXXX XXXXX	▪ Verschiedene Situationen können zu einer «U-Meldung» führen.	▶ Hausinstallation durch Elektroinstallateur kontrollieren lassen. ▶ Komplette Störungsmeldung sowie SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.
«F-Meldung» Siehe Bedienungsanleitung SN XXXXX XXXXX	▪ Verschiedene Situationen können zu einer «F-Meldung» führen.	▶ Komplette Störungsmeldung sowie SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.
«Sicherheitsabschaltung»	▪ Das Kochgeschirr wurde mehr als 2 Stunden ohne Unterbrechung oder Einstellungsänderungen betrieben.	▶ Um Kochgeschirr länger als 2 Stunden ohne Unterbrechung betreiben zu können, Einschalt-dauer einstellen (siehe Seite 20).
«Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display»	▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display entfernen. ▶ Meldung quittieren. – Die Meldung verschwindet.
«EIN-/AUS-Taste wird blockiert»	▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display. ▪ Die EIN-/AUS-Taste ist defekt.	▶ Überprüfen, ob die EIN-/AUS-Taste durch einen Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt ist. ▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service anrufen.
«Heisser Gegenstand auf Display»	▪ Es befindet sich ein heisser Gegenstand oder heisse Flüssigkeit auf dem Display.	▶ Gegenstand oder Flüssigkeit auf Display entfernen. ▶ Meldungen quittieren. – Die Meldungen verschwinden.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
«Maximale Leistung überschritten»	- Die eingestellte Leistungsstufe und die eingestellte Einstelloption «AutoPowerPlus» benötigen mehr Leistung, als es die Anschlussart und/oder die in den Benutzereinstellungen definierten Maximalwerte erlauben. - Falls die Meldung erneut erscheint: - Falls die Meldung erneut erscheint:	- Einstelloption «AutoPowerPlus» ausschalten (siehe Seite 17). - In den Benutzereinstellungen unter «Assistenzfunktionen» und «Maximale Leistungsaufnahme» den Wert der Leistungsaufnahme erhöhen oder die maximale Leistung des Kochfeldes einstellen (siehe Seite 26). - Service anrufen.
«Kochgeschirr nicht induktionstauglich»	Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden.
«Kindersicherung freischalten»	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 27).

8.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

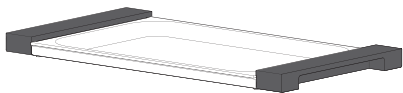
Problem	Behebung
Stromunterbruch	- Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Netzunterbruch». - Datum und Uhrzeit bei Bedarf neu einstellen (siehe Seite 26).

8.3 Weitere mögliche Probleme

Problem	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	- Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt - Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus - Unterbruch in der Stromversorgung	- Sicherung ersetzen. - Sicherungsautomat wieder einschalten. - Service anrufen. - Stromversorgung überprüfen.

Problem	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät erbringt nicht mehr die volle Leistung.	▪ Gerät wurde während einer längeren Zeit ohne Unterbruch betrieben	► Kochgeschirr auf eine kalte Stelle auf dem Kochfeld stellen. ► Gerät ausschalten und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
Die Wärme im Kochgeschirr wird ungenügend oder nicht ausgeglichen genug verteilt.	▪ Ungünstige Platzierung des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld ▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt	► Kochgeschirr auf dem Kochfeld leicht verschieben. ► Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
Die MemoryFunktion funktioniert nicht.	▪ Die in den Assistenzfunktionen eingestellte Zeitspanne ist zu kurz, um die Position des Kochgeschirrs zu ändern.	► Für die Zeitspanne mindestens einen Wert von 5 Sekunden einstellen (siehe Seite 26).
Das Kochgeschirr wird nicht erkannt.	▪ Kochgeschirr ist zu klein. ▪ Zwei Töpfe stehen zu nahe beieinander ▪ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder beschädigt ▪ Das Kochgeschirr befand sich schon vor dem Einschalten des Kochfeldes auf dem Kochfeld.	► Kochgeschirr auf dem Kochfeld leicht verschieben. ► Töpfe weiter auseinanderstellen. ► Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen. ► Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10). ► Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen.
Das Display lässt sich nicht mehr bedienen.	▪ Das Display wird durch magnetische Felder gestört. ▪ Es befindet sich ein Gegenstand oder Flüssigkeit auf dem Display.	► Gerät ausschalten, indem Taste  3 Sekunden gedrückt gehalten wird. ► Gerät wieder einschalten, indem Taste  so lange gedrückt gehalten wird, bis im Display die Anzeigen erscheinen.
Auf dem Display überschneiden sich Kochstellen.	▪ Kochfeld erkennt Grösse des Kochgeschirrs nicht. ▪ Boden des Kochgeschirrs steht nicht vollständig auf dem Kochfeld.	► Kochgeschirr abheben und erneut auf das Kochfeld stellen.
Die Kochstelle schaltet während des Betriebes auf Leistungsstufe «0».	▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder hat einen Durchmesser ≤ 10 cm.	► Ein induktionstaugliches, unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10) mit einem Durchmesser ≥ 10 cm.

9 Zubehör



Premium Teppan Yaki Platte

10 Technische Daten

10.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		31132
Typenbezeichnung GK		CTI6T-31132
Anzahl Kochzonen		1
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone
Abmessung der Kochzone	cm	45 × 58
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	192
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	192

10.2 EcoStandby

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik EcoStandby ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann bei Erfüllung folgender Bedingungen erreicht werden:

- Benutzereinstellung «V-ZUG-Home Modus ☼» ist gewählt
- Timer ist ausgeschaltet
- Lüfter ist ausgeschaltet
- Restwärmeanzeige ist ausgeschaltet
- Es erscheint keine Fehlermeldung
- Gerät befindet sich seit mindestens 5 Minuten im Standby



Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

10.3 «Open source» Lizenz-Verweis

Ihr Gerät enthält die Open Source-Software Newlib. Diese untersteht den Lizenzbedingungen gemäss Kapitel 4.1 (4.1.1–4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14–4.1.16) des beiliegenden Open-Source-Software-Lizenztextdokumentes.

11 Tipps und Tricks

11.1 Energiesparendes Kochen

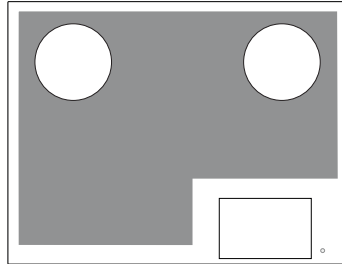
Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und nicht rau sein.
- Boden des Kochgeschirrs muss flach sein.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Durchmesser des Kochgeschirrs an die Füllmenge anpassen.
- Bei lang kochenden Speisen Isolierpfannen und Dampfkochtöpfe verwenden.
- Um Gemüse wie z.B. Kartoffeln zu garen, Dampfeinsatz verwenden.

11.2 Frittieren

Durch die grosse Hitze, die beim Frittieren entsteht, kann die Leistung des Kochfeldes/ des Gerätes beeinträchtigt sein.

- Kochgeschirr auf dem Kochfeld hinten links oder hinten rechts platzieren.



12 Entsorgung

12.1 Verpackung



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

12.2 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.

12.3 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.

13 Stichwortverzeichnis

A

Alarmtöne	26
Assistenzfunktionen	26
Aufwärmen	19
Ausschaltton	26
AutoPowerPlus	9, 17

B

Benutzereinstellungen	8
Braten	10
scharf	10
schonend	10

D

Datum	26
Demomodus	8
Display	8, 13
Ausschaltzeit	25
Helligkeit einstellen	25
Hintergrundbilder	25
Dünsten	10

E

EcoManagement	23, 28
Verbrauchsanzeige	8, 23
Verbrauchsinformationen	23
EcoStandby	34
EIN-/AUS-Taste	8
Einschaltdauer	9, 20
Einstelloptionen	9
Energiesparendes Kochen	35
Entsorgung	36
Erste Inbetriebnahme	8
Erwärmen	9

F

Fehlermeldungen	31
Fortkochen	10
Frittieren	10, 35

G

Garantieverlängerung	39
Gebrauchshinweise	5
Gerät entsorgen	36
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5
Geräusche während des Betriebs	12
GourmetGuide	9
Gültigkeitsbereich	2

H

Helligkeit einstellen	25
-----------------------------	----

K

Kindersicherung	27
Kochfeld	8
Kochgeschirr	
Erkennen	10
Geeignetes Kochgeschirr	10
Position ändern	10, 26
Schnell aufheizen (AutoPowerPlus)	17
Wasser erhitzen (PowerPlus)	16
Kochstelle	
Anzeige	10
Einstellungen speichern	14
Kochzone	8
Kurzanleitung	40

L

Lautstärke	26
Leistungsstufen	9
Automatisch ändern (ProfiModus)	18, 27

M

Meldungen	
Ausschalten	26
Fehler	31
MemoryFunktion	14, 26
Modellbezeichnung	2
Modellnummer	2

P

Pause	8, 21
Pflege und Wartung	29
PowerPlus	16
Probleme	31
Produktdatenblatt	34
ProfiModus	9, 18, 27

Q

Quellen	9
---------------	---

R

Reduzieren	10
Reinigungsmittel	
Glaskeramik	30

S

Schmelzen	9, 19
Service & Support	39
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Signaltöne	26
Simmern	19

Slider	9
Sommer-/Winterzeit	26
Sprache	25
Statusanzeige	8
Störung	
Meldungen	31
Stromunterbruch	32
Störungen	31
Stromunterbruch	32
Symbole	4

T

Tastentöne	26
Technische Daten	34
Technische Fragen	39
Teppan Yaki Platte	15, 34
Timer	8, 22
Type	2
Typenschild	39

U

Uhrzeit	
Anzeige	8
Einstellen	26
Sommer-/Winterzeit	26

V

Verbrauchsanzeige	23, 28
Verbrauchsinformationen	23
Zurücksetzen	28
V-ZUG App	24
V-ZUG-Home	8

W

Warmhalten	19
Wischschutz	8, 21
WLAN-Verbindung	24

14 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. 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.

Wo befindet sich das Typenschild?

- 1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

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  so lange gedrückt halten, bis im Display die Anzeigen erscheinen.

Kochgeschirr in Betrieb nehmen

- ▶ Kochgeschirr so auf Kochfeld stellen, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig auf dem Kochfeld steht.
 - Im Display erscheint die erkannte Kochstelle.
- ▶ Im Display angezeigte Kochstelle antippen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen im Slider gewünschte Leistungsstufe wählen.
 - In der angezeigten Kochstelle erscheint die gewählte Leistungsstufe.

Kochstelle ausschalten

- ▶ Im Display Kochstelle auswählen.
 - Im Display erscheint der Slider.
- ▶ Durch Gleiten oder Antippen im Slider Leistungsstufe «0» wählen.
 - Die Kochstelle wird ausgeschaltet.
 - In der Kochstellen-Anzeige wird die Leistungsstufe «0» angezeigt.
- ▶ Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen.
 - Die Kochstellen-Anzeige erlischt.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display steht: «Restwärme».
 - Das Gerät kühlt sich ab.
 - Nach dem Abkühlen schaltet sich das Gerät aus.



1086525-R01

