

Bedienungsanleitung

CookTop V2000 I604 | I704 | I804

Induktionskochfeld

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Modellkennung
CookTop V2000 I604	CTI2T-31179	CTI2T64ESLC/CTI2T64ESLD
CookTop V2000 I604	CTI2T-31180	CTI2T64RMESLC/CTI2T64RMESLD
CookTop V2000 I704	CTI2T-31181	CTI2T74RMESLC/CTI2T74RMESLD
CookTop V2000 I804	CTI2T-31182	CTI2T84RMESLC/CTI2T84RMESLD

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	7.1	Glaskeramik-Oberflächen.....	23
1.1	Verwendete Symbole	4	7.2	Drehschalter (Optional).....	25
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4	8	Störungen selbst beheben	25
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	5	8.1	Störungsmeldungen	25
1.4	Gebrauchshinweise	5	8.2	Weitere mögliche Probleme.....	27
2	Erste Inbetriebnahme	8	9	Technische Daten	27
3	Gerätebeschreibung	8	9.1	Produktinformationen Kochfeld.....	27
3.1	Geräteübersicht.....	8	9.2	EcoStandby	29
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	9	10	Entsorgung	29
3.3	Funktion von Induktionskochfeldern.....	9		Stichwortverzeichnis	30
3.4	Zonen-Kochen	10	11	Service & Support	31
3.5	Topferkennung.....	10			
3.6	Kochgeschirr.....	10			
4	Bedienung Kochfeld	12			
4.1	Kochzone einstellen	12			
4.2	Kochzone ausschalten.....	13			
4.3	PowerPlus.....	13			
4.4	Restwärmearzeige	15			
4.5	Übersicht Leistungsstufen	15			
4.6	Warmhalten	15			
4.7	Brückenfunktion.....	16			
4.8	Einschaltdauer	16			
4.9	Timer.....	17			
4.10	Kindersicherung	18			
4.11	Wiederherstellfunktion.....	19			
4.12	Kochpause	19			
4.13	Wischschutz	20			
4.14	Drehschalter (Optional).....	20			
4.15	Barrierefreiheit	20			
4.16	Demomodus	21			
5	OptiLink	21			
5.1	Kochfeld mit Dunstabzug verbinden	21			
5.2	OptiLink deaktivieren.....	22			
6	Benutzereinstellungen	22			
6.1	Benutzereinstellung ändern	23			
7	Pflege und Wartung	23			

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen

vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie Ihr Gerät nur von konzessionierten Fachpersonen installieren, anschliessen und in Betrieb nehmen.
- 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 schwe-

ren 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 Kochfeld ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.

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

2 Erste Inbetriebnahme



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



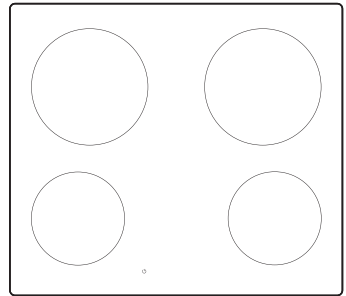
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

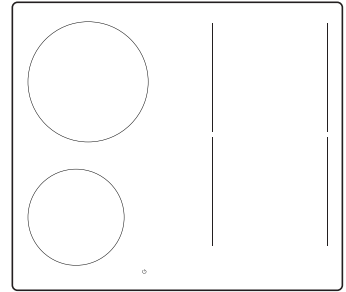
CookTop V2000 I604

- 2 Kochzonen $\varnothing 200$ mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 2 Kochzonen $\varnothing 160$ mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W



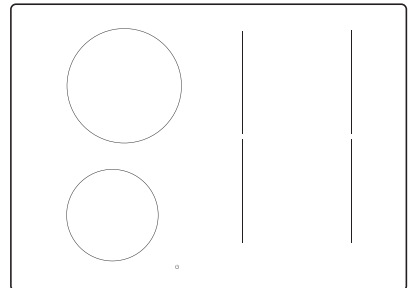
CookTop V2000 I604

- 1 Kochzone $\varnothing 200$ mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 1 Kochzone $\varnothing 160$ mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W
- 2 Kochzonen 180×190 mm
 - Nennleistung: 2100 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W



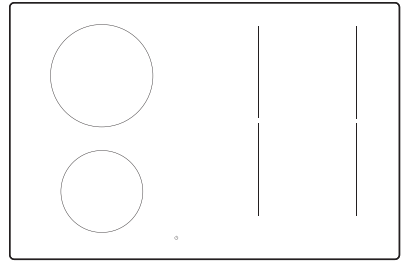
CookTop V2000 I704

- 1 Kochzone $\varnothing 200$ mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 1 Kochzone $\varnothing 160$ mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W
- 2 Kochzonen 180×190 mm
 - Nennleistung: 2100 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W



CookTop V2000 I804

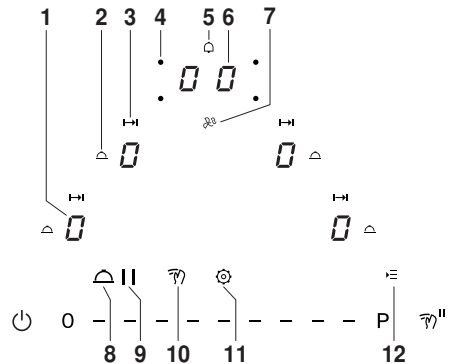
- 1 Kochzone ø200 mm (hinten)
 - Nennleistung: 2300 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W
- 1 Kochzone ø160 mm (vorne)
 - Nennleistung: 1400 W
 - PowerPlus-Leistung: 2100 W
- 2 Kochzonen 180×190 mm
 - Nennleistung: 2100 W
 - PowerPlus-Leistung: 3000 W



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

- ⏻ Gerät EIN/AUS
- 0 – Slider (Einstellen Leistungs-/Lüfterstufe)
- **P** PowerPlus
- 🔒 Wischutz/Kochpause
- B** Kochzone anwählen
- BB** Einschaltdauer/Timer



Anzeigen

- | | | | |
|---|---|----|-----------------------------|
| 1 | Leistungsstufe der Kochzone | 7 | OptiLink aktiv |
| 2 | Aktiviertes Warmhalten der Kochzone | 8 | Warmhalten aktiv |
| 3 | Aktivierete Einschaltdauer der Kochzone | 9 | Wischschutz aktiv |
| 4 | Auswahlpunkt für Einschaltdauer | 10 | Pause aktiv |
| 5 | Timer aktiv | 11 | Benutzereinstellungen aktiv |
| 6 | Einschaltdauer/Timer | 12 | Benutzeremenü |

3.3 Funktion von Induktionskochfeldern

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

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

Induktionskochfelder sind:

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



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

3.4 Zonen-Kochen

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




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

3.5 Topferkennung

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



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

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

3.6 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr
















































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

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

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



Geräusentwicklung



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 Sieden. 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

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



Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs




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



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

4 Bedienung Kochfeld

4.1 Kochzone einstellen

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

mit Slider

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

mit Drehschalter (Optional)

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



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

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

4.2 Kochzone ausschalten

- ▶ Gerät ausschalten: Taste  1 Sekunde lang antippen.

mit Slider

- ▶ Gewünschte Kochzone antippen.
 - Der Slider erscheint.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe **0** antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, verschwindet der Slider nach 10 Sekunden und das Gerät schaltet sich nach weiteren 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

mit Drehschalter (Optional)

- ▶ Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn drehen bis Leistungsstufe **0** anzeigt.
 - Überdrehen des Drehschalters wird mit einem Signalton ausgegeben.

4.3 PowerPlus

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

PowerPlus einschalten

mit Slider

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

mit Drehschalter (Optional)

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



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

PowerPlus ausschalten

mit Slider

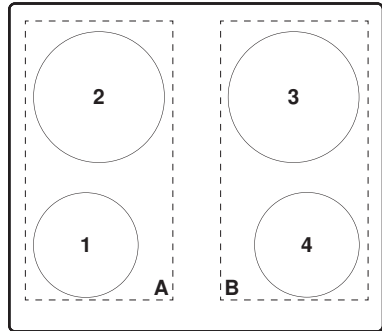
- ▶ Kochzone mit aktiviertem Powerplus antippen.
 - Der Slider erscheint.
 - Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

mit Drehschalter (Optional)

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


Powermanagement CTI2T-31179

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



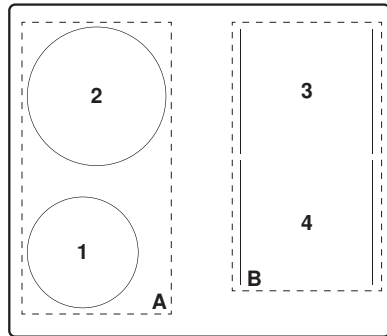
PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A*		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>7</i>	<i>P</i>	4	<i>7</i>	<i>P</i>

*Maximal verfügbare Leistungsstufen bei Kochzonen

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


Powermanagement CTI2T-31180/31181/31182

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



PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A*		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>7</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

*Maximal verfügbare Leistungsstufen bei Kochzonen

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

4.4 Restwärmeanzeige

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

Ist das Kochfeld eingeschaltet,

- wechselt in der Anzeige «**U**» 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




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

4.6 Warmhalten

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

Warmhalten einschalten

mit Slider

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

mit Drehschalter (Optional)

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

Warmhalten ausschalten

mit Slider

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

mit Drehschalter (Optional)

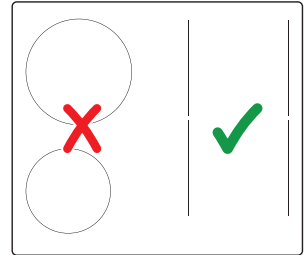
- ▶ Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen bis **U** erscheint.

4.7 Brückenfunktion

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



Brückenfunktion ist nur im Bereich des Zonenkochens möglich.



Brückenfunktion einschalten

- ▶ Beide Kochzonenanzeigen gleichzeitig antippen.
 - Auf der hinteren Kochzonenanzeige wird «**n**» angezeigt und auf der vorderen «**0**» bzw. die zuvor eingestellte Leistungsstufe wird übernommen.

Leistungsänderung mit Slider

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

Leistungsänderung mit Drehschalter (Optional)

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

Brückenfunktion ausschalten

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

4.8 Einschaltdauer



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

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

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Eingestellte Kochzone antippen.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige «**0 0**» leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «**0**» und die linke «**0**» wird gedimmt angezeigt.
 - Das Symbol **↔** und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.
 - Slider erscheint.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Einer-Minuten einstellen.

- ▶ Die linke **0** der Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige «**0 0**» leuchtet 5 Sekunden lang die linke «**0**» und die rechte «**0**» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Zehner-Minuten einstellen.
 - Die Einschaltdauer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Kochzone mit der aktiven Einschaltdauer antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der ausgewählten Kochzone wird angezeigt.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige «**0 0**» leuchtet 5 Sekunden lang die rechte «**0**» und die linke «**0**» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Einer-Minuten verändern.
- ▶ Die linke **0** der Taste «Einschaltdauer» antippen.
 - In der Anzeige «**0 0**» leuchtet 5 Sekunden lang die linke «**0**» und die rechte «**0**» wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer der Zehner-Minuten verändern.
 - Die Einschaltdauer startet 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Kochzone mit der aktivierten Einschaltdauer antippen.
- ▶ Taste «Einschaltdauer» antippen.
- ▶ Auf Slider Leistungsstufe **0** antippen.
 - Einschaltdauer wird auf «**0 0**» gestellt.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- wird die zugeordnete Kochzone automatisch ausgewählt
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus
- ertönt ein Signalton
- blinken «**0 0**» und das Symbol **↔** bei der Kochzone
- ▶ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.
 - Wird keine Taste gedrückt, schaltet der Signalton nach 1 Minute automatisch ab.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- wird die kürzeste Einschaltdauer angezeigt
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung
- leuchtet das Symbol **↔** für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

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












4.9 Timer

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














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






Timer einstellen

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


Timer verändern

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

Timer vorzeitig ausschalten

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

Timer abgelaufen






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

Signalton kann durch Antippen einer beliebigen Taste beendet werden.






4.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten




- ▶ Gerät einschalten.
- Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Innerhalb von 3 Sekunden die Taste  antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Tasten  und  pulsieren.
 - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet «-».

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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



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

Kindersicherung ausschalten

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

4.11 Wiederherstellfunktion





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

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

4.12 Kochpause


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

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

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






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

- ▶ Zum Weiterkochen, Taste  erneut 2 Sekunden lang antippen.
 - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.13 Wischschutz




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

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen von Taste  oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.




Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

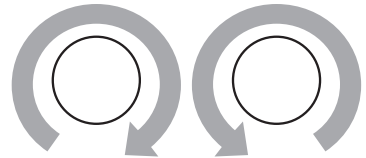
4.14 Drehschalter (Optional)






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

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

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

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






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

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

Brückenfunktion	Wiederherstellfunktion
Einschaltdauer	Kochpause
Timer	Wischschutz
Kindersicherung	Benutzereinstellungen

4.15 Barrierefreiheit

Mit der Barrierefreiheit wird eine gute Zugänglichkeit beim Gebrauch der Geräte auch für ältere Personen und Personen mit Behinderungen angestrebt.

So wird nicht nur eine Bedienung via Slider auf der Oberfläche des Kochfeldes angeboten, sondern es kann – auch zu einem späteren Zeitpunkt – auf eine Drehschalter-Bedienung am Kochfeld umgebaut werden. Bei der Nutzung der Drehschalter am Kochfeld kann speziell für Blinde oder Seh-Eingeschränkte eine akustische Unterstützung aktiviert werden (Benutzereinstellung  , Einstelloption .

Mit den akustischen Rückmeldungen durch die «VisionAssist» Funktion wird neben der Änderung der Leistungsstufe auch die eingestellte Leistungsstufe in Signaltönen ausgegeben:

- Kurzer Signalton, • langer Signalton

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

Beim Drehen im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn auf Stufe **0** wird das Erreichen der Stufe **0** leicht verzögert. Zudem wird auch eine spezifische Signaltonfolge ausgegeben. Falls kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, kann diese nicht bedient bzw. genutzt werden.

Durch kurzes Drehen im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn und wieder zurück kann die eingestellte Leistungsstufe mit der Signalton-Folge überprüft werden.

4.16 Demomodus

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



Der Demomodus kann nur durch einen Servicetechniker beendet werden.

5 OptiLink

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

5.1 Kochfeld mit Dunstabzug verbinden



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

Verbindungsmodus am Kochfeld aktivieren

- ▶ Kochfeld ausschalten (siehe Seite 13).
- ▶ In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 23).
- ▶ Benutzereinstellung **U 3** wählen.
- ▶ Auf Slider durch Antippen die Einstellung **!** auswählen und keine weiteren Aktionen vornehmen.
 - In der rechten unteren Leistungsanzeige der Kochzone blinkt die Anzeige **≡** abwechselnd.

Verbindungsmodus am Dunstabzug aktivieren

- ▶ Einstellungen gemäss der Bedienungsanleitung des Dunstabzuges durchführen. Wenn die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzug erfolgreich hergestellt werden konnte, wird dies beim Dunstabzug angezeigt. Siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Dunstabzug.
- ▶ Nach dem erfolgreichen Verbinden des Dunstabzuges mit dem Kochfeld dies am Kochfeld mit 3 Sekunden gedrückt-halten der Taste **U** bestätigen und speichern.

5.2 OptiLink deaktivieren

Verbindung zwischen Dunstabzug und Kochfeld trennen:

- ▶ In die Benutzereinstellung einsteigen (siehe Seite 23).
- ▶ Benutzereinstellung **U 3** wählen.
- ▶ Auf Slider durch Antippen oder Gleiten die Einstellung **0** auswählen.
- ▶ Um Änderung zu speichern, Taste 3 Sekunde gedrückt halten.
 - Die Einstellung wird gespeichert und Benutzereinstellungen werden geschlossen.
 - Die Verbindung zum Dunstabzug wird gelöscht.
 - OptiLink ist deaktiviert.



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

6 Benutzereinstellungen








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

Übersicht Benutzereinstellungen

Einstellung	Beschreibung	Werkseinstellung	Optionen	Beschreibung
U U	Dreheschalter-Modul aktivieren	0	0	Dreheschalter-Modul nicht vorhanden
			1	Dreheschalter-Modul verbinden
U 1	Lautstärke	2	0	Lautstärke aus
			1	Lautstärke leise
			2	Lautstärke mittel
			3	Lautstärke laut
U 4	«Lautstärke» mit akustischer Rückmeldung als «barrierefreie Einstellung», mit Rückmeldung zum Drehen und für eingestellte Leistungsstufe	4	4	«Lautstärke» mit akustischer Rückmeldung als «barrierefreie Einstellung», mit Rückmeldung zum Drehen und für eingestellte Leistungsstufe
			0	Kein Signal
			1	Signal endet mit Betätigung einer Taste oder nach 10 Sekunden automatisch
			2	Signal endet mit Betätigung einer Taste oder nach 1 Minute automatisch
U 3	OptiLink	0	0	OptiLink deaktiviert
			1	OptiLink aktiviert
U 9	Werkseinstellung	–	–	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen

6.1 Benutzereinstellung ändern

- ▶ Gerät einschalten und innerhalb von 3 Sekunden die Taste  antippen
- ▶ Taste  pulsiert während 60 Sekunden.
- ▶ Symbol «Benutzereinstellungen»  wird gedimmt angezeigt.
- ▶ Taste  antippen.
 - Symbol  pulsiert, solange bis die Benutzereinstellungen verlassen werden.


U U

!



0



P

- Die Einstellung z. B. «U U» wird oben in der Mitte in der Anzeige dargestellt.
- Der Wert der Einstellung z. B. «!» wird vorne links in der Anzeige dargestellt.
- ▶ Taste «Einschaltdauer/Timer» antippen.
- ▶ Auf Slider die gewünschte Einstellung antippen z. B. U 2.
- ▶ Leistungsstufe  antippen.
- ▶ Auf Anzeige den Wert der Einstellungen durch Antippen ändern.
 - Änderung wird durch ein Signalton bestätigt.



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

Die angepassten Einstellungen, werden übernommen:

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

7 Pflege und Wartung



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

7.1 Glaskeramik-Oberflächen



Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen. Verbrennungsgefahr!

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

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



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

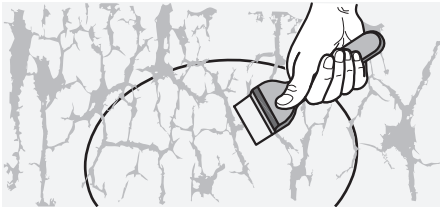
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsshabers beachten.

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

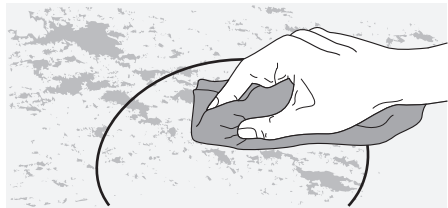
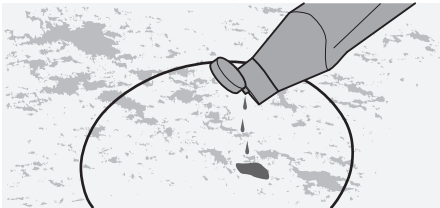
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

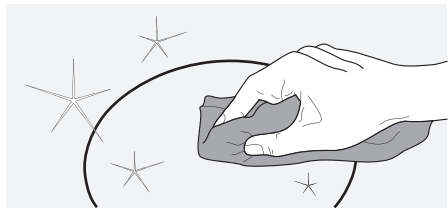
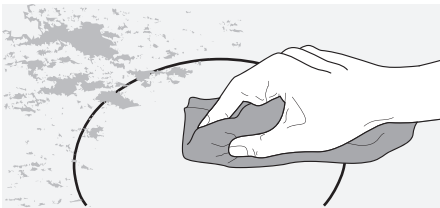
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 25) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese vollflächig mit kreisenden Bewegungen mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



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



Reinigungsmittel

Glaskeramik mit Standard-Glaskeramik



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

Glaskeramik mit matter Oberfläche



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

7.2 Drehschalter (Optional)

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

8 Störungen selbst beheben

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

8.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
⚡ blinkt abwechselnd mit der Leistungsstufe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden (siehe Seite 10).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochgeschirr wurde entfernt und Kochzone hat eine eingestellte Leistung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochgeschirr wieder auf Kochzone stellen.
- leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Kindersicherung ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten. ▶ Kindersicherung ausschalten (siehe Seite 18).

8 Störungen selbst beheben

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
Dauersignal ertönt, r blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
H blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
UO blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
E r oder E leuchtet und eine Zahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interner Fehler aufgetreten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
E r und SS blinken abwechselnd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kabelanschluss vom Drehschalter defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Kochfeld mit Slider bedienen. ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
E und B leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
H und I blinkt abwechselnd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. ▪ Die Kochzone ist heiss und ein Topf steht darauf. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



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

Leistungsstufe	LT	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:36	6:42	5:18	4:18
	5	6	7	8	9
	3:30	2:18	2:18	1:48	1:30



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

8.2 Weitere mögliche Probleme

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Massnahmen
Gerät funktioniert nicht und die Bedienelemente sind dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung ersetzen. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> Unterbruch in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> Stromversorgung überprüfen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus. 	<ul style="list-style-type: none"> Service anrufen.

9 Technische Daten

9.1 Produktinformationen Kochfeld

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	V-ZUG					
Art des Gerätes	Einbaukochmulde					
Modellkennung	CTI2T64ESL...					
Type	CTI2T-31179					
Anzahl Kochzonen	4					
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone					
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	ø20	ø16	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	182,5	194,1	186,4	187,3	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	187,6				
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode	EN 60350-2					

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	V-ZUG					
Art des Gerätes	Einbaukochmulde					
Modellkennung	CTI2T2T64RMESL...					
Type	CTI2T-31180					
Anzahl Kochzonen	4					
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone					
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	18×19	18×19	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	181,6	191,2	178,7	181,3	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	183,2				
Angewendete Mess-/Berechnungsmethode	EN 60350-2					

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	V-ZUG					
Art des Gerätes	Einbaukochmulde					
Modellkennung	CTI2T74RMESL...					
Type	CTI2T-31181					
Anzahl Kochzonen	4					
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone					
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	18×19	18×19	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	194,1	181,6	180,7	180,7	
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					
Modellkennung	CTI2T84RMESL...					
Type	CTI2T-31182					
Anzahl Kochzonen	4					
Heiztechnologie	Induktions-Kochzone					
Abmessung der Kochzone	cm	ø16	ø20	18×19	18×19	
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	178,6	190,7	181,3	178,7	
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	182,3				
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.

Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen	31
Anschlussschild	31
B	
Barrierefreiheit	20
Bedien- und Anzeigeelemente	9
Bedienung Kochfeld.....	12
Benutzereinstellung	
Ändern	23
Benutzereinstellungen.....	22
Übersicht	22
Beschichtetes Kochgeschirr	12
D	
Demomodus	21
Drehschalter.....	20
Dunstabzug	
Mit Kochfeld verbinden.....	21
E	
EcoStandby.....	29
Einschaltdauer.....	16
Abgelaufen.....	17
Einstellen	16
Mehrere Einschalt Dauern	17
Verändern.....	17
Vorzeitig ausschalten.....	17
Energiesparendes Kochen.....	12
Entsorgung.....	29
Erste Inbetriebnahme	8
F	
Funktion von Induktionskochfeldern	9
G	
Gerät	
Entsorgen	29
Gerätebeschreibung.....	8
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	
.....	5
Geräteübersicht.....	8
Geräusche während des Betriebs.....	12
Gültigkeitsbereich	2
K	
Kindersicherung	18
Ausschalten	19
Bedienung.....	19
Einschalten.....	18
Kochfeld	
Mit Dunstabzug verbinden.....	21
Von Dunstabzug trennen	22
Kochpause	19
Kochzone ausschalten.....	13
Kochzone einstellen	12
Kurzanleitung.....	32
M	
Modellbezeichnung	2
O	
OptiLink.....	21
Aktivieren.....	21
Deaktivieren	22
P	
Pflege und Wartung.....	23
Powermanagement	14
PowerPlus.....	13
Ausschalten	13
Einschalten.....	13
Probleme	25
Produktinformationen	
Kochfeld	27, 28
R	
Reinigungsmittel	
Glaskeramik.....	25
matte Oberfläche	25
Restwärmeeanzeige	15
S	
Serialnummer (SN).....	31
Service & Support.....	31
Servicevertrag.....	31
Sicherheitsabschaltung	27
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Störungen.....	25
Störungsmeldungen.....	25
Symbole.....	4
T	
Technische Daten	27, 28
Timer	17
Abgelaufen.....	18
Einstellen.....	18
Verändern.....	18
Vorzeitig ausschalten.....	18
Topferkennung	10
Type.....	2

V		Weitere mögliche Probleme	27
VisionAssist.....	21	Wiederherstellfunktion.....	19
		Wischschutz.....	20
W		Z	
Warmhalten.....	15	Zonen-Kochen	10
Ausschalten	15		
Einschalten.....	15		

11 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

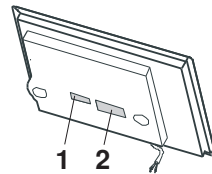
Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

1 Typenschild mit Seriennummer (SN)

2 Anschlussschild

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



Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

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

Kochzone einstellen

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

Kochzone ausschalten

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

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  für 1 Sekunde antippen.



1285015-04

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Service-Center: Tel. 0800 850 850

