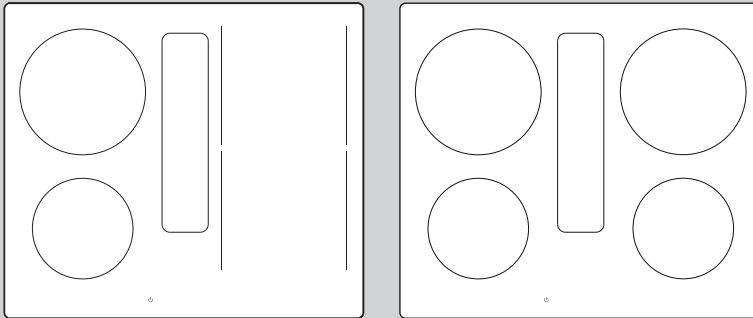




Gebruiksaanwijzing

CombiCookTop V2000

inductiekookveld met geïntegreerde dampafzuiger

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type	Typeaanduiding
CombiCookTop V2000 I604	CCT2T-31175	CCT2T64RMESLD
CombiCookTop V2000 I604	CCT2T-31176	CCT2T64ESLD

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	4	5.4	Ruimteventilatie	23
1.1	Gebruikte symbolen	4	5.5	OptiLink	24
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	4	5.6	CleanAir	25
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5	5.7	Nalooptijd	25
1.4	Aanwijzingen bij gebruik	6	5.8	Filter	25
2	Eerste ingebruikneming	9	6	persoonlijke instellingen	26
3	Beschrijving van het toestel	9	6.1	Persoonlijke instelling wijzigen	27
3.1	Toesteloverzicht	9	7	Verzorging en onderhoud	27
3.2	Bedienings- en display-elementen	10	7.1	Glaskeramische oppervlakken	27
3.3	Werking van inductiekookvelden	10	7.2	Dampafzuiger	29
3.4	Zone-koken	11	7.3	Draaischakelaar (optioneel)	31
3.5	Panherkenning	11	8	Storingen zelf verhelpen	32
3.6	Kookgerei	11	8.1	Storingsmeldingen	32
3.7	Dampafzuiger	13	8.2	Overige mogelijke problemen	34
4	Bediening kookveld	14	9	Toebehoren en reserveonderdelen	35
4.1	Kookzone instellen	14	10	Technische gegevens	35
4.2	Kookzone uitschakelen	14	10.1	Productinformatie kookveld	35
4.3	PowerPlus	15	10.2	Productinformatie dampafzuiger	36
4.4	Restwarmte-indicatie	16	10.3	EcoStandby	37
4.5	Overzicht vermogensniveaus	17	11	Afvoer	37
4.6	Warmhouden	17	12	Trefwoordenlijst	39
4.7	brugfunctie	17	14	Service & Support	43
4.8	Inschakelduur	18			
4.9	Timer	19			
4.10	Kinderbeveiliging	20			
4.11	Terugzetfunctie	21			
4.12	Kookpauze	21			
4.13	Veegbescherming	21			
4.14	Draaischakelaar (optioneel)	22			
4.15	toegankelijkheid	22			
4.16	demo-modus	23			
5	Bediening dampafzuiger	23			
5.1	Dampafzuiger tijdens het koken handmatig inschakelen	23			
5.2	Ventilatorstand «P»	23			
5.3	Dampafzuiger uitschakelen	23			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Duidt op aanwijzingen die essentieel zijn voor de veiligheid.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over de afvoer



Informatie over de gebruiksaanwijzing

- ▶ Markeert stappen die achtereenvolgens uitgevoerd moeten worden.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het apparaat pas in gebruik nadat u de gebruiksaanwijzing hebt gelezen.



- Deze toestellen mogen uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of door personen die geen ervaring of kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekre-

gen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het uitschakelen van de elektrische stroom, die bovendien op elke pool een contactopening heeft met een breedte conform de voorwaarden van spanningsbegrenzing categorie III voor volledige scheiding, moet een scheidingssysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens service of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** Er mogen in geen geval hete (steel)pannen of ketels op het display worden gezet.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten of over de gehele materiaaldikte beschadigd is, moet het toestel uitgeschakeld en van het stroomnet losgekoppeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen te vermijden.
- Gebruik nooit een stoomreini-ger.
- Voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie, dienen niet op het kookveld gelegd te worden, omdat zij heet kunnen worden.
- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. **NOOIT** proberen een brand met water te blussen. Schakelt het toestel uit. Probeer de vlammen met een deksel of een blusdeken af te dekken.
- **WAARSCHUWING:** Leg vanwege het brandgevaar nooit voorwerpen op het kookveld.
- **WAARSCHUWING:** Het kookproces moet continu worden geobserveerd. Kortere kookprocessen moeten gedurende de gehele tijd in de gaten worden gehouden.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een separaat op afstand aansturend systeem.
- Voor een toereikende ventilatie van de ruimte zorgen als de dampafzuiger samen met toestellen wordt gebruikt die gas of andere brandstoffen verbranden.
- Bij de afvoer van de afzuiglucht dienen de officiële voorschriften in acht genomen te worden.
- De afzuiglucht mag niet via een schoorsteen worden geleid die wordt gebruikt voor rookgassen van toestellen die gas of andere brandstoffen verbranden.

1.4 Aanwijzingen bij gebruik

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het apparaat mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de noodzakelijke werkzaamheden alleen door erkende vakmensen uitvoeren.
- Het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften afvoeren.

Beoogd gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten in huishoudelijke omgevingen. Bij gebruik voor andere doeleinden of een verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Het toestel is bedoeld voor het afzuigen van damp boven een huishoudelijke kookplek.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens service of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze service.
- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. De gebruiksaanwijzing en de installatiehandleiding samen met het toestel overhandigen als u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt.

- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is een correcte omgang met het toestel echter een absolute voorwaarde. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht nemen.
- Het verhitte oppervlak blijft ook na het uitschakelen nog gedurende langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Lang genoeg wachten voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.

Bij kinderen in het huishouden

- Delen van de verpakking, zoals folie en piepschuim, kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Het toestel is bestemd voor gebruik door volwassenen, die kennis hebben genomen van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen herkennen de gevaren die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan vaak niet. Voor toezicht zorgen en kinderen niet met het toestel laten spelen - gevaar voor letsel aan de kinderen.

Voorzichtig: verbrandingsgevaar

- Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Brandende olie of brandend vet nooit met water proberen te blussen. Explosiegevaar! Een brand met een brandblusdeken blussen en deuren en ramen gesloten houden.
- Aanraakbare oppervlakken van de kookplaat kunnen bij gebruik van kookgerei zeer heet worden.

Voorzichtig: gevaar voor letsel

- Het gebruik van ongeschikte beschermroosters kan ongevallen veroorzaken.
- Huisdieren buiten het bereik van het toestel houden.

Voorzichtig: levensgevaar

- Delen van de verpakking, zoals folie en piepschuim, kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.

Schade aan het toestel vermijden

- Geen hete kook- of steelpannen op het display plaatsen!
- De kookplaat bij oververhitting uitschakelen en volledig laten afkoelen. Geen kookgerei op de kookplaat plaatsen. In geen geval met koud water laten schrikken.
- Niet op het toestel gaan staan.
- Geen heet kookgerei op de silicone voegen plaatsen om schade aan de silicone voegen te vermijden.
- Snijwerkzaamheden en voorbereidende werkzaamheden op het oppervlak vermijden en geen harde voorwerpen op het oppervlak laten vallen. Het kookgerei niet over het oppervlak trekken.
- Geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op de hete kookzones terecht laten komen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken. Als toch suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op hete kookzones terechtkomen, moeten deze onmiddellijk met een schraper voor glaskeramische oppervlakken worden verwijderd (terwijl deze nog heet zijn).
- Pannen met een bodem van zuiver koper of aluminium mogen niet worden gebruikt, aangezien deze pannen sporen achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn. Als de sporen niet direct na het koken met een geschikt schoonmaakmiddel worden verwijderd, kunnen deze blijvend inbranden en de optische indruk sterk nadelig beïnvloeden.
- Als pannen en kookgerei op de glaskeramische plaat heen en weer worden geschoven, ontstaan krassen. U kunt dit grotendeels vermijden door de pannen en het kookgerei tijdens het verplaatsen op te tillen.

- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: gebruikssporen zoals krassen of zichtbare slijtage van pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik zijn de gebruikssporen dienovereenkomstig sterker. Het toestel functioneert correct en de gebruikssporen geven geen recht tot reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.

Over het gebruik

- Tests hebben aangetoond dat er voor dragers van pacemakers onder normale omstandigheden geen risico's bestaan. Wanneer u als drager van een pacemaker (of van een gehoorapparaat of een ander implantaat) absoluut zeker wilt zijn dat de omgang met het toestel voor u geen problemen oplevert, dient u zich hierover door een daarvoor bevoegde deskundige medische organisatie uitvoerig te laten informeren.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient u contact met onze klantenservice op te nemen.
- Zodra een storing wordt vastgesteld, moet het toestel van het stroomnet losgekoppeld worden.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de klantenservice worden vervangen om gevaar te vermijden.
- Voorzichtig: toegankelijke onderdelen kunnen bij het gebruik met kooktoestellen heet worden.
- Naast de dampafzuiger mag niet worden geflambeerd.
- Bij het frituren op de kookplek dient het toestel voortdurend in de gaten gehouden te worden. De in de friteuse gebruikte olie kan bij oververhitting ontvlammen en een brand veroorzaken. Daarom moet de olietemperatuur gecontroleerd en onder het ontstekingspunt gehouden worden. Ervoor zorgen dat schone olie gebruikt wordt; vervuilde olie ontvlamt gemakkelijker.

- Tijdens gebruik van de afzuigventilator moet een toereikende toevoer van verse lucht gewaarborgd zijn om een storende onderdruk in de keukenruimte te vermijden en een optimale luchtafvoer mogelijk te maken.
- Dwars stromende tocht, die de damp over de kookplek kan wegblazen, vermijden.
- Bij gelijktijdig gebruik van andere toestellen die op gas of op andere brandstoffen werken, moet een toereikende toevoer van verse lucht gewaarborgd zijn.
- Bij gelijktijdig gebruik van vuurhaarden (zoals hout-, gas-, olie- of kolengestookte toestellen) is een veilig gebruik alleen mogelijk als de onderdruk in de ruimte van 4 Pa (0,04 mbar) niet wordt overschreden. Gevaar voor vergiftiging! Er moet een toereikende toevoer van verse lucht gewaarborgd zijn, bijv. door openingen in deuren of ramen die niet gesloten kunnen worden in combinatie met luchttoevoer- en luchtafvoerkasten in de muur of door andere technische maatregelen.
- Tijdens de uitvoering van onderhoudswerkzaamheden aan het toestel, ook tijdens het vervangen van lampen, dient het toestel stroomloos geschakeld te worden: de zekeringen uit de fittingen verwijderen c.q. automatische zekeringen uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken.
- Tijdens de uitvoering van reinigingswerkzaamheden erop letten dat geen water het toestel kan binnendringen. Een ietwat vochtige doek gebruiken. Het toestel nooit van binnen of van buiten afsprengen met water. Binnendringend water kan schade veroorzaken.
- De reinigingsintervallen moeten worden aangehouden. Als deze aanwijzing niet in acht wordt genomen, bestaat brandgevaar als gevolg van een te grote hoeveelheid vet in de metalen vetfilters.
- Er is sprake van brandgevaar als de reiniging niet volgens de instructies wordt uitgevoerd.
- Ventileer met luchtcirculatie na het koken om de luchtvochtigheid te verlagen.

2 Eerste ingebruikneming



Het apparaat mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de noodzakelijke werkzaamheden alleen door erkende vakmensen uitvoeren.



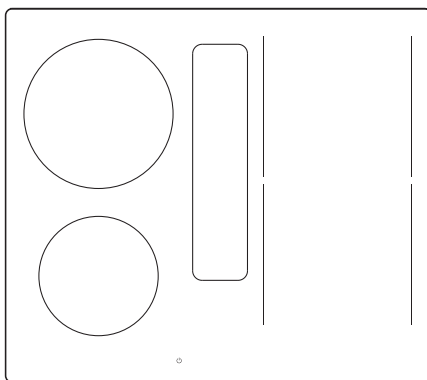
Tijdens de eerste bedrijfsuren van een kookzone kunnen onaangename geuren ontstaan. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

3 Beschrijving van het toestel

3.1 Toesteloverzicht

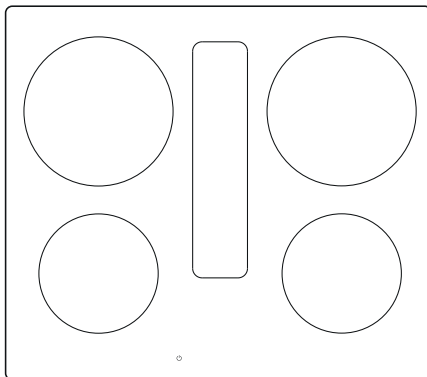
CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31175

- 1 kookzone ø200 mm (achteraan)
 - Nominaal vermogen: 2300 W
 - PowerPlus-vermogen: 3000 W
- 1 kookzone ø160 mm (vooraan)
 - Nominaal vermogen: 1400 W
 - PowerPlus-vermogen: 2100 W
- 2 kookzones 180×190 mm
 - Nominaal vermogen: 2100 W
 - PowerPlus-vermogen: 3000 W
- Dampafzuiger midden met filtercassette.



CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31176

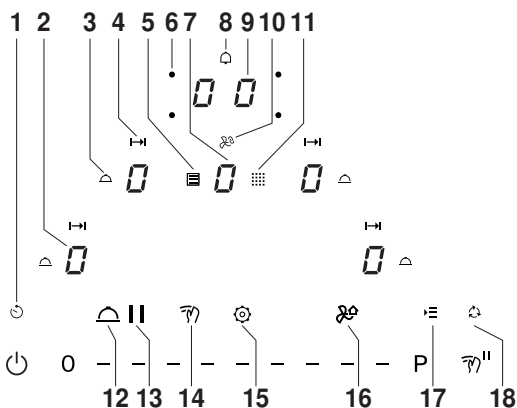
- 2 kookzones ø200 mm (achteraan)
 - Nominaal vermogen: 2300 W
 - PowerPlus-vermogen: 3000 W
- 2 kookzones ø160 mm (voor)
 - Nominaal vermogen: 1400 W
 - PowerPlus-vermogen: 2100 W
- Dampafzuiger midden met filtercassette.



3.2 Bedienings- en display-elementen

Toetsen

-  Toestel AAN/UIT
- 0** – Slider (instelling vermogens-/ventilatorniveau)
- P** PowerPlus
-  Veegbescherming/Kookpauze
-  Kookzone selecteren
-  Inschakeltijdsduur/timer



Weergeven

- | | | | |
|---|---|----|----------------------------------|
| 1 | Naloop dampafzuiger | 10 | OptiLink actief |
| 2 | Vermogensniveau van de kookzone | 11 | Vetfilters |
| 3 | Geactiveerd warmhouden van de kookzone | 12 | Warmhouden actief |
| 4 | Geactiveerde inschakeltijdsduur van de kookzone | 13 | Pauze actief |
| 5 | Actief koolfilter | 14 | Veegbescherming actief |
| 6 | Selectiepunt voor inschakeltijdsduur | 15 | Persoonlijke instellingen actief |
| 7 | Ventilatorniveau dampafzuiger | 16 | Luchtzuivering actief |
| 8 | Timer actief | 17 | Gebruikersmenu |
| 9 | Inschakeltijdsduur/timer | 18 | CleanAir actief |

3.3 Werking van inductiekookvelden

Inductiekookvelden werken op een volledig andere manier dan conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel wekt een snel wisselend magnetisch veld op, dat de magnetiseerbare bodem van het kookgerei direct verhit.

De glaskeramische plaat wordt alleen door het warme kookgerei opgewarmd. Als het kookgerei van de kookzone wordt gehaald, wordt de vermogenstoevoer meteen onderbroken.

Inductiekookvelden zijn:

- zeer reactief
- energie-efficiënt
- fijn instelbaar
- veilig
- krachtig



Voorwaarde voor het werken met een inductiekookveld is het gebruik van kookgerei met een over het gehele vlak of volledig magnetiseerbare bodem.

3.4 Zone-koken

Het kookveld herkent kookgerei vanaf $\varnothing 11$ cm. Voor de panherkenning en een gelijkmatig resultaat bij het braden moet het kookgerei in het midden van de kookzone worden gepositioneerd.



Voor een gelijkmatig resultaat bij het braden moet het kookgerei in het midden van de bereiken van de kookzones worden gepositioneerd. De diameter van de bodem van het kookgerei mag niet groter zijn dan de bereiken van de kookzones.

3.5 Panherkenning

Iedere kookzone is voorzien van panherkenning. Deze herkent voor inductie geschikt kookgerei met een magnetiseerbare bodem.



De diameter van de bodem van de pan moet niet groter zijn dan de diameter van de kookzone.

- Als het kookgerei tijdens gebruik wordt verwijderd of als ongeschikt kookgerei wordt gebruikt,
 - dan knippert het gekozen vermogensniveau afwisselend met «**U**».
- Als tijdens de duur van de panherkenning van 10 minuten geen geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst,
 - wordt het toestel 10 seconden later uitgeschakeld als er geen andere kookzone ingeschakeld is.

3.6 Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een magnetiseerbare bodem (vanaf $\varnothing 11$ cm) is geschikt voor het koken op een inductiekookveld.

Dit kan op de volgende manieren worden gecontroleerd:

- Een magneet blijft aan ieder punt van de bodem van het kookgerei vastzitten.
- Bij het kookveld licht het ingestelde vermogensniveau op en niet «**U**» afwisselend met het vermogensniveau.



Geen ongeschikt kookgerei met behulp van hulpmiddelen zoals metalen schijven e.d. verhitten. Dit kan het kookveld beschadigen.



Sandwichbodem



Capsulebodem



3 Beschrijving van het toestel

						
Materiaal bestaande uit meerdere lagen						
Ingeperste bodem						
Gietijzer						
Geëmailleerd gietijzer						
Geëmailleerd staal						

Legenda:



Warmteverdeling



Reactiesnelheid



Geluidsontwikkeling



Verzorging



Gewicht



Staal



Aluminium



Emaille



Goed



Bevredigend



Ongunstig

Algemene aanwijzingen betreffende het kookgerei

- ▶ Er moet op gelet worden dat de bodem van het kookgerei indien mogelijk even groot is als het kookveld.



- ▶ Wij raden het gebruik van kookgerei met een ingeperste bodem af, omdat dit type niet op alle inductiekookvelden werkt.



- ▶ Enkele inductiekookvelden beschikken over de functies smelten, warmhouden of sudderen. Voor het gebruik van deze functies raden wij aan kookgerei zonder uitsparing in de bodem te gebruiken.

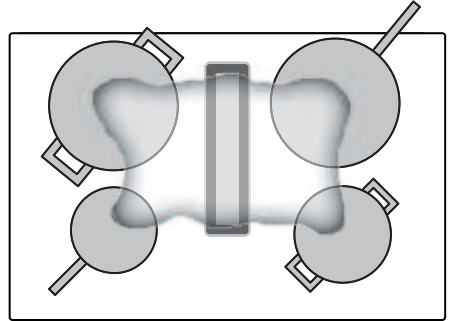


- ▶ Slechte contactplekken aan de grepen en holle grepen kunnen voor harde fluittonen zorgen.
- ▶ Tijdens het gebruik daalt de hechtcapaciteit van het kookgerei. Daardoor kan het kookgerei makkelijker verschuiven.

- De dikke wanden van de pan dempen de trilling en verminderen de geluidsproductie.

Panpositie

Pannen op het kookveld dusdanig positioneren dat de stoom niet via de grepen in de dampafzuiger gezogen wordt.



Energiebesparend koken

Neem voor een zo efficiënt mogelijke energieopname en gelijkmatige warmteverdeling het volgende in acht:

- De bodem van het kookgerei moet schoon, droog en niet ruw zijn.
- Plaats het kookgerei midden op de kookzone.
- Een goed sluitend deksel gebruiken.
- De diameter van het kookgerei aan het vulgewicht aanpassen.

Gecoat kookgerei

- Gebruik voor het braden maximaal vermogensniveau «7».
- Gecoat kookgerei mag alleen boven niveau «7» worden gebruikt, als de bodem geheel met vloeistof is bedekt.
 - De coating kan anders oververhit en beschadigd raken.



Gecoate braadpannen nooit met PowerPlus gebruiken.

Geluiden tijdens het bedrijf

Het kookgerei kan tijdens het bedrijf geluiden voortbrengen. Dat duidt niet op een storing. De werking van het toestel wordt op geen enkele wijze nadelig beïnvloed.



De geluiden zijn afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Bij sterk lawaai is het wellicht beter om van kookgerei te wisselen.

3.7 Dampafzuiger

De dampafzuiger is bedoeld om damp af te zuigen, dat tijdens het kookproces ontstaat en kan in de bedrijfsmodus luchtafvoer of luchtcirculatie gebruikt worden.

Luchtafvoermodus



Tijdens gebruik moet worden geborgd dat er voldoende en tochtvrije verse lucht wordt aangevoerd. Voor de luchtafvoer is luchttoevoer nodig.

Vetdeeltjes uit de vochtige en geurige kookdampen worden vastgehouden in het metalen vetfilter. De damp wordt vervolgens naar buiten geleid via een luchtafvoerkanaal met geïntegreerde terugslagklep. Dit voorkomt schimmelvorming op de keukenmeubels door de vochtige luchtafvoer. De terugslagklep vermindert warmteverlies in uitgeschakelde modus.

Luchtcirculatiemodus met actieve-koolfilter



De vochtigheid in de lucht wordt behouden. Daarom moet na het koken voldoende lucht worden uitgewisseld door pulserende ventilatie om schimmelvorming op meubels of vorming van smeefilm op het uitblaasrooster te voorkomen.

Het apparaat moet worden uitgerust met een actief koolfilter als het in luchtcirculatiemodus wordt gebruikt. Vetdeeltjes uit de vochtige en geurige kookdampen worden vastgehouden in het metalen vetfilter. Vervolgens wordt de damp voor eliminatie van de geuren via een actief koolfilter teruggevoerd naar de ruimte.

4 Bediening kookveld

4.1 Kookzone instellen

- ▶ Kookgerei op de gewenste kookzone plaatsen.
- ▶ Toestel inschakelen: Toets  gedurende 1 seconden aantippen.
 - Op het overeenkomstige display van het vermogensniveau licht «» op.
 - In de onbezette kookzone knippert «».
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het toestel zich na 10 seconden om veiligheidsredenen uit.

met slider

- ▶ Gewenste kookzone aantippen.
 - De slider verschijnt.
- ▶ De slider aantippen of eroverheen glijden om het vermogensniveau in te stellen.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar rechtsom draaien om het vermogensniveau te verhogen of linksom om het te verlagen.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.



Instellingen voor een kookzone kunnen alleen worden gewijzigd zolang het bijbehorende display oplicht.

Zodra het display uitgaat, moet de kookzone eerst opnieuw worden geselecteerd.

4.2 Kookzone uitschakelen

- ▶ Toestel uitschakelen: Toets  gedurende 1 seconden aantippen.

met slider

- ▶ Gewenste kookzone aantippen.
 - De slider verschijnt.
- ▶ Op de slider vermogensniveau  aantippen.
 - Als er geen verdere invoer plaatsvindt, verdwijnt de slider na 10 seconden en schakelt het toestel om veiligheidsredenen na nog eens 10 seconden uit.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar linksom draaien totdat het vermogensniveau  wordt weergegeven.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.



Ventileer met luchtcirculatie na het koken om de luchtvochtigheid te verlagen.

4.3 PowerPlus

Alle kookzones zijn voorzien van de PowerPlus vermogensversterking.

Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de geselecteerde kookzone voor een maximale tijdsduur van 7 minuten met een extra hoog vermogen. Met PowerPlus kan bijv. een grote hoeveelheid water snel worden verhit.

PowerPlus inschakelen

met slider

- ▶ Gewenste kookzone aantippen.
 - Op het display licht «P» op.
 - Na max. 7 minuten wordt automatisch naar het vermogensniveau «9» teruggeschakeld.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar rechtsom draaien totdat P op het display verschijnt.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.



Als het kookgerei wordt verwijderd, wordt PowerPlus onderbroken en knipperen 9 en P afwisselend op het display. PowerPlus wordt voortgezet zodra het kookgerei weer op de kookzone wordt geplaatst.

PowerPlus uitschakelen

met slider

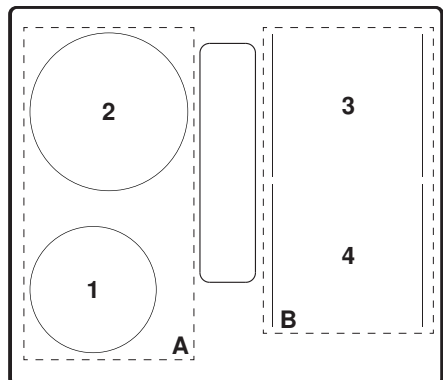
- ▶ De kookzone met geactiveerde Powerplus aantippen.
 - De slider verschijnt.
 - Op de slider het gewenste vermogensniveau aantippen.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar linksom draaien tot het gewenste vermogensniveau is bereikt.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.

Powermanagement CCT2T-31175

PowerPlus kan niet gelijktijdig bij beide kookzones worden gebruikt. Als PowerPlus bij beide achterelkaar liggende kookzones wordt geactiveerd, verminderd het vermogen van de als eerste ingestelde kookzone.



PowerPlus bij kookzone	Groep A *		PowerPlus bij kookzone	Groep B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>7</i>	3	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>7</i>	<i>P</i>	4	<i>8</i>	<i>P</i>

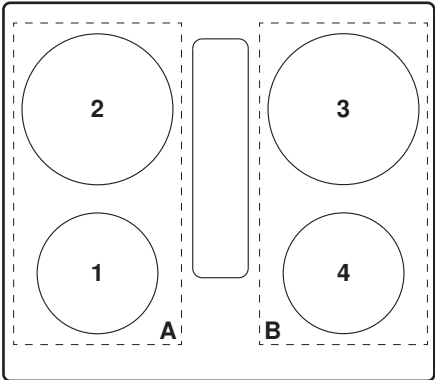
*Maximaal beschikbare vermogensniveaus bij kookzones



Als het vermogensniveau hoger dan de hierboven weergegeven waarden wordt ingesteld, wordt PowerPlus uitgeschakeld.

Powermanagement CCT2T-31176

PowerPlus kan niet gelijktijdig bij beide kookzones worden gebruikt. Als PowerPlus bij beide achterelkaar liggende kookzones wordt geactiveerd, verminderd het vermogen van de als eerste ingestelde kookzone.



PowerPlus bij kookzone	Groep A *		PowerPlus bij kookzone	Groep B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>7</i>	3	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>7</i>	<i>P</i>	4	<i>7</i>	<i>P</i>

*Maximaal beschikbare vermogensniveaus bij kookzones



Als het vermogensniveau hoger dan de hierboven weergegeven waarden wordt ingesteld, wordt PowerPlus uitgeschakeld.

4.4 Restwarmte-indicatie

Zolang gevaar voor verbranding bestaat, wordt na het uitschakelen *H* op het display weergegeven.

Als het kookveld ingeschakeld is,

- wisselen op het display «*O*» en «*H*» als zich kookgerei op de kookzone met restwarmte-indicator bevindt.
- licht «*H*» op als zich geen kookgerei op de kookzone met restwarmte-indicator bevindt.

4.5 Overzicht vermogensniveaus

Vermo- gensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
1	Smelten, voorzichtig verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5		
6	Doorkoken, smoren	Deegwaren, soepen, smoorvlees
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerde gerechten, braadworsten
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Scherp braden	Steaks
P	Snel verhitten	Water aan de kook brengen

4.6 Warmhouden

Met de functie "Warmhouden" kan het warme voedsel tot maximaal 2 uur na bereiding warm worden gehouden op ongeveer 65 °C.

Warmhouden inschakelen

met slider

- ▶ Gewenste kookzone aantippen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Het  symbool boven de slider en naast de overeenkomstige kookzone licht op.
 - In het display van het vermogensniveau verschijnt «L».
 - Het -symbool boven de slider gaat na 10 seconden uit.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar linksom draaien tot  verschijnt.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.

Warmhouden uitschakelen

met slider

- ▶ De kookzone met geactiveerd warmhouden aantippen.
- ▶ Met de slider een willekeurig vermogensniveau of  instellen.

met draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De draaischakelaar rechtsom draaien tot  verschijnt.

4.7 brugfunctie

Met de brugfunctie kunnen twee afzonderlijke, achter elkaar gelegen kookzones samengeschakeld en gemeenschappelijk geregeld worden.



De brugfunctie is alleen mogelijk in het gebied van het zone-koken.

Brugfunctie inschakelen

- ▶ Beide kookzonedisplays tegelijkertijd aantippen.
 - Op het display van de achterste kookzone wordt «**n**» weergegeven en op dat van de voorste «**0**» of wordt het eerder ingestelde vermogensniveau overgenomen.

Vermogenswijziging met de slider

- ▶ De voorste van de gebrugde kookzones aantippen.
 - De slider verschijnt.
- ▶ De slider aantippen of eroverheen glijden om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogenswijziging met de draaischakelaar (optioneel)

- ▶ De aan de voorste kookzone toegewezen draaischakelaar rechtsom draaien om het vermogensniveau te verhogen of linksom om het te verlagen.
 - Overmatig draaien van de draaischakelaar wordt gesignaleerd met een geluidssignaal.

Brugfunctie uitschakelen

- ▶ Beide kookzonedisplays tegelijkertijd aantippen.
 - De vorige vermogensinstelling wordt voor beide kookzones overgenomen.
 - Elke kookzone kan weer apart geregeld worden.

4.8 Inschakelduur



Het gerecht tijdens de inschakeltijdsduur in de gaten houden. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontsteken!

De inschakeltijdsduur maakt het mogelijk dat de kookzone na de ingestelde tijdsduur (1 – 99 min.) automatisch uitgeschakeld wordt.

Inschakelduur instellen

- ▶ Tik op de ingestelde kookzone.
- ▶ Tik op de toets «Inschakeltijdsduur».
 - Op het display «**0 0**» licht 5 seconden lang de rechter «**0**» op en de linker «**0**» wordt gedimd weergegeven.
 - Slider verschijnt.
- ▶ Met de slider de inschakeltijdsduur van de minuut-eenheden instellen.
- ▶ Tik op de linker **0** van de toets «Inschakeltijdsduur».
 - Op het display «**0 0**» licht 5 seconden lang de linker «**0**» op en de rechter «**0**» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de inschakeltijdsduur van de minuut-tientallen instellen.
 - De inschakeltijdsduur start 5 seconden na de laatste toetsenbediening.

Inschakelduur wijzigen

- ▶ Tik op de kookzone met de actieve inschakeltijdsduur.
 - De resterende inschakeltijdsduur van de geselecteerde kookzone wordt weergegeven.
- ▶ Tik op de toets «Inschakeltijdsduur».

- Op het display « » licht 5 seconden lang de rechter «» op en de linker «» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de inschakeltijdsduur van de minuut-eenheden wijzigen.
- ▶ Tik op de linker  van de toets «Inschakeltijdsduur».
 - Op het display « » licht 5 seconden lang de linker «» op en de rechter «» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de inschakeltijdsduur van de minuut-tientallen wijzigen.
 - De inschakeltijdsduur start 5 seconden na de laatste toetsenbediening.

Inschakelduur voortijdig uitschakelen

- ▶ Tik op de kookzone met de actieve inschakeltijdsduur.
- ▶ Tik op de toets «Inschakeltijdsduur».
- ▶ Op de slider vermogensniveau  aantippen.
 - De inschakeltijdsduur wordt op « » ingesteld.
 - De kookzone blijft verder in gebruik.

Inschakelduur afgelopen

Na afloop van de inschakeltijdsduur

- wordt de bijbehorende kookzone automatisch geselecteerd
- wordt de toegewezen kookzone uitgeschakeld
- weerklinkt een geluidssignaal
- knipperen « » en het -symbool bij de kookzone
- ▶ Signaaltoon en displays door aantippen van een willekeurige toets uitschakelen.
 - Als geen toets wordt ingedrukt, wordt de signaaltoon na 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

Meerdere inschakelduren

Als er bij meerdere kookzones een inschakeltijdsduur is ingesteld,

- wordt de kortste inschakeltijdsduur weergegeven
- licht het -symbool voor elke kookzone op met de ingestelde inschakeltijdsduur

Om een andere inschakeltijdsduur weer te geven:

- ▶ Gewenste kookzone aantippen.
 - De inschakeltijdsduur wordt weergegeven en kan gewijzigd worden.

4.9 Timer

De timer werkt als een eierwekker (1 – 99 min.). Hij kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.



Bij lopende timer kan een kookzone in gebruik worden genomen. Er kan ook een inschakeltijdsduur ingesteld worden.

Timer instellen

- ▶ Apparaat inschakelen.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Het -symbool knippert en de slider verschijnt.
 - Op het display « » licht 5 seconden lang de rechter «» op en de linker «» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de minuut-eenheden voor de timerduur instellen.
- ▶ Tik op de linker  van de toets «Timer».
 - Op het display « » licht 5 seconden lang de linker «» op en de rechter «» wordt gedimd weergegeven.

- ▶ Met de slider de minuut-tientallen voor de timerduur instellen.
 - De timer start 5 seconden na de laatste toetsenbediening.

Timer wijzigen

- ▶ De toets  aantippen.
 - Het symbool  knippert en er verschijnt een slider.
 - Op het display « » licht 5 seconden lang de rechter «» op en de linker «» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de minuut-eenheden voor de timerduur wijzigen.
- ▶ Tik op de linker  van de toets «Timer».
 - Op het display « » licht 5 seconden lang de linker «» op en de rechter «» wordt gedimd weergegeven.
- ▶ Met de slider de minuut-tientallen voor de timerduur wijzigen.
 - De timer start 5 seconden na de laatste toetsenbediening.

Timer voortijdig uitschakelen

- ▶ De toets  aantippen.
 - Het -symbool knippert en de slider verschijnt.
- ▶ Op de slider vermogensniveau  aantippen.
 - De timer wordt op « » ingesteld.
 - De kookzone blijft verder in gebruik.

Timer afgelopen

De kookzones worden niet uitgeschakeld, er weerklinkt een signaaltoon en op het display knipperen   en .

De signaaltoon kan door het aantippen van een willekeurige toets worden onderbroken.

4.10 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Kinderbeveiliging inschakelen

- ▶ Toestel inschakelen.

Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ De toetsen  en  gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
- ▶ Binnen 3 seconden de toets  aantippen.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
 - De toetsen  en  pulseren.
 - De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.
 - Op alle displays van de vermogensniveaus licht «-» op.

Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Toestel inschakelen.
 - Op alle displays van de vermogensniveaus licht «-» op.
 - De toetsen  en  knipperen.
- ▶ De toetsen  en  gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
 - Op alle displays van de vermogensniveaus knippert «» gedurende 1 seconde.
 - De kinderbeveiliging wordt gedurende 20 seconden gedeactiveerd. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk worden uitgevoerd.

Na uitschakeling van het kookveld wordt de kinderbeveiliging na 1 minuut automatisch weer geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- ▶ Toestel inschakelen.
- Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ De toetsen  en  gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een signaaltoon.
- ▶ Binnen 3 seconden de toets  aantippen.
 - Er weerklinkt een dubbele signaaltoon.
 - De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld.

4.11 Terugzetfunctie

Indien het toestel onbedoeld met de toets  uitgeschakeld werd, kunnen binnen 6 seconden de instellingen hersteld worden.

- ▶ Toestel inschakelen.
 - Het -symbool knippert.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Kookzones, die voor het uitschakelen waren ingeschakeld, worden automatisch weer ingeschakeld.

4.12 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookzones gedurende maximaal 10 minuten naar vermogensniveau  worden geschakeld.

Het gebruik kan na een kookpauze met de voorgaande instellingen worden voortgezet.

- ▶ Toets  gedurende 2 seconden aantippen.
 - Het vermogensniveau van de ingeschakelde kookzone verandert naar «».
 - De inschakeltijdsduur wordt gepauzeerd.
 - De timer loopt verder.
 - De toets  licht op.
 - Alle toetsen behalve  zijn inactief.



Als de kookpauze niet binnen 10 minuten wordt beëindigd, wordt het toestel volledig uitgeschakeld.

- ▶ De toets  nogmaals 2 seconden lang aantippen om verder te koken.
 - De kookzones worden verder met de voorafgaande instellingen gebruikt.

4.13 Veegbescherming

Deze functie voorkomt het onopzettelijk wijzigen van het vermogensniveau, bijv. als met een doek over het bedieningsveld wordt geveegd.

- ▶ De toets  aantippen.
 - Het symbool  licht op.
- ▶ De veegbescherming wordt ofwel automatisch na 30 seconden uitgeschakeld ofwel door de toets  opnieuw aan te tippen.



Door het aantippen van de toets  kan het toestel op elk moment worden uitgeschakeld.

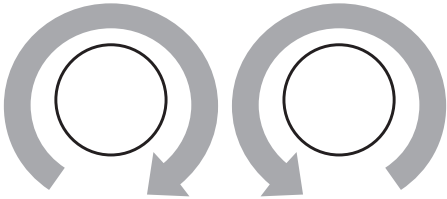
4.14 Draaischakelaar (optioneel)

De installatie van de module van de draaischakelaar moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde persoon. Deze module moet daarna worden geactiveerd op het toestel in de persoonlijke instelling **U U** via de instellingsoptie **!**. De bediening van de kookzones wordt dan uitsluitend uitgevoerd via de draaischakelaars.

De vermogensniveaus van de verschillende kookzones worden ingesteld met de bijbehorende draaischakelaar. De vermogensniveaus 1 tot 9 en P worden rechtsom geselecteerd, de functie Warmhouden wordt linksom geselecteerd.

Het met de draaischakelaar ingestelde vermogensniveau van de kookzone wordt weergegeven op het display van de betreffende kookzone.

De draaischakelaar kan zo ver worden gedraaid als gewenst; er is geen gedefinieerde 0-stand. Na het bereiken van vermogensniveau P of de functie Warmhouden met weergave **L** op het display, klinkt er telkens een geluidssignaal indien de draaischakelaar wordt verder gedraaid.



 Bereiken van de instelling **O** met vertraging: als vanaf een willekeurig vermogensniveau linksom naar de instelling **O** wordt gedraaid, dan wordt verder draaien naar de functie Warmhouden **L** gedurende 1 seconde verhinderd. Dit voorkomt dat de functie Warmhouden onvrijwillig kan worden ingeschakeld. Omgekeerd geldt dit ook voor rechtsom draaien van **L** naar **O**.

De volgende extra functies kunnen nog steeds worden bediend via de elementen op het oppervlak van het kookveld:

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| brugfunctie | herstelfunctie |
| inschakeltijdsduur | kookpauze |
| timer | veegbescherming |
| kinderbeveiliging | persoonlijke instellingen |
| dampafzuiger | |

4.15 toegankelijkheid

Het doel van de toegankelijkheid is te zorgen voor een goede toegankelijkheid bij het gebruik van de apparaten, ook voor ouderen en mensen met een handicap.

Zo wordt niet alleen bediening via een slider op het oppervlak van het kookveld aangeboden, maar kan deze – ook op een later tijdstip – worden omgezet in bediening via een draaischakelaar op de kookplaat. Bij gebruik van de draaischakelaars op het kookveld kan speciaal voor blinden of slechtzienden een akoestische ondersteuning worden geactiveerd (Persoonlijke instelling **U !**, Insteloptie **4**).

Met de akoestische terugmeldingen van de «VisionAssist»-functie, wordt naast de wijziging van het vermogensniveau ook het ingestelde vermogensniveau in signaaltönen weergegeven:

- Korte signaaltoon, • lange signaaltoon

Stand	L	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Signalenvolgorde	-- •	• -	-	--	---	----	•	• -	• -	• -	• -	• •

Bij het rechtsom of linksom draaien naar stand **0** wordt het bereiken van de stand **0** iets vertraagd. Bovendien wordt ook een specifieke reeks signaaltonen uitgegeven. Als er geen kookgerei op de kookzone staat, kan deze niet worden bediend of gebruikt. Door kort rechtsom of linksom te draaien en weer terug kan het ingestelde vermogensniveau via de reeks signaaltonen worden gecontroleerd.

4.16 demo-modus

Met deze instelling kan de speciaalzaak het toestel in een presentatiemodus zetten. Deze instelling maakt het mogelijk om functies weer te geven zonder het toestel aan te zetten. Voor particulier gebruik is deze instelling niet mogelijk.



De demo-modus kan alleen door een servicemonteur worden uitgeschakeld.

5 Bediening dampafzuiger

5.1 Dampafzuiger tijdens het koken handmatig inschakelen

- ▶ Tik op Dampafzuiger **0** (onder de timer).
 - Op het display van de dampafzuiger verschijnt het vermogensniveau **0**.
- ▶ De slider aantippen of eroverheen vegen om de ventilatorstand in te stellen.

5.2 Ventilatorstand «P»

De ventilatorstand «P» is het sterkste niveau van de dampafzuiger. De dampafzuiger schakelt het vermogen na 6 minuten automatisch terug naar een lager niveau.

5.3 Dampafzuiger uitschakelen



De dampafzuiger zuigt de dampen af die vrijkomen tijdens het koken en braden. De vetdeeltjes in de kookdampen worden afgescheiden in de vetfilters en de vochtige en geurige dampen worden afgevoerd; in de luchtafvoermodus worden de dampen rechtstreeks naar de buitenlucht afgevoerd. Gedurende de hele kooktijd moet er voldoende en trekvrrije toevoer van verse lucht gewaarborgd zijn. In de luchtcirculatiemodus wordt de damp bovendien door een actief koolfilter geleid om geuren te elimineren en vervolgens teruggevoerd naar de ruimte. Na het koken moet via gepulseerde ventilatie voor voldoende frisse lucht worden gezorgd om vochtige lucht en dus het risico op schimmelvorming te voorkomen.

- ▶ Tik op het ingestelde ventilatorniveau van de dampafzuiger (onder de timer).
 - Op het display van de dampafzuiger verschijnt het ingestelde ventilatorniveau.
- ▶ Op de slider "**0**" aantippen.
 - De dampafzuiger schakelt zichzelf uit.

5.4 Ruimteventilatie

De luchtzuivering maakt een luchtreiniging mogelijk die onafhankelijk is van het gebruik van de kookzones. De dampafzuiger wordt handmatig in- en uitgeschakeld.



Tijdens het gebruik van de luchtzuivering is geen gebruik van de kookzones mogelijk.

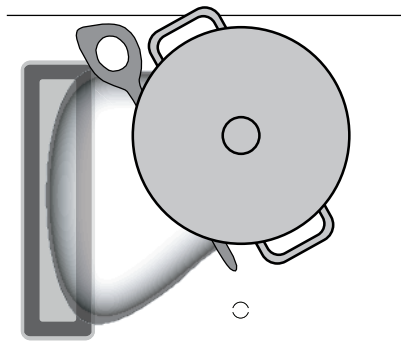
- ▶ Het kookgerei op de kookzones van tevoren verwijderen.
- ▶ Toestel inschakelen.

- 4 seconden wachten.
 - Het symbool  licht op.
 - Een schuifbalk verschijnt onder het symbool.
 - ▶ Tik op de balk onder het symbool .
 - ▶ Tik op het ventilatorniveau  van de dampafzuiger.
 - Slider verschijnt.
 - ▶ Stel het gewenste ventilatorniveau in met de schuifbalk.
 - De luchtzuivering wordt geactiveerd.
- De bedrijfsmodus van de dampafzuiger loopt verder na de nalooptijd.

5.5 OptiLink

Met deze functie hoeft de gebruiker de dampafzuiger niet meer handmatig te besturen. OptiLink controleert het ingestelde vermogensniveau van de kookzone en stelt het geschikte ventilatorniveau van de dampafzuiger automatisch in.

- ▶ Een kooklepel gebruiken om de stoom met het pandeksel naar de inlaat van de dampafzuiger te leiden.



De volgende instellingen (zie pagina 26) zijn beschikbaar:

Instelling	Beschrijving kookveld	Beschrijving dampafzuiger
0	Uit	OptiLink uitgeschakeld
1	Silent bedrijfsmodus aan	Laag afzuiggeluidsniveau
2	Standaard bedrijfsmodus aan	Normale bedrijfsmodus
3	Bedrijfsmodus Performance aan	Hoog vermogen voor het afzuigen van dampen

Gedrag van de dampafzuiger als OptiLink geactiveerd is

Bij ingeschakelde OptiLink:

- Schakelt de dampafzuiger na het inschakelen direct om naar ventilatorstand 1 zodra een kookzone wordt toegewezen aan een vermogensniveau. Stand 1 van de dampafzuiger wordt overeenkomstig de geselecteerde bedrijfsmodus aangepast aan het vermogensniveau van het kookveld.
- Regelt de dampafzuiger de ventilatorstand in overeenstemming met de actuele instelling van het kookveld.

Handmatig bedrijf

- Als het kookveld wordt ingeschakeld en geen kookzone in bedrijf is, is handmatig bedrijf met de functie luchtzuivering mogelijk.

Handmatig overschakelen

- Als het kookveld wordt ingeschakeld en OptiLink is geactiveerd, is handmatig overschakelen op elk gewenst moment mogelijk. 6 minuten na de laatste invoer wordt de aansturing weer door OptiLink overgenomen.

Nalooptijd (alleen als de functie ingeschakeld is)

- Details over de nalooptijd (zie pagina 25).
- De nalooptijd wordt geactiveerd zodra het kookproces wordt beëindigd.
- Tijdens de actieve nalooptijd licht  op.

5.6 CleanAir

Met deze functie wordt de dampafzuiger na gebruik regelmatig ingeschakeld om de lucht van storende geurtjes te reinigen.

De volgende instellingen (zie pagina 26) zijn beschikbaar:

CleanAir	Weergave	Functie
Uitgeschakeld	Symbool licht niet op.	CleanAir uitgeschakeld.
Ingeschakeld	Symbool  licht op ongeacht of het kookveld aan- of uitgeschakeld is.	Zodra het kookveld uitgeschakeld en de nalooptijd verstreken is, schakelt de dampafzuiger elke 60 minuten gedurende 10 minuten in op ventilatorniveau 1. Deze functie is tijdelijk niet gelimiteerd.

5.7 Nalooptijd

Na het uitschakelen van het toestel kan het gebruik van de dampafzuiger voor een bepaalde tijdsduur op ventilatorniveau 1 worden voortgezet. Daardoor worden restgeuren van het koken afgezogen en de dampafzuiger gedroogd. De nalooptijd wordt geactiveerd als het toestel van tevoren op minstens één kookzone in bedrijf was en de dampafzuiger werd gebruikt.

De volgende instellingen (zie pagina 26) zijn beschikbaar:

Instelling	Functie	Beschrijving
0	Uit	Nalooptijd uitgeschakeld
1	10 minuten	De werking van de dampafzuiger wordt gedurende 10 minuten verdergezet op ventilatorniveau 1.
2	20 minuten	De werking van de dampafzuiger wordt gedurende 20 minuten verdergezet op ventilatorniveau 1.
3	30 minuten	De werking van de dampafzuiger wordt gedurende 30 minuten verdergezet op ventilatorniveau 1.

5.8 Filter

Met deze functie wordt de status van het vetfilter en het actief koolfilter weergegeven en ingesteld.

De volgende indicaties (zie pagina 26) geven aan dat het filter moet worden gereinigd:

Symbool	Filter	Reinigingsindicatie na
	Reiniging vetfilter	50 bedrijfsuren
	Reiniging actief koolfilter	180 bedrijfsuren

6 persoonlijke instellingen



Het kookveld moet in de uit-stand staan. De toegang is niet afhankelijk van foutmeldingen.

Overzicht persoonlijke instellingen

Instelling	Beschrijving	Fabrieks-instelling	Opties	Beschrijving
U U	De module van de draaischakelaar activeren	0	0	De module van de draaischakelaar is niet beschikbaar
			1	De module van de draaischakelaar verbinden
U 1	Volume	2	0	Volume uit
			1	Volume zacht
			2	Volume medium
			3	Volume luid
U 2	Signaal aan het einde van de timer	2	4	«VisionAssist», akoestische feedback bij het draaien van de draaischakelaar en voor het ingestelde vermogensniveau
			0	Geen signaal
			1	Het signaal eindigt bij het bedienen van een toets of automatisch na 10 seconden
U 3	OptiLink	2	2	Het signaal eindigt bij het bedienen van een toets of automatisch na 1 minuut
			0	OptiLink deactiveren
			1	OptiLink silent
			2	OptiLink standard
U 4	Nalooptijd	2	3	OptiLink performance
			0	Geen nalooptijd
			1	De nalooptijd bedraagt 10 minuten
			2	De nalooptijd bedraagt 20 minuten
U 5	CleanAir	0	3	De nalooptijd bedraagt 30 minuten
			0	CleanAir uit
U 6	Vetfilters	1	1	CleanAir aan
			0	Vetfilters gereset
U 7	Actief koolfilter	1	1	Vetfilters resetten
			0	Actief koolstof-/luchtcirculatiefilter gereset
			1	Actief koolstof-/luchtcirculatiefilter resetten
U 8	Luchtcirculatie/Luchtafvoer	0	0	Instelling luchtcirculatiefilter
			1	Instelling luchtafvoerfilter

Instelling	Beschrijving	Fabrieksinstelling	Opties	Beschrijving
U 9	Fabrieksinstelling	–	–	Het toestel naar de fabrieksinstelling resetten

6.1 Persoonlijke instelling wijzigen

- ▶ Het toestel inschakelen en binnen 3 seconden de toets  aantippen. 
- ▶ De toets  pulseert gedurende 60 seconden.
- ▶ Het symbool «Persoonlijke instelling»  wordt gedimd weergegeven.
- ▶ De toets  aantippen.
 - Het -symbool pulseert tot de persoonlijke instelling wordt verlaten. 
 - De instelling, bijv. «U U», wordt bovenaan in het midden van het display weergegeven. 
 - De waarde van de instelling, bijv. «1», wordt vooraan links op het display weergegeven. 
- ▶ Tik op de toets «Inschakeltijdsduur/Timer».
- ▶ Op de slider de gewenste instelling aantippen, bijv. .
- ▶ Het vermogensniveau  aantippen.
- ▶ De waarde van de instellingen op het display wijzigen door deze aan te tippen.
 - De wijziging wordt bevestigd door een signaaltoon.

 Als er gedurende 1 minuut geen interactie is, worden de instellingen automatisch onderbroken en worden eventuele wijzigingen niet overgenomen.

De aangepaste instellingen worden overgenomen:

- ▶ De toets  gedurende 3 seconden ingedrukt houden.
 - Het -symbool wordt gedimd weergegeven.
 - De instelling en de waarde op de displays verdwijnen.

7 Verzorging en onderhoud

 Kleurveranderingen en glimmende plekken op het glaskeramiek zijn geen beschadigingen van het kookveld.

7.1 Glaskeramische oppervlakken

 **Het toestel bij voorkeur pas in koude toestand reinigen. Verbrandingsgevaar!**

Het kookveld na elk gebruik reinigen, zo wordt het inbranden van voedselresten vermeden. Ingedroogde c.q. ingebrande vervuilingen zijn moeilijker te reinigen.

Door een onjuiste behandeling bij de reiniging kunnen het decor of het oppervlak beschadigd raken.



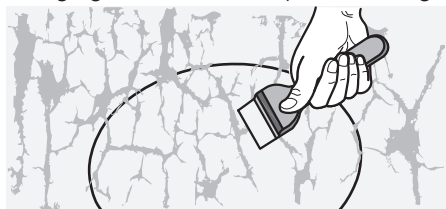
Het glaskeramische oppervlak in geen geval met schurende reinigingsmiddelen, krassende multifunctionele schuursponsjes, staalwol enz. reinigen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken.

- ▶ Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons, water en een geschikt reinigingsmiddel voor het reinigen van alledaagse vervuilingen. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. Het verdient aanbeveling reinigingsmiddelen met beschermende werking te gebruiken.
- ▶ Sterke vuilkorsten, bijv. van overgekookte melk, in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik verwijderen. Hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van de reinigingsschaaf voor glaskeramik in acht nemen.
- ▶ Sterk suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik verwijderen. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Gesmolten kunststof nog in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik verwijderen. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Kalkvlekken in afgekoelde toestand met kleine hoeveelheden kalk oplozend middel, bijv. azijn of citroensap, verwijderen. Vervolgens met een vochtige doek nareinigen.

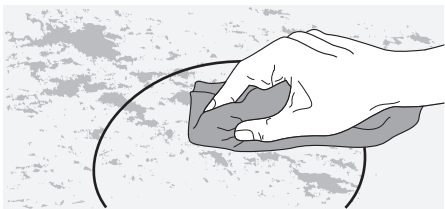
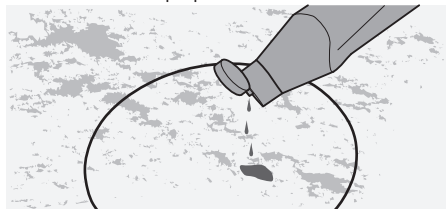
Reiniging

Neem de volgende reinigingsinstructies in acht voor een goed resultaat.

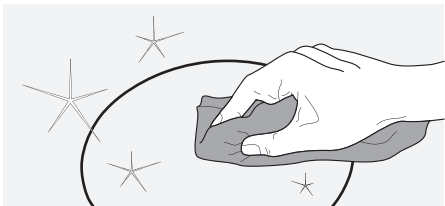
- ▶ Verwijder voor een grondige reiniging eerst het grove vuil en etensresten met een reinigingsschaaf of een speciale reinigungspons voor glaskeramik-kookplaten.



- ▶ Breng een paar druppels van een geschikt reinigingsmiddel (zie pagina 29) aan op het afgekoelde kookoppervlak en wrijf het met ronddraaiende bewegingen schoon met keukenpapier of een schone doek.



- ▶ Veeg vervolgens het hele kookoppervlak schoon met een natte doek en droog het met een schone doek, bij voorkeur van katoen en/of linnen.



Reinigingsmiddel

Glaskeramik met standaard glaskeramik



- Gebruik uitsluitend de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en methoden voor glaskeramik.

Glaskeramik met mat oppervlak



- Gebruik uitsluitend de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en methoden voor matte oppervlakken.

7.2 Dampafzuiger



Erop letten dat geen water in het toestel binnendringt. Water in het toestel kan schade veroorzaken.

Als er vloeistof in de opening van de dampafzuiger loopt: meteen reinigen en drogen. Voor het reinigen geen schuurmiddelen, schuursponsjes, staalwol enz. gebruiken. Het oppervlak wordt hierdoor beschadigd.

Binnenkant reinigen

- Het toestel uitschakelen. De dampafzuiger moet uitgeschakeld zijn!
- Filtercassette uit het toestel verwijderen.
- Bij luchtcirculatiemodus: actief koolfilter uit het toestel verwijderen.
- Met een schone, vochtig-warme poetsdoek met wat zacht reinigingsmiddel reinigen. Indien nodig een zachte borstel gebruiken.
- Met keukenpapier goed nadrogen.

Vetfiltercassette reinigen

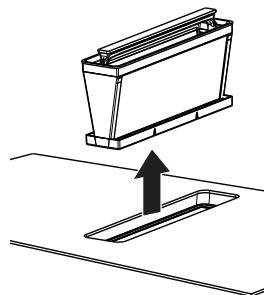
De filtercassette bevat de vetfilters. De vetfilters moeten bij normaal gebruik minimaal één keer per maand worden gereinigd of altijd als de verzadigingsindicator  brandt. Bij een optimaal onderhoud is een goede functionaliteit van de metalen vetfilters gedurende vele jaren gewaarborgd.



Zorge ervoor de filtercassette niet te beschadigen bij het verwijderen en terugplaatsen.

Filtercassette uitbouwen

- ▶ Het toestel uitschakelen.
- ▶ Filtercassette aan de greep optillen en helemaal naar boven eruit trekken.
 - Vetfilters zijn zichtbaar.



Filtercassette spoelen

- ▶ Filtercassette in de vaatwasmachine reinigen.
- ▶ Vaatwasmachineprogramma «Intensief» of «Sterk» kiezen.



De vetfiltercassette kan alleen in de vaatwasmachine worden gereinigd. De vetfiltercassette moet met de greep naar onderen of zijdelings in de vaatwasmachine worden gelegd.

Indien geen vaatwasmachine beschikbaar is:

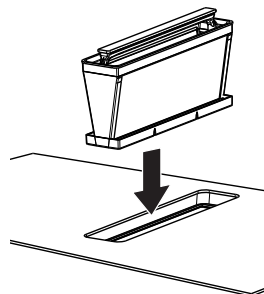
- ▶ De filtercassette gedurende ca. 2 uur in een bak met heet afwaswater inweken en vervolgens met een zachte afwasborstel reinigen. Met schoon en koud water goed afspoelen en met keukenrol goed nadrogen.
 - De schoongemaakte filtercassette kan weer worden gebruikt.



Vetfilters kunnen door het reinigen licht verkleuren. Dit beïnvloedt de filterwerking echter op geen enkele wijze.

Filtercassette monteren

- ▶ De installatie moet in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.
- ▶ Erop letten dat de filtercassette correct geplaatst is.



Longlife-Plus actief koolfilter reinigen



Het toestel uitschakelen. De dampafzuiger moet uitgeschakeld zijn, zodat functies zoals nalooptijd, CleanAir of de bedrijfsmodus voor de luchtzuivering niet actief zijn. De ventilator mag niet actief zijn.

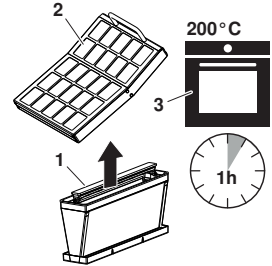
Het actief koolfilter dient bij normaal gebruik om de 3–6 maanden en altijd bij activering van het alarm verzadigingsindicator gereinigd alsook geregenereerd te worden. Afhankelijk van het gebruik mogen niet meer dan 5–8 regeneracycli worden uitgevoerd. Bij optimaal onderhoud bedraagt de levensduur van het actief koolfilter tot wel 3 jaar.



Actief koolfilters die verontreinigd zijn en niet meer kunnen worden geregenereerd, moeten via een hiervoor bestemd afvalpunt worden afgevoerd.

Uitbouwen, reinigen en regenereren

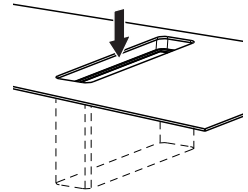
- ▶ De filtercassette **1** uitbouwen.
- ▶ Het actief koolfilter **2** aan de greep uit het toestel nemen.
- ▶ Het actief koolfilter **2** in de bakoven **3** verhitten.
- ▶ Boven-/onderhitte of hete lucht (200°C) selecteren en het actieve koolfilter gedurende 60 minuten op het rooster regenereren.
- ▶ Laten afkoelen.
- ▶ De installatie moet in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.



Het actief koolfilter na het regenereren in de bakoven laten afkoelen voordat het filter weer ingebouwd wordt. Verbrandingsgevaar!

Opvangbak reinigen

- ▶ Het toestel uitschakelen. De dampafzuiger moet uitgeschakeld zijn. Geen van de functies zoals nalooptijd, CleanAir of luchtzuivering is actief. De ventilator mag niet actief zijn.
- ▶ Filtercassette verwijderen.
- ▶ De opvangbak in eerste instantie met keukenpapier schoonmaken en hierbij grove vervuilingen en eventueel aanwezige vloeistoffen verwijderen.
- ▶ De opvangbak met een schone, warme en vochtige poetsdoek met toegevoegd zacht reinigingsmiddel reinigen. Indien nodig een zachte borstel gebruiken en goed nadrogen met keukenrol.
- ▶ De installatie moet in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.



Standaard actief koolfilter

Het filter heeft een levensduur van 3–6 maanden.

Na deze tijdsduur kan het filter worden weggegooid met het huishoudelijk afval.

7.3 Draaischakelaar (optioneel)

De draaischakelaar reinigen met een schone, vochtige, warme poetsdoek, met toevoeging van een zacht reinigingsmiddel en nadrogen met keukenpapier.. Indien nodig een zachte borstel gebruiken.

8 Storingen zelf verhelpen

De volgende storingen kunt u onder bepaalde omstandigheden zelf oplossen. Mocht dit niet mogelijk zijn, noteer dan de complete storingsmelding (melding en E-nummer) en neem telefonisch of online contact op met de klantenservice.

8.1 Storingsmeldingen

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 knippert afwisselend met het vermogensniveau	- Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. - Kookgerei is te klein voor de geselecteerde kookzone. - Het kookgerei werd verwijderd en de kookzone heeft een ingesteld vermogen.	- Geschikt, magnetiseerbaar kookgerei gebruiken (zie pagina 11). - Kookgerei aan de kookzone aanpassen. - Het kookgerei weer op de kookzone zetten.
- licht op	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	- Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen. - Kinderbeveiliging uitschakelen (zie pagina 20).
Een ononderbroken signaal weerklinkt,  knippert en het toestel schakelt uit	- Een toets of slider werd langer dan 10 seconden aangehaakt. - Er werd een voorwerp (braadpan, schotel enz.) op het bedieningsveld geplaatst. - Overgelopen kooksel op het bedieningsveld.	- Voorwerp of overgelopen kooksel verwijderen. - Het toestel zoals gewoonlijk weer in bedrijf stellen.
 knippert	De overtemperatuurbeveiliging van een kookzone werd geactiveerd.	- Kookzone laten afkoelen. - Het koken op een andere kookzone voortzetten. - Kookgerei controleren.
  knippert	Onderbreking van de stroomtoevoer.	- De weergave bevestigen door een willekeurige toets aan te tippen. - Het toestel zoals gewoonlijk weer in bedrijf stellen.
 ,  of  lichten op en een getal	Interne fout opgetreden.	- Foutnummer noteren. - Serienummer [SN] van het toestel noteren, zie typeplaatje. - Service bellen.

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E en S knipperen afwisselend	▪ Kabelaansluiting van de draaischakelaar defect.	▶ Fout bevestigen door aantippen van een willekeurige toets. ▶ Het kookveld bedienen met slider. ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren, zie typeplaatje. ▶ Service bellen.
E en B lichten op	▪ Een voorwerp onder het kookveld belemmert de lucht-aanzuiging, bijv. papier.	▶ Voorwerpen uit de lade onder het kookveld verwijderen. ▶ Fout bevestigen door aantippen van een willekeurige toets. ▶ Het toestel na 10 minuten zoals gebruikelijk weer in bedrijf stellen.
	▪ Ventilatie defect.	▶ Foutnummer noteren ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren, zie typeplaatje. ▶ Service bellen.
H en I knippert afwisselend	▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. ▪ De kookzone is heet en er staat een pan op de kookzone.	▶ De kookzone indien nodig weer inschakelen.



Als een kookzone gedurende langere tijd in bedrijf is zonder dat instellingen gewijzigd worden, schakelt het toestel de kookzone automatisch uit. De uitschakeling wordt uitgevoerd op basis van het ingestelde vermogensniveau.

vermogensniveau	LT	1	2	3	4
Veiligheidsuitschakeling na 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



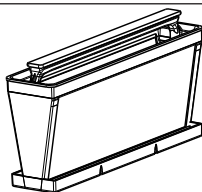
Als de fout maar op een of twee kookzones wordt weergegeven, kunnen de overige kookzones tot aan de reparatie gewoon worden gebruikt.

8.2 Overige mogelijke problemen

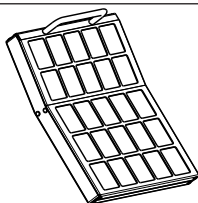
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/maatregelen
Het toestel werkt niet en de bediening blijft donker.	- De zekering of de automatische zekering van de woning c.q. de huishoudelijke installatie is defect. - Onderbreking van de stroomtoevoer. - De zekering of de automatische zekering wordt meermaals geactiveerd.	- Zekering vervangen. - Automatische zekering weer inschakelen. - Stroomtoevoer controleren. - Service bellen.
Draaischakelaar (optioneel) werkt niet	Persoonlijke instelling  controleren.	- Instelling op  omschakelen. - Aanhoudende storing: Service bellen.
Ventilator werkt niet.	Indien raamcontact gebruikt, controleren of het raam geopend is.	Raam openen.
Toestel zuigt de damp onvoldoende af.	- Metalen vetfilters zijn vervuild. - Uitsluitend bij luchtcirculatiemodus: actief koolfilter is verzadigd. - Uitsluitend bij luchtafvoermodus: toevoer van verse lucht is onvoldoende.	- Metalen vetfilters reinigen. - Actief koolfilter vervangen. - Voor voldoende toevoer van verse lucht zorgen.
Er bevindt zich vloeistof in het toestel.	- Overkoken van kooksels. - Er loopt vloeistof in de opening van de dampafzuiger.	- Toestel meteen uitschakelen. - Filtercassette verwijderen en vloeistof en verontreinigingen uit de opvangbak verwijderen. - In bedrijfsmodus luchtcirculatie: actief koolfilter aan de greep uit het toestel verwijderen. - Vloeistof die zich in het zichtbare gedeelte onder de opvangbak bevindt met een poetsdoek opvegen.
Onaangename geur uit de dampafzuiger.	Vloeistof die de geur veroorzaakt binnenin het toestel opgedroogd.	- De filtercassette en de opvangbak reinigen; zie hoofdstuk Reiniging dampafzuiger. - De binnenkant van het apparaat reinigen, zie hoofdstuk Reiniging dampafzuiger. - Blijft de geur verder voorhanden: Service bellen.

9 Toebehoren en reserveonderdelen

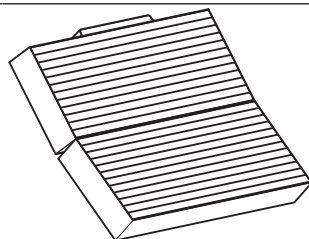
Filtercassette



Longlife-Plus actief koolfilter



Standaard actief koolfilter



10 Technische gegevens

10.1 Productinformatie kookveld

Overeenkomstig EU-verordening nr.: 66/2014

Merk	V-ZUG					
Type toestel	Ingebouwde kookplaat					
Typeaanduiding	CCT2TT64RMESLD					
Type	CCT2T-31175					
Aantal kookzones	4					
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzone					
Afmeting van de kookzone	cm	ø16	ø20	18×19	18×19	
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	189,3	192,7	184	189,3	
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	188,8				
Toegepaste meet en berekeningsmethode	EN 60350-2					

Overeenkomstig EU-verordening nr.: 66/2014

Merk	V-ZUG				
Type toestel	Ingebouwde kookplaat				
Typeaanduiding	CCT2T64ESLD				
Type	CCT2T-31176				
Aantal kookzones	4				
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzone				
Afmeting van de kookzone	cm	ø16	ø20	ø20	ø16
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	182,5	198,5	194,6	182,5
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	190,5			
Toegepaste meet en berekeningsmethode	EN 60350-2				

10.2 Productinformatie dampafzuiger

Conform EU-verordening nr. 65/2014 en nr. 66/2014

Merk	-	-	V-ZUG
Type	-	-	CCT2T-31175/ CCT2T-31176
Jaarlijks energieverbruik	AEC_{hood}	kWh/a	46,7
Energie-efficiëntie-index	EEl_{hood}	%	58,9
Energie-efficiëntieklasse	EEC	-	B
Vloeistof dynamische efficiëntie	FDE_{hood}	%	25,5
Klasse voor de vloeistof dynamische efficiëntie	FDEC	-	A
Vetafscheiderniveau	GFE_{hood}	%	86,9
Klasse voor het vetafscheiderniveau	GFEC	-	B
Luchtstroom bij minimumsnelheid	Q_{min}	m ³ /h	114,6
Luchtstroom bij maximale snelheid (behalve in de bedrijfsmodus Performance)	Q_{max}	m ³ /h	483,1
Luchtstroom tijdens de werking in bedrijfsmodus Performance	Q_{boost}	m ³ /h	627,9
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij minimum-snelheid (luchtcirculatie-/luchtafvoermodus)	SPE_{min}	dBA	34,5/38,8
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij maximum-snelheid (luchtcirculatie-/luchtafvoermodus)	SPE_{max}	dBA	65,5/69,1
A-gewogen geluidsemissie via de lucht in de Performance-modus (luchtcirculatie-/luchtafvoermodus)	SPE_{boost}	dBA	70,9/75
Gemeten vermogensopname in uitgeschakelde toestand	P_0	W	0,0
Gemeten opgenomen vermogen in stand-by (automatische uitschakeling)	P_s	W	0,2
Tijdverlengingsfactor	f	-	1,1
Gemeten lucht volumestroom in BEP	Q_{BEP}	m ³ /h	301,6
Gemeten luchtdruk bij BEP	P_{BEP}	PA	353
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen bij BEP	W_{BEP}	W	116,4
Geluidsvermogensniveau	L_{wa}	dBA	66

10.3 EcoStandby

Conform EU-verordening nr. 2023/826

Uit-toestand	W	–
Stroomverbruik in standby-modus	W	0,20
Gereedstatus met informatie- of statusweergave	W	–
Stand-by netwerkmodus	W	–
Tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch naar de respectieve energiebesparende modus te gaan	Min	1

11 Afvoer

11.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.

11.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:

- Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

11.3 Afvoer



- Het symbool met de doorgestrepen vuilnisbak geeft aan dat oude elektrische en elektronische toestellen overeenkomstig de van toepassing zijnde WEEE-wetgeving afgevoerd moeten worden. Dergelijke toestellen kunnen gevaarlijke en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze toestellen moeten via een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische toestellen worden afgevoerd en mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Op deze wijze levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu en van hulpbronnen.
- Voor aanvullende informatie verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Adressen importeurs



AE	ALPENHAUS APPLIANCES TRADING L.L.C. Property No. C-10, Building Name/No: PR1005 – OF 708, Port Saeed, Du- bai, UNITED ARAB EMIRATES
AT/BE/DK/ DE/ES/FR/ NO/NL/LU/ SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102, 8530 Harelbeke, BELGIUM
AU/NZ	V-ZUG Studio Melbourne R7, 459 Church Street, Richmond 3121, Victoria, AUSTRALIA
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3, No. 1193 Changning Road, 200051 Shanghai, CHINA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street, London W1U 1PN, GREAT BRITAIN
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street, Causeway Bay, HONG KONG
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3, 6350903 Tel Aviv, ISRAEL
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125, 20092 Cinisello Balsamo (Milano), ITALY
LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway, Wakim Bldg, Jdeihah, Beirut, LEBANON
RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1, 113054 Moscow, RUSSIA
SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard, 2 Orchard Turn #02-07B, Singapore 238801, SINGAPORE
TH	V-ZUG (Thailand) Limited. 20 Bubhagit Building, G Floor, North Sathon Rd Silom, Bang Rak, Bangkok. 10500, Thailand
TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu, 06690 ÇANKAYA/ANKARA, TURKEY
UA	PRIVATE ENTERPRISE «LUCKY FENIX» Office 551, Osipova str, 37, 65012 Odessa, UKRAINE
VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi, Saigon Ward, Ho Chi Minh City, VIET- NAM

12 Trefwoordenlijst

A

Aansluitingsplaatje.....	43
Adressen importeurs.....	38
Afvoer.....	37

B

Bediening dampafzuiger	23
Bediening kookveld.....	14
bedienings- en display-elementen	10
Beschrijving van het toestel.....	9

C

CleanAir	25
----------------	----

D

Dampafzuiger	13
Actief koelfilter	30
Binnenkant reinigen	29
Filtercassette inbouwen	30
Filtercassette spoelen	30
Filtercassette uitbouwen.....	30
Handmatig inschakelen	23
Vetfilters reinigen	29
Demo-modus.....	23
Draaischakelaar	22

E

EcoStandby.....	37
Eerste ingebruikname.....	9
Energiebesparend koken.....	13

F

Filter.....	25
-------------	----

G

Garantieverlenging	43
Gecoat kookgerei	13
Geldigheidsbereik.....	2
Geluiden tijdens het bedrijf.....	13

H

Herstelfunctie.....	21
---------------------	----

I

Inschakeltijdsduur	18
Instellen	18
Meervoudige inschakeltijdsduur	19
Verlopen	19
Voortijdig uitschakelen	19
Wijzigen	18

K

Kinderbeveiliging	20
Bediening	20
Inschakelen.....	20
Uitschakelen	21
Kookpauze	21
Kookzone instellen	14
Kookzone uitschakelen.....	14
Korte handleiding.....	44

L

Luchtafvoermodus	13
Luchtcirculatiemodus	14
Luchtzuivering.....	23

M

Modelnaam	2
Modelnummer	2

N

Nalooptijd	25
------------------	----

O

OptiLink.....	24
Opvangbak reinigen.....	31
Overige mogelijke problemen.....	34

P

Panherkenning	11
Panpositie.....	13
Persoonlijke instelling	
Overzicht	26
Wijzigen	27
Persoonlijke instellingen.....	26
Powermanagement	15, 16
PowerPlus.....	15
Inschakelen.....	15
Uitschakelen	15
Problemen	32
Productinformatie	
Dampafzuiger	36
Kookveld	35

R

Reinigingsmiddelen	
Glaskeramik	29
Matte oppervlakken.....	29
Reserveonderdelen	35
Restwarmte-indicatie	16

S

Serienummer (SN).....	43
-----------------------	----

Service & Support.....	43
Standaard actiefkoolfilter.....	31
Storingen	32
Storingsmeldingen.....	32
Symbolen.....	4

T

Technische gegevens.....	35
Technische vragen	43
Timer	19
Instellen	19
Verlopen	20
Voortijdig uitschakelen	20
Wijzigen	20
Toebehoren.....	35
Toegankelijkheid	22
Toestel	
Afvoeren	37
Toesteloverzicht	9
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	
.....	5
Type.....	2

V

Veegbescherming.....	21
veiligheidsinstructies	
Algemene	4
Veiligheidsuitschakeling	33
Ventilatorstand P.....	23
Verzorging en onderhoud	27
VisionAssist.....	22

W

Warmhouden	17
Inschakelen.....	17
Uitschakelen	17
Werking van inductiekookvelden	10

Z

Zone-koken	11
------------------	----

13 **Notities**

14 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service

→Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service

→Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

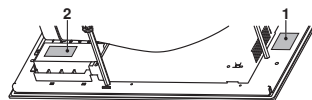
Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

Het typeplaatje en het aansluitingsplaatje bevinden zich aan de onderkant van het kookveld.

1 Typeplaatje met serienummer (SN)

2 Aansluitingsplaatje

Een tweede typeplaatje is bijgesloten en dient in het inbouwmeubel onder het kookveld geplakt te worden.



Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

Lees eerst de veiligheidsaanwijzingen in de gebruiksaanwijzing!

Toestel inschakelen

- ▶ Geschikt kookgerei op de gewenste kookzone zetten.
- ▶ Toets  gedurende 1 seconde aantippen.

Kookzone of dampafzuiger instellen

- ▶ Gewenste kookzone of dampafzuiger aantippen.
- ▶ De slider aantippen of eroverheen glijden om het vermogen-/ventilatorniveau in te stellen.

Kookzone of dampafzuiger uitschakelen

- ▶ Gewenste kookzone of dampafzuiger aantippen.
- ▶ Op de slider  aantippen.

Toestel uitschakelen

- ▶ Toets  gedurende 1 seconde aantippen.



1285077-03

