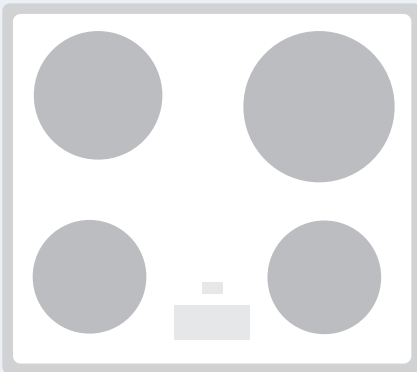


# Glaskeramik-Kochfeld

## Toptronic Sensortasten



**Bedienungsanleitung**

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

## **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.**

### **Änderungen**

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

### **Gültigkeitsbereich**

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

<b>Typ</b>	<b>Produktfamilie</b>
GK45TEGC/U/F	31033

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
1.1	Verwendete Symbole .....	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	7
1.4	Gebrauchshinweise .....	10
<b>2</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>14</b>
4.1	Geräteübersicht .....	14
4.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	15
4.3	Kochgeschirr .....	16
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>17</b>
5.1	Gerät ein- und ausschalten .....	17
5.2	Kochzone einstellen .....	17
5.3	Übersicht Leistungsstufen .....	18
5.4	Kochzone ausschalten .....	19
5.5	Restwärmeanzeige .....	19
5.6	Ankochautomatik .....	19
5.7	Einschaltdauer .....	21
5.8	Timer .....	23
5.9	Kindersicherung .....	24
5.10	Wiederherstellfunktion .....	25
5.11	Kochpause .....	25
<b>6</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>26</b>
<b>7</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>27</b>
<b>8</b>	<b>Notizen</b>	<b>30</b>
<b>9</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>33</b>
<b>10</b>	<b>Reparatur-Service</b>	<b>35</b>

# 1 Sicherheitshinweise

## 1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

### 1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, 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. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- 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.



- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirk-system betrieben werden.

### 1.4 Gebrauchshinweise

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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

#### **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 Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch 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.

#### **Vorsicht Verbrennungsgefahr**

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

### **Vorsicht Verletzungsgefahr**

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

### **Vorsicht Lebensgefahr**

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

### **Geräteschäden vermeiden**

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Töpfe mit Aluminiumböden dürfen nicht verwendet werden.

## 2 Entsorgung

### Verpackung



Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.




Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

### Deinstallation

- ▶ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- ▶ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

### Gerät entsorgen



- Auf dem Typenschein des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwendung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

### 3 Erste Inbetriebnahme



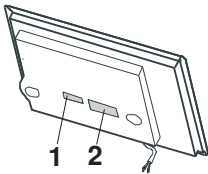
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/ Elektriker ausführen.



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

#### Wo befindet sich das Typenschild?

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



1	Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
2	Anschlussschild

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

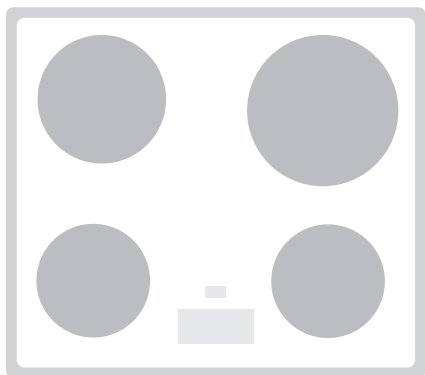
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

## 4 Ihr Gerät

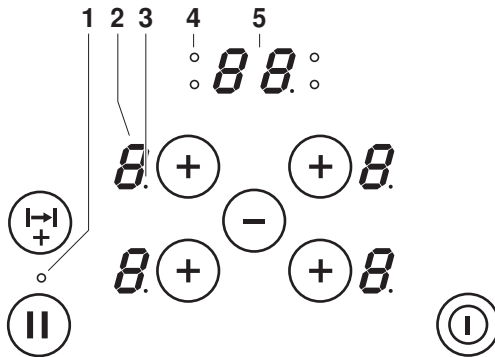
### 4.1 Geräteübersicht

#### **GK45TEGC, GK45TEGU, GK45TEGF**






- 1 Kochzone Ø 210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 2 Kochzonen Ø 140 mm



## 4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



### Tasten

-  Gerät EIN/AUS
-  Kochzone anwählen/Leistungsstufe erhöhen
-  Leistungsstufe verringern
-  Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
-  Einschaltdauer/Timer

### Anzeigen

- 1 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
- 2 Leistungsstufe der Kochzone
- 3 Auswahlpunkt: Kochzone angewählt
- 4 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 5 Einschaltdauer/Timer

## 4.3 Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Arbeitsspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

### Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:




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













# 5 Bedienung

## 5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- ▶ Gerät einschalten: Taste  1 Sekunde gedrückt halten.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt .
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste  antippen.

## 5.2 Kochzone einstellen

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
  - In der entsprechenden Anzeige blinkt .
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Taste  oder  antippen.
  - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe  ein.
  - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe  ein.
- ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.







Einstellungen zu einer Kochzone können nur verändert werden, solange der dazugehörige Auswahlpunkt leuchtet. Sobald der Auswahlpunkt erlöscht, muss die Kochzone erneut angewählt werden.


### 5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Redu- zieren, 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, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

## 5.4 Kochzone ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige  blinkt.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.


## 5.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige .

## 5.6 Ankochautomatik



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

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







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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30





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

### Ankochautomatik einschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Taste  Leistungsstufe 9 einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen
  - In der entsprechenden Anzeige leuchtet abwechselnd **A** und **9**.
- ▶ Mit Taste  die gewünschte Leistungsstufe zum Weiterkochen nach der Ankochdauer einstellen.
  - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd **A** und die gewählte Leistungsstufe.
  - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

### Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Taste  eine tiefere Leistungsstufe einstellen.






## 5.7 Einschaltdauer





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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 - 99 min.) automatisch ausgeschaltet wird.





### Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste  antippen
  - In der Anzeige blinkt **00**.
  - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
  - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **01**.
  - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **30**.







Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

### Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
- ▶ Taste  antippen.
  - Die verbleibende Einschaltdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die Einschaltdauer verändern.

### Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt **00**.
  - Die Kochzone bleibt weiterhin in Betrieb.

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- wird die zugeordnete Kochzone automatisch angewählt,
  - schaltet die zugeordnete Kochzone aus,
  - ertönt ein Signalton,
  - blinken **00** und die Leistungsstufe **0**.
- ▶ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

### Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige, solange keine Kochzone angewählt ist,
- leuchtet der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.









## 5.8 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 - 99 min.).




Er kann genutzt werden, falls keine Kochzone in Betrieb ist.

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

### Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
  - ▶ Taste  antippen.
    - In der Anzeige blinkt **00.**
  - ▶ Mit Taste  oder  die gewünschte Timerdauer einstellen.
    - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **01.**
    - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **30.**
-  Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

### Timer verändern




- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  antippen.
  - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die Timerdauer verändern.

### Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Gerät ein- und wieder ausschalten.

Falls eine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige **00.** blinkt.





## 5.9 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.



### Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- ▶ Tasten  vorne rechts und  gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste  vorne rechts erneut antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung





- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten  vorne rechts und  gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
  - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

10 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

### Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.



Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- ▶ Tasten  vorne rechts und  gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt
- ▶ Taste  erneut antippen.
  - Ein doppelter Signalton ertönt.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .








## 5.10 Wiederherstellfunktion

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

- ▶ Gerät einschalten.
  - Der Leuchtpunkt bei Taste  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.

## 5.11 Kochpause

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

- ▶ Taste  antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
  - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf .
  - Die Einschaltdauer wird angehalten.
  - Der Timer läuft weiter.
  - Alle Tasten ausser  und  sind inaktiv.



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

- ▶ Zum Weiterkochen Taste  erneut antippen.

## 6 Pflege und Wartung



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

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

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



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

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. 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. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

# 7 Störungen selbst beheben

## Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sicherung ersetzen.</li> <li>▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterbruch in der Stromversorgung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stromversorgung überprüfen.</li> </ul>

... in den Anzeigen  leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kindersicherung ist aktiviert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel 'Bedienung'.</li> <li>▶ Kindersicherung ausschalten.</li> </ul>

... ein Dauersignal ertönt, in einer Anzeige  blinkt und das Gerät abschaltet?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen.</li> <li>▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.</li> </ul>	

## 7 Störungen selbst beheben

---

... in der Anzeige abwechselnd **H** und **O** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.</li></ul>



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.

... in der Anzeige **H** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kochzone abkühlen lassen.</li><li>▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.</li><li>▶ Kochgeschirr kontrollieren.</li></ul>

... in der Anzeige **UO** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Unterbruch in der Stromversorgung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.</li><li>▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li></ul>

... in der Anzeige **E r** oder **E** und eine Zahl leuchtet?

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Interner Fehler aufgetreten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Fehlernummer notieren.</li><li>▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild.</li><li>▶ Service anrufen.</li></ul>

## 8 Notizen







## 9 Stichwortverzeichnis

### A

Anfragen .....	35
Ankochautomatik .....	19
Einschalten .....	20
Vorzeitig ausschalten .....	20
Anschlussschild .....	13

### B

Bedien- und Anzeigeelemente .....	15
Anzeigen .....	15
Tasten .....	15

### E

Einschaltdauer .....	21
Abgelaufen .....	22
Einstellen .....	21
Mehrere Einschalt Dauern .....	22
Verändern .....	21
Vorzeitig ausschalten .....	22
Entsorgung .....	12
Deinstallation .....	12
Gerät entsorgen .....	12
Verpackung .....	12
Erste Inbetriebnahme .....	13

### F

Fabrikationsnummer (FN) .....	13
-------------------------------	----

### G

Gebrauchshinweise .....	10
Gerät	
Ein- und ausschalten .....	17
Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	7
Geräteübersicht .....	14
Gültigkeitsbereich .....	2

### K

Kindersicherung .....	24
Ausschalten .....	24
Bedienung bei aktiver Kindersicherung .....	24
Einschalten .....	24
Kochgeschirr .....	16
Energiesparendes Kochen .....	16
Geeignetes Kochgeschirr .....	16
Kochpause .....	25
Kochzone	
Ausschalten .....	19
Kochzone einstellen .....	17

### M

Modell-Nr. ....	2
-----------------	---

### N

Notizen .....	30
---------------	----

### P

Pflege und Wartung .....	26
Produktfamilie .....	2

### R

Reparatur-Service .....	35
Restwärmeanzeige .....	19

### S

Servicevertrag .....	35
Sicherheitsabschaltung .....	28
Sicherheitshinweise	
Allgemeine .....	5
Störungen selbst beheben .....	27
Symbole .....	4

**T**

Timer ..... 23  
    Einstellen ..... 23  
    Verändern ..... 23  
    Vorzeitig ausschalten ..... 23  
Typ ..... 2

**U**

Übersicht Leistungsstufen ..... 18

**W**

Wiederherstellfunktion ..... 25  
Wo befindet sich das Typenschild?  
    ..... 13

## 10 Reparatur-Service



Im Kapitel 'Störungen selbst beheben' erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. Ersparen Sie sich so die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus entstehenden Kosten.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät noch heute online via [vzug.ch](http://vzug.ch) oder mit der beigelegten Karte und profitieren Sie so von bester Unterstützung im möglichen Störfall, auch während der 2-jährigen Werksgarantie des Gerätes. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung des Gerätes. Diese können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

**FN** \_\_\_\_\_

**Gerät** \_\_\_\_\_

Wenn Sie bei Betriebsstörungen mit V-ZUG Kontakt aufnehmen, halten Sie bitte für alle Anfragen diese Geräteangaben bereit. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

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

### **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**

V-ZUG hilft Ihnen auch gerne 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. 041 767 67 67 oder via [vzug.com](http://vzug.com).




# Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!





## Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

## Kochzone einstellen

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Mit Taste  dieser Kochzone oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

## Kochzone ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige  blinkt.

## Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug  
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com  
Service-Center: Tel. 0800 850 850

