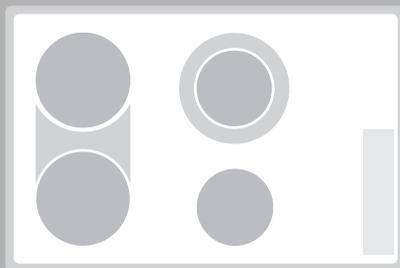
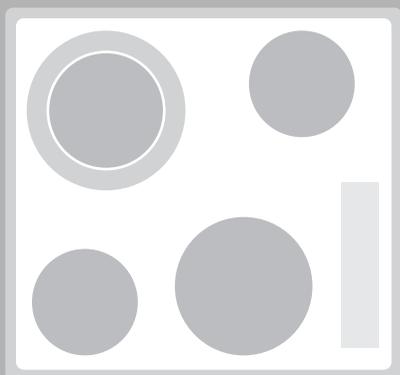


## Glaskeramik-Kochfeld

# Toptronic



**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 Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

<b>Typ</b>	<b>Modell-Nr.</b>
GK45TE/C/F/U	412
GK45TEV/C/F/U	414
GK45TEXC/F	499
GK45TER/C/F/U	847

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	6
1.4	Haftungsausschluss	8
1.5	Gebrauchshinweise	8
1.6	Entsorgung	10
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>11</b>
2.1	Wo ist das Typenschild?	11
<b>3</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>12</b>
3.1	Geräteübersicht	12
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	13
3.3	Kochgeschirr	14
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>15</b>
4.1	Gerät ein- und ausschalten	15
4.2	Kochzone einstellen	15
4.3	Übersicht Leistungsstufen	16
4.4	Kochzone ausschalten	16
4.5	Restwärmeanzeige	16
4.6	Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten	17
4.7	Bräterzonen ein- und ausschalten	18
4.8	Ankochautomatik	20
4.9	Einschaltdauer	21
4.10	Timer	22
4.11	Kindersicherung	23
4.12	Kochpause	24
4.13	Signalton	25
<b>5</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>26</b>
5.1	Reinigung	26
<b>6</b>	<b>Störungen und Fehlermeldungen</b>	<b>27</b>
6.1	Was tun, wenn ...	27
<b>7</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>30</b>
<b>8</b>	<b>Reparatur-Service</b>	<b>31</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!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und 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 Fernwirsystem betrieben werden.

### 1.4 Haftungsausschluss

- 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.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- 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 ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

### 1.5 Gebrauchshinweise

- 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.
- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Falls sich das Gerät nicht mehr bedienen lässt, schrauben Sie die Sicherungen heraus oder schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.

- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.
- 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.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

## 1.6 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



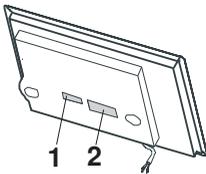
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden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

## 2 Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

### 2.1 Wo ist 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.

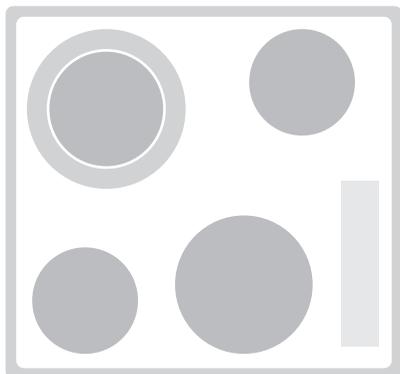
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

## 3 Ihr Gerät

### 3.1 Geräteübersicht

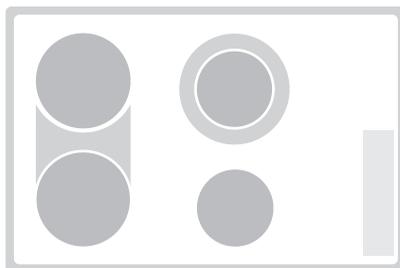
#### **GK45TEC, GK45TEF, GK45TEU**

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 210/175 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 2 Kochzonen ø 140 mm



#### **GK45TERC, GK45TERF, GK45TERU**

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 210/140 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone ø 140 mm



## 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

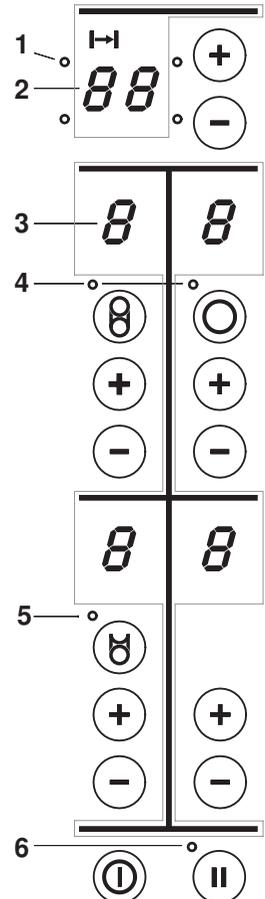
### Tasten

- Ⓜ Gerät EIN/AUS
- ⊕ Leistungsstufe/Einschaltdauer erhöhen
- ⊖ Leistungsstufe/Einschaltdauer verringern
- Ⓜ Bräterzone gross EIN/AUS \*
- ⊙ Zweikreis-Kochzone EIN/AUS
- Ⓜ Bräterzone mittel EIN/AUS \*
- Ⓜ Kochpause EIN/AUS

\* je nach Modell vorhanden

### Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 2 Einschaltdauer/Timer
- 3 Leistungsstufe der Kochzone
- 4 Bräterzone gross/Zweikreis-Kochzone aktiviert
- 5 Bräterzone mittel aktiviert
- 6 Pause aktiviert



### **3.3 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 Abriebspuren 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 rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

## 4 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Stand-by-Modus), ausser die Restwärmanzeige **H**, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

### 4.1 Gerät ein- und ausschalten

- Gerät einschalten: Taste  ca. 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.

### 4.2 Kochzone einstellen

- Taste  oder  der gewünschten Kochzone antippen.
    - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe **9** ein.
    - Beim ersten Antippen von  schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe **3** ein.
  - Mit Taste  oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
-  Die Leistungsstufe kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

### 4.3 Übersicht Leistungsstufen

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

### 4.4 Kochzone ausschalten

- Taste  der gewünschten Kochzone so oft antippen, bis in der entsprechenden Anzeige  leuchtet.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

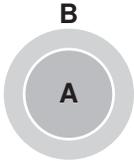
### 4.5 Restwärmeanzeige

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

## 4.6 Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone sind die innere Kochzone **A** und der äussere Heizkreis **B** eingeschaltet.

Der äussere Heizkreis **B** kann bei Bedarf ausgeschaltet werden.



### Äusseren Heizkreis ausschalten

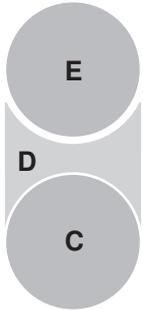
- Taste  antippen.
  - Der Leuchtpunkt bei der Taste erlischt.
  - Die innere Kochzone **A** bleibt weiter in Betrieb.

### Äusseren Heizkreis wieder zuschalten

- Taste  erneut antippen.
  - Der Leuchtpunkt bei der Taste leuchtet wieder.
- Mit Taste  oder  die gewünschten Leistungsstufe einstellen.

### 4.7 Bräterzonen ein- und ausschalten

Mit der eingeschalteten Kochzone **C** können verschiedene Bräterzonen ermöglicht werden. Der Zusatzheizkörper **D** oder die Kochzone **E** können bei Bedarf für eine mittlere oder grosse Bräterzone zugeschaltet werden.



#### Zusatzheizkörper für mittlere Bräterzone zuschalten

- ▶ Mit Taste **(+)** oder **(-)** der Kochzone **C** die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
- ▶ Taste **(⌘)** mittlere Bräterzone antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste **(⌘)** leuchtet.
  - Die Kochzone **C** und der Zusatzheizkörper **D** sind als mittlere Bräterzone eingeschaltet.

#### Zusatzheizkörper ausschalten

- ▶ Taste **(⌘)** antippen.
  - Der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet und die Kochzone **C** bleibt weiter in Betrieb.
  - Der Leuchtpunkt der Taste **(⌘)** erlischt.

### Grosse Bräterzone einschalten

- Die mittlere Bräterzone mit der gewünschten Leistungsstufe einstellen.
- Mit Taste  oder  der Kochzone **E** die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
- Taste  grosse Bräterzone antippen.
  - Die Leuchtpunkte der Tasten  und  leuchten.
  - Die Kochzonen **E** und **C** mit dem Zusatzheizkörper **D** sind als grosse Bräterzone eingeschaltet.
  - Die Leistungsstufe für Kochzone **C** mit dem Zusatzheizkörper **D** wird automatisch von Kochzone **E** übernommen.

### Grosse Bräterzone ausschalten

- Taste  antippen.
  - Die Kochzone **C** und der Zusatzheizkörper **D** werden ausgeschaltet und die Kochzone **E** bleibt weiter in Betrieb.
  - Die Leuchtpunkte der Tasten  und  erlöschen.

## 4.8 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 9. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



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

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



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

### Ankochautomatik einschalten

- ▶ Mit Taste **(+)** der gewünschten Kochzone Leistungsstufe **9** einstellen.
- ▶ Taste **(+)** erneut antippen.
  - In der 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

- ▶ Mit Taste **(-)** eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

## 4.9 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1–99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird.

Diese Funktion kann nicht gleichzeitig bei mehreren Kochzonen genutzt werden.

### Einschaltdauer einstellen

- Gewünschte Kochzone einstellen.
- Mit Taste **+** oder **-** von Einschaltdauer/Timer die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
  - Beim ersten Antippen der Taste **+** leuchtet in der Anzeige **01**.
  - Beim ersten Antippen der Taste **-** leuchtet in der Anzeige **99**.
  - Die Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.



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

- Solange die Leuchtpunkte blinken, Taste **+** oder **-** der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die Einschaltdauer wird dieser Kochzone zugeordnet.
  - Der Leuchtpunkt der zugehörigen Kochzone leuchtet.
  - Die Leistungsstufe der Kochzone wird nicht verändert.

### Einschaltdauer verändern

- Mit Taste **+** oder **-** von Einschaltdauer/Timer die Einschaltdauer verändern.

### Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- Tasten **+** und **-** von Einschaltdauer/Timer gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt **00**.
  - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

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

### 4.10 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Er kann nur genutzt werden, falls keine Einschaltdauer eingestellt ist.

#### Timer einstellen

- Gerät einschalten.
- Mit Taste **(+)** oder **(-)** von Einschaltdauer/Timer die gewünschte Timerdauer einstellen.
- Beim ersten Antippen der Taste **(+)** leuchtet in der Anzeige **01**.
  - Beim ersten Antippen der Taste **(-)** leuchtet in der Anzeige **99**.
  - Sobald die Leuchtpunkte nicht mehr blinken, startet der Timer.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste **(+)** oder **(-)** gedrückt wird.

#### Timer verändern

- Mit Taste **(+)** oder **(-)** von Einschaltdauer/Timer die Timerdauer verändern.

#### Timer vorzeitig ausschalten

- Tasten **(+)** und **(-)** von Einschaltdauer/Timer gleichzeitig antippen.
- In der Anzeige blinkt **00**.

## 4.11 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

### Kindersicherung einschalten

- Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- Tasten  und  gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Ein Signalton ertönt.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- Gerät einschalten.
- Taste  und Tasten  und  einer beliebigen Kochzone oder von Einschaltdauer/Timer gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
  - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

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

### Kindersicherung ausschalten

- Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- Tasten  und  gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Ein doppelter Signalton ertönt.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

### 4.12 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe **!** geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

- ▶ Taste **⏸** antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste **⏸** blinkt.
  - Die Leistungsstufen der eingeschalteten Kochzonen ändern 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.
  - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

## 4.13 Signalton

Beim Antippen einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton (Werkeinstellung). Dieser Signalton kann ausgeschaltet werden.



Beim Ausschalten des Geräts bleibt die letzte Signalton-Einstellung erhalten.

Bei aktiver Kindersicherung kann der Signalton nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

### Signalton einschalten

- Gerät einschalten.
- Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Ein Signalton ertönt.

### Signalton ausschalten

- Gerät einschalten.
- Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Ein doppelter Signalton ertönt.

## 5 Pflege und Wartung



**Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.**

### 5.1 Reinigung

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

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



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

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und 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.

# 6 Störungen und Fehlermeldungen

## 6.1 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 <b>BEDIENUNG</b>.</li><li>➤ Kindersicherung ausschalten.</li></ul>

**... ein Dauersignalton ertönt, in einer Anzeige  $E$  blinkt und das Gerät abschaltet**

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

**... 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.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Sicherheitsabschaltung nach h:min</b>	6:00	6:00	5:00	5:00	4:00	1:30	1:30	1:30	1:30

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

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<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 *U0* blinkt**

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<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 *Er* 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>

## 7 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>			
Anfragen . . . . .	32	Kochzone . . . . .	15, 33
Ankochenautomatik . . . . .	20	Kurzanleitung . . . . .	33
Anzeigen . . . . .	13	<b>L</b>	
Äusseren Heizkreis . . . . .	17	Leistungsstufen	
<b>B</b>		Übersicht . . . . .	16
Bedienelemente . . . . .	13	<b>M</b>	
Bedienung . . . . .	15	Modell-Nr. . . . .	2
Bestellungen . . . . .	32	<b>P</b>	
Betriebsstörungen . . . . .	32	Pflege . . . . .	26
Bräterzone . . . . .	18, 19	<b>R</b>	
<b>E</b>		Reinigung . . . . .	26
Einschaltdauer . . . . .	21	Reparatur-Service . . . . .	32
Energiesparendes Kochen . . . . .	14	Restwärmearzeige . . . . .	15, 16
Entsorgung		<b>S</b>	
Deinstallation . . . . .	10	Service-Center . . . . .	32
Gerät entsorgen . . . . .	10	Servicevertrag . . . . .	32
Verpackung . . . . .	10	Sicherheitsabschaltung	
Ersatzteile		Übersicht . . . . .	28
Bestellen . . . . .	32	Sicherheitshinweise . . . . .	4
<b>F</b>		Allgemeine . . . . .	5
Fabrikationsnummer (FN) . . . . .	11, 32	Gerätespezifische . . . . .	6
Fehlermeldungen . . . . .	27	Signalton . . . . .	25
<b>G</b>		Störungen . . . . .	27
Gebrauchshinweise . . . . .	8	Symbole . . . . .	4
Gerät		<b>T</b>	
Ausschalten . . . . .	15, 33	Tasten . . . . .	13
Einschalten . . . . .	15, 33	Timer . . . . .	22
Geräteübersicht . . . . .	12	Typ . . . . .	2
Gültigkeitsbereich . . . . .	2	Typenschild . . . . .	11, 32
<b>H</b>		<b>W</b>	
Haftungsausschluss . . . . .	8	Wartung . . . . .	26
<b>I</b>		<b>Z</b>	
Inbetriebnahme . . . . .	11	Zubehör	
<b>K</b>		Bestellen . . . . .	32
Kindersicherung . . . . .	23	Zusatzheizkörper . . . . .	18
Kochgeschirr . . . . .	14	Zweikreis-Kochzone . . . . .	17
Kochpause . . . . .	24		

## 8 Reparatur-Service



Das Kapitel **STÖRUNGEN UND FEHLERMELDUNGEN** hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

### **Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag**

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

# Kurzanleitung

**Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!**

## Gerät einschalten

- Taste  ca. 1 Sekunde gedrückt halten.

## Kochzone einstellen

- Taste  oder  der gewünschten Kochzone antippen.
- Mit Taste  oder  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

## Kochzone ausschalten

- Taste  der gewünschten Kochzone so oft antippen, bis in der entsprechenden Anzeige  leuchtet.

## 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.ch  
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J412.38-6