

# Bedienungsanleitung

GK45TEG

Toptronic-Kochfeld

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:

Typ	Produktfamilie
GK45TEGC, GK45TEGZ	31104

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
1.1	Verwendete Symbole .....	4
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5
1.4	Gebrauchshinweise .....	5
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>8</b>
3.1	Geräteübersicht.....	8
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	8
3.3	Kochgeschirr .....	9
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>9</b>
4.1	Gerät ein- und ausschalten.....	9
4.2	Kochzone einstellen .....	9
4.3	Kochzone ausschalten .....	10
4.4	Restwärmearzeige .....	10
4.5	Übersicht Leistungsstufen.....	10
4.6	Ankochautomatik .....	10
4.7	Einschaltdauer.....	11
4.8	Timer .....	12
4.9	Kindersicherung.....	12
4.10	Wiederherstellfunktion .....	13
4.11	Kochpause .....	13
4.12	Tastenton.....	13
<b>5</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>14</b>
<b>6</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>16</b>
6.1	Störungsmeldungen .....	16
6.2	Weitere mögliche Störungen .....	17
<b>7</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>18</b>
7.1	Produktdatenblatt.....	18
<b>8</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>Notizen</b>	<b>20</b>
<b>11</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>23</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, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- **WARNUNG:** Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

### 1.4 Gebrauchshinweise

#### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie 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 daraufstellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.

- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

## 2 Erste Inbetriebnahme



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



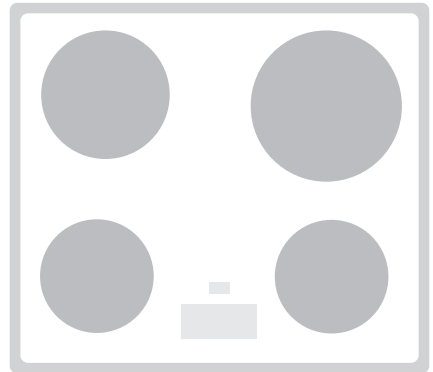
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

## 3 Ihr Gerät

### 3.1 Geräteübersicht

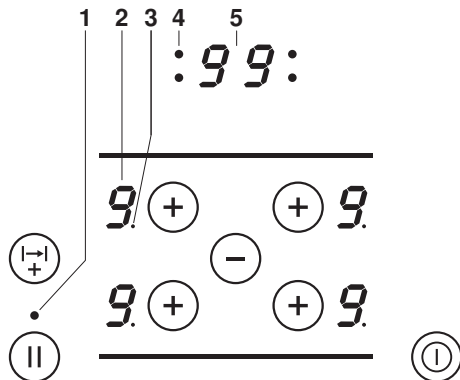
#### GK45TEGC, GK45TEGZ

- 1 Kochzone ø210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 2 Kochzonen ø140 mm



### 3.2 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 | 4 | Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer |
| 2 | Leistungsstufe der Kochzone   | 5 | Einschaltdauer/Timer                      |
| 3 | Auswahlpunkt: Kochzone angewählt                                      |   |   |

### 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 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.











## 4 Bedienung

### 4.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

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

### 4.2 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 erlischt, muss die Kochzone erneut angewählt werden.

### 4.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Taste ⊕ der gewünschten Kochzone antippen.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige 0 blinkt.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

### 4.4 Restwärmeanzeige

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

### 4.5 Übersicht Leistungsstufen

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

### 4.6 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 heizt 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
Ankochdauer in min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

#### Ankochautomatik einschalten

- ▶ Taste ⊕ der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Taste ⊕ Leistungsstufe 9 einstellen.

- ▶ Taste ⊕ erneut antippen
  - In der entsprechenden Anzeige leuchtet abwechselnd **R** und **S**.
- ▶ Mit Taste ⊖ die gewünschte Leistungsstufe zum Weiterkochen nach der Ankochdauer einstellen.
  - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd **R** 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.

## 4.7 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

- ▶ Taste ⊕ der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ 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 Einschalt Dauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschalt Dauern eingestellt,

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






Um eine andere Einschalt Dauer anzuzeigen:

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.



## 4.8 Timer

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




### 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, zuerst Gerät einschalten.

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




## 4.9 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 .

## 4.10 Wiederherstellfunktion

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

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

## 4.11 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 ⊕ 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.
  - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.


## 4.12 Tastenton

Der Tastenton kann ein- oder ausgeschaltet werden.





Tastentöne bei Einschalten, Überbrücken und Ausschalten der Kindersicherung werden nicht ausgeschaltet.

### Tastenton einschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste ⊖ und ⊕ (vorne links) gleichzeitig antippen.
  - Es ertönt ein Tastenton.
  - In der Anzeige leuchtet .
- ▶ Taste ⊕ (vorne links) antippen.
  - Es ertönt ein Tastenton.
  - In der Anzeige leuchtet *!*.

### Tastenton ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste ⊖ und ⊕ (vorne links) gleichzeitig antippen.
  - Es ertönt ein Tastenton.
  - In der Anzeige leuchtet .
- ▶ Taste ⊖ antippen.
  - Es ertönt ein Tastenton.
  - In der Anzeige leuchtet .

## 5 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. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

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



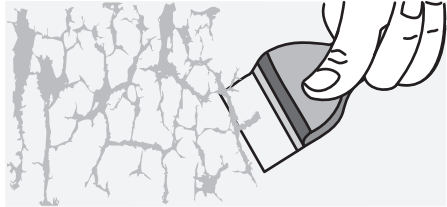
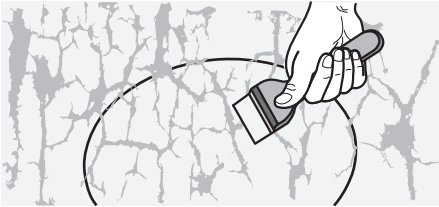
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

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

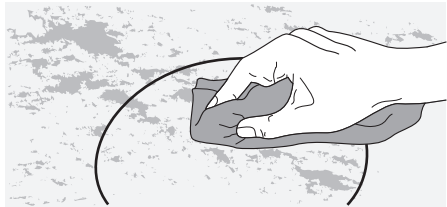
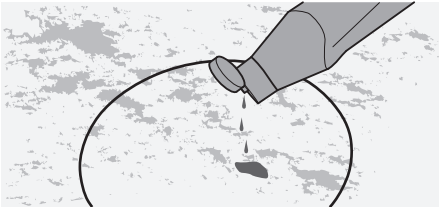
## Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

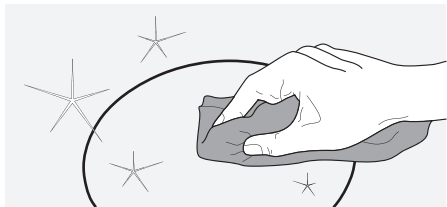
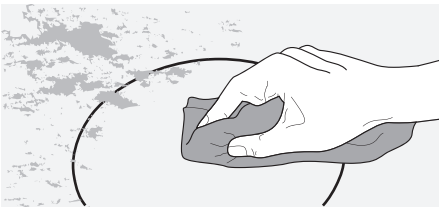
- Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- Geben Sie einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



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








Verwenden Sie ausschliesslich die auf unserer «Homepage» empfohlenen Reinigungsmitteln und Methoden.

## 6 Störungen selbst beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist dies nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung sowie die Fabrikationsnummer (FN) auf dem Typenschild Ihres Gerätes und rufen Sie den Service an.

### 6.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
leuchtet	<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>
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.</li> <li>▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.</li> <li>▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gegenstand oder übergelauenes Kochgut entfernen.</li> <li>▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
 blinkt	<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>
 blinkt	<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>
 oder  leuchtet und eine Zahl	<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>



Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
<b>E</b> und <b>B</b> leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen.</li> <li>▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.</li> <li>▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lüftung defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fehlernummer notieren</li> <li>▶ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild.</li> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>
<b>H</b> und <b>D</b> blinkt abwechselnd	<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
Sicherheitsabschaltung nach h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30
		6	7	8	9
		3:00	2:30	2:00	1:30

## 6.2 Weitere mögliche Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	<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>▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.</li> </ul>

## 7 Technische Daten

### 7.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

<b>Modellnummer GK</b>		<b>31104</b>			
Typenbezeichnung GK		GK45TEGC, GK45TEGZ			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs -Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø14	ø18	ø21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186,2	189,9	184,7	187,7
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	187,1			

## 8 Entsorgung

### 8.1 Verpackung



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

### 8.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

### 8.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

## 9 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen .....	23
Ankochautomatik .....	10
Einschalten.....	10
Vorzeitig ausschalten.....	11
Anschlusschild .....	23
<b>B</b>	
Bedien- und Anzeigeelemente .....	8
Anzeigen.....	9
<b>E</b>	
Einschaltdauer.....	11
Abgelaufen.....	11
Einstellen.....	11
Mehrere Einschalt Dauern .....	12
Verändern.....	11
Vorzeitig ausschalten.....	11
Entsorgung.....	18
Erste Inbetriebnahme .....	8
<b>F</b>	
Fabrikationsnummer (FN) .....	23
<b>G</b>	
Gebrauchshinweise .....	5
Gerät .....	
Ein- und ausschalten.....	9
Gerät entsorgen .....	18
Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5
Geräteübersicht.....	8
Gültigkeitsbereich .....	2
<b>K</b>	
Kindersicherung .....	12
Ausschalten .....	13
Bedienung bei aktiver Kindersicherung ..	12
Einschalten.....	12
Kochgeschirr.....	9
Energiesparendes Kochen .....	9
Geeignetes Kochgeschirr .....	9
Kochpause .....	13
Kochzone .....	
Ausschalten .....	10
Einstellen.....	9
<b>M</b>	
Modellnummer.....	2
<b>N</b>	
Notizen.....	20
<b>P</b>	
Pflege und Wartung.....	14
Produktdatenblatt.....	18
Produktfamilie .....	2
<b>R</b>	
Restwärmeanzeige .....	10
<b>S</b>	
Service & Support.....	23
Servicevertrag.....	23
Sicherheitsabschaltung.....	17
Sicherheitshinweise .....	
Allgemeine .....	4
Symbole.....	4
<b>T</b>	
Tastenton .....	13
Ausschalten .....	14
Einschalten.....	13
Technische Daten .....	18
Timer .....	12
Einstellen.....	12
Verändern.....	12
Vorzeitig ausschalten.....	12
Typ.....	2
<b>W</b>	
Wiederherstellfunktion.....	13

# 10 Notizen





# 11 Service & Support



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

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch. Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

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

Meine Geräteinformationen:

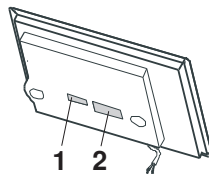
**FN:** \_\_\_\_\_ **Gerät:** \_\_\_\_\_

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

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

- 1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
- 2 Anschlussschild

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



## Ihr Reparaturauftrag

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

## Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via [www.vzug.com](http://www.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 **0** blinkt.

## Gerät ausschalten

- ▶ Taste **Ⓢ** antippen.



1039678-R01

