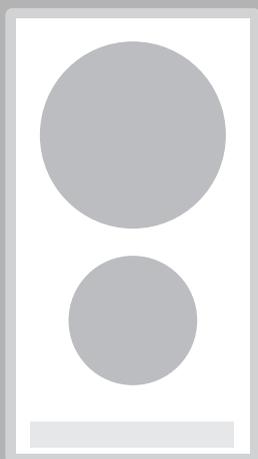


**Glaskeramik-Kochfeld**

**Induktion 2 Zonen**



**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>
GK26TI/F	323

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	Funktion von Induktions-Kochfeldern	14
3.4	Topferkennung	15
3.5	Kochgeschirr	16
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>18</b>
4.1	Gerät ein- und ausschalten	18
4.2	Kochzone einstellen	18
4.3	Übersicht Leistungsstufen	19
4.4	Kochzone ausschalten	19
4.5	Warmhaltestufe	19
4.6	PowerPlus	20
4.7	Einschaltdauer	22
4.8	Timer	24
4.9	Kindersicherung	25
4.10	Kochpause	26
4.11	Signalton	27
<b>5</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>28</b>
5.1	Reinigung	28
<b>6</b>	<b>Störungen und Fehlermeldungen</b>	<b>29</b>
6.1	Was tun, wenn ...	29
<b>7</b>	<b>Notizen</b>	<b>32</b>
<b>8</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>34</b>
<b>9</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 und Hinweise, die zu beachten sind.



Tipps, die Ihnen die Bedienung erleichtern.



Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

- ▶ 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn 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.
- Nach dem Gebrauch ist das Kochfeld durch seine Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

### 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.
- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

## 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



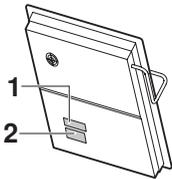
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden 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 Glaskeramikfeldes.



1 | Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)

2 | Anschlussschild

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

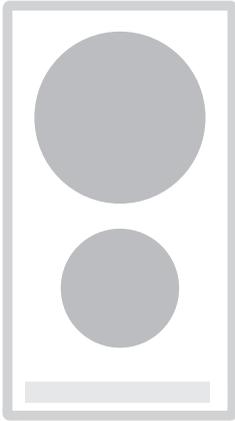
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

## 3 Ihr Gerät

### 3.1 Geräteübersicht

#### **GK26TI, GK26TIF**

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm



## 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



### Tasten

- Ⓜ Gerät EIN/AUS
- ⊕ Leistungsstufe/Einschaltdauer erhöhen
- ⊖ Leistungsstufe/Einschaltdauer verringern
- Ⓜ Kochpause EIN/AUS
- Ⓜ Einschaltdauer/Timer

### Anzeigen

- 1 Einschaltdauer/Timer aktiviert
- 2 Leistungsstufe der Kochzone/Einschaltdauer/Timer
- 3 Pause aktiviert

### 3.3 Funktion von Induktions-Kochfeldern

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

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

Induktions-Kochfelder sind:

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



Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

### 3.4 Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet.

Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
  - leuchtet in der Anzeige der Leistungsstufe **U**.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
  - schaltet die Kochzone aus
  - wechselt die Anzeige von **U** auf **0**
  - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

## 3.5 Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.

Auf folgende Arten kann dies überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und nicht .



Erhitzen Sie kein ungeeignetes Kochgeschirr mit Hilfsmitteln wie Metallscheiben und ähnlichem. Dies kann das Kochfeld beschädigen.

### 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.

### **Beschichtetes Kochgeschirr**

- Beschichtetes Kochgeschirr darf leer nie mit einer höheren Leistungsstufe als **7** erhitzt werden.
  - Die Beschichtung kann ansonsten überhitzt und beschädigt werden.
- Zum Braten maximal Leistungsstufe 9 verwenden.



Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

### **Geräusche während des Betriebs**

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



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

## 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
<b>L</b>	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei 65 °C
<b>1</b>	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
<b>2</b>		
<b>3</b>	Quellen	Reis
<b>4</b>	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
<b>5</b>		
<b>6</b>	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
<b>7</b>	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
<b>8</b>	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
<b>9</b>	scharfes Braten	Steaks
<b>P</b>	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

### 4.4 Kochzone ausschalten

- Tasten **+** und **-** der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken bis in der entsprechenden Anzeige **0** leuchtet.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die andere Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

### Restwärmeanzeige

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

### 4.5 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe **L** hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm. Diese befindet sich zwischen den Leistungsstufen **0** und **1**.

### 4.6 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

#### PowerPlus einschalten

- Mit Taste  der gewünschten Kochzone Leistungsstufe 9 einstellen.
- Taste  erneut antippen.
  - In der Anzeige leuchtet **P**.
  - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



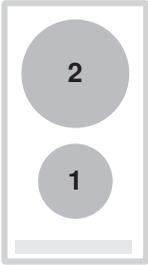
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

#### PowerPlus vorzeitig beenden

- Mit Taste  die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

## Power Management

### GK26TI, GK26TIF



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

PowerPlus bei Kochzone	maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzone	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>6</i>	<i>P</i>



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

## 4.7 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.

### Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
  - ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
    - In der Anzeige blinkt **00**.
    - Der Leuchtpunkt der Taste  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 **99**.
-  Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste  oder  gedrückt wird.

10 Sekunden nach der letzten Änderung der Einschaltdauer:

- wechselt die Anzeige von der Einschaltdauer auf die eingestellte Leistungsstufe
- leuchtet der Leuchtpunkt der Taste .

Für die letzten 10 Sekunden der Einschaltdauer wechselt die Anzeige wieder von der Leistungsstufe auf die Einschaltdauer.

### Einschaltdauer verändern

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

### Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

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

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus
  - ertönt ein Signalton
  - blinkt **00** und der Leuchtpunkt.
- Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

### 4.8 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Er kann nur bei nicht-benutzten Kochzonen verwendet werden.

#### Timer einstellen

- Gerät einschalten.
- Taste  der nichtbenutzten Kochzone antippen.
  - In der Anzeige blinkt **00**.
  - Der Leuchtpunkt der Taste  blinkt.
- 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 **99**.



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

#### Timer verändern

- Taste  neben dem aktiven Timer antippen.
- Mit Taste  oder  die Timerdauer verändern.

#### Timer vorzeitig ausschalten

- Taste  neben dem aktiven Timer antippen.
- Tasten  und  gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt **00**.

## 4.9 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 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  .

### 4.10 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.

## 4.11 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 der Anzeige  leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt <b>KOCHGESCHIRR</b>.</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>

... 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> <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>	

**... 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	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Sicherheitsabschaltung nach h:min</b>	2:00	10:00	10:00	5:00	4:00	3:00	3:00	2:00	2:00	1:00

**... 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 Notizen



## 8 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anzeigen.....	13
<b>B</b>	
Bedienelemente .....	13
Bedienung.....	18
<b>E</b>	
Einschaltdauer .....	22
Energiesparendes Kochen .....	16
Entsorgung	
Deinstallation .....	10
Gerät entsorgen .....	10
Verpackung.....	10
<b>F</b>	
Fabrikationsnummer (FN)....	11, 35
Fehlermeldungen .....	29
Funktion von	
Induktions-Kochfeldern .....	14
<b>G</b>	
Gebrauchshinweise.....	8
Gerät	
Ausschalten .....	18, 36
Einschalten .....	18, 36
Geräusche während des	
Betriebs.....	17
Gültigkeitsbereich .....	2
<b>H</b>	
Haftungsausschluss .....	8
<b>I</b>	
Inbetriebnahme .....	11
<b>K</b>	
Kindersicherung .....	25
Kochgeschirr.....	16
Kochpause .....	26
Kochzone .....	18, 36
Kurzanleitung .....	36
<b>L</b>	
«L» .....	19
Leistungsstufen	
«L» .....	19
«P» .....	20
Übersicht .....	19
<b>M</b>	
Modell-Nr.....	2
<b>P</b>	
«P» .....	20
Pflege .....	28
Power Management .....	21
PowerPlus.....	20
<b>R</b>	
Reinigung .....	28
Reparatur-Service .....	35
Restwärmearzeige .....	18, 19
<b>S</b>	
Sicherheitsabschaltung	
Übersicht .....	30
Sicherheitshinweise.....	4
Allgemeine .....	5
Gerätespezifische .....	6
Signalton.....	27
Störungen .....	29
Symbole .....	4
<b>T</b>	
Tasten.....	13
Timer.....	24
Topferkennung .....	15
Typ .....	2
Typenschild.....	11, 35
<b>W</b>	
Warmhaltestufe.....	19
Wartung .....	28

## 9 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.

# 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.

Oder

- Mit Taste  der gewünschten Kochzone Leistungsstufe 9 einstellen.
- Taste  erneut antippen, um mit PowerPlus grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

## Kochzone ausschalten

- Tasten  und  der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige  leuchtet.

## Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J323.350-1