Bedienungsanleitung

GK45TEBS | GK45TES | GK45TEXS

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

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type
GK45TEBS	31103	GK45TEBSC, GK45TEBSZ, GK45TEBSF
GK45TES	31105	GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO
GK45TEXS	31106	GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6302 Zug, 2025

Inhaltsverzeichnis

2

1 Sicherheitshinweise 4

1.1 Verwendete Symbole ... 4

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 4

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 5

1.4 Gebrauchshinweise ... 5

2 Erste Inbetriebnahme 8

3 Ihr Gerät 8

3.1 Geräteübersicht ... 8

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 9

3.3 Kochgeschirr ... 9

3.4 OptiGlass ... 10

4 Bedienung 10

4.1 Gerät ein- und ausschalten ... 10

4.2 Kochzone einstellen ... 10

4.3 Kochzone ausschalten ... 10

4.4 Restwärmeanzeige ... 11

4.5 Übersicht Leistungsstufen ... 11

4.6 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten ... 11

4.7 Ankochautomatik ... 12

4.8 Einschaltdauer ... 12

4.9 Timer ... 13

4.10 Kindersicherung ... 14

4.11 Wiederherstellfunktion ... 15

4.12 Wischschutz ... 15

4.13 Signalton ... 15

5 Pflege und Wartung 16

5.1 Reinigungsmittel ... 18

6 Störungen selbst beheben 18

6.1 Störungsmeldungen ... 18

6.2 Weitere mögliche Probleme ... 20

7 Technische Daten 20

7.1 Produktinformationen ... 20

7.2 EcoStandby ... 21

8 Entsorgung 21

9 Stichwortverzeichnis 22

10 Service & Support 23

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 Service 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.
- Falls das Gerät abweichend eingebaut wird, variiert durch die veränderte Leistungsabgabe auch das Ergebnis.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

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 Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schwe-

ren 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 «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.

- 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. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist 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.

Zum Gebrauch

- 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.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

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.
- Berührbare Oberflächen des Kochfeldes können beim Gebrauch von Kochgeschirr sehr heiss werden.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder und Tiere gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern und Tieren fernhalten.

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 Umplatzieren 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.

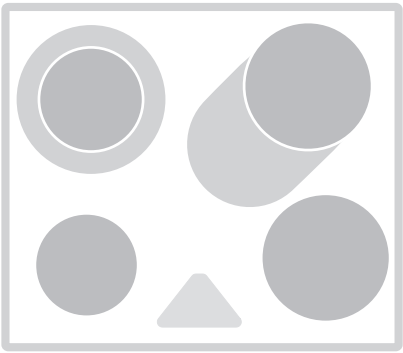
Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf eine gute Raumlüftung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

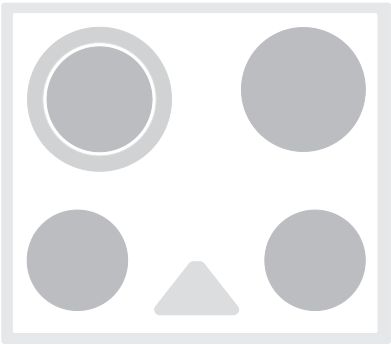
GK45TEBSC, GK45TEBSCO, GK45TEBSF

- 1 Bräterzone ø170×265 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø175/210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



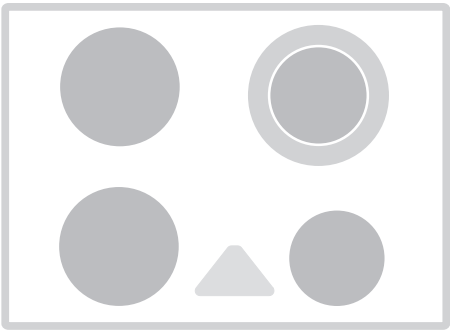
GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO

- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 2 Kochzonen ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO

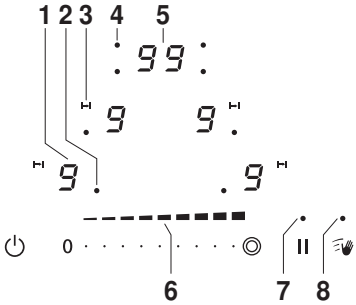
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø140/210 mm
- 1 Kochzone ø180 mm
- 1 Kochzone ø140 mm



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

⏻	Gerät EIN/AUS
0 —	Slider (Einstellen Leistungsstufe)
— ◎	Zweikreis-Kochzone EIN/AUS, Bräterzone EIN/AUS
II	Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
	Wischschutz EIN/AUS
8	Kochzone anwählen
88	Einschaltdauer/Timer



Anzeigen

1	Leistungsstufe der Kochzone	5	Ausgewählte Kochzone
2	Einschaltdauer aktiviert	6	Leistungsstufe
3	Selektierte Kochzone	7	Pause aktiviert/Wiederherstellung verfügbar
4	Einschaltdauer/Timer	8	Wischschutz 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 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.

3.4 OptiGlass

Gültig für GK45TESCO, GK45TESUO, GK45TESZO, GK45TEXSCO, GK45TEXSZO
Bei Kochfeldern mit OptiGlass verfügt die Glasoberfläche über eine zusätzliche Beschichtung.
Diese Beschichtung ist im Vergleich zu nicht beschichteten Glasoberflächen härter, widerstandsfähiger und weniger anfällig für Kratzer. Pflege und Wartung beachten.

Unter normalen Umständen sollten beim Kochen deutlich weniger Kratzer auf der Glasoberfläche entstehen. Allerdings kann auch bspw. ein sehr scharfkantiges Sandkorn unter einem Topf schon zu Kratzern führen.

Beleuchtung

- Für die Beleuchtung von Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung wird empfohlen Halogen- oder LED-Lampen zu verwenden.

Werden Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung mittels Leuchtstoffröhren beleuchtet, erscheint die Glasoberfläche in schillernden Farben.

4 Bedienung

4.1 Gerät ein- und ausschalten

- Gerät einschalten: Taste ⏻ während 1 Sekunde gedrückt halten.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0..
  - 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 8 der gewünschten Kochzone antippen.
  - In der entsprechenden Anzeige der Leistungsstufe blinkt 0.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

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 8 der gewünschten Kochzone antippen.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.

- Auf Slider Leistungsstufe «0» antippen.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.4 Restwärmeanzeige

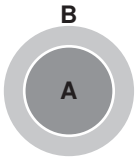
Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H .

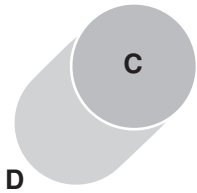
4.5 Übersicht Leistungsstufen

Leistungs-stufe	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 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-/Bräterzone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** bzw. **C** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.





Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten

- Gewünschte Zweikreis-/Bräterzone anwählen.
  - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- Auf Slider ◎ antippen.
  - Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe blinkt.
- Auf Slider ◎ erneut antippen.
  - Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet.
  - Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzkörper **D** wird zugeschaltet.
  - Die Leistungsstufe 9 ist eingestellt.
- Mit Slider die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Äusseren Heizkreis-/Bräterzone ausschalten

- Gewünschte Zweikreis-/Bräterzone anwählen.
  – Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- Auf Slider ◎ antippen.
  – Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe blinkt.
- Auf Slider ◎ erneut antippen.
  – Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet.
  – Bei der inneren Kochzone **A** bzw. **C** ist die Leistungsstufe 9 eingestellt.
- Mit Slider die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

4.7 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 8 der gewünschten Kochzone antippen.
- Auf Slider die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
  – Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd A und die Leistungsstufe.
  – Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
- Mit Slider eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.8 Einschaltdauer

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

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

Einschaltdauer einstellen

- Gewünschte Kochzone einstellen.
- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
- Taste 88 antippen.
  – In der Anzeige blinkt 00, 10 Sekunden lang.
  – Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung blinkt.
  – Das Symbol |→| leuchtet.

- Mit Slider 0 — ◎ die Einschaltdauer einstellen.
  - Der linke Bereich vom Slider 0 — wird als Minus-Taste verwendet.
  - Der rechte Bereich vom Slider — ◎ wird als Plus-Taste verwendet.

Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste 0 oder ◎ gedrückt wird.
Um die vordere Stelle der Einschaltdauer einzustellen nochmals Taste 88 antippen.

  - Wird die Taste 0 für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf 00 gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
  - Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer verändern

- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
- Taste 88 antippen.
- Mit Slider 0 — ◎ die Einschaltdauer einstellen.
  - Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
- Taste 88 antippen.
- Taste 0 für 1 Sekunde gedrückt halten.
  - Einschaltdauer wird auf 00 gestellt.
  - Ein Signalton ertönt, solange die Taste 0 gedrückt wird.
  - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer
  - wird die zugeordnete Kochzone automatisch angewählt,
  - schaltet die zugeordnete Kochzone aus,
  - ertönt ein Signalton,
  - blinken 00, das Symbol I→I und die Leistungsstufe 0..
- Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,
  - leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige, solange keine Kochzone angewählt ist.
  - leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
  - leuchtet das Symbol I→I für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:
- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.

4.9 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 – 99 Min.).
Er kann nur eingestellt werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist.
Bei laufendem Timer kann eine Kochzone in Betrieb genommen werden. Es kann aber keine Einschaltdauer eingestellt werden.

Timer einstellen

- Gerät einschalten.
- Taste 88 antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00, 10 Sekunden lang.
- Mit Slider 0 — ◎ die Timerdauer einstellen.
  - Der linke Bereich vom Slider 0 — wird als Minus-Taste verwendet.
  - Der rechte Bereich vom Slider — ◎ wird als Plus-Taste verwendet.

Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste 0 oder ◎ gedrückt wird.
Um die vordere Stelle des Timers einzustellen nochmals Taste 88 antippen.

- Wird die Taste 0 für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf 00 gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
- Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer verändern

- Gerät einschalten.
- Taste 88 antippen.
  - Die verbleibende Timerdauer wird angezeigt.
- Taste 88 antippen.
- Mit Slider 0 — ◎ die Timerdauer einstellen.
  - Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist:
- Gerät ein- und wieder ausschalten.

Falls eine Kochzone in Betrieb ist:
- Taste 88 antippen.
- Taste 0 für 1 Sekunde gedrückt halten.
  - Timer wird auf 00 gestellt.
  - Ein Signalton ertönt, solange die Taste 0 gedrückt wird.

Timer abgelaufen

Die Kochzonen werden nicht ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt 00.

4.10 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- Tasten II und ⌒ gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
- Taste II erneut antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
  - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

- Tasten ❙❙ und ☜ gleichzeitig antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
- Taste ☜ erneut antippen.
  - Ein doppelter Signalton ertönt.
  - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang 0..

4.11 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.

4.12 Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

- Taste ☜ antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste ☜ leuchtet.
- Durch erneutes Antippen der Taste ☜ oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.

Durch Antippen der Taste ⏻ kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

4.13 Signalton

Bei laufendem Timer ist keine Umstellung möglich.

Bei ausgeschaltetem Tastenton werden folgende Töne weiterhin ausgegeben:

- Einschaltsignalton
- Ausschaltsignalton
- Ende Einschaltdauer
- Ende Timer (Eieruhr)
- Fehlertöne (z.B. Dauerbetätigung)
- Signaltöne beim Einschalten, Überbrücken und Ausschalten der Kindersicherung

Die Einstellung bleibt auch nach einem Netzausfall gespeichert.

Signalton einschalten

- Gerät mit ⏻ einschalten.
- Tasten ❙❙ und ☝ gleichzeitig antippen.
  – Ein Signalton ertönt.
- Slider 0 — ◎ innerhalb von 3 Sekunden antippen.
  – Ein Signalton ertönt.
  – In der Anzeige wird 0 angezeigt.
- Der rechte Bereich vom Slider — ◎ 1× antippen.
  – Ein Signalton ertönt.
  – In der Anzeige wird 1 angezeigt.

Unvollständige Eingaben werden ohne Auswirkungen abgebrochen.
Weitere Versuche sind möglich den Signalton einzuschalten.
Die Einstellung wird gespeichert sobald das Menü verlassen wird.

Es gibt folgende Möglichkeiten das Menü zu verlassen:
- Die Einstellung ist 10 Sekunden nach der letzten Tastenbestätigung gespeichert.
- Gerät mit der Taste ⏻ ausschalten.
- Tasten ❙❙ und ☝ gleichzeitig antippen.

Falls eine Kochstelle angetippt wird während der Einstellung des Signaltons. Gehen die Einstellungen verloren. Das Gerät muss Aus- und wieder Eingeschaltet werden, um den Signalton anpassen zu können.

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.

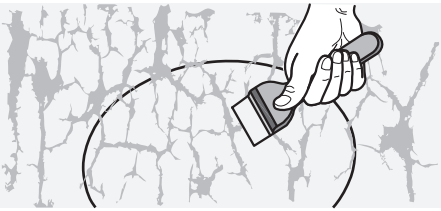
- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und herkömmliches Handspülmittel verwenden.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.

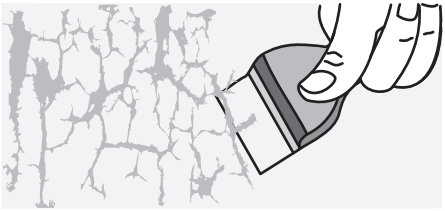
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen milden Essigreiniger oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.
- Zum Reinigen von hartnäckigen Verschmutzungen kann ein geeignetes Reinigungsmittel (siehe Seite 18) verwendet werden.

Reinigung

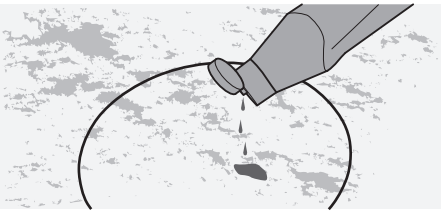
Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

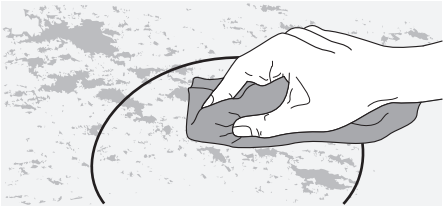
- Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



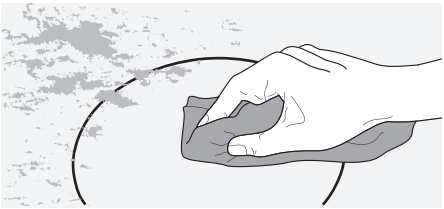


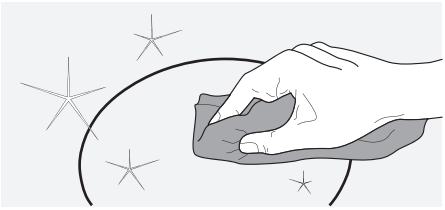
- Geben Sie einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittel (siehe Seite 18) auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.





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





5.1 Reinigungsmittel

Glaskeramik mit OptiGlass

Die Beschichtung kann durch die Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmittel angegriffen und beschädigt werden.

- Verwenden Sie ausschliesslich die von uns empfohlenen Reinigungsmittel und Methoden für Glaskeramik mit OptiGlass (siehe Seite 10).

Glaskeramik mit Standard Glas

- Verwenden Sie ausschliesslich die von uns empfohlenen Reinigungsmittel und Methoden für Glaskeramik.

6 Störungen selbst beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist dies nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung und E-Nummer) und rufen Sie den Service an oder melden Sie es Online.

6.1 Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
leuchtet	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten (siehe Seite 14). ▶ Kindersicherung ausschalten.
Dauersignal ertönt, blinkt und das Gerät schaltet ab	▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. ▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
H blinkt	▪ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.
U 0 blinkt	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
E r oder E leuchtet und eine Zahl	▪ Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ SN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
E und 8 leuchtet	▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	▪ Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren ▶ SN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
H und 0 blinkt abwechselnd	▪ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

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 Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel.	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ SN des Gerätes notieren. ▶ Service kontaktieren.
	▪ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

7 Technische Daten

7.1 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellnummer GK		31003			
Typenbezeichnung GK		GK45TEBSC, GK45TEBSZ, GK45TEBSF			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs -Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø14	ø17,5/21	ø17×26,5	ø18
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	192,9	176,4	183,6	187,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	185,1			

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellnummer GK		31105			
Typenbezeichnung GK		GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs -Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø14	ø17,5/21	ø18	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	190,4	179,4	188,5	188,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,7			

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellnummer GK		31106			
Typenbezeichnung GK		GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Strahlungs -Kochzone			
Abmessung der Kochzone	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	190,1	188,9	186,2	188,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	188,4			

7.2 EcoStandby

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0.50
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	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

A

Anfragen 23
Ankochautomatik 12
  Vorzeitig ausschalten 12
Anschlussschild 23

B

Bedien- und Anzeigeelemente
  Anzeigen 9
  Tasten 9

E

EcoStandby 21
Einschaltdauer 12
  Abgelaufen 13
  Einstellen 12
  Mehrere Einschaltdauern 13
  Verändern 13
  Vorzeitig ausschalten 13
Entsorgung 21
Erste Inbetriebnahme 8

G

Gerät
  Ein- und ausschalten 10
  Entsorgen 21
Gerätespezifische Sicherheitshinweise 5
Geräteübersicht 8
Gültigkeitsbereich 2

K

Kindersicherung 14
  Ausschalten 15
  Bedienung bei aktiver Kindersicherung 15
  Einschalten 14
Kochgeschirr 9
  Energiesparendes Kochen 10
  Geeignetes Kochgeschirr 9
Kochzone einstellen 10
Kurzanleitung 24

M

Modellbezeichnung 2

O

OptiGlass 10
  Beleuchtung 10

P

Pflege und Wartung 16
Probleme 18
Produkinformationen 20

R

Reinigungsmittel
  Glaskeramik 18
  OptiGlass 18
Restwärmeanzeige 11

S

Serialnummer (SN) 23
Service & Support 23
Servicevertrag 23
Sicherheitsabschaltung 19
Sicherheitshinweise
  Allgemeine 4
Störungen 18
Symbole 4

T

Technische Daten 20
Timer 13
  Einstellen 14
  Verändern 14
  Vorzeitig ausschalten 14
Type 2

W

Wiederherstellfunktion 15
Wischschutz 15

Z

Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten 11
  Äusseren Heizkreis/Bräterzone ausschalten 12
  Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten 11

10 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 →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:
- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Serialnummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

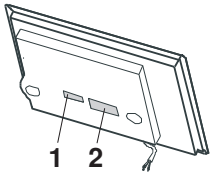
SN: _____ **Gerät**: _____

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 Serialnummer (SN)

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.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
  – Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Kochzone ausschalten

- Taste 8 der gewünschten Kochzone antippen.
- Auf Slider 0 — antippen.

Gerät ausschalten

- Taste ⏻ antippen.

1039674-03

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850