

Bedienungsanleitung

GK46TIAKS

Induktionskochfeld

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
GK46TIAKS/C/F	90A

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1 Sicherheitshinweise	5
1.1 Verwendete Symbole	5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
1.4 Gebrauchshinweise	7
2 Entsorgung	10
3 Erste Inbetriebnahme	11
4 Ihr Gerät	12
4.1 Geräteübersicht	12
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente	12
4.3 Funktion von Induktionskochfeldern	14
4.4 Topferkennung	14
4.5 Kochgeschirr	15
5 Bedienung	16
5.1 Gerät ein- und ausschalten	16
5.2 Kochzone einstellen	16
5.3 Übersicht Leistungsstufen	16
5.4 Kochzone ausschalten	17
5.5 Restwärmearzeige	17
5.6 Schmelzfunktion	17
5.7 Warmhaltestufe	17
5.8 Simmerfunktion	18
5.9 PowerPlus	18
5.10 Ankochautomatik	20
5.11 Einschaltdauer	21
5.12 Timer	23
5.13 Kindersicherung	24
5.14 Wiederherstellfunktion	25
5.15 Kochpause	25
5.16 Wischschutz	25
6 Komfortkochen	26
6.1 KochAutomatik	26
6.2 ReisAutomatik	29
6.3 TemperaturregelAutomatik	30

7 Benutzereinstellungen	32
7.1 Benutzereinstellungen ändern	33
7.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten.....	33
8 Pflege und Wartung	34
9 Störungen selbst beheben	35
10 Technische Daten	38
10.1 Produktdatenblatt.....	38
11 Stichwortverzeichnis	39
12 Notizen	41
13 Service & Support	43

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.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIE-**MALS 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 Fernwirkssystem 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.

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.

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 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.



- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung 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.

3 Erste Inbetriebnahme



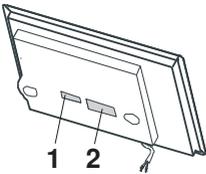
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



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

Wo befindet sich das Typenschild?

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



- 1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
- 2 Anschlussschild

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

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



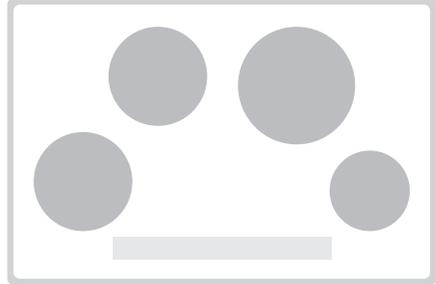
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF

- 1 Kochzone ø 210 mm mit Automatikprogramm
- 2 Kochzonen ø 180 mm mit Automatikprogramm
- 1 Kochzone ø 145 mm mit Automatikprogramm



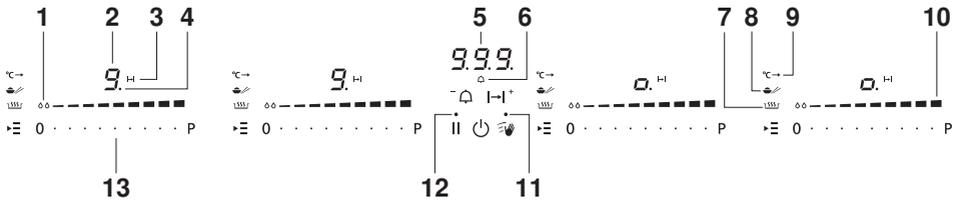
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente

GK46TIAKS mit Komfortkochen



Tasten

- Gerät EIN/AUS
- Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- PowerPlus
- Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- Einschaltdauer
Funktion als +Taste im Einschaltdauer/Timermodus
- Timer
Funktion als -Taste im Einschaltdauer/Timermodus
- Wischutz EIN/AUS
- Programmauswahl Komfortkochen



Anzeigen

- 1 Schmelzfunktion aktiviert
- 2 Leistungsstufe der Kochzone
- 3 Einschaltdauer aktiviert
- 4 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 5 Einschaltdauer/Timer
- 6 Timer aktiviert
- 7 TemperaturregelAutomatik aktiviert
- 8 ReisAutomatik aktiviert
- 9 KochAutomatik aktiviert
- 10 Leuchtbalken
- 11 Wischschild aktiviert
- 12 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
- 13 Zuordnung Slider zur Kochzone

4.3 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder 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.

Induktionskochfelder sind:

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



Voraussetzungen für das Arbeiten mit einem Induktionskochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit vollflächig/vollständig magnetisierbarem Boden.

4.4 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,
 - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit **L**.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
 - schaltet die Kochzone aus.
 - wechselt die Anzeige von **L** auf **0**.
 - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

4.5 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.



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 rau sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Durchmesser des Kochgeschirrs an die Füllmenge anpassen.

Beschichtetes Kochgeschirr

- Beschichtetes Kochgeschirr darf nur über Stufe **7** betrieben werden, wenn der Boden komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist.
 - Die Beschichtung kann ansonsten überhitzt und beschädigt werden.
- Zum Braten maximal Leistungsstufe **7** 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 Geräusentwicklung kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Besserung bringen.

5 Bedienung

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

5.1 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.

5.2 Kochzone einstellen

- ▶ Slider **0 · · · P** der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
∞∞	Schmelzen	Butter, Schokolade, Honig schmelzen bei ca. 40 °C
L	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei ca. 65 °C
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	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

5.4 Kochzone ausschalten

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

5.5 Restwärmeanzeige

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

5.6 Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion kann z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend geschmolzen werden.

Schmelzfunktion einschalten

- ▶ Slider zwischen **0** und **1** berühren.
 - In der Leistungsstufe wird **L** angezeigt.

Schmelzfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.7 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm.

Warmhaltestufe einschalten

- ▶ Slider zwischen **0** und **1** für 2 Sekunden gedrückt halten.
 - Das Symbol **♠♠** leuchtet.
 - Die Leistungsstufe erlischt.

Warmhaltestufe ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.8 Simmerfunktion

Mit der Simmerfunktion können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren bei ca. 94 °C unter dem Siedepunkt gargezogen werden.



Die Genauigkeit der Simmerfunktion hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr ab. So kann es vorkommen, dass das Wasser zu kochen beginnt. In diesem Fall wird empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

Bei Standorten auf über 1500 m ü. M. wird generell empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

Simmerfunktion einschalten

- ▶ Auf Slider die Stufe **L** 4 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Leistungsstufenanzeige leuchten drei Querbalken **≡**.

Simmerfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.



Bei Standort auf über 1500 m ü. M. wird empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

5.9 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

- ▶ Auf Slider **• • P** antippen.
 - In der Anzeige leuchtet **P**.
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



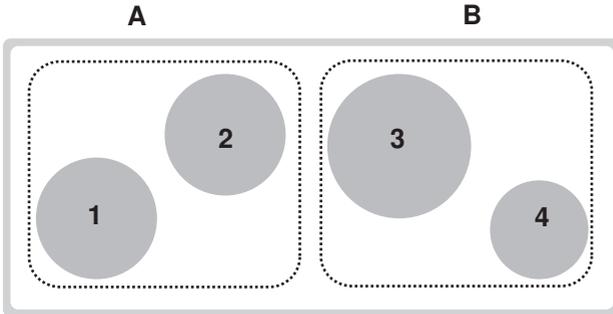
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- ▶ Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Powermanagement

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF



PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (A oder B) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>B</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

* Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen



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

5.10 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.



Bei Auslieferung des Gerätes ab Werk ist die Ankochautomatik ausgeschaltet. Bei Bedarf muss die Benutzereinstellung P3 von **0** auf **1** geändert werden, siehe Kapitel «Benutzereinstellungen».

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Auf Slider **0 · · · P** die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchten in der Anzeige abwechselnd **A** und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Mit Slider **0 · · · P** eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

5.11 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 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste **|→|** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Das Symbol **|→|** leuchtet.
- ▶ Mit Taste **|→|**⁺ Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste **↶** Einschaltdauer verringern.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
 - Beim ersten Antippen der Taste **|→|**⁺ leuchtet in der Anzeige **!**.
 - Beim ersten Antippen der Taste **↶** leuchtet in der Anzeige **30**.



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **↶** oder **|→|**⁺ gedrückt wird.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste **|→|** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
- ▶ Mit Taste **↶** oder **|→|**⁺ die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten   und  gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken  und die Leistungsstufe.
- ▶ Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste  und  ausschalten.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige.
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol  für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

5.12 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 min. – 9 h 59 min.).

Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Mit Taste  die Timerdauer erhöhen oder mit Taste   die Timerdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige .
 - Beim ersten Antippen der Taste   leuchtet in der Anzeige .



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

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst 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.
- ▶ Taste   und  gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt .

5.13 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 **II** 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 **II** 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 .

5.14 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.

5.15 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.

Eine aktivierte Automatikfunktion läuft weiter.

- ▶ 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.

5.16 Wischutz

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 Wischutz aus.



Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

6 Komfortkochen

Die Komfortkochenprogramme sind spezifische Zusatzfunktionen, die das Kochen erleichtern. Komfortkochen beinhaltet die Funktionen:

KochAutomatik , ReisAutomatik  und Temperaturregel-Automatik $^{\circ}\text{C} \rightarrow$.



Für ein optimales Funktionieren der Komfortkochenprogramme muss die Topfgrösse möglichst genau mit dem Kochzonendurchmesser übereinstimmen. Zudem dürfen Töpfe, während ein Komfortkochenprogramm läuft, möglichst wenig verschoben oder angehoben werden.

6.1 KochAutomatik

Bei der KochAutomatik  wird Wasser mit erhöhter Leistung aufgeköcht. Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Energiezufuhr automatisch reduziert und das Gargut kann zugegeben werden. Das Gargut wird bei der gewählten Fortkochstufe gegart.

Anwendungsbeispiele: Würste, Gemüse, Suppen, Eier oder Teigwaren



Für eine korrekte Erkennung des Siedepunkts darf nur kühles Wasser ohne Salz oder Gewürzzugaben verwendet werden. Das Aufkochen muss immer mit Deckel erfolgen. Die KochAutomatik darf nur auf einer ausgeschalteten Kochzone gestartet werden.

Minimale und maximale Wassermenge pro Kochzone:

Durchmesser Kochzone	Minimale Wassermenge	Maximale Wassermenge
145 mm	0,2 l	1 l
180 mm	0,2 l	3 l
210 mm	0,4 l	4 l

KochAutomatik auswählen und starten

- ▶ Kochgeschirr mit Wasser und Deckel auf die gewünschte Kochzone stellen.
- ▶ Taste  einmal antippen, bis das Symbol  blinkt.
- ▶ Mit Slider die gewünschte Fortkochstufe einstellen (Beispiele zu Fortkochstufen siehe 'Einstelltipps für KochAutomatik').
 - Während der Siedepunkterkennungsphase rotiert  in der Leistungsanzeige.
 - Die gewählte Fortkochstufe wird mit dem Leuchtbalken angezeigt.



1555r 00 — — — — —

▶ ≡ 0 P

– Sobald der Siedepunkt erkannt wurde, ertönt ein dreifacher Signalton und die gewählte Fortkochstufe leuchtet in der Leistungsstufenanzeige.

- ▶ Gewürze und Lebensmittel können zugegeben werden.
- ▶ Bei gewünschter Fortkochstufe mit oder ohne Deckel fertigkochen.



Die Fortkochstufe kann jederzeit eingestellt oder angepasst werden. Durch Antippen von **0** auf dem Slider kann die KochAutomatik vorzeitig ausgeschaltet werden.

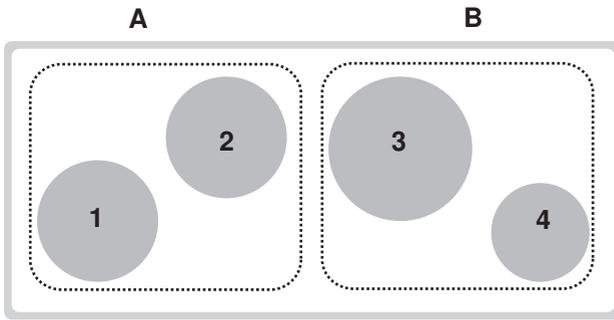


Falls bei Siedepunkterkennung das Wasser noch nicht kocht, kann die Fortkochstufe **9** eingestellt werden. So wird das Wasser schnell zum Kochen gebracht, ohne dass die KochAutomatik ausgeschaltet werden muss.

Einstelltipps für KochAutomatik

Fortkochstufe	Garverfahren/Garzustand	Praktische Anwendungen
1	Ziehen lassen mit Deckel	Siedfleisch, Geräuchertes, Würste
2	Ziehen lassen ohne Deckel	Würste
3	Simmern mit Deckel	Knödel
4	Leichtes Köcheln mit Deckel	Gemüse im Wasser, Suppen
5	Mittleres Kochen mit Deckel	Gemüse im Dampfkorbchen, Salzkartoffeln, Gschwellti, Hülsenfrüchte
6	Leichtes Kochen ohne Deckel/Mittleres Kochen mit Deckel	Gekochte Eier, Teigwaren
7	Mittleres Kochen ohne Deckel/Starkes Kochen mit Deckel	Teigwaren
8	Starkes Kochen ohne Deckel	Teigwaren, Spätzli
9	Schnelles Aufkochen mit Deckel	Zum schnellen Aufkochen des Wassers, bei verfrühter Siedepunkterkennung

Powermanagement KochAutomatik



Die KochAutomatik kann während der Siedepunkterkennung nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden.



Während der Phase der Siedepunkterkennung (in der Leistungsanzeige rotiert ) kann auf der anderen Zone der gleichen Gruppe nur mit verringerter Leistung gekocht und keine Automatikfunktion gestartet werden.

Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen:

Kochzone	Gruppe A		Kochzone	Gruppe B	
	1	2		3	4
1	0	7	3	0	6
2	7	0	4	8	0

Die KochAutomatik hat immer Vorrang. Falls die Leistungsstufe der anderen Kochzone über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, wird diese automatisch zurückgestellt.

6.2 ReisAutomatik

Die ReisAutomatik  gart Reis automatisch ohne Überkochen und Anbrennen. Der Gargrad wird über die Wasserzugabe gesteuert.

Gargrad	Verhältnis Reis zu Wasser
Mittig noch körnig	1:1
Bissfest	1:1,5
Weich	1:2



Der Reis muss immer mit Deckel oder mit leicht geöffnetem Deckel (z. B. mit einem Kochlöffel zwischen Topf und Deckel) gegart werden. Wenn mehr Wasser zugegeben wird, verlängert sich die Kochdauer. Die ReisAutomatik kann nur auf einer ausgeschalteten Kochzone gestartet werden.

Optimale Menge pro Kochzone

Die folgenden Angaben zur Gardauer verschiedener Reismengen beziehen sich auf die gängigen Reissorten wie zum Beispiel Langkorn-, Basmati-, Jasmin- und Wildreis. Bei ungeschälten Reissorten wie beispielsweise Vollkornreis verlängern sich die unten angegebenen Gardauern um bis zu 15 Minuten.

Durchmesser Kochzone	Menge Reis	Gardauer
145 mm	100–400 g	15–25 min.
180 mm	200–600 g	20–35 min.
210 mm	400–1000 g	20–40 min.

ReisAutomatik auswählen und starten

- ▶ Zugedeckte Pfanne mit Reis, Wasser und Gewürzen auf die gewünschte Kochzone stellen.
- ▶ Taste  2x antippen, bis das Symbol  blinkt.
 - In der Leistungsanzeige rotiert .
 - Sobald der Reis fertig gegart ist, ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.



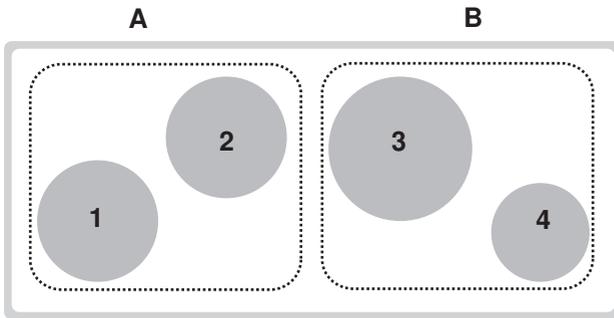
oo — — — — —

▶  0 P



Durch Antippen von **0** auf dem Slider kann die ReisAutomatik jederzeit ausgeschaltet werden.

Powermanagement ReisAutomatik



Die ReisAutomatik und Powerplus können nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Die ReisAutomatik hat immer Vorrang. Falls bei der anderen Kochstufe Powerplus eingestellt wird, schaltet diese Kochzone auf Stufe **5**.

6.3 TemperaturregelAutomatik

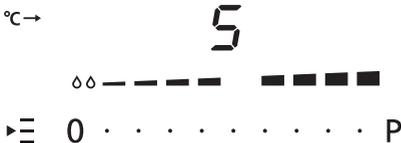
Die TemperaturregelAutomatik **°C** → hält die eingestellte Topfbodentemperatur konstant. Kochzustände können ohne weiteres Regulieren beibehalten werden.



Anwendungsbeispiele: Längeres Anbraten, Anbraten von mehreren Portionen nacheinander (z. B. Fleisch, Omeletten), Garziehen von Knödeln, Einkochen von Saucen und Sirup

TemperaturregelAutomatik auswählen und starten

- ▶ Kochgeschirr bzw. Gargut auf gewünschte Temperatur bringen.
- ▶ Taste **▶≡** ein Mal antippen, bis das Symbol **°C** → blinkt.
 - In der Leistungsanzeige steht **5**. Diese Zahl bezeichnet die Haltetemperatur. Die Haltetemperatur kann mit den Stufen **6-9** erhöht oder mit den Stufen **1-4** verringert werden.



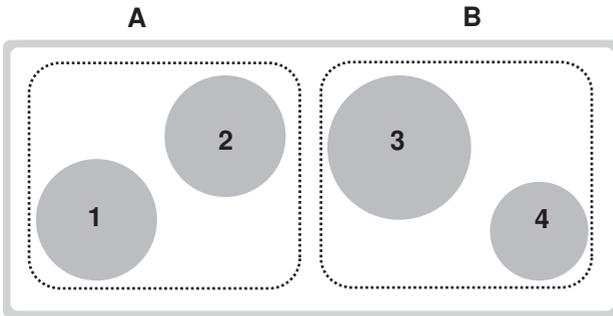
- Durch Antippen von **0** auf dem Slider kann die TemperaturregelAutomatik jederzeit ausgeschaltet werden.



Der Zeitpunkt wann die TemperaturregelAutomatik aktiviert wird, ist für eine anschließende optimale Regelung sehr wichtig. Dabei gibt es einige Punkte zu beachten:

- Die TemperaturregelAutomatik darf nicht direkt aus PowerPlus aktiviert werden.
- Der gewünschte Kochzustand sollte vor dem Aktivieren stabil sein. Beispiel Anbraten von Fleisch: Öl in der Pfanne erhitzen, kurz bevor das Fleisch beigegeben wird, die Temperaturregelautomatik aktivieren.
- Das Kochgeschirr darf kurzfristig von der Kochzone entfernt werden, beispielsweise zum Nachfüllen des Teiges während der Zubereitung von Omeletten. Danach muss das Kochgeschirr wieder genau auf die Kochzone gestellt werden.

Powermanagement TemperaturregelAutomatik



Die TemperaturregelAutomatik und PowerPlus können nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Die TemperaturregelAutomatik hat immer Vorrang. Falls bei der andern Kochstufe Powerplus eingestellt wird, schaltet diese Kochzone auf Stufe **9**.

7 Benutzereinstellungen

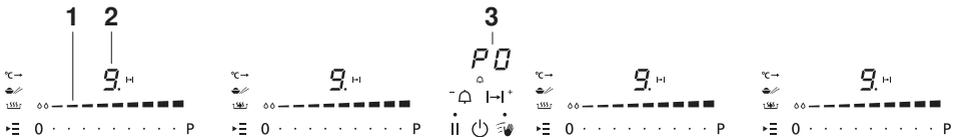
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	laut	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 Sek. automatisch aus	
		2	nach 1 Min. automatisch aus	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 Min.	1
		1	Ende nach 10 Min.	
		2	Ende nach 15 Min.	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	0
		1	Automatik ein	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 Min.	3
		1–9	stufenweise einstellbar von 10–90 Min.	
P5*	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste II 2 Sek. gedrückt halten.	

* Bei Ende Einschaltdauer, Timer oder Fehlermeldungen ertönt der Signalton mit der in P0 eingestellten Lautstärke.

7.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden linken Slider gleichzeitig antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - In der Anzeige **3** steht die Benutzereinstellung z. B. *PO*.
 - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste  wird die nächsthöhere und mit Taste  die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- ▶ Auf Slider **1** durch Antippen oder Gleiten einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.
- ▶ Eingaben speichern: Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  drücken.
 - Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

8 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. Eingtrockneter 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. Auf der Homepage finden Sie Hinweise zu geeigneten Hilfsmitteln für die Reinigung.

- ▶ 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 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.

9 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

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

... in der Anzeige  abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. 	<ul style="list-style-type: none"> Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Kapitel «Kochgeschirr».
<ul style="list-style-type: none"> Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein. 	<ul style="list-style-type: none"> Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

... in den Anzeigen  leuchtet?

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

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

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

9 Störungen selbst beheben

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	0 0	L	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
Leistungsstufe	5	6	7	8	9	
Sicherheitsabschaltung nach h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30	

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

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

... in der Anzeige **U** blinkt?

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

... in der Anzeige **E** und **B** leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren ▶ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

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

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

... in der Anzeige abwechselnd **A** und **U** leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abbruch einer Automatikfunktion wegen: ▪ Zu langem Topfabheben ▪ Zu starkem verschieben des Topfes auf der Kochzone. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

10 Technische Daten

10.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		90A			
Typenbezeichnung GK		GK46TIAKS/C/F			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktions-Kochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	21	14,5
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	181,6	182,3	175,3	195,8
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	183,8			

11 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	43
Ankochautomatik	20
Einschalten	20
Vorzeitig ausschalten.....	20
Anschlusschild	11

B

Bedienung	16
Bedienungs- und Anzeigeelemente	12
Anzeigen	13
Tasten	12
Benutzereinstellungen.....	32
Ändern.....	33
Vorzeitig ausschalten.....	33

D

Deinstallation	10
----------------------	----

E

Einschaltdauer.....	21
Abgelaufen	22
Einstellen.....	21
Mehrere Einschalt Dauern.....	22
Verändern	21
Vorzeitig ausschalten.....	22
Entsorgung.....	10
Erste Inbetriebnahme.....	11

F

Fabrikationsnummer (FN)	11
-------------------------------	----

G

Gebrauchshinweise	7
Gerät	
Ausschalten	44
Ein- und ausschalten	16
Einschalten	44
Gerätespezifische	
Sicherheitshinweise	6
Geräteübersicht.....	12
Gültigkeitsbereich	2

I

Ihr Gerät.....	12
----------------	----

K

Kindersicherung	24
Ausschalten.....	24
Bedienung bei aktiver	
Kindersicherung	24
Einschalten	24
KochAutomatik	26
Auswählen und starten.....	26
Einstelltipps	27
Powermanagement.....	28
Kochgeschirr.....	15
Beschichtetes Kochgeschirr	15
Energiesparendes Kochen	15
Geräusche während des	
Betriebs	15
Kochpause	25
Kochzone	16, 44
Komfortkochen	26
Kurzanleitung.....	44

L

Leistungsstufen	18
-----------------------	----

M

Modellnummer.....	2
-------------------	---

N

Notizen	41
---------------	----

P

Pflege und Wartung.....	34
Powermanagement.....	19
PowerPlus.....	18
Einschalten	18
Vorzeitig beenden	18
Produktdatenblatt.....	38
Produktfamilie	2

R

ReisAutomatik.....	29
Auswählen und starten.....	29
Optimale Menge pro Kochzone	29
Powermanagement.....	30
Restwärmeanzeige	17

S

Schmelzfunktion	17
Ausschalten.....	17
Einschalten	17
Service & Support.....	43
Servicevertrag.....	43
Sicherheit.....	10
Sicherheitsabschaltung.....	36
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Simmerfunktion	18
Ausschalten.....	18
Einschalten	18
Störungen selbst beheben.....	35
Symbole.....	5

T

Technische Daten	38
TemperaturregelAutomatik.....	30
Auswählen und starten.....	30
Powermanagement.....	31
Timer	23
Einstellen.....	23
Verändern	23
Vorzeitig beenden	23
Topferkennung	14
Typ.....	2

U

Übersicht Leistungsstufen.....	16
--------------------------------	----

V

Verpackung.....	10
-----------------	----

W

Warmhaltestufe.....	17
Ausschalten.....	17
Warmhaltstufe	
Einschalten	17
Wiederherstellfunktion.....	25
Wischschutz.....	25
Wo befindet sich das Typenschild?	11

12 Notizen

13 Service & Support



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

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie 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 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.

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

- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Oder:

- ▶ **· · · P** antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider **0 · · · P** antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



J90A010-R04

