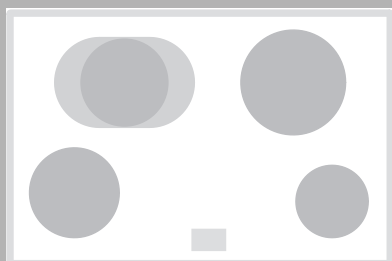
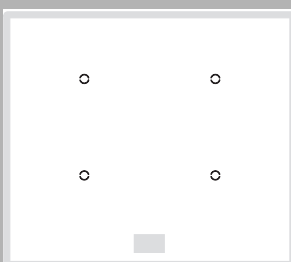
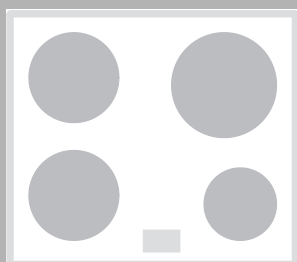
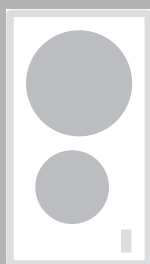


## Glaskeramik-Kochfeld

# Induktion Drehschalter



**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 Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

<b>Typ</b>	<b>Modell-Nr.</b>
GK26ID/F	94A, 31012
GK46ID/F	95A, 31021
GK46IABD/F	96A, 31022
GK46IMXDC/F	31003

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	Gebrauchshinweise	8
<b>2</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>12</b>
3.1	Wo ist das Typenschild?	12
<b>4</b>	<b>Ihr Gerät</b>	<b>13</b>
4.1	Geräteübersicht	13
4.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	15
4.3	Funktion von Induktions-Kochfeldern	16
4.4	Flächenkochen (gilt nur für GK46IMXDC und GK46IMXDF)	16
4.5	Topferkennung	17
4.6	Kochgeschirr	17
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>19</b>
5.1	Kochzone einstellen	19
5.2	Übersicht Leistungsstufen	19
5.3	Kochzone ausschalten	19
5.4	Restwärmeanzeige	19
5.5	Bräterzone	20
5.6	PowerPlus	20
5.7	Kindersicherung	25
5.8	Brückenfunktion (gilt nur für GK46IMXDC und GK46IMXDF)	26
<b>6</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>27</b>
6.1	Reinigung	27
<b>7</b>	<b>Störungen und Fehlermeldungen</b>	<b>28</b>
7.1	Was tun, wenn ...	28
<b>8</b>	<b>Notizen</b>	<b>31</b>
<b>9</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>34</b>
<b>10</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 zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

- Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- 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.

- 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.
- 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. **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 Fernwirk-system 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 darauf stellen. 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Töpfe mit Aluminiumböden dürfen nicht verwendet werden.

## 2 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



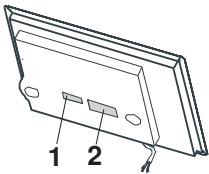
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden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

### 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.

#### 3.1 Wo ist das Typenschild?

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



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN) |
| 2 | Anschlussschild                         |

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

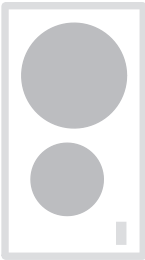
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

## 4 Ihr Gerät

### 4.1 Geräteübersicht

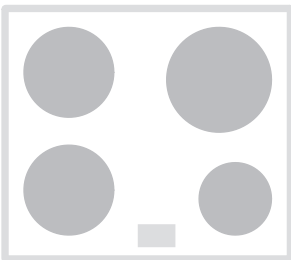
#### **GK26ID, GK26IDF**

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



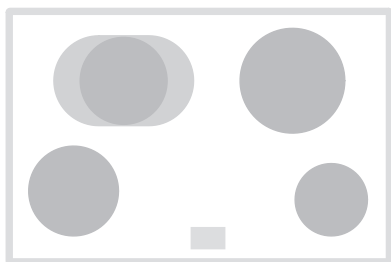
#### **GK46ID, GK46IDC, GK46IDF, GK46IDU**

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



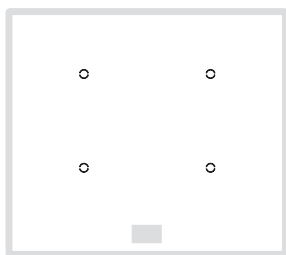
### **GK46IABD, GK46IABDC, GK46IABDF**

- 1 Bräterzone ø 180/280 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm



### **GK46IMXDC, GK46IMXDF**

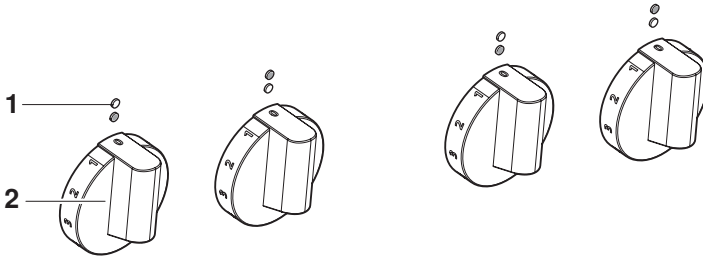
- 4 regulierbare Kochzonen



## 4.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente

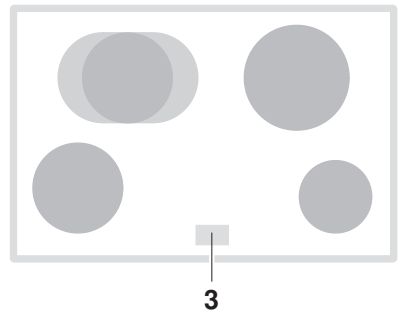
### Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



### Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 Leistungsstufenanzeige



### 4.3 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.

### 4.4 Flächenkochen (gilt nur für GK46IMXDC und GK46IMXDF)

Beim Flächenkochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen. Die Töpfe können auf dem Kochfeld frei platziert werden, müssen jedoch für die Topferkennung  bedecken.






Falls mit einem grossen Topf beide Kreise bedeckt werden, können die beiden Heizbereiche mit der Brückenfunktion zusammen geschaltet werden.



## 4.5 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 .
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
  - schaltet die Kochzone aus
  - wechselt die Anzeige von  auf 
  - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

## 4.6 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  im Wechsel mit der Leistungsstufe.



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.
- 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.

## 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 Kochzone einstellen

- Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  - In der Anzeige leuchtet die gewählte Leistungsstufe.

### 5.2 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
<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

### 5.3 Kochzone ausschalten

- Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.

### 5.4 Restwärmeanzeige

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

### 5.5 Bräterzone

Für eine optimale Lebensdauer der Bräterzone muss der Bodendurchmesser der verwendeten Töpfe mindestens 180 mm betragen. Die Töpfe möglichst zentriert auf die Bräterzone stellen.

### 5.6 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

- Drehschalter der gewünschten Kochzone bis zum Anschlag drehen und 3 Sekunden halten.
  - In der Anzeige leuchtet **P**.
  - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



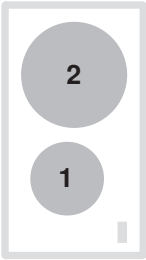
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

#### PowerPlus vorzeitig beenden

- Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.

## Power Management

### GK26ID, GK26IDF



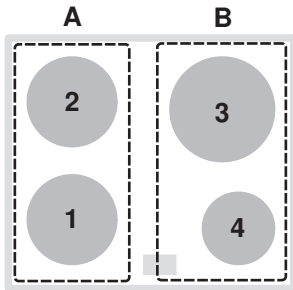
PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone. In der Anzeige wird abwechselnd die am Drehschalter eingestellte Leistungsstufe mit der neuen verringerten Leistungsstufe angezeigt.

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.

**GK46ID, GK46IDC, GK46IDF, GK46IDU**



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. In der Anzeige wird abwechselnd die am Drehschalter eingestellte Leistungsstufe mit der neuen verringerten Leistungsstufe angezeigt.

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>8</i>	<i>P</i>

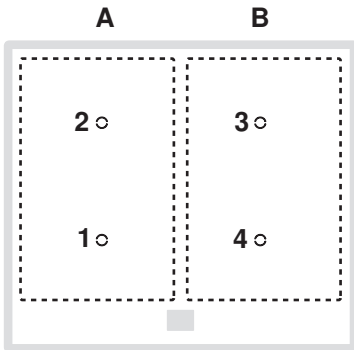
PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	3	4
3	<i>P</i>	<i>6</i>
4	<i>8</i>	<i>P</i>

\* Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen



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

## GK46IMXDC, GK46IMXDF



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.

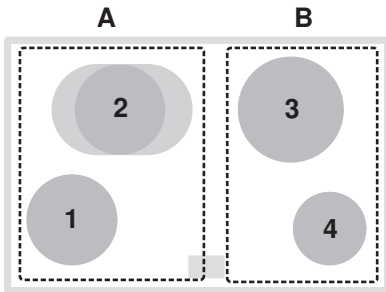
PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *		PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>S</i>	3	<i>P</i>	<i>S</i>
2	<i>S</i>	<i>P</i>	4	<i>S</i>	<i>P</i>

\* Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen



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

**GK46IABD, GK46IABDC, GK46IABDF**



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. In der Anzeige wird abwechselnd die am Drehschalter eingestellte Leistungsstufe mit der neuen verringerten Leistungsstufe angezeigt.

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>7</i>
2	<i>5</i>	<i>P</i>

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	3	4
3	<i>P</i>	<i>6</i>
4	<i>8</i>	<i>P</i>

\* Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen




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




## 5.7 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

### Kindersicherung einschalten

- Die beiden linken Drehschalter gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und 3 Sekunden halten.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .



### Kindersicherung ausschalten

- Die beiden linken Drehschalter gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und 3 Sekunden halten.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

## 5.8 Brückenfunktion (gilt nur für GK46IMXDC und GK46IMXDF)

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinander liegende Kochzonen zusammen geschaltet und gemeinsam reguliert werden.


### Brückenfunktion einschalten

- ▶ Die Drehschalter der gewünschten Kochzonen gleichzeitig bis zum Anschlag drehen und 3 Sekunden halten.
  - In der Anzeige der hinteren Kochzone steht .
  - In der Anzeige der vorderen Kochzone wird die Leistungsstufe  angezeigt.
  - Ein Signalton ertönt.

### Bedienung mit eingeschalteter Brücke


Die Leistungsstufe kann nur mit dem Drehschalter der vorderen Kochzone verstellt werden.

### Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Den Drehschalter der vorderen Kochzone auf  stellen.
  - Beide Anzeigen erlöschen.
  - Ein Signalton ertönt

Beide Kochzonen können wieder separat reguliert werden.



Um die hintere Kochzone wieder bedienen zu können, muss der Drehschalter zuerst auf Leistungsstufe  zurück gedreht werden.

## 6 Pflege und Wartung



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

### 6.1 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.

# 7 Störungen und Fehlermeldungen

## 7.1 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  abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt

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>

... in der Anzeige abwechselnd **H** und **0** blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.</li> </ul>



Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

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

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

Mögliche Ursache	Behebung
<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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterbruch in der Stromversorgung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>

### ... in der Anzeige **E r** 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>

### ... in der Anzeige **r** blinkt

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ein Drehschalter wurde länger als 30 Sekunden betätigt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Drehschalter loslassen.</li><li>➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.</li></ul>

## **8 Notizen**







## 9 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>		
Anzeigeelemente . . . . .	15	
Anzeigen . . . . .	15	
<b>B</b>		
Bedienung . . . . .	19	
Bedienungselemente . . . . .	15	
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . .	8	
Bräterzone . . . . .	20	
Brückenfunktion . . . . .	26	
Ausschalten . . . . .	26	
Einschalten . . . . .	26	
<b>D</b>		
Drehschalter . . . . .	15	
<b>E</b>		
Energiesparendes Kochen . . . . .	18	
Entsorgung . . . . .	11	
Deinstallation . . . . .	11	
Gerät entsorgen . . . . .	11	
<b>F</b>		
Fabrikationsnummer (FN) . . . . .	12, 35	
Fehlermeldungen . . . . .	28	
Flächenkochen . . . . .	16	
Funktion von Induktions- Kochfeldern . . . . .	16	
<b>G</b>		
Geräteschäden vermeiden . . . . .	10	
Geräteübersicht . . . . .	13	
Geräusche während des Betriebs . . . . .	18	
Gültigkeitsbereich . . . . .	2	
<b>I</b>		
Inbetriebnahme . . . . .	8	
<b>K</b>		
Kindersicherung . . . . .	25	
Kochgeschirr . . . . .	17	
Kochzone . . . . .		
Einstellen . . . . .	19	
<b>L</b>		
Leistungsstufen . . . . .		
«P» . . . . .	20	
Übersicht . . . . .	19	
Leistungsstufenanzeige . . . . .	15	
<b>M</b>		
Modell-Nr. . . . .	2	
<b>P</b>		
«P» . . . . .	20	
Pflege . . . . .	27	
Power Management . . . . .	21	
Powermanagement . . . . .	23	
PowerPlus . . . . .	20	
<b>R</b>		
Reinigung . . . . .	27	
Reparatur-Service . . . . .	35	
Restwärmanzeige . . . . .	19	
<b>S</b>		
Sicherheitsabschaltung . . . . .		
Übersicht . . . . .	29	
Sicherheitshinweise . . . . .	4	
Allgemeine . . . . .	5	
Gerätespezifische . . . . .	6	
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . .	8	
Störungen . . . . .	28	
Symbole . . . . .	4	
<b>T</b>		
Topferkennung . . . . .	17	
Typ . . . . .	2	
Typenschild . . . . .	35	
<b>V</b>		
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . .	8	
Vorsicht Verbrennungsgefahr . . . . .	9	
Vorsicht Verletzungsgefahr . . . . .	9	
<b>W</b>		
Wartung . . . . .	27	
<b>Z</b>		
Zum Gebrauch . . . . .	9	

## 10 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.

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

**V-ZUG AG**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, [www.vzug.com](http://www.vzug.com)



J94A.350-3