

Bedienungsanleitung

GK17TIYSZ | GK27TIYSZ

Teppan Yaki

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
GK17TIYSZ	31076
GK27TIYSZ	31077

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

	2
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 Mitgeliefertes Zubehör	12
4.3 Bedien- und Anzeigeelemente	13
5 Bedienung	14
5.1 Gerät ein- und ausschalten	14
5.2 Bratzone einstellen	14
5.3 Übersicht Brattemperaturen	15
5.4 Bratzone ausschalten	15
5.5 Restwärmeanzeige	15
5.6 Brückenfunktion	15
5.7 Multifunktionstaste	16
5.8 Kochpause	17
5.9 Wiederherstellfunktion	17
5.10 Einschaltdauer	18
5.11 Timer	20
5.12 Kindersicherung	21
5.13 Wischutz	22
6 Benutzereinstellungen	23
6.1 Benutzereinstellungen ändern	24
6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten	24
7 Pflege und Wartung	25
7.1 OptiClean	26
8 Störungen selbst beheben	27
9 Zubehör	30
10 Technische Daten	31
10.1 Produktdatenblatt	31

11	Stichwortverzeichnis	32
12	Notizen	34
13	Service & Support	35

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 oder das Glas der Bedienung durchgängig beschädigt, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kinder, die jünger, als 8 Jahren sind, dürfen das Gerät nicht bedienen, es sei denn, sie werden ständig beobachtet.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren der erhitzten Oberfläche zu vermeiden.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Teppan Yaki abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Teppan Yaki mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie niemals ein Feuer mit Wasser zu löschen, son-

dern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einer Löschdecke abdecken. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

- **WARNUNG:** Aufgrund von Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Teppan Yaki lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät für die Reinigung.

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

- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, zum Beispiel zur Raumheizung, verwendet werden. Lebensmittel werden direkt auf der Bratfläche zubereitet, verwenden Sie kein Kochgeschirr.
- 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 «Service und Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. 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

- Untersuchungen haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers, 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, Brandgefahr!

- Die Bratzonen werden sehr heiss. Keine Gegenstände auf dem Teppan Yaki abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden, chemischen oder brennbaren Reinigungsmittel oder Produkte unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

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

- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Diese dürfen nur von unserem Kundendienst ausgeführt werden.
- Die Verwendung von ungeeigneten Schutzgittern kann Unfälle verursachen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile wie z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Unter keinen Umständen heiße Gegenstände auf das Display stellen!
- Bei Überhitzung Gerät ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kratzende Gegenstände nicht über die Oberfläche oder Display ziehen.
- Das Teppan Yaki ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder Verfärbungen der Oberfläche 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.

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



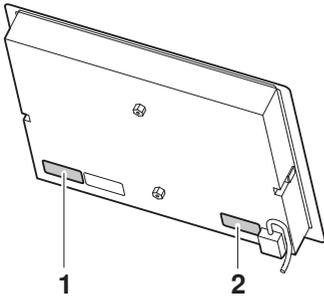
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



Während den ersten Betriebsstunden einer Bratzzone 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 Teppan Yaki.



- 1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
- 2 Anschlussschild

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

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



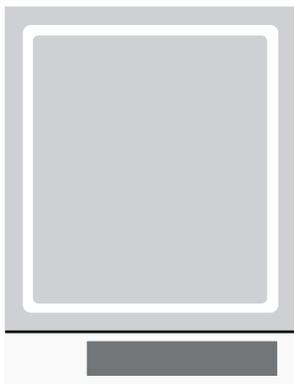
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

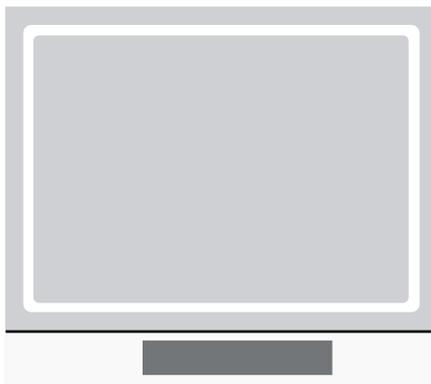
GK17TIYSZ

Bratfläche mit 2 separat
beheizbaren Bratzonen



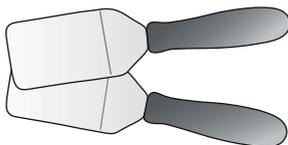
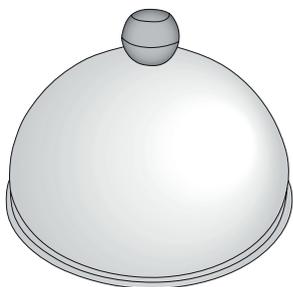
GK27TIYSZ

Bratfläche mit 2 separat
beheizbaren Bratzonen

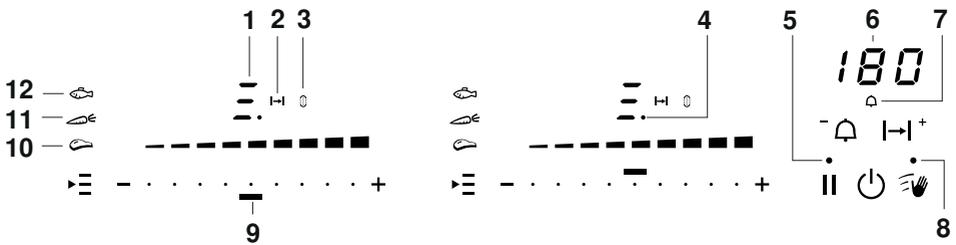


4.2 Mitgeliefertes Zubehör

- Garglocke Durchmesser 250 mm
- 2 Wender



4.3 Bedien- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Gerät EIN/AUS | | Timer/Funktion als Minus-Taste |
| | Slider
(Einstellen Leistungsstufe) | | Kochpause EIN/AUS und
Wiederherstellfunktion |
| | Einschaltdauer/Funktion als
Plus-Taste | | Multifunktions-Taste/
Temperaturvorauswahl |
| | Wischschutz EIN/AUS und
OptiClean | | |

Anzeigen

- 1 Aufheiz-/Abkühl-/Restwärmeanzeige
- 2 Einschaltdauer aktiviert
- 3 Brückenfunktion aktiviert
- 4 Temperaturzuordnung Bratzzone
- 5 Pause aktiviert
- 6 Einschaltdauer/Timer bzw. Temperaturanzeige
- 7 Timer aktiviert
- 8 Wischschutz aktiviert
- 9 Zuordnung Slider zur Bratzzone
- 10 Temperaturvorauswahl Fleisch aktiviert
- 11 Temperaturvorauswahl Gemüse aktiviert
- 12 Temperaturvorauswahl Fisch aktiviert

5 Bedienung

5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- ▶ Gerät einschalten: Taste  während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In der Temperaturanzeige blinkt **000**.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen wieder aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste  antippen.

5.2 Bratzone einstellen

- ▶ Slider der gewünschten Bratzone antippen oder darauf gleiten, um die Brattemperatur einzustellen.
 - Die Bratzonenzuordnung leuchtet über dem entsprechenden Slider.
 - In der Temperaturanzeige leuchtet die gewählte Brattemperatur.
 - Solange das Gerät aufheizt, wird in der Anzeige über dem Slider **__=≡** angezeigt.
 - Sobald die Brattemperatur erreicht ist, erlischt die Aufheizanzeige.



Falls eine tiefere Brattemperatur gewählt wird, wird **≡=__** angezeigt, solange die Bratzone deutlich zu heiss ist.

Bei Verwendung von nur einer Bratzone kann die ganze Bratfläche heiss werden. Keine Gegenstände auf der Bratfläche ablegen, da sie schmelzen oder heiss werden können.

Die Brattemperatur für Fisch (180 °C), Gemüse (160 °C) und Fleisch (200 °C) kann auch direkt über die Taste Temperaturvorauswahl **▶≡** eingestellt werden.

5.3 Übersicht Brattemperaturen

Garverfahren	Brattemperatur °C	Praktische Anwendung
	180	Temperaturvorauswahl für Fisch
	160	Temperaturvorauswahl für Gemüse
	200	Temperaturvorauswahl für Fleisch
Warmhalten	70	Zubereitete Speisen unter der Glocke
Sanftes Braten	160	Gemüse
	170	Früchte
Braten	180	Fisch, Meeresfrüchte, Bratwürste, Tofu, Grillkäse
	190	Omelette, Eierspeisen, gebratener Reis bzw. Nudeln
	200	Geflügel
	210	Burger
Scharfes Braten	220	Fleisch (Steak)
	240	Fleisch (Geschnetzeltes, Hackfleisch)

5.4 Bratzone ausschalten

- ▶ Auf Slider «» antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die andere Bratzone ausgeschaltet ist, schaltet 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 Brückenfunktion

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

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Beide Slider gleichzeitig antippen.

-  leuchtet neben den Slider.

- ▶ Gewünschte Temperatur einstellen.



Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine Kochzone in Betrieb ist, werden die Leistungsstufe und die Einschaltdauer dieser Kochzone für beide Zonen übernommen. Falls bereits beide Bratzen in Betrieb sind, werden diese ausgeschaltet, die Einschaltdauer gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt **000**.

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Beide Slider gleichzeitig antippen.

- Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen übernommen.
 - Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

5.7 Multifunktionstaste

Mit der Taste  kann eine Temperaturvorauswahl eingestellt werden.

Temperaturvorauswahl Fleisch einschalten

- ▶ Taste  1× antippen.

- Das Symbol  leuchtet.

Temperaturvorauswahl Gemüse einschalten

- ▶ Taste  2× antippen.

- Das Symbol  leuchtet.

Temperaturvorauswahl Fisch einschalten

- ▶ Taste  3× antippen.

- Das Symbol  leuchtet.

Temperaturvorauswahl ausschalten

- ▶ Mit Slider  • •  beliebige Leistungsstufe einstellen oder mit «» ausschalten.

5.8 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Bratzonen bis zu 10 Minuten temporär auf 70 °C reduziert werden.

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

- ▶ Taste **||** antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste **||** leuchtet.
 - Die Temperatur der eingeschalteten Bratzone ändert auf 70 °C.
 - 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 Bratzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

5.9 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.
 - Bratzonen, welche vor dem Ausschalten eingeschaltet waren, schalten sich automatisch wieder ein.

5.10 Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Bratzone nach einer eingestellten Dauer (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Bratzone einstellen.
- ▶ Taste **|→|⁺** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider **– • • +** der gewünschten Bratzone antippen.
 - Das Symbol **|→|** der gewählten Bratzone leuchtet.
 - Der Leuchtpunkt der gewählten Bratzone leuchtet.
- ▶ Mit Taste **|→|⁺** Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste **←|** Einschaltdauer verringern.
 - Beim ersten Antippen der Taste **|→|⁺** leuchtet in der Anzeige **1**.
 - Beim ersten Antippen der Taste **←|** leuchtet in der Anzeige **30**.



Der Vorschlagswert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch übernommen. Alternativ kann die Einstellung auch manuell bestätigt werden. Dazu muss der Slider der entsprechenden Bratzone angetippt werden.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste **|→|⁺** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider **– • • +** der gewünschten Bratzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Bratzone wird angezeigt.
 - Der Leuchtpunkt der Bratzonenzuordnung leuchtet.
- ▶ Mit Taste **←|** oder **|→|⁺** die Einschaltdauer verändern.



Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem die Taste **←|** oder **|→|⁺** gedrückt gehalten wird.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch übernommen. Alternativ kann die Einstellung auch manuell bestätigt werden. Dazu muss der Slider der entsprechenden Bratzone angetippt werden.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ antippen.
- ▶ Slider $- \cdot \cdot +$ der gewünschten Bratzone antippen.
- ▶ Tasten $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ und $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt 00 .
 - Die Bratzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Bratzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken 00 in der Anzeige und über dem Slider 0 .

Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ oder $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ ausschalten.

- Wird keine Taste gedrückt, schaltet der Signalton nach 1 Minute automatisch ab.

Einschaltdauer anzeigen

Um eine Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ antippen.
- ▶ Slider $- \cdot \cdot +$ der gewünschten Bratzone antippen.
 - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch übernommen. Alternativ kann die Einstellung auch manuell bestätigt werden. Dazu muss der Slider der entsprechenden Bratzone angetippt werden.

5.11 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 **00**.
- ▶ 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 **30**.



Der Standardwert **30** kann in den Benutzereinstellungen angepasst werden.



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

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch übernommen. Alternativ wird die Einstellung sofort übernommen, wenn am Gerät eine andere Einstellung vorgenommen wird.

Timer verändern

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste  oder  die Timerdauer verändern.

Wird die Einstellung nicht mehr verändert, wird sie nach 5 Sekunden automatisch übernommen. Alternativ wird die Einstellung sofort übernommen, wenn am Gerät eine andere Einstellung vorgenommen wird.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  und  gleichzeitig antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.

5.12 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- ▶ Gerät einschalten.

Keine Bratzone darf in Betrieb sein.

- ▶ Tasten **||** und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste **||** erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet «-».

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten **||** und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist vorübergehend deaktiviert. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten der Bratfläche wird die Kindersicherung automatisch wieder reaktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Gerät einschalten.

Keine Bratzone darf in Betrieb sein.

- ▶ Tasten **||** und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - In der Temperaturanzeige blinkt **000**.

5.13 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 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 s automatisch aus	
		2	nach 1 min automatisch aus	
P4	Vorschlagswert 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 2 s gedrückt halten.	–

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

6.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Teppan Yaki Tasten $\overset{-}{\text{A}}$ und $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden 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 $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ wird die nächsthöhere und mit Taste $\overset{-}{\text{A}}$ 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.

6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

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

7 Pflege und Wartung



**Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrocknete und eingebrannte Lebensmittel benötigen einen höheren Aufwand zum Reinigen.

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

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem für Metalloberflächen geeigneten und nicht scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.
- ▶ Starke Schmutzkrusten nach dem Abkühlen mit dem Programm «OptiClean» einweichen und danach entfernen.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.



Bläuliche Anlauffarben und Kondensatrückstände lassen sich mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

Bedienteil reinigen



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

- ▶ Bedienteil mit Glasreiniger reinigen.

7.1 OptiClean

Dieses Programm bietet die Möglichkeit die Bratfläche mit Wasser zu bedecken und 10 Minuten lang bei einer Temperatur von 70 °C einwirken zu lassen. Damit werden starke Schmutzkrusten aufgeweicht und lassen sich danach leichter entfernen.

OptiClean einschalten

- ▶ 0,3 l (GK17TIYSZ) oder 0,5 l (GK27TIYSZ) Wasser auf die Bratfläche einfüllen.
- ▶ Taste  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - In der Anzeige leuchtet **O.C.L.**
 - Die Bratfläche wird auf 70 °C erwärmt.

Deaktivierung nach Programmende

- Nach 10 Minuten ertönt ein Signalton und die Bratfläche schaltet sich aus.
- In der Anzeige leuchtet **O.C.L.** für weitere 10 Minuten.
- ▶ Mit einem Schwamm das Wasser aufsaugen und mit einem geeigneten Reinigungsmittel die Oberfläche reinigen.

OptiClean vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - Die Bratzonen werden ausgeschaltet.
 - In der Anzeige blinkt **000**.

8 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 hat ausgelöst. 	<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"> ▶ Sicherung überprüfen. ▶ Hausinstallation durch Fachmann prüfen lassen.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Demomodus ist eingeschaltet. 	<p>Der Demomodus kann nur über das Servicemenu ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Service anrufen.

... 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. 	

8 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"> ▶ Bratzone bei Bedarf wieder einschalten.



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

Temperatureinstellung °C	70	160	170	180	190	200	210	220	240
Sicherheitsabschaltung nach min	120	120	120	120	120	120	120	120	60

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

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

... 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 Teppan Yaki behindert die Luftansaugung, z. B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Teppan Yaki 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 ▶ Fabrikationsnummer «FN» des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

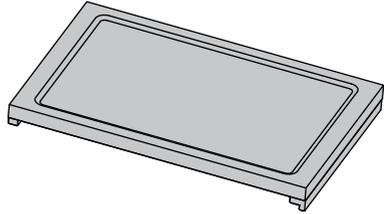
... in der Anzeige **E r** oder **E** und eine Zahl leuchtet?

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

9 Zubehör

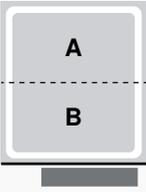
Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs angeben.

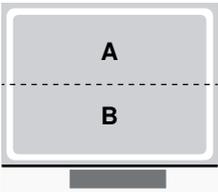
- Abdeck-/Schneidebrett schmal



10 Technische Daten

10.1 Produktdatenblatt

Modellnummer		31076	
Typenbezeichnung		GK17TIYSZ	
Anzahl Bratzonen		2	
Bratflächen		A B: 31 × T: 17,7 cm	B B: 31 × T: 17,7 cm

Modellnummer		31077	
Typenbezeichnung		GK27TIYSZ	
Anzahl Bratzonen		2	
Bratflächen		A B: 49,8 × T: 17,7 cm	B B: 49,8 × T: 17,7 cm

11 Stichwortverzeichnis

A		
Anfragen	35	
Anschlussschild	11	
B		
Bedien- und Anzeigeelemente	13	
Anzeigen	13	
Tasten	13	
Benutzereinstellungen.....	23	
Ändern.....	24	
Vorzeitig ausschalten.....	24	
Bratzone		
Ausschalten	15	
Einstellen.....	14	
Brückenfunktion	15	
Ausschalten	16	
Einschalten	16	
D		
Deinstallation	10	
E		
Einschaltdauer.....	18	
Abgelaufen	19	
Einschaltdauer anzeigen.....	19	
Einstellen.....	18	
Verändern	18	
Vorzeitig ausschalten.....	19	
Entsorgung.....	10	
Erste Inbetriebnahme	11	
F		
Fabrikationsnummer (FN)	11	
G		
Gebrauchshinweise	7	
Gerät		
Ein- und ausschalten	14	
Gerätespezifische Sicherheitshinweise		
.....	6	
Gültigkeitsbereich	2	
K		
Kindersicherung	21	
Ausschalten.....	21	
Bedienung bei aktiver		
Kindersicherung	21	
Einschalten	21	
Kochpause	17	
Kurzanzleitung	36	
M		
Mitgeliefertes Zubehör.....	12	
Modellnummer.....	2	
Multifunktionstaste	16	
N		
Notizen.....	34	
O		
OptiClean.....	26	
P		
Pflege und Wartung.....	25	
Produktdatenblatt.....	31	
Produktfamilie	2	
R		
Restwärmeanzeige	15	
S		
Service & Support.....	35	
Servicevertrag.....	35	
Sicherheit.....	10	
Sicherheitsabschaltung.....	28	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine.....	5	
Störungen selbst beheben.....	27	
Symbole.....	5	
T		
Timer	20	
Einstellen.....	20	
Verändern	20	
Vorzeitig beenden	20	
Typ	2	
U		
Übersicht Brattemperaturen.....	15	
V		
Verpackung.....	10	

W

Wiederherstellfunktion..... 17
Wischschutz 22
Wo befindet sich das Typenschild? 11

Z

Zubehör 30

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 befindet sich auf der Unterseite des Teppan Yaki.

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.

Bratzone einstellen

- ▶ Slider der gewünschten Bratzone antippen oder darauf gleiten, um die Brattemperatur einzustellen.

Bratzone ausschalten

- ▶ Auf Slider «» antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



1017495-R03

