

Bedienungsanleitung

GK35TEPS | GK55TES

Toptronic-Kochfeld

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie
GK35TEPS/C/F	31032
GK55TES/C/F	31042

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1 Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendete Symbole	4
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
1.4 Gebrauchshinweise	6
2 Entsorgung	9
3 Erste Inbetriebnahme	10
4 Ihr Gerät	11
4.1 Geräteübersicht	11
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente	12
4.3 Kochgeschirr	13
5 Bedienung	14
5.1 Gerät ein- und ausschalten	14
5.2 Kochzone einstellen	14
5.3 Übersicht Leistungsstufen	14
5.4 Kochzone ausschalten	14
5.5 Restwärmeanzeige	15
5.6 PowerTronic	15
5.7 Zweikreiszone ein- und ausschalten	15
5.8 Ankochautomatik	16
5.9 Einschaltdauer	17
5.10 Timer	19
5.11 Kindersicherung	20
5.12 Wiederherstellfunktion	21
5.13 Kochpause	21
5.14 Wischschutz	21
6 Benutzereinstellungen	22
6.1 Benutzereinstellungen ändern	23
6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten	23
7 Pflege und Wartung	24
8 Störungen selbst beheben	25
9 Technische Daten	27
9.1 Produktdatenblatt	27
10 Stichwortverzeichnis	28
11 Service & Support	31

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.
- **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 Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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.

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



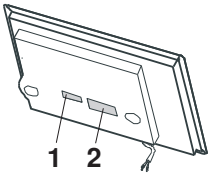
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikenen 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.



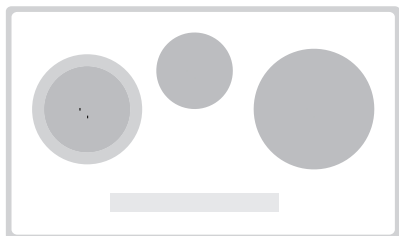
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

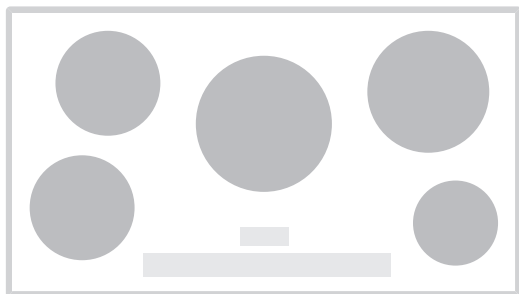
GK35TEPS, GK35TEPSC, GK35TEPSF

- 1 Kochzone Ø 230 mm mit PowerTronic
- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 175/210 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



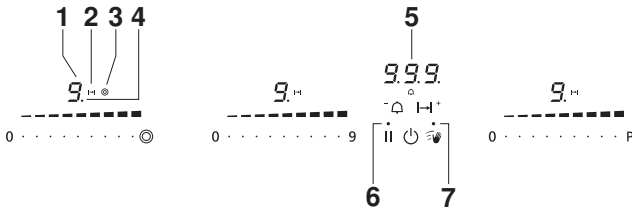
GK55TES, GK55TESC, GK55TESF

- 1 Kochzone Ø 230 mm mit PowerTronic
- 1 Kochzone Ø 210 mm
- 2 Kochzonen Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm

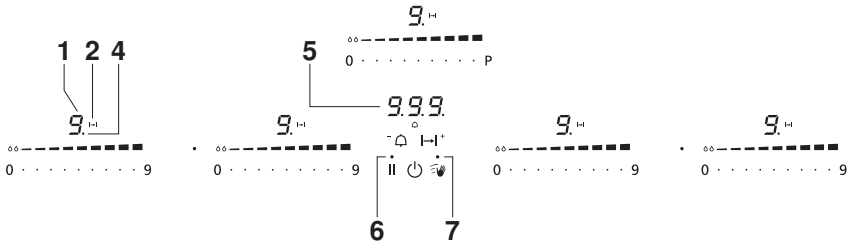


4.2 Bedien- und Anzeigeelemente

GK35TEPS...



GK55TES...



Tasten

-  Gerät EIN/AUS
- 0** • • Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- • **P** PowerTronic
- •  Zweikreis-Kochzone EIN/AUS
- II** Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- |→|⁺** Einschaltdauer
Funktion als Plus-Taste im Einschaltdauer-/Timermodus
- |←|** Timer
Funktion als Minus-Taste im Einschaltdauer-/Timermodus
-  Wischsenschutz EIN/AUS

Anzeigen

- 1 Leistungsstufe der Kochzone
- 2 Einschaltdauer aktiviert
- 3 Zweikreis-Kochzone aktiviert
- 4 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 5 Einschaltdauer/Timer
- 6 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
- 7 Wischschutz aktiviert

4.3 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen. Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird. Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Arbeitsspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rau sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

5 Bedienung

5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

- ▶ Gerät einschalten: Taste  während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - 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**   der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	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 PowerTronic

Die Kochzone Ø 230 mm ist mit der Leistungsverstärkung PowerTronic ausgestattet. Ist PowerTronic zugeschaltet, arbeitet diese Kochzone mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerTronic kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerTronic einschalten

- ▶ Auf dem Slider der entsprechenden Kochzone **• • P** antippen.
 - In der Anzeige leuchtet **P**.

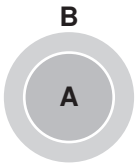
PowerTronic ausschalten

Auf dem Slider der entsprechenden Kochzone die gewünschte Leistungsstufe antippen.

5.7 Zweikreiszone ein- und ausschalten

Gilt nur für GK35TEPS...

Beim Einschalten der Zweikreiszone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.



Äusseren Heizkreis zuschalten

- ▶ Slider der Zweikreiszone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
- ▶ Auf Slider **• • ☉** antippen
 - Das Symbol **☉** neben der dazugehörigen Leistungsstufe leuchtet.

Äusseren Heizkreis ausschalten

- ▶ Auf Slider **· ·**  antippen
 - Der äussere Heizkreis **B** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bleibt weiter in Betrieb.
 - Das Symbol  neben der dazugehörigen Leistungsstufe erlischt.

5.8 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 **5**. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Auf Slider **0** **· ·** 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** **· ·** eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

5.9 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 **1**.
 - 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 **00**.
 - 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.

5.10 Timer

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

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 **1**.
 - Beim ersten Antippen der Taste  leuchtet in der Anzeige **30**.



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 **00**.

5.11 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.

Nach dem 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 .

5.12 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.

5.13 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe  geschaltet werden.

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

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  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.

5.14 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.

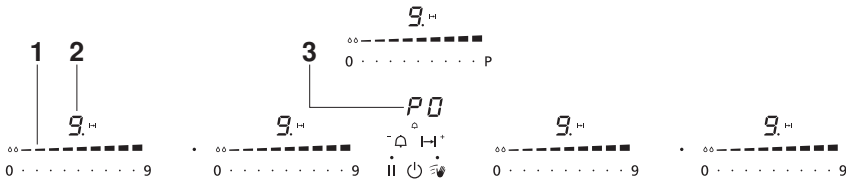
6 Benutzereinstellungen

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 Sek. automatisch aus	
		2	nach 1 Min. automatisch aus	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	1
		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.	0

6.1 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.

6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  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 Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter 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.

8 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... in den Anzeigen - leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Bedienung». ▶ Kindersicherung ausschalten.

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

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
▪ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	
▪ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	

8 Störungen selbst beheben

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

Mögliche Ursache	Behebung
Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



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

Leistungsstufe	L	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	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
Der Übertemperaturschutz ausgelöst wurde.	- Kochzone abkühlen lassen. - Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige **UU** blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
Unterbruch in der Stromversorgung.	- Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. - Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

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

Mögliche Ursache	Behebung
Interner Fehler aufgetreten.	- Fehlernummer notieren. - FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. - Service anrufen.

9 Technische Daten

9.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Modellnummer GK		31032		
Typenbezeichnung GK		GK35TEPS/C/F		
Anzahl Kochzonen		3		
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone		
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	21	15	24
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	177,2	191,8	179,1
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	180,8		

Modellnummer GK		31042				
Typenbezeichnung GK		GK55TES/C/F				
Anzahl Kochzonen		5				
Heiztechnologie		Strahlungs-Kochzone				
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	18	18	24	21	15
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	186	187,6	179,2	181	186,6
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	184,1				

10 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	31
Ankochautomatik	16
Einschalten	16
Vorzeitig ausschalten.....	16
Anschlussschild	10

B

Bedien- und Anzeigeelemente	
Anzeigen	13
Tasten	12
Benutzereinstellungen.....	22
Ändern	23
Vorzeitig ausschalten.....	23

D

Deinstallation	9
----------------------	---

E

Einschaltdauer	17
Abgelaufen	18
Einstellen.....	17
Mehrere Einschalt Dauern.....	18
Verändern	17
Vorzeitig ausschalten.....	17
Entsorgung.....	9
Erste Inbetriebnahme	10

F

Fabrikationsnummer (FN)	10
-------------------------------	----

G

Gebrauchshinweise	6
Gerät	
Ausschalten.....	32
Ein- und ausschalten	14
Einschalten	32
Gerätespezifische	
Sicherheitshinweise	6
Geräteübersicht.....	11
Gültigkeitsbereich	2

K

Kindersicherung	20
Ausschalten.....	20
Bedienung bei aktiver	
Kindersicherung	20
Einschalten	20
Kochgeschirr.....	13
Energiesparendes Kochen.....	13
Geeignetes Kochgeschirr	13
Kochpause	21
Kochzone	14, 32
Kurzanleitung.....	32

M

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

N

Notizen	30
---------------	----

P

Pflege und Wartung.....	24
PowerTronic	15
Ausschalten.....	15
Einschalten	15
Produktdatenblatt.....	27
Produktfamilie	2

R

Restwärmeanzeige	15
------------------------	----

S

Service & Support.....	31
Servicevertrag.....	31
Sicherheit.....	9
Sicherheitsabschaltung.....	26
Sicherheitshinweise	
Allgemeine.....	5
Störungen selbst beheben.....	25
Symbole.....	4

T

Technische Daten	27
Timer	19
Einstellen.....	19
Verändern	19
Vorzeitig beenden	19
Typ	2

U

Übersicht Leistungsstufen	14
---------------------------------	----

V

Verpackung.....	9
-----------------	---

W

Wiederherstellfunktion.....	21
Wischschutz.....	21
Wo befindet sich das Typenschild?	10

Z

Zweikreiszone	
Ein- und ausschalten	15
Zweikreiszone ein- und ausschalten	
Äusseren Heizkreis ausschalten	16
Äusseren Heizkreis zuschalten.....	15

Notizen

11 Service & Support



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

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

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.



J31032010-R05

