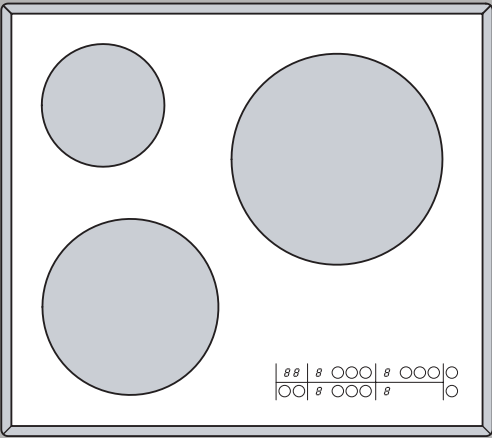




Glaskeramik-Kochfeld

Induktion 3 Zonen



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

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.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgendes Modell

Typ	Modell-Nr.
GK36TI/C/F	326

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	7
 Ihr Gerät	 10
Gerätebeschreibung	10
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Funktion von Induktions-Kochfeldern	12
Kochzone	12
 Benutzereinstellungen	 13
Kindersicherung	13
Signalton	14
 Bedienung	 15
Topferkennung	18
Powerplus	19
Ankochautomatik	21
Einschaltdauer	22
Timer	24
Kochgeschirr	25
 Sicherheitsfunktionen	 26
Automatische Sicherheitsabschaltung	26
Übertemperaturschutz	27
Bedienfeldüberwachung	28
Nach einem Stromunterbruch	28

Pflege und Wartung	29
Reinigung	29
Störungen selbst beheben	31
Was tun, wenn	31
Technische Daten	34
Entsorgung	35
Notizen	36
Stichwortverzeichnis	37
Reparatur-Service	39
Kurzanleitung	40

Sicherheitshinweise



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.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

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.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

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.
- Das Gerät darf nicht zur Beheizung des Raumes verwendet 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.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Auskunft erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung) in Bern.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.
- Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten dürfen heiße Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.

Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten

- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- 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, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- 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.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie einen Brand mit feuchten Tüchern und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung, z.B. der Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollten nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer ohne bzw. mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken ist.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen. So können Kratzer auf der Oberfläche und ein Abrieb des Dekors vermieden werden.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden usw.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder ein leerer Espresso-Zubereiter) können auf heissen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- 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 Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Ihr Gerät

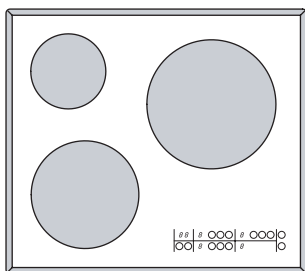
Gerätebeschreibung

- Powerplus
- Ankochautomatik
- Bedienfeld mit separater Eingabe- und Anzeigeeinheit für jede Kochzone
- Elektronische Leistungsregelung mit 9 Stufen
- Warmhaltestufe
- Einschaltdauer
- Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Kochpause
- Kindersicherung
- Signalton
- Topferkennung
- Markierung der einzelnen Kochzonen

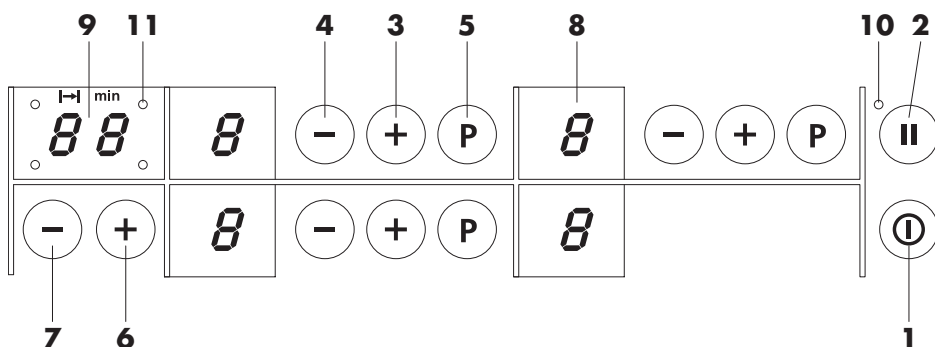
Aufbau

GK36TI, GK36TIF, GK36TIC

- Eine Kochzone ø 250 mm
- Eine Kochzone ø 210 mm
- Eine Kochzone ø 145 mm



Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- 1** Gerät EIN / AUS
- 2** Kochpause EIN / AUS
- 3** Leistung erhöhen
- 4** Leistung verringern
- 5** Powerplus
- 6** Einschaltdauer erhöhen
- 7** Einschaltdauer verringern

Anzeigen

- 8** Leistungsstufe der Kochzone
- 9** Einschaltdauer / Timer
- 10** Kochpause
- 11** Kochzonenzuordnung

Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, wirtschaftlich und sicher.

In ihrer Wirkungsweise unterscheiden sie sich wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramikplatte liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.



Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

Die Glaskeramikplatte bleibt dabei relativ kühl, da sie nur durch das heiße Kochgeschirr aufgewärmt wird.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Kochzone



Der Durchmesser der Kochzone sollte möglichst mit dem magnetisierbaren Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen. Damit wird die grösstmögliche Energieaufnahme und bestmögliche Hitzeverteilung im Kochgeschirr erzielt.

Restwärmeanzeige

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

Benutzereinstellungen

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät einschalten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt .
- ▶ Taste  gedrückt halten, zusätzlich Taste  während ca. 1 ½ Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen steht während 10 Sekunden .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät einschalten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen steht während 10 Sekunden .
- ▶ Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste  gedrückt halten und Tasten  und  einer beliebigen Kochzone oder des Timers antippen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
 - 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät einschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig während ca. 1 ½ Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein doppelter Signalton.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt während 10 Sekunden .

Signalton

Beim Antippen einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton (Werkeinstellung). Der Signalton kann ausgeschaltet werden.

Ausschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät einschalten.
- ▶ Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Als Quittierung ertönt ein doppelter Signalton.

Einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät einschalten.
- ▶ Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Als Quittierung ertönt ein einfacher Signalton.



Beim Ausschalten des Gerätes bleibt die letzte Einstellung erhalten.

Bei aktiver Kindersicherung kann der Signalton nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

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.

Kochzone einschalten

- ▶ Durch Antippen der Taste **ⓘ** Gerät einschalten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt **0**.
- ▶ Innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone oder den Timer einschalten.
 - Falls innerhalb von 10 Sekunden keine Taste angetippt wird, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen aus.

Leistungsstufe einstellen

- ▶ Taste **+** der gewünschten Kochzone 1x antippen.
 - Die Kochzone schaltet auf Stufe **9** ein.

Oder

- ▶ Taste **-** der gewünschten Kochzone 1x antippen.
 - Die Kochzone schaltet auf Stufe **3** ein.
- ▶ Bei jedem weiteren Antippen der Taste **+** oder **-** ändert die am Anfang gewählte Leistungsstufe.
 - Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Leistung stufenweise.
 - Die gewählte Stufe ist in der Anzeige ersichtlich.

Warmhaltestufe

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

- ▶ Kochzone auf Stufe  einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige steht .

Leistungsstufen

Die hohe Leistung von Induktions-Kochfeldern bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen des Kochgeschirrs. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Leistungsstufe gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.



Je nach Menge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

Leistungsstufe	Speisen
Warmhaltestufe	Warm halten von fertig gegarten Speisen bei ca. 65 °C
1	Schmelzen von Butter und Schokolade; Auflösen von Gelatine
1–3	Warm halten von Saucen und Suppen; Quellen von Reis
2–6	Kochen von Kartoffeln, Teigwaren, Suppen, Ragouts; Dünsten von Obst, Gemüse und Fisch; Auftauen von Speisen
6–7	Braten in beschichteten Pfannen, schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch; Anbraten von Röstli
7–8	Erhitzen von Fett; Anbraten von Fleisch; Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen; Backen von Omeletts
9	Aufkochen grösserer Mengen Flüssigkeit; Anbraten von Steaks
Powerplus	Erhitzen von Wasser

Kochzone ausschalten

- Taste  so oft antippen, bis in der Anzeige  steht.

Oder

- Tasten  und  gleichzeitig antippen, bis in der Anzeige  steht.

Falls keine weitere Eingabe mehr erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Gerät ausschalten

Das Gerät kann jederzeit ausgeschaltet werden.

- Taste  antippen.

Kochpause

Mit dieser Funktion können alle Kochzonen für maximal 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe  geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den gewählten Einstellungen fortgesetzt werden.

- Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  blinkt.
 - Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone ändert auf .
 - Die Einschaltdauer bzw. 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 gewählten Einstellungen wieder eingeschaltet.

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss ein geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt werden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebes entfernt, unterbricht die Leistungsabgabe und in der Anzeige steht .
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, steht in der Anzeige .

Die Topferkennungszeit beträgt 10 Minuten. Sollte in dieser Zeit kein geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, wird die Kochzone ausgeschaltet.

Die Anzeige wechselt von  auf . Sind die anderen Kochzonen ausgeschaltet, schaltet das Gerät nach weiteren 10 Sekunden aus.

Einschalten

- ▶ Taste **(P)** antippen.
 - In der Anzeige steht **P**.
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht Powerplus. Sobald das Kochgeschirr wieder auf der Kochzone ist, wird Powerplus fortgesetzt.

Vorzeitig beenden

Für vorzeitiges Beenden stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung.

- ▶ Taste **(P)** erneut antippen.
 - Die Leistungsstufe **9** ist aktiv.

Oder

- ▶ Taste **(-)** so oft antippen, bis die gewünschte Stufe erreicht ist.



Ist die Steuerung oder die Kochzone überhitzt, wird Powerplus automatisch beendet.

Ankochautomatik



Lassen Sie das Gerät während der Dauer der Ankochautomatik nicht unbeaufsichtigt. Kleinere Mengen werden sehr schnell heiss!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet eine Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit voller Leistung. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



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

Einschalten

- Sie arbeiten auf Kochstufe **9** und aktivieren mit der Taste **(+)** die Ankochautomatik.
 - In der Anzeige steht abwechselnd **A** und **9**.

Innerhalb von 10 Sekunden können Sie eine Fortkochstufe einstellen.

- Taste **(-)** so oft antippen, bis die gewünschte Stufe erreicht ist, z.B. **3**.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, steht in der Anzeige abwechselnd **A** und **3**.
 - Nach Ablauf der Dauer wird die Heizleistung auf die gewählte Fortkochstufe reduziert.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in Minuten	1¼	1¾	2	3	5	7½	2	3½



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Fortkochstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Vorzeitig ausschalten

- Taste **(-)** antippen.

Einschaltdauer



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

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1–99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird. Diese Funktion kann bei allen Kochzonen, jedoch nicht gleichzeitig, genutzt werden.

Einstellen

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein.

- ▶ Taste **+** der Einschaltdauer 1× antippen.
 - In der Anzeige steht **01**.
 - Die Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

Oder

- ▶ Taste **–** der Einschaltdauer 1× antippen.
 - In der Anzeige steht **99**.
 - Die Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.
- ▶ Durch weiteres Antippen der Taste **+** oder **–** die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
 - Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Dauer stufenweise.

Solange die Leuchtpunkte blinken, kann die Einschaltdauer einer Kochzone zugeordnet werden.

- ▶ Taste **+** oder **–** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die eingestellte Leistungsstufe wird dadurch nicht verändert.
 - Der Leuchtpunkt für die zugeordnete Zone leuchtet.
 - Leistungsstufe und Einschaltdauer können später geändert werden.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet die zugeordnete Kochzone aus.

- In der Anzeige blinkt **00** und es ertönt für 1 Minute ein Signalton.
- ▶ Signalton durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Kochzone vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone so oft antippen, bis in der Anzeige  steht.
 - Die Einschaltdauer ist ausgeschaltet.
 - Wenn keine weitere Kochzone aktiv ist, wird das Gerät nach 10 Sekunden ausgeschaltet.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  der Einschaltdauer so oft antippen, bis in der Anzeige  steht.
- Oder
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen, bis in der Anzeige  steht.
 - Die betreffende Kochzone bleibt weiterhin in Betrieb.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Dabei müssen folgende Punkte beachtet werden.

- Das Gerät muss eingeschaltet sein.
- Kochzonen dürfen eingeschaltet sein, jedoch darf keine Einschaltdauer eingestellt sein.
- ▶ Taste **+** der Einschaltdauer 1× antippen.
 - In der Anzeige steht **01**.
 - Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

Oder

- ▶ Taste **–** der Einschaltdauer 1× antippen.
 - In der Anzeige steht **99**.
 - Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.
- ▶ Durch weiteres Antippen der Taste **+** oder **–** die gewünschte Dauer einstellen.
 - Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Dauer stufenweise.
 - Der Start des Timers erfolgt, sobald die Leuchtpunkte nicht mehr blinken.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt für 1 Minute ein Signalton und in der Anzeige blinkt **00**.

- ▶ Signalton durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr darf nur verwendet werden, wenn es über einen glatten Boden verfügt.

Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder wird vom Hersteller mit einem der folgenden Symbole gekennzeichnet.



Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich. Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr vor dem Kauf zu überprüfen.

Das Gerät ist in der Lage, verwendbares Kochgeschirr zu erkennen.

- ▶ Kochgeschirr auf eine Kochzone von möglichst passendem Bodendurchmesser stellen und diese auf Leistungsstufe **3** einschalten.
 - Bleibt in der Anzeige **3** stehen, ist das Kochgeschirr geeignet.
 - Bei ungeeignetem oder zu kleinem Kochgeschirr steht in der Anzeige **4**.



Kochgeschirr mit einem zur Grösse der Kochzone passenden Bodendurchmesser gewährleistet kurze Aufheizzeiten und eine gute Wärmeverteilung. Das Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen. Induktionstaugliche Kasserollen (Bräter) können von zwei Kochzonen gemeinsam beheizt werden.

Bei Kochgeschirr mit Kunststoffbeschichtung (z.B. Teflon) sollte keine höhere Leistungsstufe als **7** eingestellt werden. Die Beschichtung könnte ansonsten überhitzt und beschädigt werden.

Kochgeschirr kann während des Betriebes Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Sicherheitsfunktionen

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einer zeitlichen Überwachung der Kochzonen ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistung, nach folgender Betriebsdauer die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	Überwachungsschutz in Stunden
Warmhaltestufe	2
1–2	10
3	5
4	4
5–6	3
7–8	2
9	1

- Falls aufgrund der Begrenzungsdauer die Kochzone ausgeschaltet wurde, blinkt in der dazugehörigen Anzeige abwechselnd **H** und **O**.



Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschaltet werden.

Übertemperaturschutz



Kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.

Das Bedienfeld verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen des Sensors werden die Kochzonen ausgeschaltet.

- In der Anzeige blinkt **H**.

Die Kochzone kann erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn das Bedienfeld abgekühlt ist.

- Ist die Steuerung abgekühlt, kann die blinkende Anzeige **H** durch Antippen einer beliebigen Taste gelöscht werden. Danach kann die Kochzone wieder eingeschaltet werden.

Kochzonen

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen dieses Sensors werden automatisch folgende Massnahmen eingeleitet:

- Der Kühllüfter wird – solange die Temperatur zu hoch ist – auf maximale Drehzahl geschaltet. Ein aktives Powerplus wird beendet.
 - Die Anzeige **P** wechselt auf **g**.
- Genügt dies nicht, wird die Kochzone ausgeschaltet.
 - In der betroffenen Anzeige blinkt **H**.

Nach dem Abkühlen kann die Kochzone wieder eingeschaltet werden.

Bedienfeldüberwachung

Wenn eine Taste länger als 5 Sekunden berührt wird (z.B. weil sich ein Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut darauf befindet), schaltet die betroffene Kochzone automatisch aus.

- Es ertönt ein Dauersignalton.
 - In der betreffenden Anzeige blinkt **E**.
- Gegenstand, übergelaufenes Kochgut usw. entfernen.

Anschliessend kann das Gerät wieder benutzt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Anzeige **UU**.

- Zum Quittieren eine beliebige taste antippen.
- Die Kindersicherung ist nicht mehr aktiviert.
 - Der Signalton ist eingeschaltet.

Pflege und Wartung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät abkühlen.

Reinigung



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb ist.

Verschmutzungen möglichst schnell entfernen. Eintrockneter respektive eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- ▶ Zum Reinigen der Oberfläche nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen.

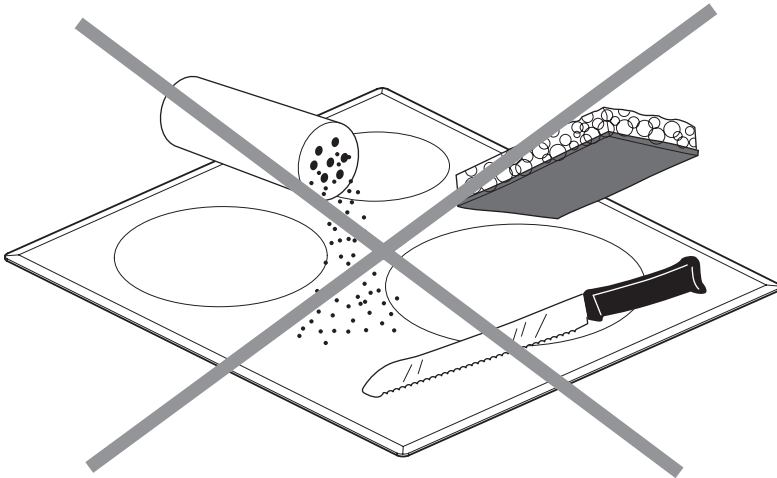


Keinesfalls die Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.
- ▶ Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen usw.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Oberfläche auftragen und durch Reiben entfernen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.
- ▶ Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heissen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignen sich im Fachhandel erhältliche Rasierklingenschaber.

- Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschliessend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Oberfläche beschädigt werden. Solche Beschädigungen können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.



Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... in der Anzeige abwechselnd  und  blinkt

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

... in der Anzeige  blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Übertemperaturschutz wurde automatisch ausgelöst.	▶ Kontrollieren, ob das Kochgeschirr und das Kochgut in Ordnung sind. ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.

... sich bei der ersten Inbetriebnahme einer Kochzone störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten.	▶ Für gute Raumlüftung sorgen. ▶ Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

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

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt. ■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus. ■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten. ▶ Service anrufen. ▶ Stromversorgung überprüfen.

... ein Dauersignalton ertönt und das gesamte Kochfeld abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
■ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. ■ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand entfernen und das Kochfeld wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen. ▶ Übergelaufenes Kochgut durch Reinigen entfernen und das Kochfeld wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

... in der Anzeige hinten links , hinten rechts  abwechselnd mit einer Zahl blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Meldungen können zu einer «Er»-Meldung führen.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ Service anrufen.

... in einer (oder zwei) Anzeige(n) , ,  oder  steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die dazugehörige(n) Kochzone(n) ist/sind defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ Service anrufen. ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. Nicht betroffene Kochzonen sind weiter benutzbar.

... in der Anzeige  steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich. ■ Das Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden. ▶ Das Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

Technische Daten

Elektrischer Anschluss

Spannung:	400 V 2N~ 50 Hz
Absicherung:	16 A

Anschlussleistung

GK36TI/GK36TIV/GK36TIC	7400 W
------------------------	--------

Abmessungen (H × B × T)

GK36TI	55 × 584 × 514 mm
GK36TIV	55 × 584 × 514 mm
GK36TIC	55 × 550 × 480 mm

Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

- 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.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen.....	39
Ankochautomatik	21
Anzeigeelemente	11
Anzeigen	11
Aufbau	10
Ausschalten	17, 40
Automatische	
Sicherheitsabschaltung.....	26

B

Bedienfeldüberwachung	28
Bedienung.....	15
Bedienungselemente.....	11
Benutzereinstellungen	13
Bestellungen	39
Betriebsstörungen.....	39

D

Deinstallation	35
----------------------	----

E

Einschaltdauer.....	22
Einschalten	15
Entsorgung	35
Ersatzteile	
Bestellen.....	39

F

Funktion von	
Induktions-Kochfeldern.....	12

G

Gerätebeschreibung.....	10
-------------------------	----

I

Inbetriebnahme	5
----------------------	---

K

Kindersicherung.....	13
Kochgeschirr	25
Kochpause	17
Kochzone	
Ausschalten	17
Einschalten.....	15
Kurzanleitung	40

P

Pflege	29
Powerplus	19
Einschalten.....	20

R

Reinigung	29
Reparatur-Service	39
Restwärmanzeige	12

S

Service-Center.....	39
Servicevertrag	39
Sicherheit	35
Sicherheitsfunktionen.....	26
Sicherheitshinweise	
Bei Kindern im Haushalt	6
Bestimmungsgemässe	
Verwendung.....	6
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	5
Zum Gebrauch	7
Signalton.....	14
Störungen.....	31
Stromunterbruch	28
Symbole	2

T

Tasten	11
Technische Daten	34
Timer	24
Topferkennung	18

U

Übertemperatur	27
----------------------	----

V

Verpackung	35
------------------	----

W

Warmhaltestufe	16
Wartung	29

Z

Zubehör	
Bestellen	39

Reparatur-Service



Das Kapitel «Störungen selbst beheben» hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs 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.

- Unteres Einbaumöbel öffnen.
 - Das Typenschild befindet sich hinter der Frontwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- ▶ Taste  antippen.

Kochzone wählen

- ▶ Innerhalb von 10 Sekunden mit Taste  oder  die Leistung einstellen.

Oder

- ▶ Taste  antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Taste  so oft antippen, bis in der Anzeige  steht.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850

J326.10-1