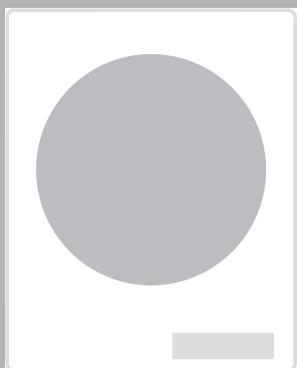


Glaskeramik-Kochfeld

Induktion Wok



Bedienungsanleitung

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

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

Typ	Modell-Nr.
GK16TIWSF	87A, 31010

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	5
1.1	Verwendete Symbole	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Gebrauchshinweise	9
2	Entsorgung	12
3	Erste Inbetriebnahme	13
3.1	Wo ist das Typenschild?	13
4	Ihr Gerät	14
4.1	Geräteübersicht	14
4.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	15
4.3	Funktion von Induktions-Kochfeldern	16
4.4	Topferkennung	17
4.5	Original-Wok-Pfanne	17
5	Bedienung	19
5.1	Gerät ein- und ausschalten	19
5.2	Kochzone einstellen	19
5.3	Übersicht Leistungsstufen	19
5.4	Kochzone ausschalten	20
5.5	Restwärmeanzeige	20
5.6	Warmhaltestufe	20
5.7	Schmelzfunktion	20
5.8	Simmerfunktion	21
5.9	PowerPlus	21
5.10	Einschaltdauer	22
5.11	Timer	24
5.12	Kindersicherung	25
5.13	Wiederherstellfunktion	26
5.14	Kochpause	26
5.15	Wischschutz	27

6	Benutzereinstellungen	28
6.1	Benutzereinstellungen ändern	29
6.2	Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten	29
7	Pflege und Wartung	30
7.1	Reinigung	30
7.2	Reinigung Original-Wok-Pfanne	31
8	Störungen und Fehlermeldungen	32
8.1	Was tun, wenn	32
9	Notizen	36
10	Stichwortverzeichnis	37
11	Reparatur-Service	39

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- Es darf nur die mitgelieferte Wokpfanne verwendet werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirk-system betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel **REPARATUR-SERVICE**. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Töpfe mit Aluminiumböden dürfen nicht verwendet werden.

2 Entsorgung

Verpackung



Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.



Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen



- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

3.1 Wo ist das Typenschild?

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



1 2

1	Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
2	Anschlussschild

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

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

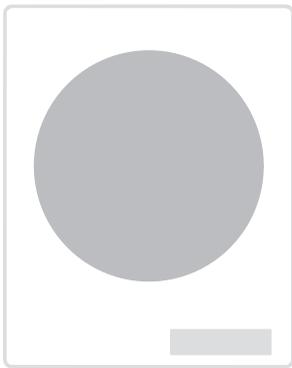
-

4 Ihr Gerät

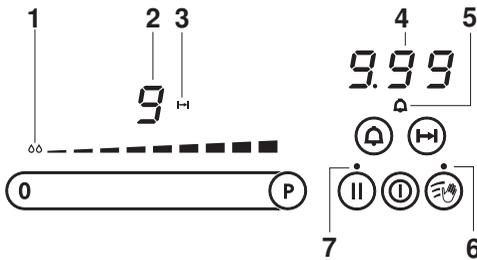
4.1 Geräteübersicht

GK16TIWSF

- Wok-Kochzone ø 300 mm
- Original-Wok-Pfanne mit Deckel, Abtropfgitter und Stehhilfe



4.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

-  Gerät EIN/AUS
-  Slider (Einstellen Leistungsstufe)
-  PowerPlus
-  Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
-  Einschaltdauer
-  Timer
-  Wischutz EIN/AUS

Anzeigen

- 1 Schmelzfunktion aktiviert
- 2 Leistungsstufe der Kochzone
- 3 Einschaltdauer aktiviert
- 4 Einschaltdauer/Timer
- 5 Timer aktiviert
- 6 Wischutz aktiviert
- 7 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich

4.3 Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Glaskeramik wird nur durch das heiße Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Induktions-Kochfelder sind:

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



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

4.4 Topferkennung

Die Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss die Original-Wok-Pfanne in die Kochzone gestellt werden.

- Wird die Original-Wok-Pfanne während des Betriebs entfernt,
 - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit .
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten die Original-Wok-Pfanne nicht verwendet,
 - schaltet die Kochzone aus
 - wechselt die Anzeige von  auf 
 - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.5 Original-Wok-Pfanne



Nur die mitgelieferte Original-Wok-Pfanne verwenden. Andere Pfannen können zu Betriebsstörungen oder Beschädigung des Gerätes führen.

Die Original-Wok-Pfanne wurde speziell für dieses Gerät entwickelt. Sie wurde aus einem speziellen Material gefertigt, welches bezüglich der induktiven Leistungsaufnahme besondere Eigenschaften aufweist. Somit werden die Original-Wok-Pfanne und die Lebensmittel, die darin zubereitet werden, nicht überhitzt. So ergibt sich im täglichen Gebrauch eine zusätzliche Sicherheit bezüglich Handhabung und Brandschutz.

- Die Aussenseite der Original-Wok-Pfanne muss bei Gebrauch sauber und trocken sein.
- Die Original-Wok-Pfanne immer vorsichtig in die Mulde setzen.
- Beim Herausheben die Original-Wok-Pfanne immer hochheben und nicht über den Muldenrand ziehen.

Aufgrund des gewölbten Pfannenbodens kann keine stabile Standsicherheit gewährt werden.

- Beim Servieren die Original-Wok-Pfanne in der Mulde lassen und die zubereiteten Lebensmittel auf die Teller verteilen.

Geräusche während des Betriebs

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

5 Bedienung

Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Standby-Modus), ausser die Restwärmeanzeige **H**, wenn die Kochzone noch heiss ist.

5.1 Gerät ein- und ausschalten

- Gerät einschalten: Taste  ca. 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt .
 - Wenn vor dem Einschalten bereits ein oder mehrere Töpfe auf dem Gerät platziert wurden, blinkt nur in den Leistungsanzeigen der belegten Zonen .
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.
- Gerät ausschalten: Taste  antippen.

5.2 Kochzone einstellen

- Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
	Schmelzen	Butter, Schokolade, Honig schmelzen bei ca. 40 °C
L	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei ca. 65 °C
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen	Teigwaren, Suppen
7	schonendes Braten	Rührbraten
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites, Tempura
9	scharfes Braten	Geschnetzeltes
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

5.4 Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider  antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

5.5 Restwärmeanzeige

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

5.6 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe  hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm. Diese befindet sich zwischen den Leistungsstufen  und .

5.7 Schmelzfunktion

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

Schmelzfunktion einschalten

- ▶ Auf Slider die Stufe  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Leistungsstufe erlischt.

Schmelzfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.8 Simmerfunktion

Mit der Simmerfunktion können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren bei ca. 90°C unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

Simmerfunktion einschalten

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

Simmerfunktion ausschalten

- Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.9 PowerPlus

Die Kochzone ist mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

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



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

PowerPlus vorzeitig beenden

- Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

5.10 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

- ▶ Kochzone einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Slider antippen und darauf gleiten, um die Einschaltdauer einzustellen.
 - Das Symbol  leuchtet.



Die Einschaltdauer kann schnell erhöht werden, indem lange auf  gedrückt wird.

- ▶ Taste  antippen um die Einschaltdauer zu starten.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt die verbleibende Einschaltdauer.
- ▶ Mit Slider die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Auf Slider  antippen.
 - In der Anzeige Einschaltdauer/Timer blinkt **00**.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die Kochzone aus
 - ertönt ein Signalton
 - blinken **00** und die Leistungsstufe.
- Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

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.
 - In der Anzeige blinkt **00**.
- ▶ Mit Slider die gewünschte Timerdauer einstellen.



Die Timerdauer kann schnell erhöht werden, indem lange auf  gedrückt wird.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, bleibt ein aktiver Timer erhalten.

- ▶ Taste  antippen um den Timer zu starten.

Timer verändern

Falls die Kochzone nicht in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

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

Timer vorzeitig ausschalten

Falls die Kochzone nicht in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Auf Slider  antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**.

5.12 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

- Gerät einschalten.

Die Kochzone darf nicht in Betrieb sein.

- Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- Taste  erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- Gerät einschalten.
- Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- Gerät einschalten.

Die Kochzone darf nicht in Betrieb sein.

- Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- Taste  erneut antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - In der Anzeige der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .

5.13 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Gerät einschalten.
 - Der Leuchtpunkt bei Taste  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.

5.14 Kochpause

Mit dieser Funktion kann die Kochzone 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 Kochzonen 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 Kochzone wird mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

5.15 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

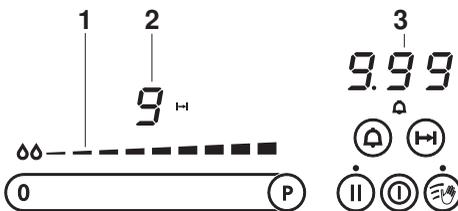
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden.

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	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 min	1
		1	Ende nach 10 min	
		2	Ende nach 15 min	
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  2 s gedrückt halten.	

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

6.1 Benutzereinstellungen ändern

- Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein Signalton.
- Den Slider 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 nächst höhere und mit Taste  die nächst tiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- Auf Slider **1** wird mit  ein höherer und mit  ein tieferer Einstellwert ausgewählt.
- Eingaben speichern: Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- Taste  drücken.
 - Keine veränderten Einstellwerte werden gespeichert.
 - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Wartung



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

7.1 Reinigung

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingebackener und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

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



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

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

7.2 Reinigung Original-Wok-Pfanne

- Ein Spültuch oder einen nicht kratzenden Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden.



Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

- Hartnäckige Rückstände – z. B. von Reis – einige Zeit in Wasser einweichen, so lässt sich die Pfanne besser reinigen.

8 Störungen und Fehlermeldungen

8.1 Was tun, wenn ...

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

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

... in der Anzeige  abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Das Kochgeschirr ist nicht für den Induktions-Wok geeignet.	<ul style="list-style-type: none">➤ Nur die Original-Wok-Pfanne verwenden.

... 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 Dauersignalton 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. • Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. • Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige abwechselnd und blinkt

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



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

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

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Der Übertemperaturschutz wurde ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kochzone abkühlen lassen.➤ Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige **UO** blinkt

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

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen.➤ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.➤ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
<ul style="list-style-type: none">• Lüftung defekt.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fehlernummer notieren➤ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild.➤ Service anrufen.

... in der Anzeige **Er** oder **E** und eine Zahl leuchtet

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

9 Notizen

10 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 39
Anzeigen 15

B

Bedienung 19
Bedienungselemente 15
Benutzereinstellungen 28
Bestellungen 39
Bestimmungsgemäße Verwendung 9
Betriebsstörungen 39

E

Einschaltdauer 22
Entsorgung 12
Deinstallation 12
Gerät entsorgen 12
Ersatzteile
Bestellen 39
Erste Inbetriebnahme 13

F

Fabrikationsnummer (FN) 13, 39
Fehlermeldungen 32
Funktion von Induktions-
Kochfeldern 16

G

Gerät
Ausschalten 19, 40
Einschalten 19, 40
Geräteschäden vermeiden 11
Geräteübersicht 14
Geräusche während des Betriebs . 18
Gültigkeitsbereich 2

I

Inbetriebnahme 9

K

Kindersicherung 25
Kochpause 26
Kochzone 19, 40
Kurzanleitung 40

L

Leistungsstufen
«L» 20, 21
«P» 21
Übersicht 19

M

Modell-Nr. 2

O

Original-Wok-Pfanne 17

P

Pfanne 17
Pflege 30
PowerPlus 21

R

Reinigung 30
Original-Wok-Pfanne 31
Reparatur-Service 39
Restwärmeanzeige 20

S

Schmelzfunktion 20
Service-Center 39
Servicevertrag 39
Sicherheitsabschaltung
Übersicht 33
Sicherheitshinweise 5
Allgemeine 6
Gerätespezifische 7
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . 9
Simmerfunktion 21
Störungen 32
Symbole 5

T

Tasten 15
Timer 24
Topferkennung 17
Typ 2
Typenschild 13, 39

V

Vor der ersten Inbetriebnahme	9
Vorsicht Verbrennungsgefahr	10
Vorsicht Verletzungsgefahr	10

W

Warmhaltestufe	20
Wartung	30
Wiederherstellfunktion	26
Wischschutz	27
Wok-Pfanne	17

Z

Zubehör	
Bestellen	39
Zum Gebrauch	10

11 Reparatur-Service



Das Kapitel **Störungen und Fehlermeldungen** hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

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. +41 (0)41 767 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 der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste  ca. 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Oder

-  antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- Auf Slider  antippen.

Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J87A.010-1