

Bedienungsanleitung

GK22 | GK32 | GK42 | GK43

Quicklight-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 | Typ | Produktfamilie |
|-----------------------------|-----------------------|------------|-----------------------|
| GK22H1 | 306/31070 | GK43.3/F/U | 91A |
| GK32H1 | 306/31068 | GK43AB/F | 31043 |
| GK42H/F/U | 307/31065 | GK43AU | 534/31069 |
| GK42H1 | 306/31066/31067 | GK43BL/U | 532 |
| GK43.1/F/U | 031 | GK43BR/U | 531 |
| GK43.1B/F/U | 979 | GK43V/F | 533 |
| GK43.2/F/U | 978 | GK43X/F | 31006 |
| GK43/O, GK43F/O, GK43U/O | 527/31092 | | |

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1 Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.1 Verwendete Symbole | 4 |
| 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise | 5 |
| 1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise | 6 |
| 1.4 Gebrauchshinweise | 7 |
| 2 Entsorgung | 9 |
| 3 Erste Inbetriebnahme | 10 |
| 4 Ihr Gerät | 11 |
| 4.1 Geräteübersicht | 11 |
| 4.2 Bedien- und Anzeigeelemente | 14 |
| 4.3 Kochgeschirr | 15 |
| 4.4 OptiGlass | 15 |
| 5 Bedienung | 16 |
| 5.1 Kochzone einstellen | 16 |
| 5.2 Übersicht Leistungsstufen | 16 |
| 5.3 Kochzone ausschalten | 16 |
| 5.4 Drehschalter versenken | 17 |
| 5.5 Restwärmeanzeige | 17 |
| 5.6 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten | 17 |
| 5.7 Warmhaltefläche ein- und ausschalten | 18 |
| 6 Pflege und Wartung | 19 |
| 6.1 OptiGlass | 20 |
| 7 Störungen selbst beheben | 21 |
| 8 Technische Daten | 22 |
| 8.1 Produktdatenblatt | 22 |
| 9 Stichwortverzeichnis | 26 |
| 10 Service & Support | 27 |

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 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



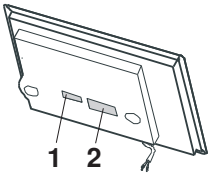
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



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



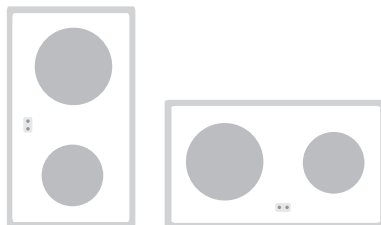
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

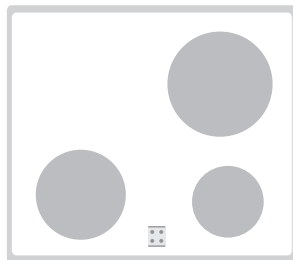
GK22H1

- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



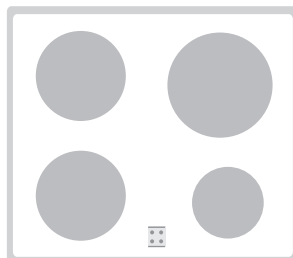
GK32H1

- 1 Kochzone Ø 210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



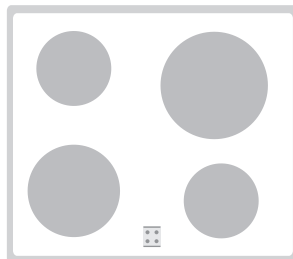
GK42H1, GK43.2, GK43.2F, GK43.2u

- 1 Kochzone Ø 210 mm
- 2 Kochzonen Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



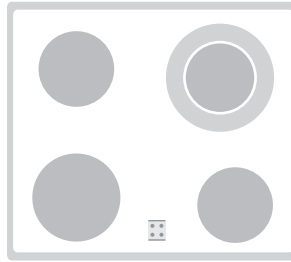
GK43.1, GK43.1U, GK43.1F

- 1 Kochzone Ø 210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 2 Kochzonen Ø 140 mm



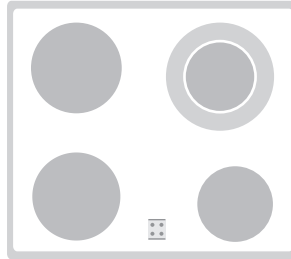
GK43.3, GK43.3F, GK43.3U

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 2 Kochzonen Ø 140 mm



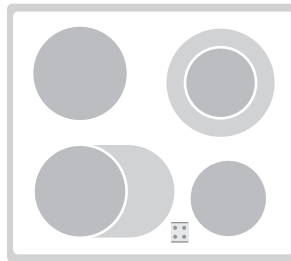
**GK42H, GK42HU, GK42HF,
GK43/O, GK43U/O, GK43F/O,
GK43AU, GK43X, GK43XF**

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



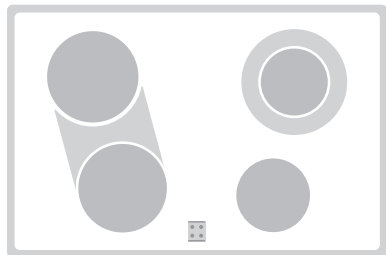
GK43.1B, GK43.1BU, GK43.1BF

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



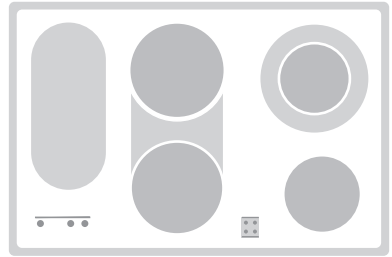
GK43VF, GK43V

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen Ø 180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone Ø 140 mm

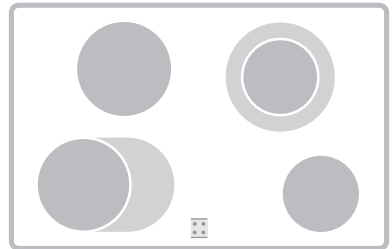


GK43BR, GK43BL, GK43BRU, GK43BLU

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen Ø 180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone Ø 140 mm
- 1 ovale Warmhaltefläche (rechts bzw. links angeordnet)
- Sensortasten für die Bedienung der Warmhaltefläche

**GK43AB, GK43ABF**

- 1 Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mm
- 1 Kochzone Ø 180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone Ø 180 mm
- 1 Kochzone Ø 140 mm



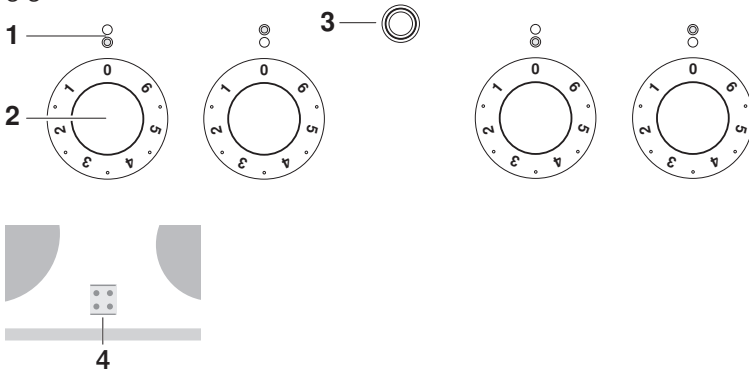
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Falls das Gerät oberhalb des Backofens eingebaut ist, finden Sie die Informationen zum Einbau in der Bedienungsanleitung des Backofens/Kochherdes.

Schalterblende

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



Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Versenkbare Drehschalter
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet
- 4 Restwärmeanzeige

Sensortasten für die Warmhaltefläche

(nur für GK43BR/U und GK43BL/U)



Tasten und Anzeigen

- ⊙ Warmhaltezone AUS
- Ⓛ Warmhaltezone EIN mit Leuchtpunkt
- Ⓡ Verriegelung EIN/AUS mit Leuchtpunkt

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.

4.4 OptiGlass

Gültig für GK43O, GK43FO, GK43UO

Bei Kochfeldern mit OptiGlass verfügt die Glasoberfläche über eine zusätzliche Beschichtung.

Diese Beschichtung ist im Vergleich zu nicht beschichteten Glasoberflächen härter, widerstandsfähiger und weniger anfällig für Kratzer.



Unter normalen Umständen sollten beim Kochen deutlich weniger Kratzer auf der Glasoberfläche entstehen. Allerdings kann auch bspw. ein sehr scharfkantiges Sandkorn unter einem Topf schon zu Kratzern führen.

Beleuchtung

- ▶ Für die Beleuchtung von Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung wird empfohlen Halogen- oder LED-Lampen zu verwenden.



Werden Kochfelder mit OptiGlass-Beschichtung mittels Leuchtstoffröhren beleuchtet, erscheint die Glasoberfläche in schillernden Farben.

5 Bedienung

5.1 Kochzone einstellen

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

- ▶ Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
 - Drehschalter springt nach aussen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Betriebskontrolle leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe 0 in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden.

5.2 Übersicht Leistungsstufen

| Leistungsstufe | Garverfahren | praktische Anwendung |
|----------------|---|--|
| 1 | Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen | Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen |
| 2 | Quellen | Reis |
| 3 | Fortkochen, Reduzieren, Dünsten | Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch |
| 4 | Fortkochen, Schmoren | Teigwaren, Suppen, Schmorbraten |
| 5 | schonendes Braten | Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste |
| 6 | Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen | Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser |

5.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
 - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.

5.4 Drehschalter versenken

- ▶ Drehschalter auf Leistungsstufe 0 stellen.
- ▶ Auf die Mitte des Drehschalters drücken.
 - Der Drehschalter ist versenkt.

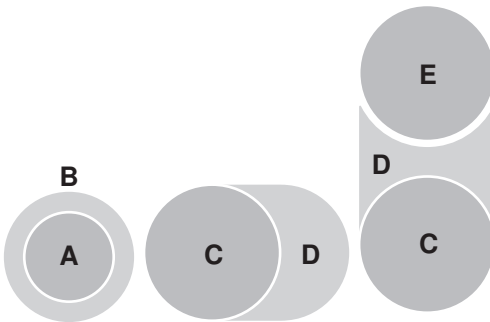
5.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten der Leuchtpunkt der zugeordneten Kochzone.

5.6 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-/Bräterzone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** bzw. **C** oder **E** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.

Die Kombination aus Kochzone **C** mit Zusatzheizkörper **D** ergibt eine mittlere Bräterzone. Die Kombination aus Kochzonen **C** und **E** mit **D** ergibt eine grosse Bräterzone.



Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.



Für die Kombination der grossen Bräterzone muss zu der aktiven mittleren Bräterzone die Kochzone **E** wie gewohnt eingestellt werden.






Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone auf Leistungsstufe 0 stellen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bzw. **C** wird in Betrieb genommen.



5.7 Warmhaltefläche ein- und ausschalten

(nur für GK43BR/U und GK43BL/U)

Einschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- ▶ Der Leuchtpunkt der Taste  erlischt.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  erlischt.

6 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.



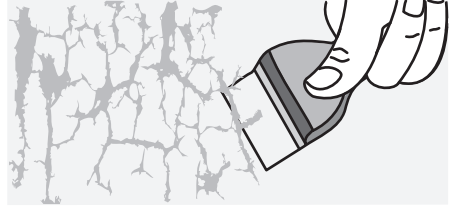
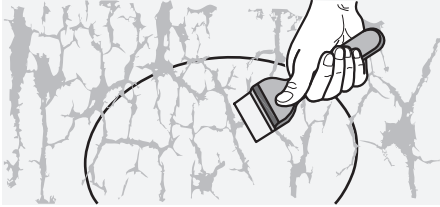
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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.

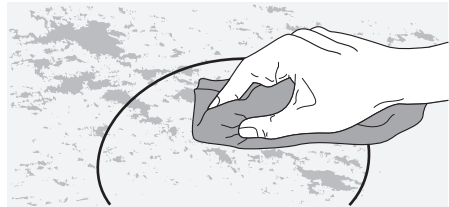
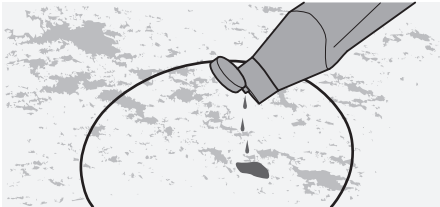
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

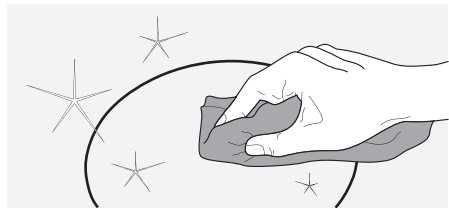
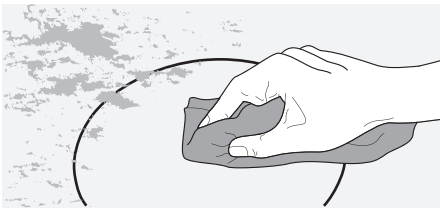
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.



- ▶ Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



Verwenden Sie ausschliesslich die auf unserer «Homepage» empfohlenen Reinigungsmitteln und Methoden.

6.1 OptiGlass



Die Beschichtung kann durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln angegriffen und beschädigt werden.

7 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation 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. |

8 Technische Daten

8.1 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|-------|-------|
| Modellnummer GK | | 031 | | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK43.1/F/U | | | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 14 | 21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 179,5 | 191,5 | 187,6 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 186,2 | | | |

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|--|-------|--|
| Modellnummer GK | | 306/31070 | | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK22H1/C/F | | | |
| Anzahl Kochzonen | | 2 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 14 | | 18 | |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 179,5 | | 186,5 | |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 183 | | | |

| | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|-------|
| Modellnummer GK | | 306/31068 | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK32H1 | | |
| Anzahl Kochzonen | | 3 | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 191,5 | 179,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 185,7 | | |

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|------------|----------|-------|
| Modellnummer GK | | 306/31067 | 978 | 31043 | |
| Typenbezeichnung GK | | GK42H1 | GK43.2/F/U | GK43AB/F | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 18 | 21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 183,9 | 191,1 | 179,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 185,3 | | | |

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|-------|-------|
| Modellnummer GK | | 306 (230 V)/31066 | | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK42H1 | | | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 18 | 14/21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 189,3 | 182,3 | 188,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 186,7 | | | |

8 Technische Daten

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|-------|-------|
| Modellnummer GK | | 307/31065 | | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK42H/F/U | | | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 18 | 14/21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 183,9 | 190,6 | 179,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 185,2 | | | |

| | | | | | |
|---|-------|--------------------------------|-----------|---------|-------|
| Modellnummer GK | | 527/31092 | 534/31069 | 31006 | |
| Typenbezeichnung GK | | GK43/O, GK43F/O, GK43U/O | GK43AU | GK43X/F | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 18 | 14/21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 183,9 | 190,6 | 179,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 185,2 | | | |

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|----------|-------------|-------|
| Modellnummer GK | | 531 | 532 | 979 | |
| Typenbezeichnung GK | | GK43BR/U | GK43BL/U | GK43.1B/F/U | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18,5×23,5 | 18 | 14/21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 176,3 | 186,5 | 190,6 | 179,5 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 183,2 | | | |

| | | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|-------|-------|
| Modellnummer GK | | 91A | | | |
| Typenbezeichnung GK | | GK43.3/F/U | | | |
| Anzahl Kochzonen | | 4 | | | |
| Heiztechnologie | | Strahlungs-Kochzone | | | |
| Durchmesser der runden Kochzonen | cm | 18 | 14 | 14/21 | 14 |
| Energieverbrauch pro Kochzone | Wh/kg | 186,5 | 179,5 | 190,6 | 187,6 |
| Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC | Wh/kg | 186,1 | | | |

9 Stichwortverzeichnis

| | |
|--|----|
| A | |
| Anfragen | 27 |
| Anschlusschild | 10 |
| Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten | 18 |
| Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten | 17 |
| B | |
| Bedien- und Anzeigeelemente | 14 |
| Dreheschalter und Anzeigen | 14 |
| Schalterblende | 14 |
| Sensortasten Warmhaltefläche | 14 |
| Tasten und Anzeigen | 14 |
| D | |
| Deinstallation | 9 |
| Dreheschalter versenken | 17 |
| E | |
| Entsorgung | 9 |
| Erste Inbetriebnahme | 10 |
| F | |
| Fabrikationsnummer (FN) | 10 |
| G | |
| Gebrauchshinweise | 7 |
| Gerätespezifische Sicherheitshinweise | 6 |
| Geräteübersicht | 11 |
| Gültigkeitsbereich | 2 |
| K | |
| Kochgeschirr | 15 |
| Energiesparendes Kochen | 15 |
| Geeignetes Kochgeschirr | 15 |
| Kochzone ausschalten | 16 |
| Kochzone einstellen | 16 |
| M | |
| Modellnummer | 2 |
| O | |
| OptiGlass | 15 |
| Beleuchtung | 15 |
| Reinigung | 20 |
| P | |
| Pflege und Wartung | 19 |
| Produktdatenblatt | 22 |
| Produktfamilie | 2 |
| R | |
| Restwärmeanzeige | 17 |
| S | |
| Service & Support | 27 |
| Servicevertrag | 27 |
| Sicherheit | 9 |
| Sicherheitshinweise Allgemeine | 5 |
| Störungen selbst beheben | 21 |
| Symbole | 4 |
| T | |
| Technische Daten | 22 |
| Typ | 2 |
| U | |
| Übersicht Leistungsstufen | 16 |
| V | |
| Verpackung | 9 |
| W | |
| Warmhaltefläche | 18 |
| Ausschalten | 18 |
| Einschalten | 18 |
| Wo befindet sich das Typenschild? | 10 |
| Z | |
| Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten | 17 |

10 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!

Kochzone einstellen

- ▶ Falls der Drehschalter der gewünschten Kochzone versenkt ist, auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.



J30610-R16

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850

