

Bedieningshandleiding

GK26TIMS | GK27TIMS

Inductiekookveld

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

De productfamilie (het modelnummer) komt overeen met de eerste cijfers op het typeplaatje. Deze bedieningshandleiding geldt voor:

Type	Productfamilie
GK26TIMSZ	31084
GK27TIMSZ	31085

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsaanwijzingen	5
1.1	Gebruikte symbolen	5
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	5
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	6
1.4	Gebruiksaanwijzingen	7
2	Verwijderen	10
3	Eerste ingebruikneming	11
4	Uw toestel	12
4.1	Toesteloverzicht.....	12
4.2	Bedienings- en display-elementen.....	13
4.3	Werking van inductiekookvelden	14
4.4	Panherkenning.....	14
4.5	Flexibel koken.....	15
4.6	Kookgerei	15
5	Bediening	17
5.1	Toestel in- en uitschakelen.....	17
5.2	Kookzone instellen.....	17
5.3	Kookzone uitschakelen.....	17
5.4	Restwarmte-indicatie	17
5.5	Overzicht vermogensniveaus.....	18
5.6	Smeltfunctie.....	18
5.7	Warmhoudfunctie	18
5.8	Sudderfunctie.....	19
5.9	PowerPlus.....	19
5.10	Brugfunctie	20
5.11	Automatische opkookfunctie	21
5.12	Inschakelduur	22
5.13	Timer.....	24
5.14	Kinderbeveiliging.....	25
5.15	Terugzetfunctie	26
5.16	Kookpauze	26
5.17	Veegbescherming.....	26
6	Persoonlijke instellingen	27
6.1	Persoonlijke instellingen wijzigen.....	28
7	Onderhoud	29

8	Storingen zelf verhelpen	31
9	Technische gegevens	34
9.1	Gegevens van het product.....	34
	Trefwoordenlijst	35
10	Notities	37
11	Service & Support	39

1 Veiligheidsaanwijzingen

1.1 Gebruikte symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen. Negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over het afvoer en verwerking na afdanking.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Markeert arbeidsstappen die u achtereenvolgens moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw arbeidsstap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas na het lezen van de bedieningshandleiding in gebruik.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsstelsel volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** Is het oppervlak gebarsten, met een beschadiging over de helemateriaaldikte, dan moet het toestel worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen te vermijden.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie, dienen niet op het kookveld gelegd te worden, omdat zij heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient de kookplaat met de regel- en/of besturingsinrichtingen en niet alleen door de panherkenning te worden uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. Probeer **NOOIT** een brand met wa-

ter te blussen, maar schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlammen voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

- **WAARSCHUWING:** Leg vanwege het brandgevaar nooit voorwerpen op het kookveld.
- **WAARSCHUWING:** Houd het kookproces voortdurend in de gaten. Kortere kookprocessen moeten gedurende de gehele tijd in de gaten worden gehouden.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een separaat op afstand aansturend systeem.

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de netstroom worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij onbeoogd gebruik of verkeerde behandeling kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting, alsmede werkingsstoringen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of bij een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk Reparatieservice in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantenservice.
- Er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de handleiding zorgvuldig, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. Overhandig deze handleiding en de installatiehandleiding samen met het toestel, wanneer u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is een correcte omgang met het toestel echter een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze handleiding in acht.

- Het verhitte oppervlak blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht lang genoeg, voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.

Het gebruik

- Tests hebben uitgewezen dat er voor dragers van pacemakers onder normale omstandigheden geen risico's bestaan. Wanneer u als drager van een pacemaker (of een gehoorapparaat of een ander implantaat) absoluut zeker wilt zijn dat de omgang met het toestel voor u geen problemen oplevert, dient u zich hierover door het daarvoor verantwoordelijke, deskundige medische consultatiebureau uitvoerig te laten informeren.

Voorzichtig: risico op verbranding

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.

Voorzichtig: risico op letsel

- Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.

Voorzichtig: levensgevaar

- Delen van de verpakking zoals folie en geëxpandeerd polystyreen kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsdelen buiten bereik van kinderen.

Schade aan het toestel voorkomen

- Bij oververhitting kookplaat uitschakelen en helemaal laten afkoelen. Leg hier nooit bestek op! In geen geval met koud water laten schrikken.
- Ga niet op het toestel staan.
- Zet geen heet kookgerei op het frame om de siliconennaden niet te beschadigen.
- Vermijd snijd- en voorbereidingswerkzaamheden op het oppervlak en laat er ook geen harde voorwerpen op vallen. Trek het kookgerei niet over het oppervlak.
- Zorg ervoor dat er geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op de hete kookzones komen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken. Als er toch suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op hete kookzones komen, moeten deze onmiddellijk met een schraper voor glaskeramische oppervlakken worden verwijderd (terwijl ze nog heet zijn).

- Pannen met een bodem van zuiver koper of aluminium mogen niet worden gebruikt omdat zij sporen achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn. Worden de sporen niet direct na het koken met een geschikt schoonmaakmiddel verwijderd, dan kunnen zij blijvend inbranden en de optische indruk sterk nadelig beïnvloeden.
- Als pannen en kookgerei op de glaskeramische plaat heen en weer worden geschoven, ontstaan er krassen. U kunt dit grotendeels vermijden door de pannen en het kookgerei bij het verplaatsen op te heffen.
- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: slijtage zoals krassen of zichtbare schuring door pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik is de slijtage des te sterker. Het toestel blijft goed werken en het is geen reden voor een reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.
- Een absoluut krasvast glas bestaat niet, zelfs bij saffierglas dat bij horloges wordt gebruikt, kunnen krassen ontstaan. De gebruikte glaskeramische plaat voldoet aan de beste in de handel verkrijgbare kwaliteit.

2 Verwijderen

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststof folie PE en piepschuim EPS) is van een aanduiding voorzien en moet worden gerecycled en op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd.

De-installatie

- Het apparaat loshalen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd apparaat moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan!

Veiligheid

- Om ongevallen door ondeskundig gebruik, met name door spelende kinderen, te voorkomen moet het apparaat onbruikbaar worden gemaakt.
- Stekker uit het stopcontact trekken, resp. aansluiting door een elektricien laten demonteren. Vervolgens het netsnoer van het apparaat eraf snijden.

Verwijderen

- Het oude apparaat is geen waardeloos afval. Door een juiste verwijdering kunnen de grondstoffen worden hergebruikt.



- Op het typeplaatje van het apparaat is het symbool  afgebeeld. Hiermee wordt erop gewezen dat het apparaat niet samen met het gewone huishoudelijke vuil mag worden verwijderd.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking worden verwijderd. Voor meer informatie over de behandeling, verwerking en recycling van het product kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke instanties van uw gemeentebestuur, het plaatselijke recyclingcentrum voor huishoudelijk afval of de handelaar bij wie u het apparaat hebt gekocht.

3 Eerste ingebruikneming



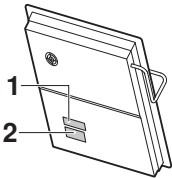
Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de netstroom worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.



Tijdens de eerste bedrijfsuren van een kookzone kunnen zich onaangename geuren ontwikkelen. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

Waar is het typeplaatje gesitueerd?

Het typeplaatje en het aansluitingsplaatje bevinden zich aan de onderkant van het kookveld.



- 1 Typeplaatje met fabricagenummer (FN)
- 2 Aansluitingsplaatje

Een tweede typeplaatje is bijgesloten en dient in het inbouwmeubel onder het kookveld geplakt te worden.

Noteer het fabricagenummer (FN) van uw toestel op de laatste pagina van deze handleiding.



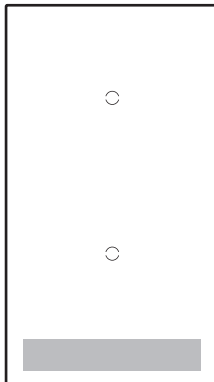
Het fabricagenummer wordt benodigd om het toestel te identificeren. Alleen dan is de klantenservice in staat om een feilloze service te garanderen.

4 Uw toestel

4.1 Toesteloverzicht

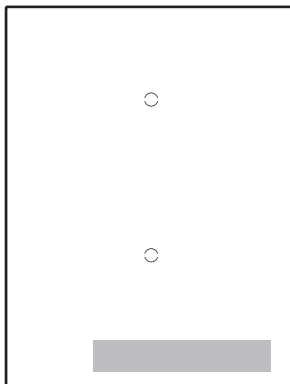
GK26TIMSZ

- 2 regelbare kookzones



GK27TIMSZ

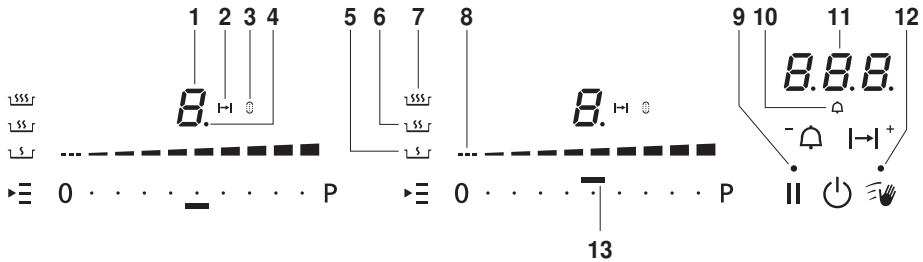
- 2 regelbare kookzones



4.2 Bedienings- en display-elementen



Zet nooit voorwerpen op de bedieningselementen! Dit kan schade aan het toestel veroorzaken en kan ongewenste bedieningsfouten tot gevolg hebben.



Toetsen

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|
| | Toestel AAN/UIT | | 0 · · Slider (instellen vermogensniveau) |
| | · · P PowerPlus | | Veegbescherming AAN/UIT |
| | Kookpauze AAN/UIT en herstelfunctie | | + Inschakeltijdsduur/functie als plus-toets |
| | - ⌚ Timer/functie als min-toets | | Multifunctionele toets |

Displays

- 1 Vermogensniveau van de kookzone
- 2 Inschakeltijdsduur geactiveerd
- 3 Brugfunctie geactiveerd
- 4 Geactiveerde inschakeltijdsduur van de kookzone
- 5 Vermogensniveau smelten geactiveerd
- 6 Vermogensniveau warmhouden geactiveerd
- 7 Vermogensniveau sudderen geactiveerd
- 8 Speciale functie geactiveerd
- 9 Pauze geactiveerd
- 10 Timer geactiveerd
- 11 Inschakeltijdsduur/timer
- 12 Veegbescherming geactiveerd
- 13 Toewijzing slider aan kookzone

4.3 Werking van inductiekookvelden

Inductiekookvelden werken op een heel andere manier dan conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel wekt een snel wisselend magnetisch veld op, dat de magnetiseerbare bodem van het kookgerei direct verhit.

De glaskeramische plaat wordt alleen door het warme kookgerei opgewarmd. Als het kookgerei van de kookzone wordt gehaald, wordt de vermogenstoevoer meteen onderbroken.

Inductiekookvelden zijn:




- zeer reactief
- fijn afstelbaar
- krachtig
- energie-efficiënt
- veilig




Voorwaarde voor het werken met een inductiekookveld is het gebruik van kookgerei met een over het gehele vlak/volledig magnetiseerbare bodem.

4.4 Panherkenning


Iedere kookzone is voorzien van panherkenning. Deze herkent voor inductie geschikt kookgerei met een magnetiseerbare bodem.

- Als het kookgerei tijdens gebruik verwijderd wordt of als ongeschikt kookgerei wordt gebruikt,
 - knippert het gekozen vermogensniveau afwisselend met .
- Als tijdens de duur van de panherkenning van 10 minuten geen geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst,
 - wordt de kookzone uitgeschakeld.
 - schakelt het display over van  naar .
 - wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld als geen andere kookzone ingeschakeld is.

4.5 Flexibel koken

Bij het flexibel koken zijn er geen afgetekende kookzones. Pannen met verschillende diameter kunnen op elke zone worden geplaatst. Voor de panherkenning moet echter  bedekt zijn.




Voor een gelijkmatig resultaat bij het braden moet de pan gecentreerd op  worden gezet. De doorsnede van de bodem van de pan moet niet groter zijn dan de doorsnede van de kookzone.

4.6 Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een over het gehele vlak magnetiseerbare bodem is geschikt voor het koken op een inductieveld.

Dit kan op de volgende manieren worden gecontroleerd.

- Een magneet blijft aan ieder punt van de bodem van het kookgerei vastzitten.
- Bij het kookveld brandt het ingestelde vermogensniveau en niet  afwisselend met het vermogensniveau.





Verhit geen ongeschikt kookgerei met behulp van hulpmiddelen zoals metalen schijven e.d. Dit kan het kookveld beschadigen.

Energiebesparend koken

Neem voor een zo efficiënt mogelijke energieopname en gelijkmatige warmteverdeling het volgende in acht:

- De bodem van het kookgerei moet schoon en droog zijn en mag niet ruw zijn.
- Plaats het kookgerei midden op de kookzone.
- Gebruik een goed sluitende deksel.
- Pas de diameter van het kookgerei aan het vulgewicht aan.

Gecoat kookgerei

- Gecoat kookgerei mag alleen boven niveau  worden gebruikt, als de bodem geheel met vloeistof is bedekt.
 - De coating kan anders oververhit en beschadigd raken.
- Gebruik het maximale vermogensniveau  om te bakken.



Gecoate braadpannen nooit met PowerPlus gebruiken.

Geluiden tijdens het bedrijf

Het kookgerei kan tijdens het bedrijf geluiden voortbrengen. Dat duidt niet op een storing. De werking van het toestel wordt op geen enkele wijze nadelig beïnvloed.



De geluiden zijn afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Bij sterk lawaai is het wellicht beter om van kookgerei te wisselen.

5 Bediening

5.1 Toestel in- en uitschakelen

De bediening is voor alle toestellen inhoudelijk hetzelfde.

- ▶ Toestel inschakelen: Houd de toets  een seconde lang ingedrukt.
 - In alle displays van de vermogensniveaus knippert .
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het toestel zich na 10 seconden om veiligheidsredenen weer uit.
- ▶ Toestel uitschakelen: Tip de toets  aan.

5.2 Kookzone instellen

- ▶ Tip de slider **0 · · · P** van de gewenste kookzone aan of maak er een glijdende beweging overheen om het vermogensniveau in te stellen.




5.3 Kookzone uitschakelen

- ▶ Tip vermogensniveau **0** op de slider aan.
 - Als verder niets wordt ingevoerd en de andere kookzones uitgeschakeld zijn, wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld.


5.4 Restwarmte-indicatie

Zolang er gevaar voor verbranding bestaat, blijft na het uitschakelen in de display **H** branden.



5.5 Overzicht vermogensniveaus

Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
	Smelten	Boter, chocolade, gelatine, sauzen; ca. 40 °C
	Warmhouden	Gerechten warmhouden, ca. 65 °C
	Sudderden	Watertemperatuur blijft onder het kookpunt bij ca. 94 °C
1	Smelten, voorzichtig verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappels, sauzen, fruit, vis
5		
6	Doorkoken, smoren	Deegwaren, soepen, smoorvlees
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerde gerechten, braadworsten
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Sterk braden	Steaks

5.6 Smeltfunctie

Met de smeltfunctie  kan bijv. boter, chocola of honing op ca. 40 °C voorzichtig worden gesmolten.

Smeltfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets  1× aan.
 - Het symbool  brandt.


Smeltfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider **0** · · · **P** een willekeurig vermogensniveau in of schakel dit met «**0**» uit.

5.7 Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie  houdt gegaarde gerechten bij ca. 65 °C warm.


Warmhoudfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets $\blacktriangleright \equiv 2\times$ aan.
 - Het symbool  brandt.
 - In het display van het vermogensniveau brandt L .


Warmhoudfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider $0 \cdot \cdot P$ een willekeurig vermogensniveau in of schakel dit met «0» uit.

5.8 Sudderfunctie

Met de sudderfunctie  kunnen bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen.

Sudderfunctie inschakelen

- ▶ Tip de toets $\blacktriangleright \equiv 3\times$ aan.
 - Het symbool  brandt.

Sudderfunctie uitschakelen

- ▶ Stel met de slider $0 \cdot \cdot P$ een willekeurig vermogensniveau in of schakel dit met «0» uit.

5.9 PowerPlus

Alle kookzones zijn voorzien van het krachtige PowerPlus.

Als Powerplus erbij is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone gedurende 10 minuten met een extra hoog vermogen. Met PowerPlus kan bv. een grote hoeveelheid water snel worden verhit.

PowerPlus inschakelen

- ▶ Tip de slider $\cdot \cdot P$ aan.
 - In het display brandt P .
 - Na 10 minuten wordt het vermogensniveau automatisch naar 9 teruggeschakeld.

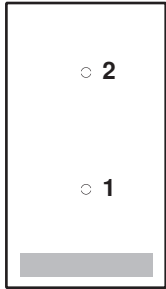


Als het kookgerei wordt verwijderd, wordt PowerPlus onderbroken. PowerPlus wordt voortgezet zodra het kookgerei weer op de kookzone geplaatst wordt.

PowerPlus voortijdig beëindigen

- ▶ Tip op de slider het gewenste vermogensniveau aan.

Powermanagement



PowerPlus kan niet gelijktijdig bij beide kookzones worden gebruikt. Als PowerPlus bij beide kookzones wordt geactiveerd, wordt het vermogen van de als eerste ingestelde kookzone gereduceerd.

PowerPlus bij kookzone	Maximaal beschikbaar vermogensniveau bij kookzone	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>S</i>
2	<i>S</i>	<i>P</i>




Als het vermogensniveau hoger dan de hierboven weergegeven waarden wordt ingesteld, wordt PowerPlus uitgeschakeld.


5.10 Brugfunctie

Met de brugfunctie kunnen twee afzonderlijke, achter elkaar gelegen kookzones samen worden geschakeld en geregeld.

Brugfunctie inschakelen

- ▶ De beide sliders tegelijk aantippen.
 -  brandt naast de slider.
- ▶ Gewenste temperatuur instellen.



Als er bij het inschakelen van de brugfunctie al een kookzone in gebruik is, worden het vermogensniveau en de inschakelduur van deze kookzone voor beide zones overgenomen. Als beide kookzones al in gebruik zijn, wordt de inschakelduur gewist en knippert  bij het vermogensdisplay.

Brugfunctie uitschakelen

- ▶ De beide sliders tegelijk aantippen.
 - De voorafgaande instellingen worden voor beide kookzones overgenomen.
 - Elke kookzone kan weer apart geregeld worden.

5.11 Automatische opkookfunctie



Bewaak het gerecht tijdens de tijdsduur van de automatische opkookfunctie. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontvlammen!

Alle kookzones zijn voorzien van een inschakelbare automatische opkookfunctie. Met deze functie verwarmt een kookzone voor een bepaalde tijdsduur (zie tabel) met vermogensniveau **5**. Na deze tijdsduur wordt er automatisch teruggeschakeld naar het ingestelde vermogen.



De automatische opkookfunctie moet iedere keer bij inschakeling van een kookzone opnieuw worden geactiveerd.

Vermogensniveau/functie	1	2	3	4	5	6	7	8/9
Opkookduur in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15



Wordt tijdens de automatische opkookfunctie een hoger vermogensniveau geselecteerd, dan is automatisch de nieuwe duur geldig.

Automatische opkookfunctie inschakelen

- ▶ Op de slider **0 · · · P** het gewenste vermogensniveau 3 seconden ingedrukt houden.
 - Zolang de automatische opkookfunctie actief is, branden in het display afwisselend **A** en het vermogensniveau.
 - Na afloop van de opkookduur wordt het verwarmingsvermogen weer tot het geselecteerde vermogensniveau verlaagd.

Automatische opkookfunctie voortijdig uitschakelen

- ▶ Met de slider **0 · · · P** een lager vermogensniveau instellen.

5.12 Inschakelduur



Houd het gerecht tijdens de inschakelduur in de gaten. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontvlammen!

De inschakelduur maakt het mogelijk dat de Kookzone na een ingestelde duur (1 min. – 9 h 59 min.) automatisch uitgeschakeld wordt.

Inschakelduur instellen

- ▶ De gewenste kookzone instellen.
- ▶ De toets **|→|⁺** aantippen.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Tip de slider **0 · · · P** van de gewenste kookzone aan.
 - Het symbool **|→|** van de gekozen kookzone licht op.
 - Het controlelampje van de gekozen kookzone brandt.
- ▶ Met de toets **|→|⁺** de inschakeltijdsduur verlengen of met de toets **←|** de inschakeltijdsduur verkorten.
 - Na het eerste aantippen van de toets **|→|⁺** brandt in het display **!**.
 - Na het eerste aantippen van de toets **←|** brandt in het display **30**.



De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instellingen worden ingesteld.

Inschakelduur wijzigen

- ▶ De toets **|→|⁺** aantippen.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Tip de slider **0 · · · P** van de gewenste kookzone aan.
 - De resterende inschakeltijdsduur van de geselecteerde kookzone wordt weergegeven.
 - Het controlelampje van de kookzonetoewijzing brandt.
- ▶ De inschakeltijdsduur met de toets **←|** of **|→|⁺** wijzigen.



De inschakeltijdsduur kan snel worden gewijzigd door de toets **←|** of **|→|⁺** ingedrukt te houden.

Als de instelling niet meer wordt gewijzigd, wordt deze na vijf seconden automatisch bevestigd. Als alternatief kan de instelling ook handmatig worden bevestigd. Hiertoe moet de slider van de overeenkomstige kookzone worden aangetipt.

Inschakelduur voortijdig uitschakelen

- ▶ Tip de toets $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ aan.
- ▶ Tip de slider $\text{O} \cdot \cdot \cdot \text{P}$ van de gewenste kookzone aan.
- ▶ Tip de toetsen $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ en $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ gelijktijdig aan.
 - In het display knippert 00 .
 - De kookzone blijft verder in gebruik.

Inschakelduur afgelopen

Na afloop van de inschakeltijdsduur

- wordt de toegewezen kookzone uitgeschakeld.
- klinkt er een geluidssignaal.
- knipperen 00 en 0 boven de slider.

Geluidssignaal en display door aantippen van de toets $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ of $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ uitschakelen.

- Als geen toets wordt ingedrukt, wordt het geluidssignaal automatisch na een minuut uitgeschakeld.

Meerdere inschakelduren

Zijn bij meerdere kookzones inschakelduren ingesteld,

- wordt de kortste inschakelduur weergegeven.
- dan brandt het relevante controlelampje van de kookzonetoewijzing.
- dan brandt het symbool $\text{I} \rightarrow \text{I}$ voor elke kookzone met ingestelde inschakelduur.

Om een andere inschakelduur weer te geven:

- ▶ Tip de toets $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ aan.
- ▶ Tip de slider $\text{O} \cdot \cdot \cdot \text{P}$ van de gewenste kookzone aan.
 - De inschakelduur wordt weergegeven en kan gewijzigd worden.

5.13 Timer

De timer functioneert als een eierklok (1 min. – 1 h 59 min.).

Deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.

Timer instellen

- ▶ Toestel inschakelen
- ▶ De toets  aantippen.
 - Het symbool  brandt.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ Met de toets  de timerduur verlengen of met de toets  de timerduur verkorten.
 - Na het eerste aantippen van de toets  brandt in het display **1**.
- ▶ Na het eerste aantippen van de toets  brandt in het display **30**.






De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instellingen worden ingesteld.



De timerduur kan snel worden gewijzigd door de toets  of  ingedrukt te houden.

Timer wijzigen

Als er geen Kookzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets  aantippen.
 - De resterende timerduur knippert.
- ▶ Met de toets  of  de duur van de timer wijzigen.

Timer voortijdig uitschakelen



Als er geen Kookzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ Tip de toetsen  en  gelijktijdig aan.
 - In het display knippert **00**.


5.14 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Kinderbeveiliging inschakelen




- ▶ Schakel het toestel in.
Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ Tip de toetsen **||** en  gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ Tip de toets **||** nogmaals aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau brandt 10 seconden lang .

Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging


- ▶ Het toestel inschakelen.
- ▶ Tip de toetsen **||** en  gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is tijdelijk uitgeschakeld. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk verlopen.



1 minuut na uitschakeling van het kookveld wordt de kinderbeveiliging automatisch weer geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen


- ▶ Het toestel inschakelen.
Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ Tip de toetsen **||** en  gelijktijdig aan.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ De toets  nogmaals aantippen.
 - Er weerklinkt een dubbel geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau knippert 10 seconden lang .

5.15 Terugzetfunctie






Indien het toestel onbedoeld met de toets  uitgeschakeld werd, kunnen binnen 6 seconden de instellingen hersteld worden.

- ▶ Het toestel inschakelen.
 - Het controlelampje bij toets  knippert.
- ▶ De toets  aantippen.

5.16 Kookpauze


Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookzones gedurende maximaal 10 minuten tijdelijk naar vermogensniveau  worden omgeschakeld.

Het gebruik kan na een kookpauze met de voorafgaande instellingen worden voortgezet.

- ▶ De toets  aantippen.
 - Het vermogensniveau van de ingeschakelde kookzone wordt gewijzigd in .
 - De inschakeltijdsduur wordt gepauzeerd.
 - De timer loopt verder.
 - Alle toetsen behalve ,  en  zijn inactief.





Als de kookpauze niet binnen 10 minuten wordt beëindigd, wordt het toestel volledig uitgeschakeld.


- ▶ Tip de toets  nogmaals aan om verder te koken.
 - De kookzones worden verder met de voorafgaande instellingen gebruikt.

5.17 Veegbescherming

Deze functie verhindert het onopzettelijk wijzigen van het vermogensniveau wanneer bijv. met een doek over het bedieningsveld wordt geveegd.

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Het controlelampje van de toets  licht op.
- ▶ Door de toets  opnieuw aan te tippen of automatisch na 30 seconden wordt de veegbescherming uitgeschakeld.



Door de toets  aan te tippen kan het toestel op elk moment uitgeschakeld worden.

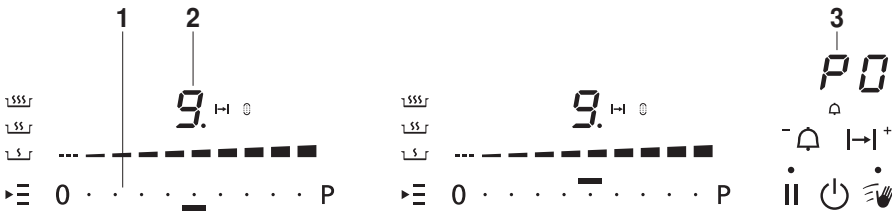
6 Persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen afzonderlijk ingesteld en opgeslagen worden:

Persoonlijke instelling		Instelwaarde		Fabrieksinstelling
P0	Volume geluidssignaal	0	Zacht	2
		1	Gemiddeld	
		2	Luid	
P1	Geluidssignaal bij einde inschakeltijdsduur/timer	0	Geen geluidssignaal	2
		1	Na 10 s automatisch uit	
		2	Na 1 min. automatisch uit	
P2	Inschakeltijd PowerPlus	0	Einde na 5 min.	1
		1	Einde na 10 min.	
		2	Einde na 15 min.	
P3	Automatische opkookfunctie	0	Automatische modus uit	1
		1	Automatische modus aan	
P4	Gewenste duur inschakeltijdsduur/timer	0	Gewenste duur 0 min.	3
		1–9	Stapsgewijs instelbaar van 10–90 min.	
P5	Geluidssignaal bij toetsenbediening	0	Geluidssignaal uit	1
		1	Geluidssignaal aan	
P6	Herstellen van de fabrieksinstellingen	0	Fabrieksinstellingen herstellen: Houd toets 2 sec. ingedrukt.	

6.1 Persoonlijke instellingen wijzigen

- ▶ Houd bij uitgeschakeld toestel de toetsen $\bar{\text{A}}$ en $\text{I}|\text{I}^+$ tegelijk 3 seconden ingedrukt.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
- ▶ Tip de twee sliders links van het display **3** aan. Bij toestellen met slechts één slider moet alleen de bestaande slider worden aangetipt.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - In het display **3** staat de index van de persoonlijke instelling, bijv. *P0*.
 - In het display **2** wordt de actuele instelwaarde van de persoonlijke instelling weergegeven.



- ▶ Met de toets $\text{I}|\text{I}^+$ wordt de eerstvolgende hogere en met de toets $\bar{\text{A}}$ de eerstvolgende lagere persoonlijke instelling geselecteerd.
- ▶ Selecteer door aantippen van de linker- of rechterzijde van de actieve slider **1** een hogere of lagere instelwaarde.

Invoer opslaan

- ▶ Houd de toets **||** gedurende 2 seconden ingedrukt.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

Persoonlijke instellingen voortijdig uitschakelen

- ▶ Op de toets O drukken.
 - Gewijzigde instelwaarden worden niet opgeslagen.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

7 Onderhoud



**Reinig het toestel bij voorkeur pas in koude toestand.
Risico op verbranding!**

Reinig het kookveld na elk gebruik, zo wordt het inbranden van voedselresten vermeden. Ingedroogd c.q. ingebrand vuil is moeilijker te reinigen.

Door een onjuiste behandeling bij de reiniging kunnen het decor of het oppervlak beschadigd raken.



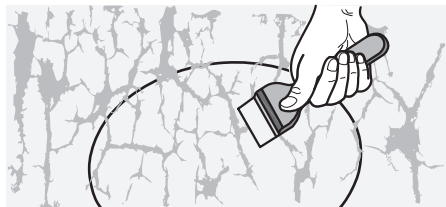
Reinig het glaskeramische oppervlak in geen geval met schurende reinigingsmiddelen, krassende multifunctionele schuursponsjes, staalwol, etc. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken.

- ▶ Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons, water en een geschikt reinigingsmiddel voor het reinigen van alledaagse vervuilingen. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. Het verdient aanbeveling reinigingsmiddelen met beschermende werking te gebruiken.
- ▶ Verwijder sterke vuilkorsten bijv. van overgekookte melk in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van de reinigingsschaaf voor glaskeramiek in acht.
- ▶ Verwijder sterk suikerhoudend voedsel zoals jam in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder gesmolten kunststof nog in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramiek. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder kalkvlekken in afgekoelde toestand met kleine hoeveelheden kalkoplossend middel bijv. met azijn of citroensap. Wrijf vervolgens met een vochtige doek na.

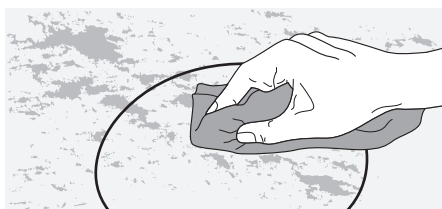
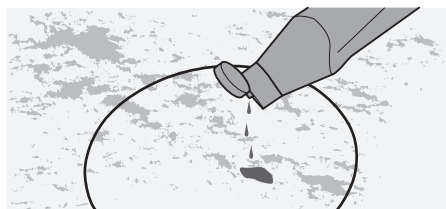
Reiniging

Neem de volgende reinigingsinstructies in acht voor een goed resultaat.

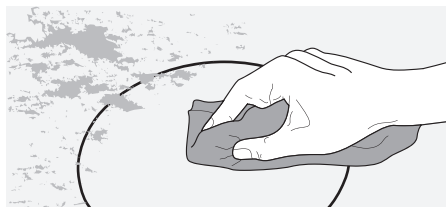
- ▶ Verwijder voor een grondige reiniging eerst het grove vuil en etensresten met een reinigingsschaaf of een speciale reinigingsspons voor glaskeramiek-kookplaten.



- ▶ Breng enkele druppels van een geschikte reinigingsvloeistof aan op de afgekoelde kookplaat en wrijf deze in met een papieren handdoek of schone doek.



- ▶ Wrijf de kookplaat vervolgens af met een vochtige doek en wis hem na met een schone doek of de zachte kant van een geschikte reinigingsspons.



Gebruik uitsluitend de reinigingsmiddelen en methodes die wij op onze «Homepage» adviseren.

8 Storingen zelf verhelpen

Wat te doen als...

...het toestel niet functioneert en alle displays donker zijn?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ De zekering of de automatische zekering van de woning c.q. de huishoudelijke installatie is defect.	<ul style="list-style-type: none">▶ Vervang de zekering.▶ Schakel de automatische zekering weer in.
<ul style="list-style-type: none">▪ De zekering of de automatische zekering wordt meermaals actief.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bel de service.
<ul style="list-style-type: none">▪ Onderbreking in de stroomtoevoer.	<ul style="list-style-type: none">▶ Controleer de stroomtoevoer.

... in het display  afwisselend met het vermogensniveau knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ Kookgerei is niet geschikt voor inductie.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gebruik geschikt, magnetiseerbaar kookgerei, zie hoofdstuk «Kookgerei».
<ul style="list-style-type: none">▪ Kookgerei is te klein voor de geselecteerde kookzone.	<ul style="list-style-type: none">▶ Pas het kookgerei aan de kookzone aan.

... in de displays - brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen, zie hoofdstuk «Bediening».▶ Schakel de kinderbeveiliging uit.

8 Storingen zelf verhelpen

... een ononderbroken signaal weerklinkt, in een display r^l knippert en het toestel uitgeschakeld wordt?


Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een toets of slider werd langer dan 10 seconden aangeraakt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het voorwerp of overgelopen kooksel. ▶ Neem het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er is een voorwerp (braadpan, schotel enz.) op het bedieningsveld geplaatst. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Overgelopen kooksel op het bedieningsveld. 	

... in het display afwisselend H en \square knipperen?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schakel de kookzone zo nodig weer in.



Wanneer een kookzone langere tijd in bedrijf is zonder dat instellingen gewijzigd worden, schakelt het apparaat de kookzone automatisch uit. De uitschakeling vindt plaats op basis van het ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveau/functie		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Veiligheidsuitschakeling na h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... in het display H knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De overtemperatuurbeveiliging van een kookzone werd geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laat de kookzone afkoelen. ▶ Zet het koken voort op een andere kookzone. ▶ Controleer het kookgerei.

... in het display **U0** knippert?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onderbreking in de stroomtoevoer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bevestig de weergave door een willekeurige toets aan te tippen. ▶ Neem het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik.

... in het display **E** en **B** branden?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een voorwerp onder het kookveld hindert de luchtaanzuiging, bijv. papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder de voorwerpen uit de lade onder het kookveld. ▶ Bevestig de fout door een willekeurige toets aan te tippen. ▶ Neem het toestel na 10 minuten zoals gewoonlijk weer in gebruik.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilatie defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noteer het foutnummer. ▶ Noteer het FN-nummer van het toestel, zie typeplaatje. ▶ Bel de service.

... in het display **E r** of **E** en een getal brandt?

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interne fout opgetreden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noteer het foutnummer. ▶ Noteer het FN-nummer van het toestel, zie typeplaatje. ▶ Bel de service.

9 Technische gegevens

9.1 Gegevens van het product

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Modelnummer GK		31084	
Typeaanduiding GK		GK26TIMSZ	
Aantal kookzones		2	
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone	
Afmeting van de kookzone	cm	18 × 20	18 × 20
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	182,5	182,6
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	182,6	

Modelnummer GK		31085	
Typeaanduiding GK		GK27TIMSZ	
Aantal kookzones		2	
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone	
Afmeting van de kookzone	cm	18 × 20	18 × 20
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	183,3	185,2
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	184,2	

Trefwoordenlijst

A

Aansluitingsplaatje.....	11
Automatische opkookfunctie.....	21
Inschakelen.....	21
Voortijdig uitschakelen.....	21

B

Bedienings- en display-elementen.....	13
Displays.....	13
Toetsen.....	13
Brugfunctie.....	20
inschakelen.....	20
Uitschakelen.....	21

D

De-installatie.....	10
---------------------	----

E

Eerste inbedrijfstelling.....	11
-------------------------------	----

F

Fabricagenummer (FN).....	11
---------------------------	----

G

Garantieverlenging.....	39
Gebruiksaanwijzingen.....	7
Gegevens van het product.....	34
Geldigheidsbereik.....	2

H

Herstelfunctie.....	26
---------------------	----

I

Inschakelduur.....	22
Meerdere inschakelduren.....	23
Voortijdig uitschakelen.....	23
Inschakeltijdsduur	
Afgelopen.....	23
Instellen.....	22
Wijzigen.....	22

K

Kinderbeveiliging.....	25
Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging.....	25
Inschakelen.....	25
Uitschakelen.....	25
Kookgerei	
Energiebesparend koken.....	15
Gecoat kookgerei.....	15
Geluiden tijdens het bedrijf.....	16
Geschikt kookgerei.....	15
Kookpauze.....	26
Kookzone.....	17

M

Modelnummer.....	2
------------------	---

N

Notities.....	37
---------------	----

O

Overzicht vermogensniveaus.....	18
---------------------------------	----

P

Panherkenning.....	14
Persoonlijke instellingen.....	27
Voortijdig uitschakelen.....	28
Wijzigen.....	28
PowerPlus.....	19
Inschakelen.....	19
Powermanagement.....	20
Voortijdig beëindigen.....	19
Productfamilie.....	2

R

Restwarmte-indicatie.....	17
---------------------------	----

S

Service & Support.....	39
Smeltfunctie.....	18
inschakelen.....	18
Uitschakelen.....	18
Storingen zelf verhelpen.....	31
Sudderfunctie.....	19
inschakelen.....	19
Uitschakelen.....	19
Symbolen.....	5

T

Technische gegevens.....	34
Technische vragen	39
Timer	24
Instellen	24
Voortijdig beëindigen.....	24
Wijzigen.....	24
Toestel	
In- en uitschakelen	17
Toesteloverzicht	12
Toestelspecifieke	
veiligheidsvoorschriften	6
Type.....	2

V

Veegbescherming.....	26
Veiligheid	10
Veiligheidsuitschakeling	32
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene.....	5
Vermogensniveaus	19
Verpakking	10
Verwijderen	10
Verzorging en onderhoud	29

W

Waar is het typeplaatje gesitueerd?.....	11
Warmhoudfunctie.....	18
inschakelen	19
Uitschakelen.....	19

10 Notities

11 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen zelf verhelpen» krijgt u waardevolle informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en bespaart u op mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u bij een eventuele storing tijdens de garantieperiode van een uitstekende service. Voor de registratie hebt u het serienummer (FN) en de benaming van het toestel nodig. Deze informatie vindt u op het typeplaatje van het toestel.

Mijn toestel:

FN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

Het typeplaatje en het aansluitingsplaatje bevinden zich aan de onderkant van het kookveld.

Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.


Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

Lees eerst de veiligheidsaanwijzingen in de bedieningshandleiding!

Toestel inschakelen

- ▶ De toets  1 seconde ingedrukt houden.

Kookzone instellen

- ▶ Tip de slider **0** · · · **P** van de gewenste kookzone aan of maak er een glijdende beweging overheen om het vermogensniveau in te stellen.

Of:

- ▶ Tip · · · **P** aan om grote hoeveelheden water snel op te warmen.

Kookzone uitschakelen

- ▶ De slider **0** · · · **P** aantippen.

Toestel uitschakelen

De toets  aantippen.



1033874-R03

