



# GRAND GOURMÉT

INSTRUCTION OF USE

BEDIENUNGSANWEISUNG

BRUGERMANUAL

# GGBI60B



**Dear customer,**

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## **SUMMARY**

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>3</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	3
USING THE APPLIANCE .....	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	5
OTHER PROTECTIONS .....	5
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>6</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	6
CONTROL PANEL .....	6
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>7</b>
DISPLAY .....	7
VENTILATION .....	7
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>7</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	7
INDUCTION PRINCIPLE .....	7
SENSITIVE TOUCH .....	7
STARTING-UP .....	8
PAN DETECTION .....	8
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	8
CONTROL PANEL LOCKING .....	9
POWER BOOSTER FUNCTION .....	10
BRIDGE FUNCTION .....	10
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>11</b>
PAN QUALITY .....	11
PAN DIMENSION .....	11
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	12
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>12</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>12</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>14</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>15</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- **CAUTION** : The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.

- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

### Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

### Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

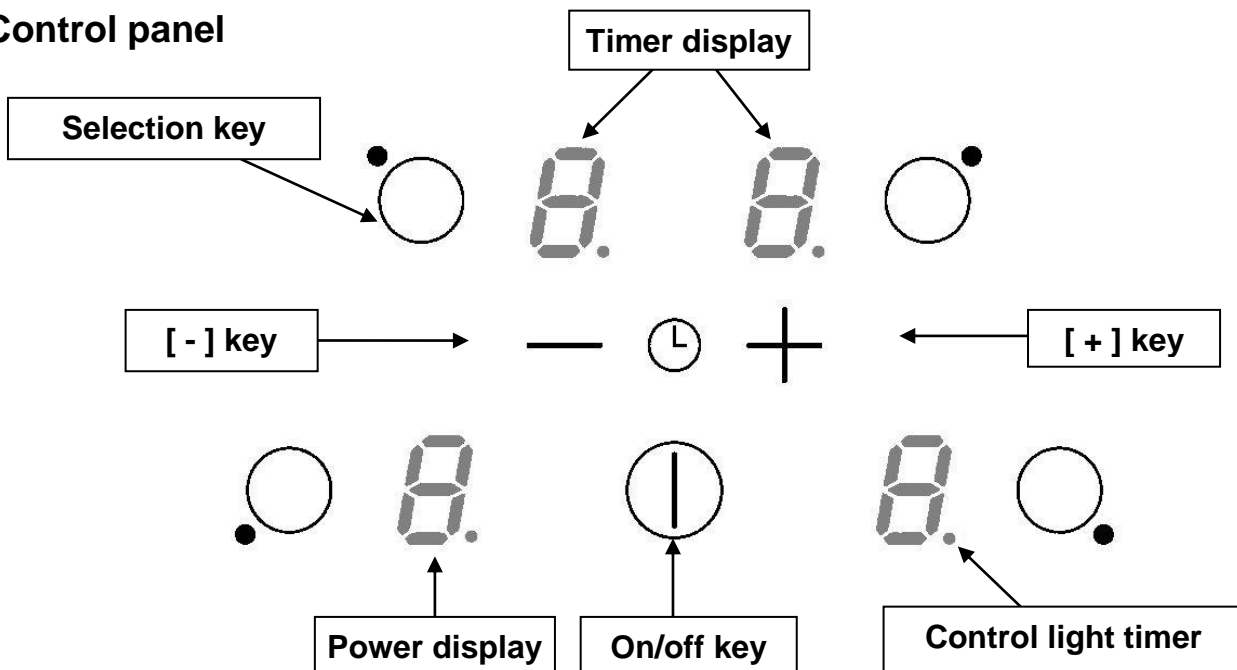
## Technical characteristics

Type	GGBI60B
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	172.2 Wh/kg
<b>Front left heating zone</b>	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	1850 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	172.7 Wh/kg
<b>Rear left heating zone</b>	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	1850 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	164 Wh/kg
<b>Rear right heating zone</b>	Ø 215 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal power*	1850 W
Booster power*	2100 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	170.7 Wh/kg
<b>Front right heating zone</b>	Ø 180
Minimum detection	Ø 100
Nominal power*	1400 W
Booster power*	1850 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	181.6 Wh/kg

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Control panel



# USE OF THE APPLIANCE

---

## Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
L	Locking	Control panel locking.
P	Booster	The booster function is activated.
<u>∩</u>	Bridge	2 cooking zones are combined.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Sensitive touch



Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

## Starting-up

You must first switch on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [  ]	[ 0 ]
Touch the key	Press key [  ]	Nothing or [ H ]




- **Start-up/ switch off a heating zone:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	Press key [ - ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	Press key [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 seconds, the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [  ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [  ]. The symbol [  ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level settled before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [  ] active.

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Timer

The timer can be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

- **To stop the cooking time:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [ - ] and [ + ]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [ - ]	[ 00 ] then stops

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [ ① ]	[ 0 ] or [ H ]
Select« Timer »	Press <u>simultaneously</u> [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ ① ]).

- **Locking:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ① ]	[ 0 ] or [ H ]
Hob locking	Press <u>simultaneously</u> [ - ] and selection key from the front zone	[ 0 ] or [ H ]
	Repress selection key	[ L ]

- **Unlocking:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ① ]	[ L ]
<b>In the 5 seconds after start:</b>		
Unlocking the hob	Press <u>simultaneously</u> [ - ] and selection key from the front zone	[ L ]
	Repress key [ - ]	No light on the displays

## Power Booster function

The Power Booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra-high power. The Power Booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like noodles cooking.

- **Start-up / Stop the Power Booster function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection zone key	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Start up the Power Booster	Press key [ + ]	[ P ] during 5 min
Stop the Power Booster	Press key [ - ]	[ 9 ]

## Bridge function

This function allows to use the 2 cooking zones at same time with the same features as a single cooking zone.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [ ① ]	[ 0 ] or [ H ]
Activate the bridge	Press simultaneously the two left selection keys	[ 7 ] appears on the rear area and [ 0 ] on the front area
Increase bridge	Press key [ + ]	[ 1 to 9 ]
Stop the bridge	Press simultaneously the two left selection keys	[ 0 ] or [ H ]

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials:** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

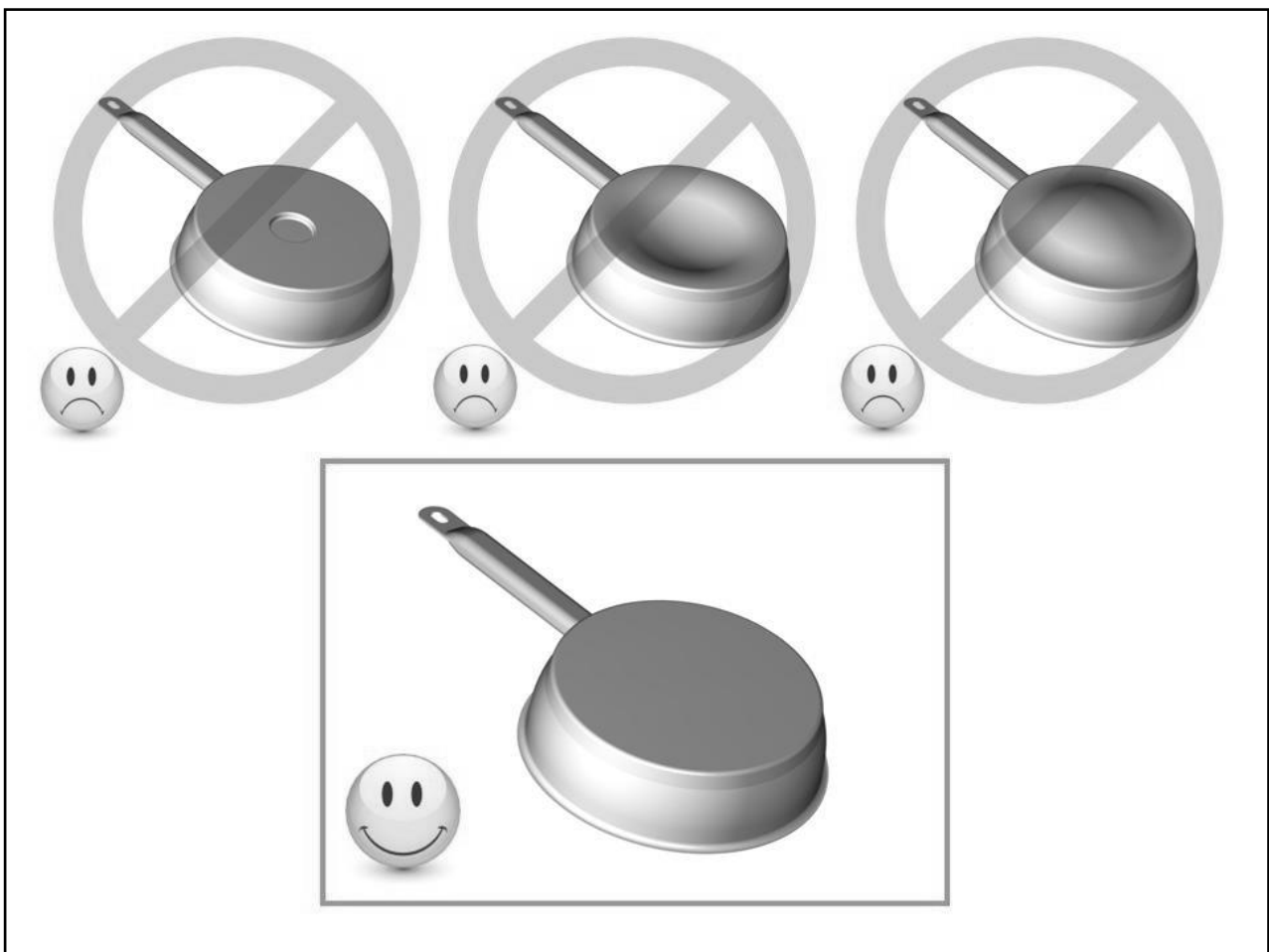
**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	Scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### **Switch-off the appliance before cleaning.**

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

### **The hob or the cooking zone doesn't start-up :**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

### **The control panel displays [ U ] :**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

### **The control panel displays [ E ] :**

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call the After-sales Service.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ Er03 ] :**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

### **The control panel displays [ E2 ] or [ EH ] :**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E5 ] :**

- Defective network. Control the voltage of the electrical network.

### **The control panel displays [ E6 ] :**

- Defective network. Control the frequency of the electrical network.

### **The control panel displays [ E8 ] :**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ U400 ] :**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**If one of the symbols above persists, call the After Sales Service.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

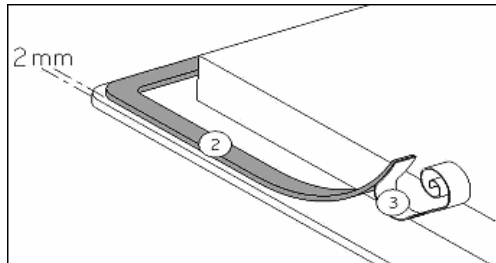


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

## Fitting - installing:

- The cut-out sizes are:

Type	Cut-out sizes		Cut-out size known « as flush »			Glass size			
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness	Radius
<b>GGBI60B</b>	560	490	596	526	8	590	520	4	5

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 500 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using a grounded plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 220-240 V~ 50/60 Hz

Connect always the ground wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the ground, the blue wire corresponds to the neutral and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6

## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

### Monophase 220-240V~ 1P+N

Put a 1<sup>st</sup> bridge between terminals L1 and L2, and a 2<sup>nd</sup> bridge between terminals N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal.

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2.

Attach the phase L to one of the terminals L1 or L2.

### Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminals N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal.

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2,

Attach the phase L1 to the terminal L1 and the phase L2 to the terminal L2.

**Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been grounded or has been equipped with a faulty ground connection.**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>17</b>
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....	17
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	17
SCHÜTZT VOR BESCHÄDIGUNG .....	18
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....	20
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	20
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>21</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	21
BEDIENFELD .....	21
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>	<b>22</b>
ANZEIGE .....	22
BELÜFTUNG .....	22
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>	<b>22</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	22
INDUKTIONSPRINZIP .....	22
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	22
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN .....	23
TOPFERKENNUNG .....	23
RESTWÄRMEANZEIGE .....	23
TIMER .....	24
“BOOSTER“FUNKTION .....	25
BRIDGE-FUNKTION .....	25
<b>KOCH EMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>26</b>
KOCHGESCHIRR .....	26
GESCHIRRGRÖßE .....	26
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN .....	27
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>27</b>
<b>WAS TUN WENN.....</b>	<b>27</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>28</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>29</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>30</b>

# SICHERHEITSHINWEISE

---

## Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es in einen dafür vorgesehenen Einbauschrank nach Vorgaben der Montage- und Installationsanleitung eingebaut ist.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.

- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **Schützt vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- ACHTUNG : Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Bitte benutzen Sie kein Plastik, Aluminium Geschirr und sonstige Gegenstände auf der Kochzone, da diese auf den Glas verschmelzen und zu Schäden auf dem Glas führen können.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# GERÄTEBESCHREIBUNG

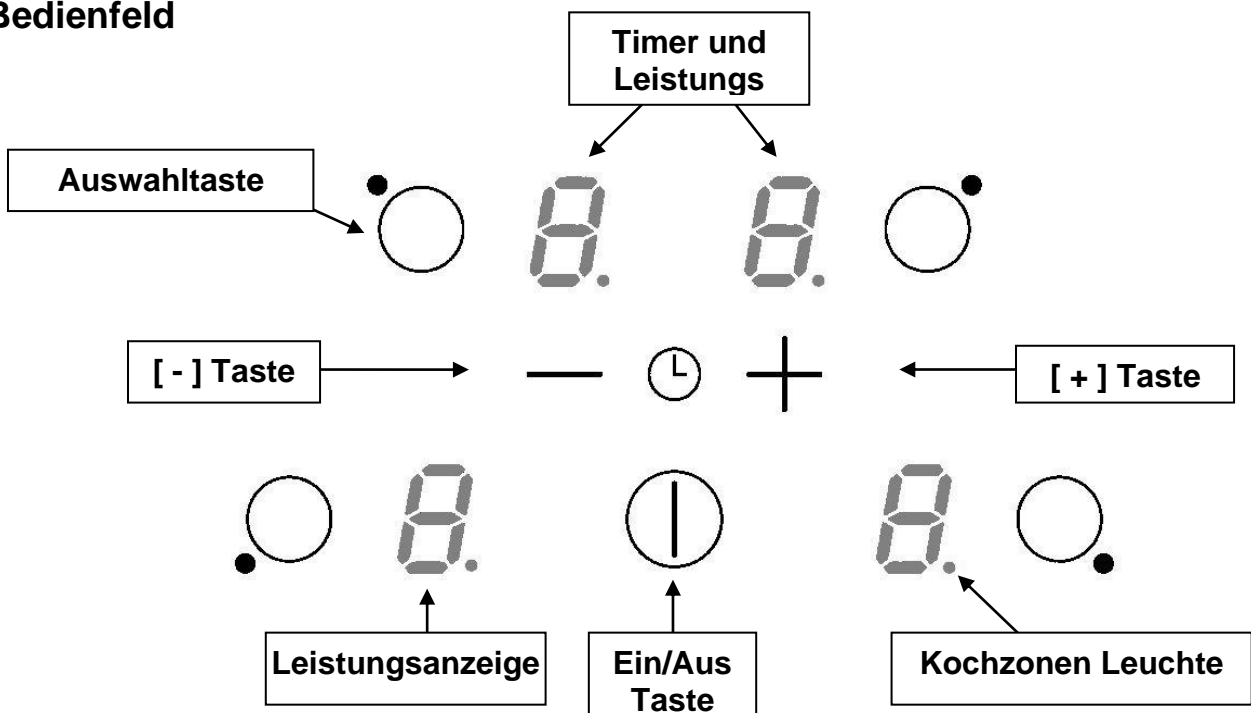
## Technische Beschreibung

Typ	GGBI60B
Gesamtleistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	172.2 Wh/kg
<b>Kochzone vorne links</b>	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	172.7 Wh/kg
<b>Kochzone hinten links</b>	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	164 Wh/kg
<b>Kochzone hinten rechts</b>	Ø 215 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	170.7 Wh/kg
<b>Kochzone vorne rechts</b>	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	181.6 Wh/kg

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Bedienfeld



# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

---

## Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
∩	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

## Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren, wenn die Kochstellen intensiv benützt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

## Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik  
Edelstahl ohne magnetischen Boden

## Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

**Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.**

## Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]
Ausschalten	Auf [ ① ] drücken	Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Aufswahltaste drücken	[ 0 ]
Leistung erhöhen	Auf [ + ] drücken	[ 1 ] bis [ 9 ]
Leistung verringern	Auf [ - ] drücken	[ 9 ] bis [ 1 ]
Ausschalten	Auf [ - ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich

## Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [ U ] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [ U ] nicht mehr erscheint.

## Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

**Verbrennungsgefahr!**

## Timer

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer einschalten:**

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Auswählen der Kochzone	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ]
Leistung auswählen	Auf [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ - ] und [ + ] drücken	Zeitschaltuhr [ 00 ] min
Zeit verkürzen	Auf [ - ] drücken	von [ 30 ] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [ + ] drücken	Die Zeit ist verlängert

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Auswählen der Kochzone	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ - ] und [ + ] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ]	[ 00 ] dann « aus »

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [ 00 ].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ① ] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ - ] und [ + ] drücken	[ 00 ] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [ - ] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [ + ] drücken	Die Zeit ist verlängert

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

## Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [ ① ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Mulde	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [.-.] und Auswahltaste vorne drücken Wieder drücken auswahltaste	[ 0 ] oder ( H ]  [ L ]

- **Verriegelung abschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Mulde	Auf [ ① ] drücken	[ L ] auf alle Anzeige
<b>In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde</b> Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [.-.] und Auswahltaste vorne drücken Wieder drücken [ - ]	[ L ]  Keine Anzeige

## “Booster“Funktion

Alle 4 Kochzonen sind mit einer “Booster“ funktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Auswählen der Kochzone	Auswahltaste drücken	[ 0 ]
Leistung erhöhen	Auf [ + ] drücken	[ 1 ] to [ 9 ]
Booster einschalten	Auf [ + ] drücken	[ P ] während 5 min
Booster ausschalten	Auf [ - ] drücken	[ 9 ]

## Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken oder rechten Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]
Bridge einschalten	Auf die 2 links oder rechts Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[ 0 ] vorne und [ 7 ] auf hinteren Kochzonen.
Leistung erhöhen	Auf [ + ] drücken	[ 0 ] bis [ 9 ]
Bridge ausschalten	Auf die 2 Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[ 0 ] oder [ H ] auf beiden Kochzonen

# KOCH EMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

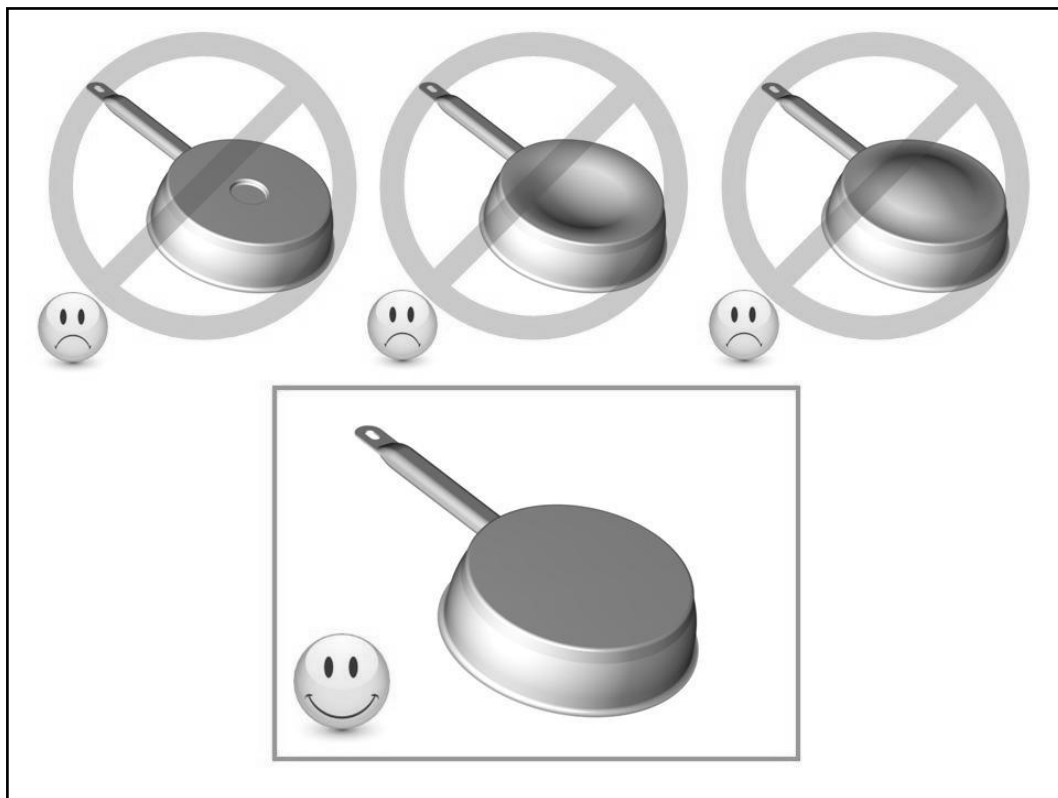
**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind. So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



## Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Große Wassermengen

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## WAS TUN WENN...

---

**Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

**In der Anzeige erscheint [ U ]:**

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone. • Das Kochfeld befindet sich im Konfigurationsmodus. Siehe hierzu Fehler [E4]

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

### **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung. Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch wieder ab.

### **Anzeige [ L ]:**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **In der Anzeige erscheint [ Er03 ]:**

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

### **In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ EH ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

### **In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

### **In der Anzeige erscheint [ E5 ]:**

- • . Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie der Spannung des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

### **In der Anzeige erscheint [ U400 ]:**

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

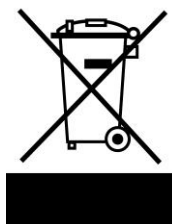
**Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## **UMWELTSCHUTZ**

---

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.

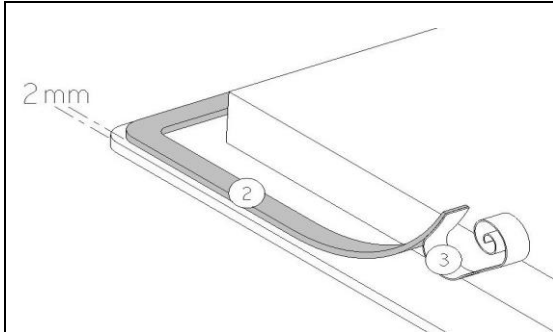
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
  - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

## Einbaumasse:

Ref.	Ausschnittmaß		Glasgröße			Installation bündig			
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke	Radius
<b>GGBI60B</b>	560	490	590	520	5	596	526	4	8

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

# ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

## Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 220-240 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
220-240V~ 50/60 Hz	1 Phasen + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) laut EN 60 335-2-6 Norm

## Anschluss des Kochfeldes:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

### Einphasiger Anschluss 220-240V~ 1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

### Zweiphasiger Anschluss 400V~ 2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

**Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften Erdungsanschluss entstehen.**

Kære kunde,

Tak fordi du har valgt vores keramiske induktionskogeplade.

For at få det bedste ud af din enhed, anbefaler vi, at du læser de følgende anvisninger grundigt og opbevarer dem til senere brug.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>SIKKERHED</b> .....	<b>32</b>
FORHOLDSREGLER FØR BRUG.....	32
BRUG AF APPARATET.....	32
FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ AT BESKADIGE APPARATET.....	32
FORHOLDSREGLER VED APPARATFEJL .....	33
ANDRE BESKYTTELSER.....	33
<b>BESKRIVELSE AF APPARATET</b> .....	<b>34</b>
TEKNISKE EGENSKABER.....	34
KONTROLPANEL.....	35
<b>BRUG AF APPARATET</b> .....	<b>35</b>
DISPLAY.....	35
VENTILATION.....	35
<b>OPSTART OG HÅNDTERING AF APPARATET</b> .....	<b>36</b>
FØRFØRSTEGANG.....	36
INDUKTIONSPRINCIP.....	36
FØLSOMBERØRING.....	36
OPSTART.....	36
GRYDE-REGISTRERING.....	37
RESTVARME-INDIKATOR.....	37
LÅSNING AF BETJENINGSPANELET.....	38
POWERBOOSTERFUNKTION.....	38
BRO-FUNKTION.....	39
<b>TILBEREDNINGSTIPS</b> .....	<b>39</b>
PANDEKVALITET.....	39
PANDESTØRRELSE.....	40
EKSEMPLER PÅ INDSTILLINGER AF KOGEEFFEKT.....	40
<b>VEDLIGEHOLD OG RENGØRING</b> .....	<b>40</b>
<b>HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM?</b> .....	<b>41</b>
<b>MILJØBESKYTTELSE</b> .....	<b>42</b>
<b>INSTALLATIONSINSTRUKTIONER</b> .....	<b>42</b>
<b>ELEKTRISK TILSLUTNING</b> .....	<b>43</b>

## SIKKERHED

### Forholdsregler før brug

- Pak alt materialet ud.
- Installation og tilslutning af apparatet skal udføres af godkendte fagfolk. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af fejl ved indbygning eller tilslutning.
- Apparatet må kun bruges, hvis det er installeret i et dertil beregnet skab i henhold til anvisningerne i monterings- og installationsvejledningen.
- Dette husholdningsapparat er udelukkende beregnet til madlavning og må ikke anvendes til andet husholdnings-, kommercielt eller industrielt brug.
- Fjern alle mærkater og selvklæbende etiketter fra det keramiske glas.
- Ændrer ikke eller modificer apparatet.
- Kogepladen må ikke bruges som fritstående enhed eller arbejdsflade.
- Apparatet skal være jordforbundet og tilsluttes i overensstemmelse med lokale standarder.
- Brug ikke forlængerledninger til at tilslutte det.
- Apparatet må ikke bruges over en opvaskemaskine eller en tørretumbler: damp kan beskadige de elektroniske apparater.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via ekstern timer eller separat fjernbetjenings-system.
- **ADVARSEL:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

### Brug af apparatet

- Sluk for varmezonerne efter brug.
- Hold øje med madlavning, især når der bruges fedt eller olie: dette kan hurtigt antænde.
- Vær forsigtig med at brænde dig under eller efter brug af apparatet.
- Sørg for, at ingen kabler fra faste eller flytbare apparater kommer i kontakt med glasset eller den varme gryde.
- Magnetiske objekter (kreditkort, lommeregner) bør ikke placeres tæt på den tændte enhed.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt bør der ikke placeres nogen metalgenstande undtagen varmebeholdere på glasoverfladen. I tilfælde af for tidlig aktivering eller restvarme kan denne blive varm, smelte eller endda brænde.
- Dæk aldrig apparatet med et klæde eller beskyttelsesark. Dette kan blive meget varmt og forårsage brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning om sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn uden opsyn.

### Forholdsregler for at undgå at beskadige apparatet

- Ubehandlede grydebunde eller beskadigede gryder (ikke emaljeret støbejern) kan beskadige det keramiske glas.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige det keramisk glas.
- Undgå at tabe objekter, selv små, på den keramiske flade.
- Slå ikke kanterne af glasset med gryder.
- Sørg for, at ventilationen af apparatet fungerer i henhold til producentens anvisninger.
- Læg ikke eller lad ikke tomme gryder stå på den keramiske kogeplade.

- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Dette kan forårsage brud eller andre skader på det keramiske glas ved nedkøling: tænd apparatet og fjern dem straks fra varmezonen (vær forsigtig: brænd dig ikke).
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og føre til brand.
- **ADVARSEL:** Madlavning skal overvåges. En kortvarig madlavning skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke genstande på madlavningsfladen.
- Læg aldrig en varm beholder over betjeningspanelet.
- Hvis en skuffe er placeret under det indbyggede apparat, skal du sikre dig, at afstanden mellem indholdet af skuffen og apparatets underside er tilstrækkelig (2 cm). Dette er nødvendigt for at sikre korrekt ventilation.
- Læg aldrig brandfarlige genstande (f.eks. sprays) i skuffen under den keramiske kogeplade. De eventuelle bestikskuffer skal være varmeresistent.

### Forholdsregler ved apparatfejl

- Hvis der opdages en defekt, skal apparatet slukkes, og strømmen afbrydes.
- Hvis det keramiske glas er revnet eller beskadiget, skal du trække stikket ud og kontakte kundeservice.
- Reparation skal udføres af fagfolk. Åbn ikke apparatet selv.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.

### Andre beskyttelser

- Sørg for, at gryden altid er centreret på varmezonen. Bunden af gryden skal dække så meget som muligt af varmezonen.
- For brugere af pacemakere kan det magnetiske felt påvirke deres funktion. Vi anbefaler at få information hos forhandleren eller lægen.
- Brug ikke aluminium eller syntetiske materialer til beholdere: de kan smelte på stadig varme varmezoner.
- **FORSØG ALDRIG AT SLUKKE EN BRAND MED VAND**, men sluk for apparatet og dæk flammerne f.eks. med et låg eller et brandtæppe.



**BRUG AF DÅRLIG KVALITETS PANDER ELLER  
INDUKTIONSTILBEHØR TIL IKKE-MAGNETISKE GRYDER  
MEDFØRER, AT GARANTIEN FRAFALDES. I SÅDANT TILFÆLDE  
KAN PRODUCENTEN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR  
EVENTUELLE SKADER PÅ KOGEPLADEN OG/ELLER DENS  
OMGIVELSER.**



## BESKRIVELSE AF APPARATET

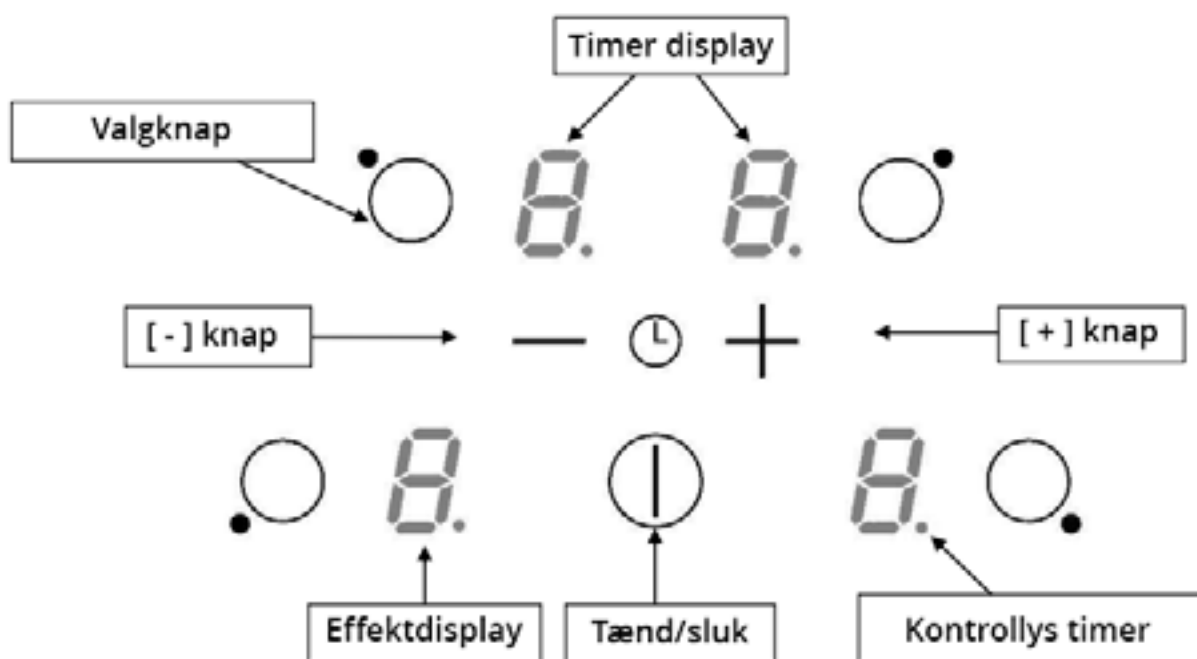
### Tekniske egenskaber

Type	GGBI60B
Total effekt	7400 W
Energiforbrug for kogepladen EChob**	172,2 Wh/kg
<b>Forreste venstre varmezone</b>	Ø 180 mm
Minimalt registreringsområde	Ø 100 mm
Nominal effekt*	1400 W
Booster effekt*	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	C
Energiforbrug ECcw**	172,7 Wh/kg
<b>Bageste venstre varmezone</b>	Ø 180 mm
Minimalt registreringsområde	Ø 100 mm
Nominal effekt*	1400 W
Booster effekt*	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	B
Energiforbrug ECcw**	164 Wh/kg
<b>Bageste højre varmezone</b>	Ø 215 mm
Minimalt registreringsområde	Ø 110 mm
Nominal effekt*	1850 W
Booster effekt*	2100 W
Standardiseret kogegrej kategori**	C
Energiforbrug ECcw**	170,7 Wh/kg
<b>Forreste højre varmezone</b>	Ø 180 mm
Minimalt registreringsområde	Ø 100 mm
Nominal effekt*	1400 W
Booster effekt*	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	A
Energiforbrug ECcw**	181,6 Wh/kg

\*Den angivne effekt kan ændre sig afhængigt af pande størrelsen og materialet.

\*\* Beregnet i henhold til præstationsmålemetoden (EN 60350-2).

## Kontrolpanel



## Brug af apparatet

### Display

Display	Betegnelse	Funktion
0	Nul	Varmezone aktiveret
1...9	Varme styrke	Valg af kogehastighed
U	Gryderegistrering	Ingen gryde eller utilstrækkelig gryde
E	ERROR/fejlmeldelse	Elektronisk fejl
H	Restvarme	Varmezonen er varm
L	Låsning	Låsning af kontrolpanel
P	Booster	Booster funktion aktiv
n	Bro	To varmezoner kombineret

### Ventilation

Kølesystemet er fuldautomatisk. Køleblæseren starter med lav hastighed, når kogepladen frigøres af det elektroniske system, når et bestemt niveau. Køleblæseren går op i høj hastighed, når kogepladen bruges intensivt. Køleblæseren sænker hastigheden og stopper automatisk, når det elektroniske kredsløb er tilstrækkeligt nedkølet.

## Opstart og håndtering af apparatet

### Før første gang

Rengør din kogeplade med en fugtig klud og tør overfladen grundigt. Brug ikke rengøringsmiddel, der kan give blåfarvning på glassets overflade

### Induktionsprincip

En induktionsspole er placeret under hver varmezone. Når den er tændt, producerer den et variabelt elektromagnetisk felt, som skaber induktive strømme i den induktionsgodkendte bundplade på gryden. Resultatet er opvarmning af gryden, som er placeret på varmezonen. Gryden skal selvfølgelig være egnet:

- Alle magnetiske gryder anbefales (verificer dette med en lille magnet): støbejerns- og stålgyder, emaljerede gryder, rustfrie stålgyder med magnetiske bunde...
- Undgå: kobber, ren rustfri stål, aluminium, glas, træ, keramik, stentøj...

Induktionsopvarmningszonen tilpasser sig automatisk grydens størrelse. Ved en for lille diameter virker gryden ikke. Denne diameter varierer afhængigt af varmezonens størrelse. Hvis gryden ikke er tilpasset induktionskogepladen, vil displayet vise [ U ].

### Følsom berøring

Din keramiske kogeplade er udstyret med elektroniske kontroller med berøringsfølsomme taster. Når din finger trykker på en tast, aktiveres den tilsvarende kommando. Denne aktivering bekræftes af et kontrollys, et bogstav eller et tal i displayet og/eller en "bip"-lyd. Ved almindelig brug skal du kun trykke på én tast ad gangen.

### Opstart

Du skal først tænde for kogepladen og derefter for varmezonen:

- Start op/ Sluk for kogepladen

Handling	Kontrolpanel	Display
Tænd	Tryk på [⏻]	[0]
Sluk	Tryk på [⏻]	Ingenting eller [H]

- Start op/ Sluk for en varmezone:

Handling	Kontrolpanel	Display
Valg af zone	Tryk på knappen med den ønskede zone	[0]
Øg varme	Tryk på [+]	[1] til [9]
Nedjuster varme	Tryk på [-]	[9] til [1]
Stop	Tryk på [-]	[0] eller [H]

Hvis der ikke er udført en handling indenfor 20 sekunder, vil kogepladen vende tilbage til venteposition.

## Gryde-registrering

Gryde-registrering sikrer perfekt sikkerhed. Induktionsfunktionen fungerer ikke hvis:

- der ikke er nogen gryde på varmezonen, eller hvis gryden ikke er kompatibel med induktionen. I dette tilfælde er det umuligt at øge effekten, og displayet viser [ U ]. Dette symbol forsvinder, når en gryde placeres på varmezonen.
- gryden fjernes fra varmezonen, stoppes processen. Displayet viser [ U ]. Symbolet [ U ] forsvinder, når gryden igen placeres på varmezonen. Madlavningen fortsætter med den effekt, der var indstillet med før.

Efter brug, sluk for varmeelementet: Lad ikke gryde-registreringen [ U ] være aktiv.

## Restvarme-indikator

Efter at en varmezone er slukket, eller kogepladen er helt slukket, er varmezonerne stadig varme og indikerer [ H ] på displayet.

Symbolet [ H ] forsvinder, når varmezonerne kan røres uden risiko.

Så længe restvarmeindikatorerne er tændte, skal du ikke røre ved varmezonerne og ikke placere varmfølsomme objekter på dem. **Der er risiko for forbrænding og brand.**

## Timer

Timeren kan bruges samtidig med alle 4 varmezoner, og dette med forskellige tidsindstillinger (fra 0 til 99 minutter) for hver varmezone.

### Indstilling og ændring af tilberedningstiden:

Handling	Kontrolpanel	Display
Valg af zone	Tryk på knappen med den ønskede zone	[0]
Øg varmestyrke	Tryk på knappen [+]	[1]...[9]
Vælg «timer»	Tryk samtidigt på [-] og [+]	[00]
Nedjuster tiden	Tryk på knappen [-]	[00] går fra 30,29...
Øg tiden	Tryk på knappen [+]	Tiden øges

Efter få sekunder stopper kontrolløset med at blinke.

Tiden bekræftes, og tilberedningen starter indtil tiden når [ 00 ].

### For at stoppe tilberedningstiden:

Handling	Kontrolpanel	Display
Valg af zone	Tryk på knappen med den ønskede zone	[0]
Vælg «timer»	Tryk samtidigt på [-] og [+]	Den resterende tid
Stop «timer»	Tryk på knappen [-]	[00] og stop

Hvis flere timere er aktiveret, gentages processen.

### Automatisk stop ved slutningen af tilberedningstiden:

Så snart den valgte tilberedningstid er slut, viser timeren [ 00 ] blinkende og en lyd ringer. For at stoppe lyden og blinkningen er det nok at trykke på en hvilken som helst knap.

## Æggetimerfunktion:

Handling	Kontrolpanel	Display
Tænd induktionskogepladen	Tryk på knappen [⏻]	[0] eller [H]
Vælg «timer»	Tryk samtidigt på [-] og [+]	[00]
Nedjuster tiden	Tryk på knappen [-]	[00] går fra 30,29...
Øg tiden	Tryk på knappen [+]	Tiden øges

Efter få sekunder stopper kontrolløset med at blinke.

Så snart den valgte tilberedningstid er slut, vil timeren blinke med [ 00 ], og en lyd vil ringe. For at stoppe lyden og blinkningen er det nok at trykke på en hvilken som helst knap.

## Låsning af betjeningspanelet

For at undgå at ændre indstillingerne for kogezoneerne, især under rengøring, kan betjeningspanelet låses (med undtagelse af tænd/sluk-knappen [⏻]).

Handling	Kontrolpanel	Display
<i>Låsning</i>		
Start	Tryk på knappen [⏻]	[0] eller [H]
Låsning af kogepladen	Tryk samtidigt på [ - ] og valgknappen fra den forreste zone	[L]
<i>Oplåsning</i>		
Start	Tryk på knappen [⏻]	[L]
Oplåsning af kogepladen	Tryk samtidigt på [ - ] og valgknappen fra den forreste zone   Tryk igen på knappen [ - ]	Ingen lys i displayet

## Power Booster funktion

Power Booster funktionen [ P ] giver en effektforøgelse til den valgte varmezone.

Hvis denne funktion er aktiveret, arbejder varmezonerne i 5 minutter med en ekstremt høj effekt.

Power Booster er designet til hurtigt at varme store mængder vand, f.eks. til kogning af nudler.

### Start/stop Power Booster funktionen:

Handling	Kontrolpanel	Display
Zonevalg	Tryk på valgknappen for zonen	[0]
Øg effekten	Tryk på knappen [+]	[1] til [9]
Start Power Booster	Tryk på knappen [-] indtil [P] vises	[P] er aktiv i max 5 min.
Stop Power Booster	Tryk på knappen [-]	[9]

## Bro-funktion

Denne funktion gør det muligt at bruge to kogezone samtidigt med de samme egenskaber som én enkelt kogezone.

Handling	Kontrolpanel	Display
Aktivér kogepladen	Tryk på knappen [⏻]	[0] eller [H]
Aktivér Broen	Tryk samtidig på de to venstre valgknapper	[7] vises på den bageste område og [0] på den forreste område
Øg Broen	Tryk på knappen [+]	[1 til 9]
Stop Broen	Tryk samtidigt på de to venstre valgknapper	[0] eller [H]

## Tilberedningstips

### Pande kvalitet

**Egnet materiale:** stål, emaljeret stål, støbejern, magnetisk rustfrit stål, aluminium med magnetisk bund.

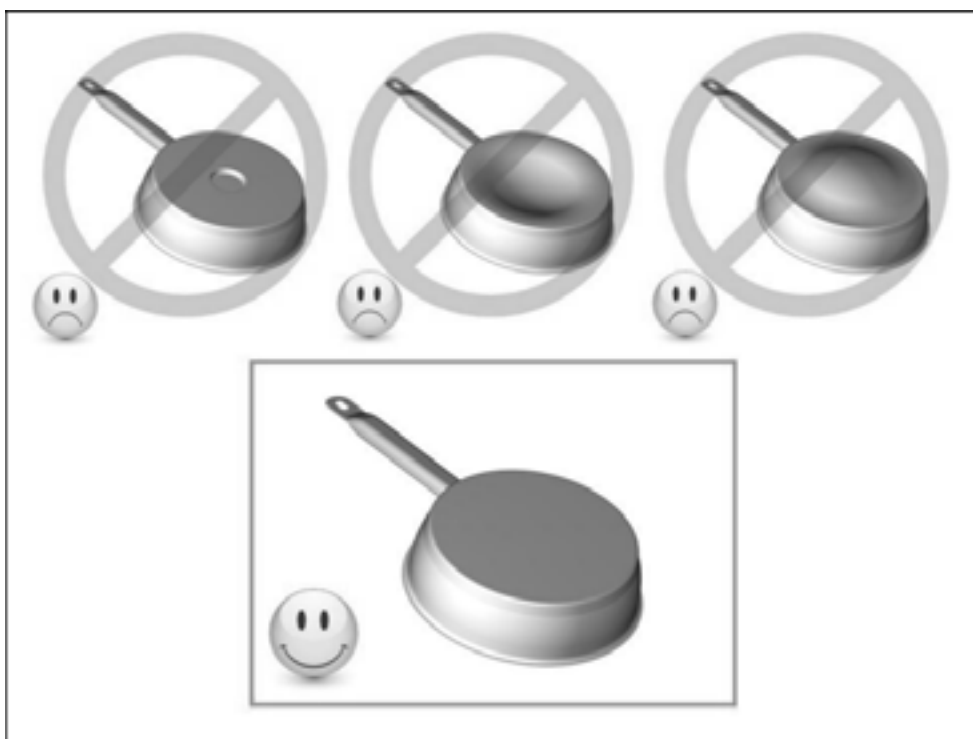
**Uegnet materiale:** aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Producenten angiver, om deres produkter er kompatible med induktion.

For at tjekke, om gryder er kompatible:

- Læg lidt vand i en gryde, der er placeret på en induktionsvarmezone indstillet på niveau [9]. Vandet skal opvarmes på få sekunder.
- En magnet klæber til bunden af gryden.

Visse gryder kan lave støj, når de placeres på en induktionskogezone. Denne støj betyder ikke, at der er fejl på apparatet, og det påvirker ikke madlavningen.



## Pandestørrelse

Kogezonerne tilpasser sig automatisk til pandens diameter op til et vist punkt. Bunden af gryden skal dog have en minimumsdiameter, der svarer til den tilsvarende varmezone.

For at opnå den bedste effektivitet, placér gryden midt på kogezonen.

## Eksempler på indstillinger af kogeeffekt

(De følgende værdier er vejledende)

1 til 2:	Smeltning, opvarmning	saucer, smør, chokolade, gelatine, forberedte retter
2 til 3:	Simre, optøning	ris, budding, sukkersirup, tørrede grøntsager, fisk, frysevarer
3 til 4:	Dampning	grøntsager, fisk, kød
4 til 5:	Vand	dampede kartofler, supper, pasta, friske grøntsager
6 til 7:	Medium tilberedning, simre	kød, lever, æg, pølser, gullash
7 til 8:	Kogning, fritér	kartofler, fritter, vafler
9:	Stegning, kogning	bøffer, omeletter, stegte retter
P:	Stegning, kogning	kogende vand, muslinger, bøffer, kogning af store mængder vand

## Vedligehold og rengøring

**Sluk for apparatet, før du begynder at rengøre.**

Rengør ikke kogepladen, hvis glasset er for varmt, da der er risiko for forbrænding.

- Fjern lette pletter med en fugtig klud med opvaskemiddel fortyndet i lidt vand. Skyl derefter med koldt vand og tør overfladen grundigt.
- Brug ikke stærkt ætsende eller slibende rengøringsmidler og rengøringsudstyr, der kan forårsage ridser.
- Brug aldrig en dampvasker eller højtryksrensere.
- Brug ikke objekter, der kan ridse keramisk glas.
- Sørg for, at gryden er tør og ren. Sørg også for, at der ikke er støv på din keramiske kogeplade eller på gryden. Grovere gryder kan ridse overfladen.
- Spild af sukker, marmelade, gelé osv. skal fjernes straks for at forhindre skader på overfladen.

## **Hvad skal man gøre, hvis der opstår et problem?**

### **Kogepladen eller kogezone starter ikke:**

- Kogepladen er ikke korrekt tilsluttet det elektriske netværk.
- Beskyttelsesautomaten er blevet afbrudt.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- De følsomme taster er dækket af fedt eller vand.
- Et objekt er blevet placeret på en tast.

### **Betjeningspanelet viser [ U ]:**

- Der er ingen gryde på kogezone.
- Gryden er ikke kompatibel med induktion.
- Bunden af gryden er for lille.

### **Betjeningspanelet viser [ E ]:**

- Afbryd og tilslut kogepladen igen.
- Kontakt kundeservice.

### **En eller alle kogezone slukkes:**

- Sikkerhedssystemet er aktiveret.
- Du har glemt at slukke for kogezone i for lang tid.
- En eller flere følsomme taster er dækket.
- Gryden er tom, og dens bund er blevet overophedet.
- Kogepladen har også en automatisk reduktion af effekt og automatisk overophedning.

### **Kontinuerlig ventilation efter at kogepladen er slukket:**

- Dette er ikke en fejl, blæseren fortsætter for at beskytte de elektroniske komponenter.
- Blæseren stopper automatisk, når den er nedkølet.

### **Betjeningspanelet viser [ L ]:**

- Se kapitlet om låsning af betjeningspanelet.

### **Betjeningspanelet viser [ Er03 ]:**

- Et objekt eller væske dækker betjeningsknapperne. Symbolet forsvinder, når knappen er fjernet eller rengjort.

### **Betjeningspanelet viser [ E2 ] eller [ EH ]:**

- Kogepladen er overophedet, lad den køle af og tænd den igen.

### **Betjeningspanelet viser [ E3 ]:**

- Gryden er ikke kompatibel, skift gryde.

### **Betjeningspanelet viser [ E5 ]:**

- Defekt netværk. Kontroller spændingen i det elektriske netværk.

### **Betjeningspanelet viser [ E6 ]:**

- Defekt netværk. Kontroller frekvensen af det elektriske netværk.

### **Betjeningspanelet viser [ E8 ]:**

- Luftindtaget til ventilatoren er tilstoppet, fjern blokeringen.

### **Betjeningspanelet viser [ U400 ]:**

- Kogepladen er ikke tilsluttet netværket. Tjek forbindelsen og tilslut kogepladen igen.

Hvis et af de ovenstående symboler fortsætter, kontakt da kundeservice.

## Miljøbeskyttelse

- Emballagematerialerne er økologiske og genanvendelige.
- De elektroniske apparater er sammensat af genanvendelige materialer, som nogle gange kan være skadelige for miljøet, men nødvendige for apparatets drift og sikkerhed.

- Smid ikke dit apparat ud med husholdningsaffald.
- Kontakt affaldsindsamlingscenteret i din kommune, som er egnet til genbrug af husholdningsapparater.



## Installationsinstruktioner

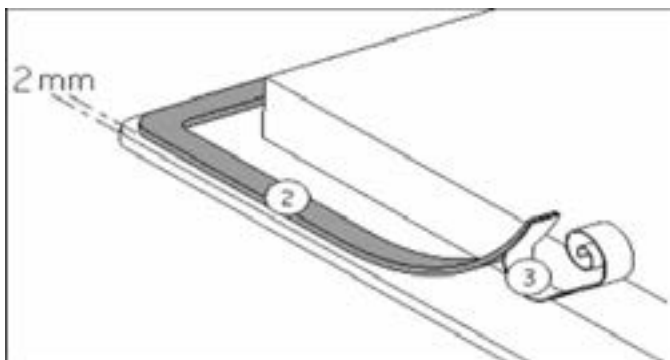
Installationen er udelukkende specialistens ansvar.  
Installatøren skal overholde lovgivningen og de gældende standarder i sit hjemland.

### Sådan monterer du tætningsbånd:

Tætningsbånd, der leveres med kogepladen, forhindrer væsker i at trænge ind i skabet.  
Monteringen skal udføres omhyggeligt og i overensstemmelse med følgende tegning.

#### Skæremål

Monter tætningsbåndet (2) to millimeter fra den ydre kant af glasset, efter at beskyttelsesfolien (3) er fjernet.



### Montering - Installation:

Skæremålene er:

Type	Udskæringsstørrelse		Skæremål kendes sin «flush»			Glasstørrelse			
	Bredde	Dybde	Vidde	Dybde	Radius	Vidde	Dybde	Tykkelse	Radius
GGBI60B	560	490	596	526	8	590	520	4	5

- Sørg for, at der er en afstand på 50 mm mellem kogepladen og væggen eller siderne.
- Kogepladerne er klassificeret som "Y"-klasse for varmebeskyttelse. Ideelt set bør kogepladen installeres med god plads på begge sider. Der må være en væg bagpå og høje enheder eller en væg på den ene side. På den anden side må der dog ikke være nogen enheder eller skillevægge, der er højere end kogepladen.

- Bordet, som kogepladen skal installeres i, samt møblets kanter, laminatbelægninger og limen, der anvendes til at fastgøre dem, skal kunne modstå temperaturer på op til 100 °C.
- Vægafslutningslisterne skal være varmebestandige.
- Installer ikke kogepladen ovenpå en uventileret ovn eller en opvaskemaskine.
- For at garantere en god luftcirkulation af den elektroniske enhed, skal der være et mellemrum på 20 mm under bunden af kogepladen.
- Hvis der er en skuffe placeret under arbejdsfladen, skal der ikke placeres brændbare genstande (f.eks. spraydåser) eller ikke-varmebestandige genstande i denne skuffe.
- Materialer, der ofte anvendes til at lave arbejdsborde, udvider sig ved kontakt med vand. For at beskytte kanten af udskæringen skal du påføre et lag lak eller et specielt tætningsbånd. Der skal være særlig opmærksomhed ved påføring af dette tætningsbånd, der følger med kogepladen, for at forhindre lækage i det understøttende møbel. Tætningsbåndet garanterer en korrekt forsegling, når den bruges sammen med glatte bordpladeoverflader.
- Den sikre afstand mellem kogepladen og emhætten, der er placeret ovenfor, skal overholde producentens anvisninger for emhætten. Hvis der ikke er nogen instruktioner, skal der overholdes en minimumafstand på 500 mm.
- Tilslutningsledningen skal være uden mekanisk belastning efter installationen, f.eks. ikke ved at blive trukket af en skuffe.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesgitter designet af producenten af kogepladen eller angivet af producenten i brugsanvisningen som passende, eller indbyggede beskyttelsesgitter i apparatet. Brug af utilpasset gitter kan medføre ulykker.

## Elektrisk tilslutning

- Installation af dette apparat og tilslutning til det elektriske netværk bør kun udføres af en elektriker, der er fuldt bekendt med de gældende regler og som overholder dem omhyggeligt.
- Beskyttelse mod spændingsførende dele skal sikres efter installation.
- De nødvendige tilslutningsdata findes på de klistermærker, der er placeret på kogepladens beholder nær forbindelsesboksen.
- Tilslutningen til hovednettet skal ske med en jordet stikprop eller via en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Det elektriske kredsløb skal adskilles fra netværket med passende enheder, f.eks. afbrydere, sikringer eller kontakter.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med en tilgængelig stikprop, skal en strømafbryder integreres i den faste installation i overensstemmelse med installationsforskrifterne.
- Indløbsslangen skal placeres, så den ikke rører ved de varme dele af kogepladen eller andre varmeflader.

## Forsigtighed!

Dette apparat er kun beregnet til en strømforsyning på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Tilslut altid beskyttelseslederen.

Vær opmærksom på tilslutningsskemaet.

Tilslutningsboksen er placeret på undersiden af enheden. For at åbne kabinettet, brug en skruetrækker og indsæt den i de beregnede riller

Kabeldiameter:	Tilslutning	Kabel diameter	Kabel	Beskyttelses kalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* Beregnet efter standard EN 60 335-2-6

## Tilslutning af kogepladen:

Opsætning af konfigurationerne:

Brug de messingbroer, der befinder sig i kassen, til de forskellige tilslutningsmuligheder.

### Monofase 220-240V~ 1P+N

Placer en bro mellem tilslutningsterminalerne N1 og N2 samt mellem L1 og L2.

Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til tilslutningsterminal N1 eller N2, og fasen L til tilslutningsterminal L1 eller L2.

### Bifase 400V~ 2P+N

Placer en bro mellem tilslutningsterminalerne N1 og N2.

Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til tilslutningsterminal N1 eller N2, fase L1 til tilslutningsterminal L1 og fase L2 til tilslutningsterminal L2.

**Forsigtighed! Sørg for, at du korrekt tilslutter ledningerne og broerne og spænder skruerne ordentligt.**

**Vi kan ikke holdes ansvarlig for hændelser, der skyldes forkert tilslutning eller brug af et apparat, der ikke er jordet eller er udstyret med en defekt jordforbindelse.**