

GRAND GOURMET

Model: GGIC90B



S. 2 -25	DK - BRUGERMANUAL
P. 26-51	GB - USER MANUAL
S. 52-76	NO - BRUKERHÅNDBOK
S. 77-101	SE - ANVÄNDERHANDBOK



GRAND GOURMET

ELEKTRISK KOMFUR MED INDUKTION 90 CM
BRUGERMANUAL – DANSK
Model: GGIC90B



Indhold

INTRODUKTION:	3
GENERELLE ADVARSLER:	3
INSTALLATIONS GUIDE:	5
BRUGERVEJLEDNING:	9
PRODUKTOVERSIGT:	13
INSTRUKTIONER FOR VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING:	19
INDSTILLINGER FOR VARME:	22
TIPS OG RÅD:	22
VEDLIGEHOLDELSE AF KOMFURET:	23
FEJLMELDINGER FOR INDUKTIONSKOGEPLADEN:	23
KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT:	24
SERVICE:	25
REKLAMATIONSRET:	25

INTRODUKTION:

Kære kunde

Du har netop købt et produkt i Grand Gourmet-serien. Vi takker dig for dit valg og din tillid til vores brand. Vi er overbeviste om, at du med tiden vil være enig i, at din tillid var begrundet. Den omhu, vi stiller med hensyn til materialer, fremstilling og kontrol, resulterer i et kvalitetsprodukt, der fuldt ud opfylder dine krav.

OBS:

Installation, regulering eller vedligeholdelse, både gas- og elinstallationer, må kun udføres af kvalificeret og autoriseret personale, der er bekendt med gældende installationsregler.

Sørg for at læse brugermanualen omhyggeligt, inden du installerer og bruger den. Den indeholder generelle instruktioner til installation, brug og vedligeholdelse af dit komfur. Det vil være yderst nyttigt at kende den detaljerede betjening og vedligeholdelse af dette apparat, så du kan nyde godt af dets fordele og sikre de bedste resultater. Opbevar denne brugermanual sammen med apparatet, hvis du giver den videre til en anden.

Manglende korrekt installation af apparatet kan ugyldiggøre enhver garanti eller ethvert ansvarskrav.

GENERELLE ADVARSLER:

Læs følgende for at **undgå elektrisk stød eller brand**.

Det er meget **vigtigt**, at brugermanualen opbevares sammen med apparatet til senere brug. Hvis apparatet sælges eller overdrages, skal du altid sørge for, at brugermanualen opbevares sammen med apparatet, så den nye ejer kan blive fortrolig med apparatets funktioner og de relevante **advarsler**. Disse **advarsler** gives af sikkerhedsmæssige årsager. Du **skal** læse dem omhyggeligt, før du installerer eller bruger apparatet.

- Apparatet er **ikke** beregnet til brug af små børn eller handicappede personer uden opsyn.
- Dette apparat er **ikke** beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er **ansvarlig** for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med apparatet.
- Personer med **pacemakere** eller andre **elektriske implantater** (såsom insulinpumper) **skal** dog konsultere deres **læge** eller implantatproducent, før de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Små børn **bør** overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med apparatet.
- **ADVARSEL** – Sørg for, at apparatet er **slukket**, før du udskifter pæren, for at **undgå** risikoen for elektrisk stød.
- **ADVARSEL** – For at forhindre utilsigtet tipping af apparatet, f.eks. ved at et barn klatrer op på den åbne ovndør, skal stabiliseringsmidlerne være installeret. Se installationsvejledningen.
- **ADVARSEL** – Tilgængelige dele bliver varme under brug. For at **undgå** forbrændinger og skoldninger skal børn holdes væk
- **ADVARSEL** – Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at **undgå** risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet bliver varmt under brug. Vær **forsigtig** med at **undgå** at røre ved de varme elementer inde i ovnen.
- **ADVARSEL** – Tilgængelige dele kan blive varme under brug. For at **undgå** forbrændinger **skal** små børn holdes væk.
- Brug **ikke** skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan

ridse overfladen og dermed forårsage splintræng af glasset.

- **ADVARSEL** – Sørg for, at apparatet er **slukket**, før du udskifter lampen, for at **undgå** risikoen for elektrisk stød. Apparatet er **ikke** beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. Instruktionerne **skal** angive, at der **skal** være indbygget midler til afbrydelse i den faste ledningsføring i overensstemmelse med ledningsføringsreglerne.
- Spray **ikke** aerosoler i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Opbevar eller brug **ikke** brandfarlige væsker eller genstande i nærheden af dette apparat, f.eks. aerosoler.
- Tilgængelige dele bliver varme under brug. For at **undgå** forbrændinger og skoldninger **skal** børn holdes væk.
- Modificer **ikke** dette apparat.
- **Sluk** altid grillen umiddelbart efter brug, da fedt, der efterlades der, kan **antændes**.
- Dæk **ikke** indsatsen med folie, da fedt, der efterlades der, kan **antændes**.
- Hold altid grillfadet rent, da fedt, der efterlades der, kan **antændes**.
- Lad **ikke** grillen være tændt uden opsyn.
- For at **undgå** brand skal du sørge for, at grillbakker og -tilbehør altid er sat i apparatet i overensstemmelse med instruktionerne.
- **Sluk** apparatet, før du fjerner ovnsens lysglas for at udskifte pæren.
- For at **undgå** uheld skal du sørge for, at ovnrister og tilbehør altid er sat i apparatet i overensstemmelse med instruktionerne.
- Brug **ikke** døren som hylde.
- Tryk **ikke** ned på den åbne ovndør.
- Lad **ikke** store køkkengrej hænge ud over kogepladen og ned på den tilstødende bordplade. Dette vil forårsage forbrændinger på bordpladen.
- Apparatet **skal** installeres af en autoriseret person.
- Før apparatet tages i brug, **skal** du sørge for, at al emballage er **fjernet** fra det.
- For at **undgå** enhver potentiel fare **skal** installationsvejledningen følges.
- Sørg for, at alle angivne ventilationsåbninger, åbninger og luftrum **ikke** er blokeret.
- **Kun** autoriseret personale **bør** udføre service.
- Sørg altid for, at apparatet er **slukket**, før du rengør eller udskifter dele.
- Rengør **altid** apparatet umiddelbart efter spild af mad.
- For at opretholde sikker drift anbefales det, at produktet **inspiceres hvert femte år** af en autoriseret servicetekniker.
- Hvis ledningen er **beskadiget**, **skal** den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at **undgå** fare.
- **ADVARSEL** – Hvis dette apparat er installeret i skibsfartøjer eller campingvogne, må det **ikke** bruges som varmelegeme.
- **ADVARSEL** – Brug **aldrig** madvarmeskuffen i bunden af komfuret til at opbevare brandfarlige stoffer eller materialer, der **ikke** kan tåle varme, såsom træ, papir, spraydåser, klude osv.
- Dette apparat er **uegnet** til brug i skibsfartøjer, campingvogne eller mobile homes, **medmindre** hver brænder er udstyret med en flammebeskyttelse.
- Brug **aldrig** apparatet som arbejdsplads.
- Efterlad **aldrig** genstande eller redskaber på apparatet.

- Placer eller efterlad **ikke** magnetiske genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, mp3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- **Sluk** altid kogezoneerne og kogepladen efter brug som beskrevet i denne manual. Stol **ikke** på, at gryderegistreringsfunktionen slukker kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Brug **ikke** damprensere til at rengøre kogepladen.
- Placer eller tab **ikke** tunge genstande på kogepladen.
- Stå **ikke** på kogepladen.
- Brug **ikke** pander med ujævne kanter, og træk **ikke** pander hen over den keramiske glasoverflade, da dette kan ridse det keramiske glas.
- Hvis strømforsyningskablet er **beskadiget**, må det kun udskiftes af en **kvalificeret tekniker**.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningsapparater og lignende apparater, såsom: - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; - Landhuse; - Af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må **ikke** lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må **ikke** udføres af børn uden opsyn.

ADVARSEL

Madlavning på en kogeplade uden overvågning med fedt eller olie kan være **farligt** og kan **forårsage brand**.

Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

INSTALLATIONS GUIDE:

2.1 INSTALLATION AF KOMFUR

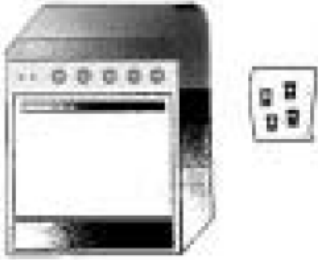


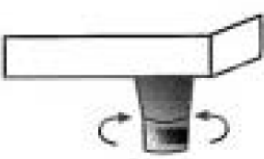
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på ting eller personskader eller dyr, der opstår som følge af forkert installation eller brug af udstyr.

Dette apparat er et isoleret køkkenapparat, fritstående installation og er designet til ikke-professionel brug i private hjem, for voksne og indendørs brug.

Elektricitetsforholdene er angivet på etiketter i nærheden af de elektriske indgange.

Installationen af komfuret bør kun udføres af kvalificeret og autoriseret personale.

Installer komfuret sikkert og niveller det – nogle modeller har små nivelleringsfødder.

	Tilbehør (ben til komfuret) findes i en pose inde i ovnen
	Bed én person om at løfte den ene side af enheden. Vend aldrig enheden om. Skru benene fast i et hul under enheden, et ad gangen.
	Bed din assistent om at løfte den anden side af enheden. Skru nu de to andre ben fast på samme måde som før i forskellige hjørner.
	Juster benets højde ved at dreje den nederste del med eller mod uret. Bemærk: Enheden skal være i vater

2.2 ELEKTRISK TILSLUTNING

MEGET VIGTIGT: Apparatet skal **altid** være tilsluttet jord i henhold til gældende regler.

Elektriske tilslutninger må kun udføres af kvalificeret personale, der er bekendt med gældende installationsregler.

Før tilslutning skal det kontrolleres, om elnettet er forberedt til den nødvendige effekt (se datapladen eller tabellen over tekniske specifikationer).

Apparatet skal **altid** være jordforbundet i overensstemmelse med gældende regler.
Jordforbindelseslederen er grøn/gul.



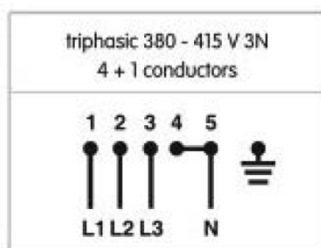
VIGTIGT – Stikket i enheden skal være tilsluttet en jordet stikkontakt.

Forsyningskablet skal placeres, så intet punkt kan nå en temperatur, der er 50 °C højere end omgivelsestemperaturen.

Apparaterne er udstyret med et strømkabel og er designet til at fungere ved en frekvens på 50/60 Hz.

Kontroller strømforsyningstypen på etiketten på bagsiden af apparatet nær kabelindgangen, på datoskiltet i komfurets varmelåge, på emballageetiketten eller i tabellen med tekniske specifikationer.

Ifølge modellerne, se tabellen over tekniske specifikationer, kan forbindelsen være,

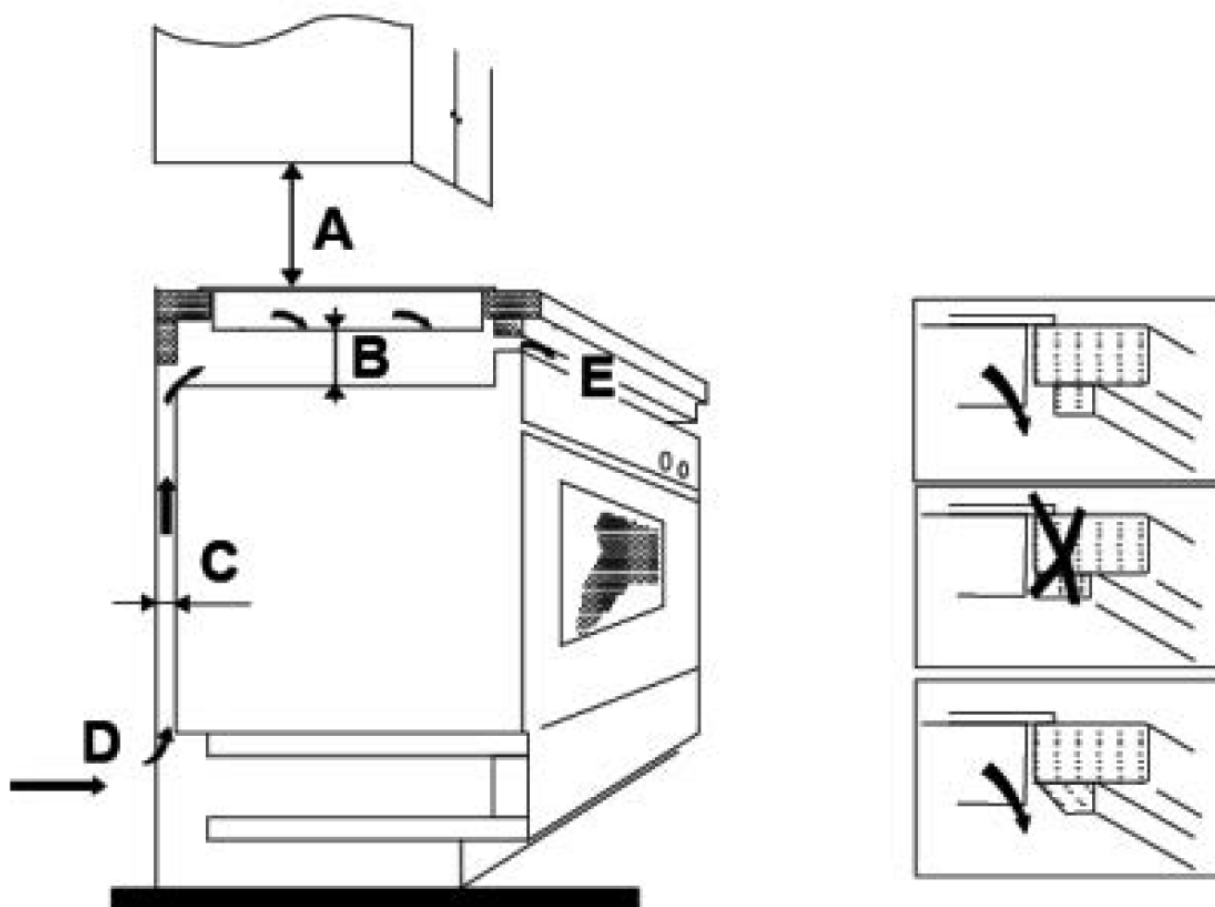


- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordingsystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i husets ledningssystem må **kun** foretages af en kvalificeret elektriker.
- **Manglende overholdelse af disse råd kan resultere i elektrisk stød eller død.**

Sørg under alle omstændigheder for, at den elektriske kogeplade er godt ventileret, og at luftindtaget og -udtaget **ikke er blokeret**. Sørg for, at den elektriske kogeplade er i god stand. Som vist nedenfor:



BEMÆRK: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm minimum	20 mm minimum	Luftindtag	Luftudtag 5 mm

Tilslutning af kogepladen til strømnettet

Strømforsyningen **skal** tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller én polet afbryder.

Apparatet har en høj effekt og skal tilsluttes strøm af en kvalificeret elektriker.

Bemærkninger:

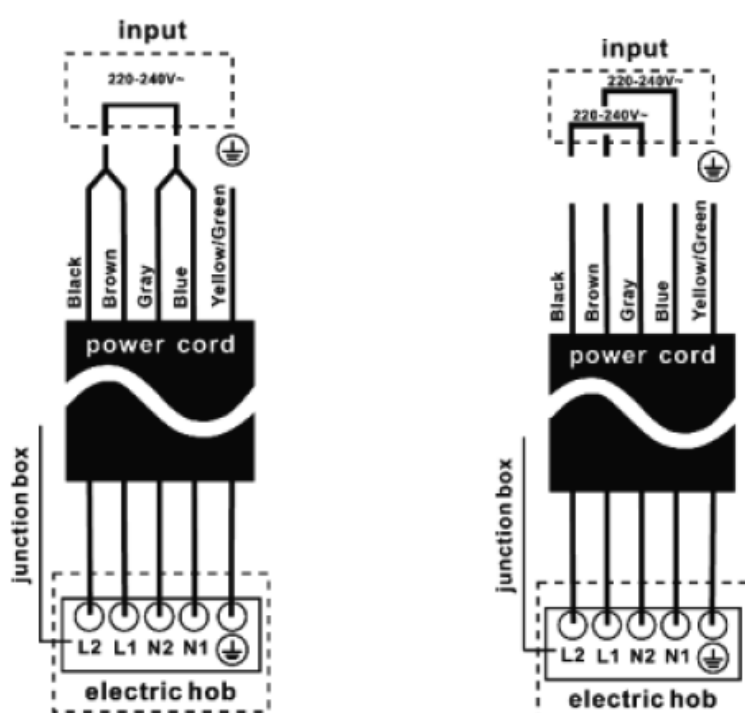
1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, **bør** dette gøres af en eftersalgstekniker med det rette værktøj for at **undgå** ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømnettet, **skal** der installeres en omnipolar afbryder med en mindsteafstand på **3 mm** mellem kontakterne.
3. Installatøren **skal** sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må **ikke** bøjes eller komprimeres.
5. Kablet **skal** kontrolleres regelmæssigt og **kun** udskiftes af en kvalificeret tekniker.

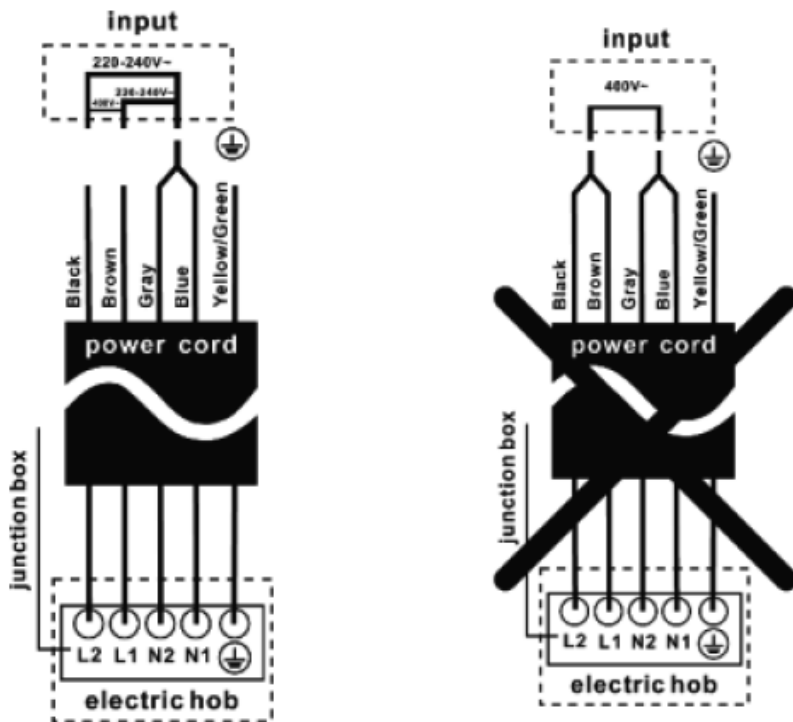
Forsigtig

1. Kogepladen **skal** installeres af kvalificeret personale eller teknikere. **Udfør aldrig selv arbejdet.**
2. Den elektriske kogeplade må **ikke** monteres på køleanlæg, opvaskemaskiner og tørretumblere.
3. Den elektriske kogeplade **skal** installeres således, at bedre varmeudstråling kan sikres for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede opvarmningszone over arbejdsfladen **skal** kunne modstå varme.
5. For at **undgå** skader **skal** kompositlaget og klæbemidlet være varmebestandige.
6. En damprenser må **ikke** anvendes.
7. Denne elektriske kogeplade kan **kun** tilsluttes en strømforsyning med en systemimpedans på **højest 0,427 ohm**. Kontakt venligst din forsyningsmyndighed for information om systemimpedans, hvis det er nødvendigt.

BEMÆRK: Nogle modeller leveres med et strømkabel med stik. Hvis det er tilfældet, kan du sætte den direkte i stikkontakten. Opbevar stikket ude efter brug. For modeller uden stik skal der anvendes et strømkabel.

Tilslutningsmetoden vist nedenfor. Input (Spænding) 220–240V~. Yellow/green (Gul/Grøn) - Jord





BRUGERVEJLEDNING:

3.1 INDLEDENDE RÅD

ADVARSEL – De tilgængelige dele af komfuret kan blive varme, især når ovnen eller grillen er i brug.
Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet.

Før ovnen tages i brug for første gang, **skal** en tom ovn forvarmes til den **maksimale temperatur i cirka 30 minutter** for at fjerne resterende lugte og røg fra fremstillingsprocessen uden at overføre dem til maden.

Før ovnen installeres, **skal** plastikbeklædningen, der dækker nogle metaldele, fjernes.

Ovnen **skal** altid installeres af kvalificeret og autoriseret personale.

Dette apparat er klasse 1 og designet til ikke-professionel brug af privatpersoner og voksne i hjemmet.

Ved intensiv og langvarig brug kan det være nødvendigt at øge ventilationen, for eksempel ved at åbne flere vinduer eller øge hastigheden på emhætten eller udsugningsventilatoren, hvis en sådan er installeret.

Dette apparat er af **type X**: Kategori overophedning.

Brugeren må **ikke** udskifte apparatets strømkabel. Kontakt kun kvalificeret personale for udskiftning.

Materialerne omkring dette apparat **skal** kunne modstå en temperatur på **90 °C**.

Brug udelukkende gryder og pander med flad bund.

Apparatet er **ikke** beregnet til brug af små børn eller svagelige personer uden opsyn.

Små børn **skal** overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med apparatet.

Lad **ikke** børn lege i nærheden af komfuret.

Hold øje med børn, når apparatet er i brug, så de **ikke** rører ved varme overflader og **ikke** er i nærheden af apparatet, mens det er i brug.

Apparatet bliver meget varmt under tilberedning. Rør **aldrig** ved nogen dele på toppen eller indersiden af ovnen uden beskyttelse med varmebestandige handsker.

ADVARSEL – Spray ikke aerosoler i nærheden af dette apparat, mens det er i drift.
Hvis dette apparat er installeret i skib eller campingvogne, må det ikke bruges som varmelegeme.
Opbevar ikke brandfarlige materialer i opbevaringsskuffen.

3.2 SÅDAN BRUGER DU MULTIFUNKTIONSOVNEN

Forskellige tilberedningsmuligheder kan vælges ved at skifte mellem forskellige elementer, og temperaturen styres af en termostat.



Ovn lys

I denne position er kun lyset tændt. Lyset forbliver tændt i de andre syv brugspositioner.



Optøning

Optøning udføres på samme måde som ved stuetemperatur, men med den fordel, at det er meget hurtigere. I denne position er kun ventilatoren i drift.



Konventionel/Varmeovn

Varmen kommer fra de øvre og nedre varmeelementer. Ovnens skal forvarmes, før maden sættes i. Madlavning i varmeovn giver optimale resultater med – kage, pizza, brød og til skånsom, langsom tilberedning af gryderetter. Tilberedning i varmeovn er kun mulig på den midterste rille og bør være centralt placeret i ovnen.



Konventionel og Varmluft

Denne funktion accelererer den kontinuerlige cirkulation af varmluft, hvilket især anbefales til tilberedning på flere niveauer i ovnen. Den planlagte temperatur vil blive nået på kort tid. Ovnens øvre og nedre varmeelementer fungerer sammen med termostaten. Ventilatoren er altid i drift.



Ventilator assisteret

Den ydre ring på det øverste og nederste varmeelement samt ventilatoren aktiveres, og varmen fordeles jævnt på alle rillepositioner. Velegnet til bagning af tærter og bagning i ét lag. Ovnens skal forvarmes, før maden lægges i. For at betjene ovnen skal du vælge varmluftsfunktionen sammen med temperaturen.



Varmluft

Det cirkulære varmeelement og ventilatoren aktiveres. Varmen fordeles jævnt på alle rillepositioner. Velegnet til alle typer mad. Ovnens skal forvarmes, før maden sættes i. Varmluftstilstand giver optimale resultater med kager, store mængder mad og tilberedning af forskellige retter samtidigt. For at betjene funktionen skal du vælge varmluftsfunktionen sammen med temperaturen.



Grill

Grillelement – Bruges til ristning og smeltning af ost eller brunning. Tilberedningstid er højst **5 minutter**. Vælg fuld grillfunktion sammen med temperaturen for at betjene funktionen.




Ventilatorgrill

Brug af grillelementet og varmluften. Bruges til grilning af kød, grøntsager og fjerkræ. Forvarm ovnen, placer maden på grillstenen i bagepladen og placer den midt i ovnen. Andre fødevarer kan tilberedes nedenunder under grilning.

Ovndøren skal være lukket under alle tilberedningsfunktioner.

De tilgængelige dele af komfuret kan blive varme, hvis ovnen eller grillen er i brug. Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet.

3.3 BRUG AF OVNLYS

Af hensyn til forbrug og økonomi kan du se tilberedningen gennem ovnglasset uden at åbne døren, hvis du bruger lys i ovnen. For at tænde lyset i ovnen skal du dreje på knappen til  symbolet for lys i ovnen vises.

Nogle modeller med elektrisk ovn [EV] lyser, når du drejer på ovnknappen, og forbliver tændt, indtil du slukker ovnen.

3.4 ELEKTRONISKE PROGRAMMERER

MANUEL TILSTAND:

Hvis tilberedningstiden eller tilberedningens sluttidspunkt er valgt, vises symbolet "Manuel". Tiden vises på 7-segmentdisplayet, medmindre timeren er aktiveret.

AUTOMATISK TILSTAND (AUTO):

Hvis tilberedningstiden eller tilberedningstidens afslutning er valgt, er kontakten indstillet til automatisk tilstand. Symbolet "auto" vises under tilberedningstiden eller indtil tilberedningstidens afslutning.

TID:

Indstil tiden. Når strømmen er tilsluttet, vises "12:00" på displayet. Ved at trykke på en vilkårlig knap (+, - eller SELECT) vises symbolet "MAN", og det er muligt at justere tiden i intervaller af **5 sekunder** ved at trykke på - eller +. Tiden kan justeres senere ved at trykke gentagne gange på "SELECT", indtil symbolet blinker, og derefter justere tiden som beskrevet ovenfor.

SENSORER (+) og (-)

Ved at trykke på disse knapper øges eller mindskes tiden med et minut. Ved at trykke på disse knapper øges eller mindskes tidsjusteringshastigheden automatisk. Ved at trykke og holde nede imellem **2 og 5 sekunder** (ca. 3 min/s). Ved at trykke og holde nede i mere end **5 sekunder** (ca. 20 min/s). Inden for **5 sekunder** efter valg af en funktion kan alarmlydstyrken justeres ved hjælp af SET (+) eller SET (-) sensoren.

VÆLG sensor

Ved at trykke på "Select"-sensoren vælges den næste funktion. Funktionen ændres ikke ved at trykke og holde på "SELECT". Hvis du trykker på "SELECT" i mere end **10 sekunder**, lyder en lydalarm, og SELECT-tilstanden afsluttes automatisk.

Alarm lydstyrke sensor

Alarmlydstyrken kan ændres ved at rulle gennem funktionssekvenserne og vælge L1, L2 eller L3 for at ændre alarmlydstyrken. Juster ved hjælp af sensoren SET (+) eller SET (-). Alarmen lyder ved den valgte lydstyrke. L1 – lav; L2 – medium; L3 – høj.

TIMER

For at bruge dette som en simpel timer skal du trykke på SELECT gentagne gange, indtil symbolet blinker, og derefter indstille den ønskede tid ved at trykke på + eller -. Efter cirka **5 sekunder** holder symbolet op med at blinke, og tiden begynder at tælle ned. Tryk på + eller - for at ændre tiden eller nulstille den. Tryk på en knap for at annullere timeren, når tiden er udløbet. **Den maksimale indstillede tid er 99 minutter.**

TILBEREDNINGSTID

Indstil tilberedningstidens afslutning. For at starte tilberedningen med det samme og definere tilberedningens varighed. Placer de retter, der skal opvarmes, i ovnen, og vælg den ønskede funktion og temperatur ved hjælp af funktions- og temperaturknappen.

Tryk gentagne gange på SELECT, indtil symbolet * blinker, og indstil tilberedningstiden til inden for **5 sekunder** ved at trykke på + eller -. Ved afslutningen af tilberedningstiden lyder alarmer, og ovnen slukker automatisk. Displayet viser 0,00, og "MAN" blinker. Tryk på en af knapperne for at deaktivere alarmer, og tryk på "Select" for manuel om programmering. Symbolet "MAN" holder op med at blinke, og ovnen kan genbruges.

PROGRAMMETS STARTTIDSPUNKT OG TILBEREDNINGENS SLUTTIDSPUNKT

For at programmere starttidspunktet og sluttidspunktet.

- Tryk på **"SELECT"**, indtil symbolet 1 vises. Vælg tidspunktet ved at trykke på + eller - i **5 sekunder**, tryk på **"SELECT"** igen, indtil symbolet 1 er valgt, og tilberedningens sluttidspunkt vises.
- Placer de retter, der skal tilberedes, i ovnen, og vælg den ønskede funktion og temperatur ved hjælp af funktions- og termostatknapperne.

Tilberedningen starter på det tidspunkt, der beregnes ved at trække tilberedningstiden fra sluttidspunktet. Det aktuelle tidspunkt vises igen **5 sekunder** efter, at knapperne slippes, og symbolerne **"AUTO"** og start af tilberedningstiden forbliver tændt. Når tilberedningstiden er færdig, lyder der et lydsignal, og ovnen slukker automatisk. Tryk på en vilkårlig knap for at deaktivere alarmer; tryk på **"SELECT"** for manuel om programmering. Symbolet **"MAN"** holder op med at blinke, og ovnen kan genbruges. Indstil tilberedningstiden til nul for at annullere programmeringen.

3.5 BØRNESIKKERHED

For at forhindre uønskede valg er der monteret en børnesikringsfunktion på enhedens funktionsvælger.

Børnesikringsfunktionen kan aktiveres når som helst på dagen og vises i manuel tilstand. Den fungerer uafhængigt af tilberedningstiden og slutningen af tilberedningstiden og udføres automatisk.

Børnesikringsfunktionen kan aktiveres ved at trykke på (+) sensoren, indtil symbolet **"xxxxx"** vises. Alle andre funktioner er blokeret fra dette øjeblik.

Annullering: Hvis en funktion, f.eks. tilberedningstiden, udløber, kan alarmer annulleres ved at berøre en af sensorerne, selvom børnesikringen er aktiveret.

Hvis en sensor berøres, når børnesikringen er aktiveret, lyder et lydsignal, og børnesikringssymbolet blinker i to sekunder.


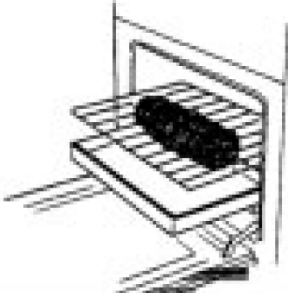

Alarmlydstyrken kan ændres ved at rulle gennem funktionssekvenserne og vælge L1, L2 eller L3 for at ændre alarmlydstyrken. Juster ved hjælp af SET (+) eller SET (-) på touchpad'en. Lyden afspilles med den valgte lydstyrke. L1-Lav, L2-Mellem, L3-Høj.

3.6 ANBEFALING OM BRUG AF OVN OG GRILL

De tilgængelige dele af komfuret kan være varme, hvis ovnen eller grillen er i brug. Lad ikke børn komme i nærheden af komfuret. Lad ikke børn sidde ned eller lege med ovnlågen. Brug ikke den nedklappelige låge som en skammel til at stå på.

ADVARSEL – Brug aldrig madvarmeskuffen, der er placeret i bunden af komfuret, til opbevaring af brandfarlige stoffer eller væsker, der ikke kan tåle varme, såsom træ, papir, spray, dåser, klude osv....

Forvarm ovnen, indtil den når temperaturen, inden du sætter maden i ovnen.

<p>Brug aldrig lave beholdere eller bakker som bageforme til stegning. Dette kan tilsmudse ovnvæggen og forårsage fedtstænk, brændende saucer og røgproduktion. Hvis fedtet falder ned i ovnens brænder, kan det antændes.</p> <p>Brug i stedet beholdere med høje kanter, helst terrakottabeholdere, der placeres på risten i cirka halvdelen af ovnens højde.</p>	
<p>Når maden tilberedes direkte på risten, skal du placere drypbakken nedenunder til opsamling</p>	
<p>Brug aldrig ovnen uden gummitætningen</p>	

Under brug af ovn og grill skal ovndøren være helt lukket.

Det anbefales at placere bagepladen i ovnens midterste niveau.

Undgå at åbne døren under tilberedningen, da temperaturændringer vil ødelægge tilberedningen og øge energiforbruget. Ovnens kan slukkes et par minutter før maden er færdigtilberedt. Resttemperaturen vil være tilstrækkelig til at afslutte tilberedningen.

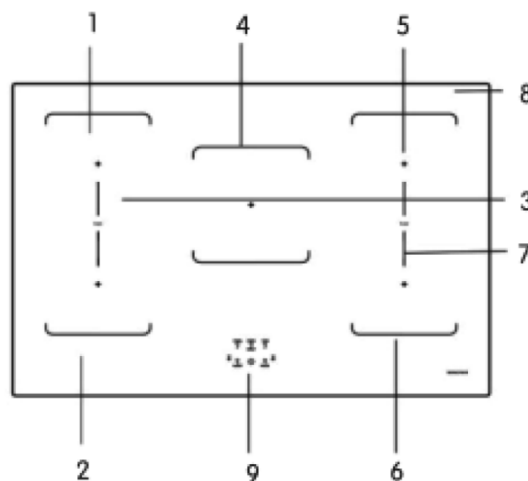
PRODUKTOVERSIGT:

4.1 KOMFUR

MODEL: GGIC90B

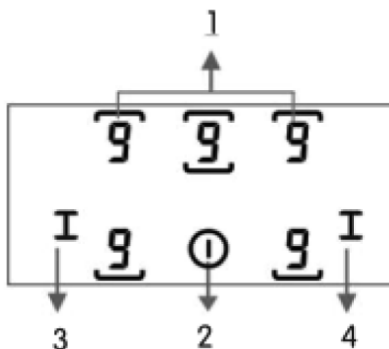
KOGNINGSZONER

1. 1500W boost 2000W Kogezone
2. 2000W boost 2500W Kogezone
3. 3000W boost 3500W Flexzone - venstre
4. 2000W boost 2500W Kogezone
5. 2000W boost 2500W Kogezone
6. 1500W boost 2000W Kogezone
7. 3000W boost 3500W Flexzone - højre
8. Glasplade
9. Kontrolpanel

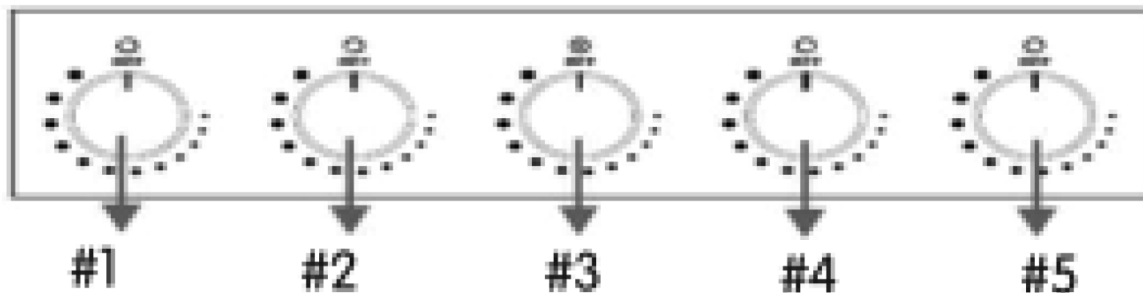


KONTROLPANEL INDUKTION

1. Symbol for kogezone
2. ON/OFF knap
3. Indikator for venstre fleks zone
4. Indikator for højre fleks zone



KONTROLPANEL OVN



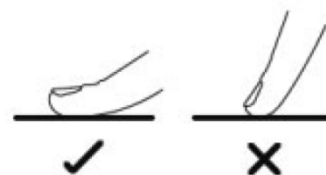
BEMÆRK - Produktdiagrammerne i manualen er kun til reference. Der kan være små forskelle på grund af løbende produktforbedringer.

4.2 FØR BRUG AF KOMFURET

1. **Læs** denne vejledning, og vær **særligt opmærksom** på afsnittet om **sikkerhedsadvarsler**.
2. **Fjern** kun den beskyttelsesfilm, der stadig måtte sidde på din nye elektriske kogeplade.

4.3 BRUG AF TOUCH-KONTROL

- Betjeningspanelet reagerer på berøring, så undgå at trykke.
- Brug den flade side af fingeren, **ikke** spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang der registreres en berøring.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene, tørre, og at der **ikke** er nogen genstande (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem.
 - Selv en tynd vandfilm kan gøre betjeningselementerne vanskelige at betjene.



4.4 VÆLG DET RIGTIGE KØKKENGREJ

Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af panden.



Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er panden egnet til induktionskogeplader.



Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld noget vand i den gryde, du vil tjekke
2. Hvis displayet ikke blinker, og vandet varmes op, er gryden egnet.

Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet til induktionskogeplader.

1. Rent rustfrit stål
2. Aluminium eller kobber uden magnetisk base
3. Glas
4. Træ
5. Porcelæn
6. Keramisk
7. Iertøj

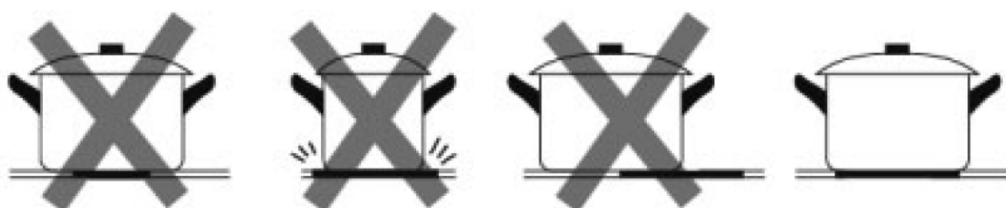
Induktionskogeplader er lavet af glat, keramisk glas. Varmen kommer fra en magnetisk induktionsspole, der opvarmer gryder/pander, men **ikke** kogepladen. Varmen fra gryden/panden overføres til maden.

Det er vigtigt, at du kun bruger gryder/pander, der er specielt designet og/eller godkendt til brug på induktionskogeplader. Lad **aldrig** melamin- eller plastikbeholdere komme i kontakt med varmezonerne. En pander med en diameter på mindre end 140 mm registreres muligvis **ikke** af induktionskogepladen.

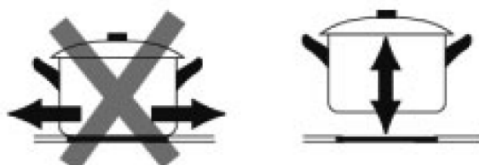
Brug ikke gryder/pander med ujævne kanter eller en buet bund



Sørg for, at bunden af din gryde/pande er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Hvis du bruger en mindre gryde/pande, kan effektiviteten være mindre end forventet. **Centrer altid** din gryde/pande på kogezone.



Løft **altid** gryder/pander fra kogepladen – skub dem **ikke**, da de ellers kan ridse glasset.



Foreslåede dimensioner for pander til induktionskogeplader. Kogezonerne tilpasser sig automatisk, op til en vis grænse, til grydens/pandens diameter. Det anbefales dog, at bunden af gryden/panden har en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende kogezone. For at opnå den bedste effektivitet på din kogeplade skal du placere gryden/panden i midten af kogezone.

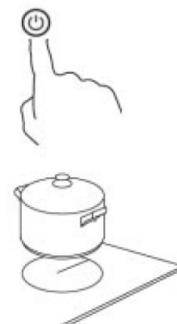
Bunddiameter gryder og pander:

Kogezone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Fleksible zoner	200	400 x 200

4.5 BRUG AF KOMFURET

Sådan tænder du kogepladen

1. Når kogepladen er tilsluttet strøm, og strømmen er tændt, skal du trykke på **TÆND/SLUK**-knappen og holde den nede i ca. **3 sekunder**, indtil du hører et "bip", og kogepladen er tændt. Kogepladen går nu i standby tilstand, og alle indikatorer for varmeindstilling og timerindstilling viser "-".
2. Placer en passende gryde/pande på den kogezone, du ønsker at bruge. Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen af kogezone er rene og tørre.
3. Indstil varmeniveauet for kogezone ved at dreje knappen for den respektive kogezone, du ønsker at bruge. Værdien justeres fra 0 til 9, b, Flex i cirklen.

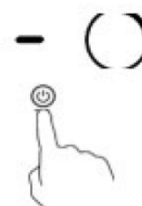


NOTE

1. Når strømmen tilsluttes, bipper kogepladens buzzer én gang. Alle indikatorer lyser i **1 sekund** og slukker derefter.
2. Når kogepladen er i standby tilstand, og der ikke udføres nogen betjening inden for **1 minut**, slukker den elektriske kogeplade automatisk med en buzzer, der bipper én gang.
3. For at tænde kogepladen skal du trykke på **TÆND/SLUK**-kontrolknappen og holde den nede i ca. **3 sekunder**. For at slukke skal du blot trykke på **TÆND/SLUK**-knappen igen.
4. Effektniveauet kan justeres fra 0 til 9, B og Flexi for knap #1 og #5. For knap #2, #3 og #4 kan det justeres fra 0 til 9, B er omgivet af en cirkel.
5. Varmeindstillingsindikatoren for den valgte zone blinker under justeringen. Efter justeringen blinker tallet i **5 sekunder**, stopper derefter med at blinke, og indstillingen er bekræftet.

Sådan slukker du kogepladen

1. Du kan slukke for kogezone ved at justere varmeindstillingen til niveau **0**, hvor indikatoren viser "-".
2. Du kan også slukke hele kogepladen ved at trykke på **TÆND/SLUK**-knappen



BEMÆRK: Hvis der opstår strømsvigt under tilberedningen, vil alle indstillinger blive annulleret. Du skal først indstille knappen til **0**, hvorefter du kan indstille varmeniveauet igen.

BEMÆRK: Køleblæseren på induktionskogepladen vil forblive tændt i cirka **1 minut**, efter at kogepladen er slukket.

4.6 BRUG AF BOOSTERFUNKTION - INDUKTIONSKOGEPLADE

Nogle induktionsmodeller kan have en eller flere kogezone med en "booster"-funktion. Du kan bruge "booster"-funktionen til at øge effekten af den relevante kogezone for en maksimal effekt i **5 minutter**. Denne funktion kan reducere tilberedningstiden, hvilket er praktisk ved madlavning i travle situationer!

For at bruge boosterfunktionen, når kogepladen er i brug, skal du følge nedenstående:

1. Sørg for, at kogepladen er tændt. Tryk på **TÆND/SLUK**-knappen i ca. **3 sekunder** for at tænde kogepladen.
2. Drej knappen til **b**. Varmezoneindikatoren viser "**b**", og den blinker i **5 sekunder**, hvorefter den stopper. Boosterfunktionen er nu aktiv.

BEMÆRK:

1. Når boosterfunktionen bruges, vil kogezone i lodret retning ikke fungere samtidig.
2. Når booster er færdig (**5 minutter**), reduceres kogezone's effekt gradvist hvert **5. minut**.

Afbryd boosterfunktionen

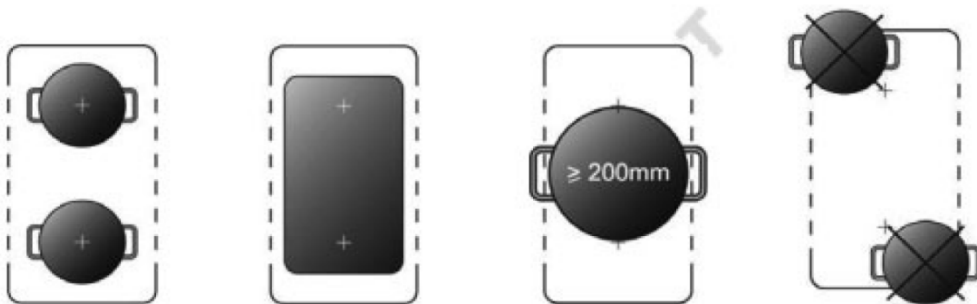
Du kan også afbryde boosterfunktionen ved at dreje på knappen for at justere effektniveauet.

4.7 FLEKSIBEL ZONER – INDUKTIONSKOGEPLADE

Nogle modeller kan have en eller flere fleksible zoner. Disse fleksible zoner kan hver især bruges som en enkelt zone eller som to uafhængige zoner, afhængigt af madlavningsbehovene.

De fleksible zoner består hver af to uafhængige induktorer, der kan styres separat. Når de fungerer som en enkelt zone, flyttes en gryde/pande fra den ene zone til den anden inden for det fleksible område, idet det samme effektniveau bevares for den zone, hvor køkkengrejet oprindeligt blev placeret, og den del, der ikke er dækket af køkkengrej, slukkes automatisk.

VIGTIGT – Sørg for at placere gryden/panden centreret på den enkelte kogezone. Hvis du bruger en stor gryde, oval, rektangulær og eloxeret pande, skal du sørge for at placere panderne centreret på kogezone og dække begge tværgående dele.



Sådan aktiverer du den fleksible zone

For at aktivere den venstre eller højre fleksible zone som en enkelt stor zone, skal du først skifte knap 1 til Flexi. En rød indikator vises nu på glasset. Du kan derefter justere tænd/sluk-knappen ved at skifte knap 2 fra 0-9, b i cirklen. Når den fleksible zone er tændt, lyser den røde indikator over den tilsvarende fleksible zone.

Sådan deaktiverer du den fleksible zone

For at deaktivere den fleksible zone, når den er tændt, skal du skifte knap 1 til andre effekt niveauer. Indikatoren slukker, når den er deaktiveret.

4.8 LILLE PANDE OG GRYPDE DETEKTOR

For induktionskogeplade, hvis displayet blinker “” skiftevis med varmeindstillingen.

- Du har **ikke** placeret en pande på den korrekte kogezone.
- Den pande, du bruger, er **ikke** egnet til induktionskogning.
- Panden er for lille.
- Panden er **ikke** korrekt centreret på kogezone.

BEMÆRK:

1. Der opvarmes **ikke**, medmindre der er en passende gryde på kogezone.
2. Displayet slukker automatisk efter **2 minutter**, hvis der ikke er placeret en passende gryde på det.
3. Når en gryde af uegnet størrelse eller ikke-magnetisk (f.eks. aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, slukker den tilsvarende kogezone automatisk efter **1 minut**.

4.9 ADVARSEL OM RESTVARME

PAS PÅ varme overflader

Når kogepladen har været i brug i et stykke tid, vil der være **restvarme**.

Bogstavet "H" (Hot) vises i effektindikatoren for at advare dig om at **holde dig væk** fra den.



Den kan også bruges som en energibesparende funktion:

Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, skal du bruge den varme zone, der stadig er **varm**.

4.9.1 AUTOMATISK SLUKNING

En anden sikkerhedsfunktion på kogepladen er **automatisk slukning**. Dette sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standardlukningstiderne er som vist i tabellen nedenfor.

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.9.2 OVEROPHEDNINGSBESKYTTELSE

En temperatursensor overvåger temperaturen inde i kogepladen. Når der registreres en for høj temperatur, slukker kogepladen automatisk.

4.9.3 RETNINGSLINJER FOR TILBEREDNING

ADVARSEL – Ved stegning opvarmes olie og fedt hurtigt, især når du bruger Booster-funktionen. Olie og fedt vil nå en ekstremt høj temperatur og selvantænde, hvilket udgør en risiko for brand og forbrændinger.

TILBEREDNINGSTIPS

- Når maden koger, skal du reducere effektindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at bevare varmen.
- Minimér mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høj effekt, og reducer effekten, når maden er varmet igennem.

SIMRING

- Simretiden sker under kogepunktet, omkring **85 °C**, når boblerne lige akkurat stiger op til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at overkoge maden. Du bør også tilberede æggebaserede, meljævnede og opbagte saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

STEGNING AF BØF

Sådan tilbereder du saftige og velsmagende bøffer:

- Lad kødet hvile ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
- Varm en egnet pande med tyk bund op.
- Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie ned i den varme pande, og sænk derefter kødet ned på den varme pande.
- Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor tilberedt du ønsker den. Tiden kan variere fra cirka **2-8 minutter pr. side**. Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er. - Jo fastere den føles, jo mere "gennemstegt" vil den være.
- Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan hvile og blive mør, inden servering.

WOKSTEGNING

- Vælg en kompatibel wok eller en stor stegepande.
- Hav alle ingredienser og udstyr klar. Wok-stegning skal være hurtig.
- Hvis du tilbereder store mængder, steg maden i flere mindre portioner.
- Forvarm panden kort og tilsæt to spiseskefulde olie. Steg kødet først, læg det til side og hold det varmt.
- Wokgrøntsagerne, når de er varme, men stadig sprøde, skru kogezone ned på en lavere indstilling, kom kødet tilbage i panden og tilsæt din sauce. Rør forsigtigt for at sikre, at alt er varmet igennem. Server straks.

INSTRUKTIONER FOR VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING:

ADVARSEL – Service må kun udføres af autoriseret personale.

Før vedligeholdelse eller rengøring af dit komfur skal du slukke for hovedafbryderen og lade komfuret køle af.

5.1 GENEREL RENGØRING

Tilstrækkelig vedligeholdelse og rengøring vil forlænge apparatets levetid og sikre problemfri drift.

Komfuret **skal** vaskes med varmt vand, en fugtig svamp og almindeligt rengøringsmiddel.

Brug **aldrig** skurepulver, ståluld eller syrer til at rengøre komfuret.

De rustfrie ståldele **skal** vaskes med vand efter brug og tørres med en blød klud. Hvis pletterne ikke forsvinder, er det nødvendigt at bruge et ikke-slibende rengøringsmiddel eller varm eddike.

Ovnlågens glas **skal** skylles med varmt vand og en nylonklud dyppet i almindeligt rengøringsmiddel.

Undgå at skrubbe frontpanelet, fordi dette vil slette de designs, der er stencileret over hver knap.

De emaljerede gitre på knappen **kan** vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør **ikke** komfuret med dampudstyr (f.eks. damprensere).

5.2 RENGØRING AF KOMFUR

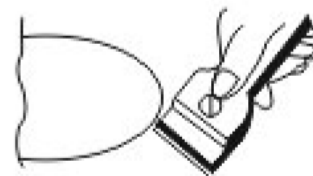
Fjern spild fra kogepladens overflade så hurtigt som muligt efter brug. Sørg **altid** for, at overfladen er kølig nok, før rengøring. Efter brug, når komfuret er kølet af, **skal** det rengøres grundigt, da selv små mængder snavs kan være umuligt at fjerne, når det genopvarmes.

Brug **ikke** slibende svampe, svampe eller pulver til rengøring, da disse produkter kan ridse glasoverfladen.

Små mængder snavs **kan fjernes** med en fugtig klud eller varmt sæbevand.

Sæbepletter **skal** fjernes med vand, og glasset skal derefter tørres grundigt.

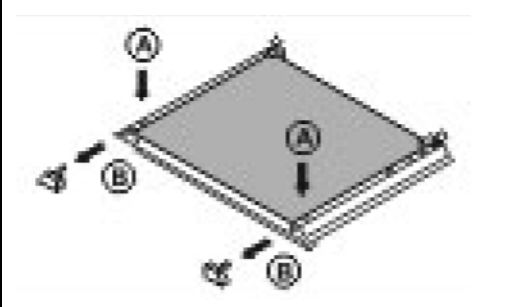
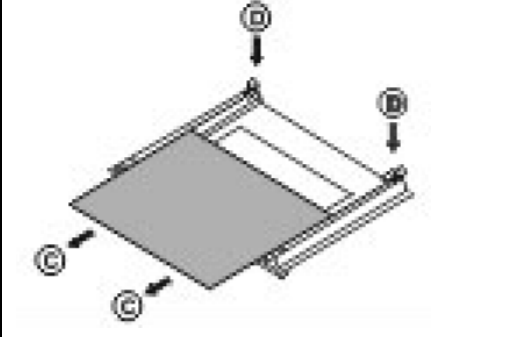
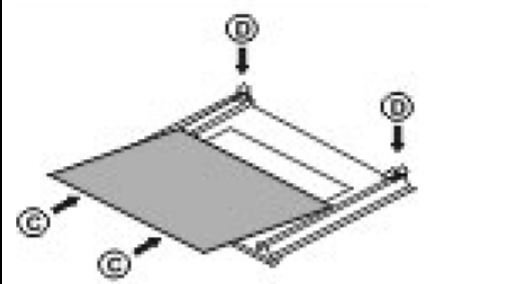
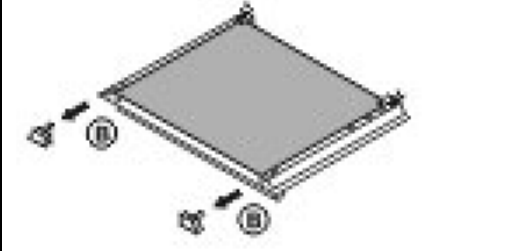
Til fastsiddende snavs anbefales det at bruge en glasskraber med et metalblad, som nemt kan findes i handlen. **Rengør kun**, når overfladerne er kolde. **Brug** en blød klud eller køkkenrulle til at rengøre overfladen. Hvis spildet er tørret ind på overfladen, kan det være nødvendigt at bruge en specialiseret glasrens til keramisk glas, som kan fås i de fleste supermarkeder. **Brug ikke** andre slibende rengøringsmidler og/eller ståluld osv., da det kan ridse den keramiske glasoverflade på din kogeplade.



5.3 RENGØRING AF OVN

Ovnen **skal** vaskes med varmt vand og en nylonklud dyppet i almindeligt rengøringsmiddel. Ovnen er lavet af "**Let at rengøre**" emalje, så der er **ikke** behov for slibende rengøringsmidler.

Sådan fjerner du den indvendige rude i ovndøren for rengøring:

	Tryk på (A), og fjern de øvre toppe (B)
	Frigør det indvendige glas (C) fra de indvendige toppe (D) Fjern det indvendige glas Rengøring af glasset med varmt vand og en nylonklud dyppet i almindeligt rengøringsmiddel
	Placer glasset i støtterne Skub føringen ind, indtil den går i indgreb med rillen (D) på de indvendige toppe
	Introducer de overlegne toppe (B)

5.4 UDSKIFTNING AF OVNPÆREN

Når strøm er afbrudt til apparatet. Skru bagefter beskyttelseshætten og pæren af og udskift den med en anden, der er egnet til høje temperaturer (300°C), og som har følgende egenskaber:

Spænding: 220 – 240 V

Effekt: 15 / 25 W

Fatning: E14

Skru ny ovnpære i og påfør derefter igen beskyttelseshætten, og tilslut derefter strøm til apparatet.

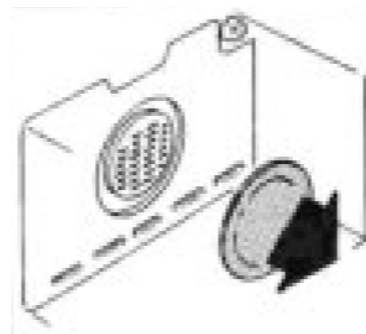


5.5 BESKYTTELSESFILTER TIL OVNVENTILATOREN

For at minimere mængden af fedt/snavs på blæseren under madlavning, bør filterdækslet monteres. Når madlavningen er færdig, skal filteret fjernes og vaskes.

For at installere filteret skal du montere filteret, så det læner sig op ad bagvæggen og på samme niveau som ventilatoren, og derefter skubbe "tang" nedad. Udfør denne handling i omvendt rækkefølge for at fjerne filteret.

Rengøring af ventilatoren skal udføres af en teknisk servicemedarbejder.



5.6 FJERNELSE AF SIDEGITRE I OVNE

For at lette rengøringen kan de forkromede sidegitre i ovnen fjernes.

Følg instruktionerne fra 1 til 3 for at fjerne sidegitter i ovnen.

Og modsat 3 til 1 for at indføre sidegitre i ovnen igen.

<p>1. Løft risten lodret, og fjern stiften i rillen på forsiden af ovnen.</p>	
<p>2. Flyt risten i den angivne retning, så den bevæger sig ind i rillen langs ovnens kant.</p>	
<p>3. Flyt risten i den angivne retning, så den bevæger sig ind i rillen langs ovnens kant.</p> <p>Løft den lodret op, og fjern stiften fra rillen på bagsiden af ovnen.</p>	

De rustfrie stålskinner, der understøtter de emaljerede pander, kan fjernes og placeres i tre niveauer af sidegitterne.

INDSTILLINGER FOR VARME:

Indstillingerne nedenfor er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af faktorer som dit køkkengrej og den mængde mad, du tilbereder. Eksperimentér med kogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • Skånsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og madvarer, der brænder hurtigt på • Blid simren • Langsom opvarmning
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Genopvarmning • Hurtig simren • Tilberedning af ris
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pandekager
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautering • Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Wok-stegning • Bring suppe i kog • Kogende vand

TIPS OG RÅD:

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Daglig snavs på glas (fingeraftryk, mærker, madpletter eller spild af andet end sukker på glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen. 2. Påfør en glaskeramisk rens, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!). 3. Skyl og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen indikator for "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, nogle nylon-skuresvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller din skuresvamp er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladens glasoverflade: glasset kan blive plettet.
Koger over, smelter, og varmt sukker spildes på glasset	<p>Fjern snavsset med det samme, med en skraber der er egnet til glaskeramik eller kogeplader, men vær forsigtig! Kogezone kan være varm:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen. 2. Hold redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavs eller spild ud på et køligt område af kogepladen. 3. Rengør snavs og spild med en opvaskeklud eller et stykke køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for at fjerne "Daglig snavs på glas". 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltet mad, sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de køler af på glasset, kan de være vanskelige at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Skærefare: Når sikkerhedsdækslet er trukket ind, er bladet på en skraber knivskarpt. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar utilgængeligt for børn.
Spild på touch-kontrollerne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen. 2. Støvsug spildet op. 3. Tør berøringspanelet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt med et stykke køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringsknapområdet tørt, før du tænder kogepladen igen.

VEDLIGEHOJDELSE AF KOMFURET:

Hvis du opdager, at der er noget galt med din kogeplade, bedes du kontrollere f"olgende, inden du kontakter servicen eller det sted, hvor du k"obte det:

1. Der er ingen str"om til apparatet:

- Tjek om der er str"omafbrydelse i dit omr"ode
- Kontroller, om apparatet er korrekt tilsluttet til str"omforsyningen
- Er timerindstillingen udl"obet?
- Om den maksimale tilberedningstid er n"oet, og apparatet slukker automatisk.
- Om kogende v"eske har n"oet touch-betjeningspanelet, og om overl"obsbeskyttelsen er sl"oet fra p"o apparatet.

2. Knapperne p"o touch-betjeningspanelet er muligvis ikke aktive:

- Hvis "B"ornesikring" er sl"oet til, vises "Lo" i timerdisplayet, sl"o b"ornesikring fra.
- Hvis v"eske/v"ad klud er p"o betjeningspanelet, da det aktiverer overl"obsbeskyttelse funktionen.

3. Efter tilberedning vises et "H" p"o displayet:

- Dette er normalt. Kogepladen er udstyret med sikkerhedsfunktioner til advarsel om restvarme. Den forbliver t"ændt, indtil overfladen er k"olig nok til at kunne ber"øres.

4. Efter slukning forts"etter induktionskogepladens bl"aser med at k"ore et stykke tid:

- Dette er normalt, det er for at hj"aelpe apparaterne med at k"ole helt af.

5. Nogle pander og gryder laver knitrende eller klikkende lyde under brug af induktion:

- Dette er normalt. Det er lyden af induktionsspoler under brug, og afh"ængigt af designet p"o dit k"okkengr"ej kan kliklyden v"ere en smule anderledes.

6. Glasset bliver ridset:

- Kontroller, om du bruger uegnet k"okkengr"ej, f.eks. k"okkengr"ej med ru kanter.
- Kontroller, om du bruger uegnede, slibende skuresvampe eller reng"øringsmidler.

FEJLMELDINGER FOR INDUKTIONSKOGEPLADEN:

HVIS der opst"ar en unormalitet, g"ar induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige "arsager	Hvad skal man g"ore
E 1 / E 2	Unormal forsyningssp"ænding	Kontroller venligst om str"omforsyningen er normal. T"ænd for str"ømmen, n"ar str"omforsyningen er normal.
E 3	H"oj temperatur p"o gryde/pandesensoren	Kontroller om der er v"eske i gryden/panden, hvis ikke, fyld denne med v"eske og t"ænd igen.
E 5	H"oj temperatur p"o IGBT-temperatursensoren	Genstart venligst induktionskogepladen, n"ar den er k"olet ned.

For alle andre fejlkoder skal du slukke for enheden og kontakte din serviceudbyder.

6.0 PRODUKTKONTROL

Producenten bekræfter, at dette apparat har gennemgået følgende verifikationer:

- Drift af elektrisk enhed
- Dielektrisk modstand
- Jordforbindelseskontinuitet
- Lækagekontrol
- Drift af sikkerhedsventiler
- Æstetisk kontrol

6.1 TEKNISKE EGENSKABER

BRÆNDERE	POWER, W	GGIC90B
	ELEKTRISK	
Forstærker 210 mm (Booster)	2000 / 2600 W	1
Forstærker 180 mm (Booster)	2000 / 2600 W	2
Forstærker 160 mm (Booster)	1500 / 2000 W	2
Ovn	3800 W	E
Cirkulær modstand	3000 W	E
Grill	2800 W	E
Ovn, L		121 L
Maksimal elektrisk effekt (W)		11000 W 3800 W (OVN) 7200 W (KOGEPLEDE)
Elektrisk forsyning		380~415 V 3N
Maksimal intensitet		48 A
Elkabel (HO5 RR – F)		5G 2,5 mm
Indre dimensioner: BxDxH (mm)		900x615x940
Brutto dimensioner: BxDxH (mm)		960x690x1005
Vægt: Netto / Brutto (kg)		76 / 79,5 kg

EE-brændere – EE-kogeplader – IEE-ovn – i henhold til (EU) 66/2014

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT:

Nedslidte maskiner skal **straks** tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet **ikke** må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for **ikke** at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering.

Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. De sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage:

Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.

Forpkningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står:

PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

SERVICE:

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører. Dette produkt skal betjenes af et autoriseret servicecenter, og kun originale dele må anvendes. Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende.

Skandinavien

AK Trading ApS

Transitvej 12 - DK-6330 Padborg

Tlf.nr: +45 77 34 24 00

E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

International

Grand Gourmet ApS

Transitvej 12 - DK-6330 Padborg

Tlf.nr: +45 77 34 24 00

E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

Servicepartner

Kontakt venligst den butik, hvor du købte produktet. Husk altid at medbringe enten det fulde garantibevis eller kvitteringen. Ufrankererede pakker modtages ikke! Apparatet skal pakkes ind til transport.

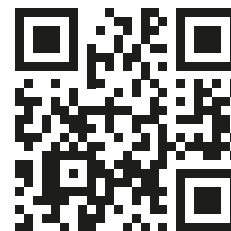
Dansk Total Service (DK): <https://www.hvidevareservice.dk/>

XPOS

AK Trading bruger XPOS til at håndtere RMA-anmodninger. Tilføj venligst AK Trading til dit XPOS Dashboard som leverandør. Erhvervskunder, der ikke bruger XPOS, kan oprette en konto gratis ved at klikke på linket til XPOS nedenfor eller ved at scanne QR-koden.

Efter validering kan AK Trading tilføjes som leverandør, og RMA-anmodninger kan nu oprettes.

www.Xpos.eu/



BEMÆRK: Du kan downloade og udfylde formularen direkte i browseren.

REKLAMATIONSRET:

Du har 2 års reklamationsret på tekniske defekter efter købet.

Ikke inkluderet i reklamationen:

- Andet end normalt husholdningsbrug (Dette apparat er kun beregnet til almindelig brug i hjemmet)
- Årsager der **ikke** er direkte relateret til apparatet såsom:
 - Skader opstået under transport eller forkert brug, såsom buler, ridser, ødelagte dele.
 - Installationsfejl (såsom forkert spænding)
- Funktionsfejl på grund af forkert brug, støv/fnug i og på apparatet og andre former for blokering af luftcirkulationen, samt brud af plast, gummi, glas, som er blevet defekt under anden vis end ved normalt brug.

Du har 2 års reklamation på tekniske fejl på apparatet efter købsdato.

Reklamationen er kun gyldig hvis købsbevis/faktura kan fremvises.

Reklamationsrettigheder kan **ikke** overdrages.

Hvis apparatet tilbydes serviceret, skal dette være rent, ellers kan servicen blive afvist.



GRAND GOURMET

ELECTRICAL STOVE WITH INDUCTION 90 CM USERMANUAL – ENGLISH Model: GGIC90B



Content

INTRODUCTION:	28
GENERAL WARNINGS:	28
INSTALLATION GUIDE:	30
USER GUIDE:	34
PRODUCT OVERVIEW:	38
MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS:	44
HEATING SETTINGS:	47
HINTS AND TIPS:	47
MAINTENANCE OF THE STOVE:	48
FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB:	48
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT:	49
SERVICE:	50
WARRANTY:	50

INTRODUCTION:

Dear Customer

You have just purchased a product from the Grand Gourmet range. We thank you for your choice and your trust in our brand. We are convinced that in time you will agree that your trust was justified. The care we take regarding materials, manufacturing and control results in a quality product that fully meets your requirements.

ATTENTION:

Installation, regulation or maintenance, both gas and electric, should be executed only by qualified and authorised personnel who are aware of installation regulations in force.

Please make sure to read the user manual carefully before installing and use. It contains general instructions for the installation, Use and Maintenance of your cooker. It will be extremely useful to know the detailed way of operating and maintaining this appliance so that you will enjoy the benefits of it and assure best results. Keep this user manual with the appliance in case you pass it on to someone else.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

GENERAL WARNINGS:

Read the following to **avoid an electric shock or fire**.

It is most **important** that the user manual should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred, always ensure that the user manual is left with the appliance in order that the new owner can get to know the functions of the appliance and the relevant **warnings**. These **warnings** are provided in the interest of **safety**. You **must** read them carefully before installing or using the appliance.

- The appliance is **not intended** for use by young children or infirmed persons without supervision.
- This appliance is **not intended** for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children **should** be supervised to ensure that they do **not** play with appliance.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) **must** consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will **not** be affected by the electromagnetic field.
- Young children **should** be supervised to ensure that they do **not** play with the appliance.
- **WARNING** – Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to **avoid** the possibility of electric shock.
- **WARNING** – To prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the open oven door, the stabilizing means **must** be installed. Please refer to instructions for installation.
- **WARNING** – Accessible parts will become hot when in use. To **avoid** burns and scalds children should be kept away
- **WARNING** – If the surface is cracked, switch off the appliance to **avoid** the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to **avoid** touching heating elements inside the oven.
- **WARNING** – Accessible parts may become hot during use. To **avoid** burns, young children should be kept away.
- Do **not** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- **WARNING** – Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to **avoid** the possibility of electric shock. The appliance is **not** intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system. The instructions **shall** state that means for disconnection **shall** be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do **not** spray aerosols in the vicinity of the appliance when it is in operation.
- Do **not** store or use flammable liquids or items in the vicinity of this appliance, e.g. aerosols.
- Accessible parts will become hot when in use. To **avoid** burns and scalds children should be kept **away**.
- Do **not** modify this appliance.
- **Always** turn the grill off immediately after use as fat left there may catch fire.
- Do **not** cover the insert with foil, as fat left there may catch fire.
- **Always** keep the grill dish clean as any fat left there may catch fire.
- Do **not** leave the grill on unattended.
- To **avoid** a fire, ensure that grill trays and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Switch the appliance off before removing the oven light glass for globe replacement.
- To **avoid** an accident, ensure that oven shelves and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Do **not** use the door as a shelf.
- Do **not** push down on the open oven door.
- Do **not** allow large cookware to overhang the hob onto the adjacent benchtop. This will cause scorching to the benchtop surface.
- An **authorized person** must install this appliance.
- Before using the appliance, **ensure** that all packing materials are **removed** from the appliance.
- To **avoid** any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- Ensure that all specified vents, openings and airspaces are **not** blocked.
- **Only** authorized personnel should carry out servicing.
- **Always** ensure the appliance is switched off before cleaning or replacing parts.
- **Always** clean the appliance immediately after any food spillage.
- To maintain safe operation, it is recommended that the product be **inspected every five years** by an authorized service person.
- If the supply cord is **damaged**; it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person to **avoid** a hazard.
- **WARNING** – Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall **not** be used as a space heater.
- **WARNING** – Never use the food-warmer drawer set at bottom of the range to store flammable substances or matter that **cannot** withstand heat such as wood, paper, spray cans rags, etc.
- This appliance is unsuitable for use in marine craft, caravans or mobile homes, unless each burner is fitted with a flame safeguard.
- **Never** use your appliance as a work storage surface.
- **Never** leave any objects or utensils on the appliance.
- Do **not** place or leave any magnetic objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g.

computers, Mp3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- After use, always **turn off** the cooking zones and the hob as described in this manual. Do **not** rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you **remove** the pans.
- Do **not** use steam cleaner to clean hob.
- Do **not** place or drop heavy objects on hob.
- Do **not** stand on your hob.
- Do **not** use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is **damaged**, it must only be replaced by **qualified technician**.
- This appliance is intended to be used in household and similar appliance such as: -Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- 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.

WARNING – Unattended cooking on a hob with fat or oil can be **dangerous** and may result in fire.

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.

INSTALLATION GUIDE:

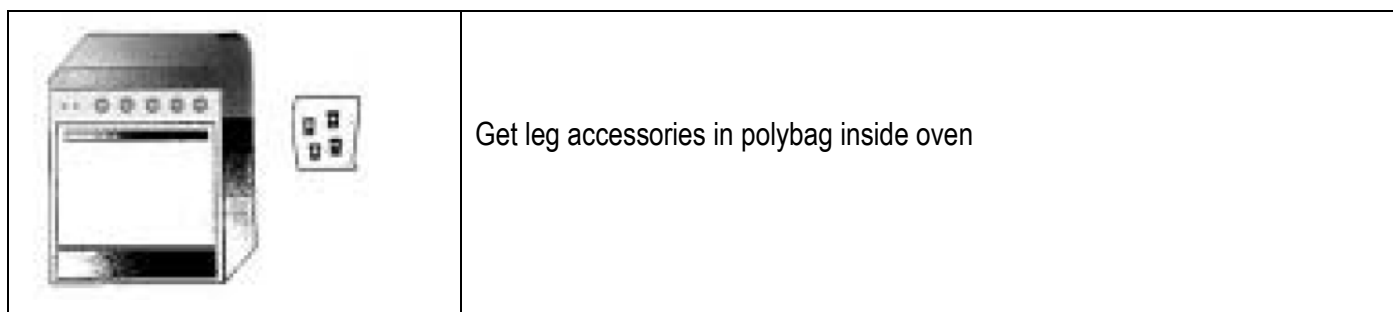
2.1 STOVE INSTALLATION



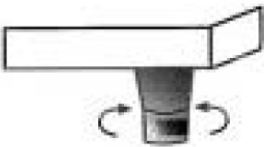
The manufacturer declines all responsibilities for damages to things or injuries to persons or animals deriving from incorrect installation or use of equipment.

This appliance is, isolated kitchen appliance, free-standing installation, and is designed for non-professional use by private, adult and inside houses.

The electricity conditions are indicated on labels near the electrical inputs.
The cooker installation should be executed only by qualified and authorised personnel.

Install the cooker firmly and level it – some models have small levelling feet.



	<p>Ask one person to lift one side of the unit. Never invert unit. Screw leg at oner holes below unit one at a time</p>
	<p>Ask your assistant to lift the other side of the unit. Now, screw the other two leg the same way before at different corners.</p>
	<p>Adjust height of leg by turning lower portion clockwise or counterclockwise. Note: Unit must be level</p>

2.2 ELECTRIC CONNECTION

VERY IMPORTANT: The appliance must be always connected to the ground, according to actual regulations.
The electrical connections should be executed only by qualified personnel who are aware of installation regulations in force.

Before connection, check if the electric network is prepared for the required power (see the data plate, or table of technical characteristics).

The appliance must always be grounded in accordance with the regulations in force
The earth connection conductor is green/ yellow.



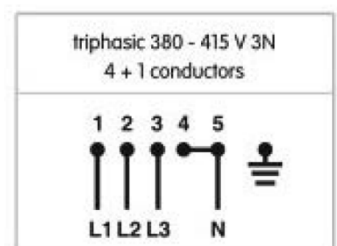
The plug in the device must be connected to a grounded outlet.

The supply cable must be positioned that no point can reach a temperature 50°C higher than ambient temperature.
Appliance are equipped with power cord and are designed to operate at a frequency of 50/60 Hz.

Check the type of electrical supply on the label on the back of the appliance near the cable entry, on the date plate in the stove heater door, on the packaging label or in the technical specifications table.

According to the models, see table of technical characteristics, the connection could be,

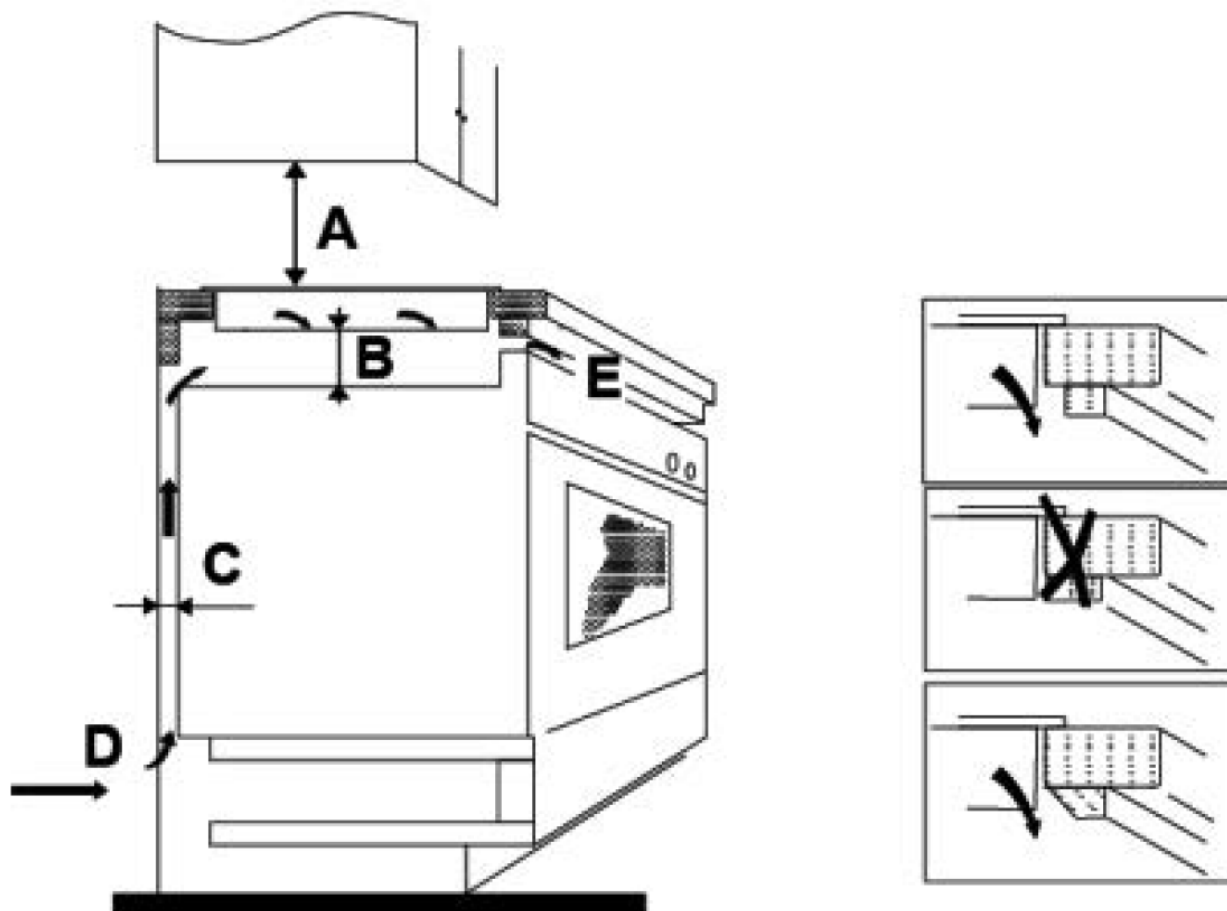
- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it
- Connection to good earth ring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- **Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.**



Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are **not blocked**. **Ensure** the electric hob is in good work state. As shown below:



NOTE: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A	B	C	D	E
76mm	50mm minimum	20mm minimum	Air intake	Air exit 5mm

Connecting the hob to the main power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a qualified electrician.

Notes:

1. If the cable is **damaged** or needs replacing, this **should** be done by an aftersales technician using the proper tools, to **avoid** any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker **must** be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer **must** ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must **not** be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and **only** replaced by qualified technician.

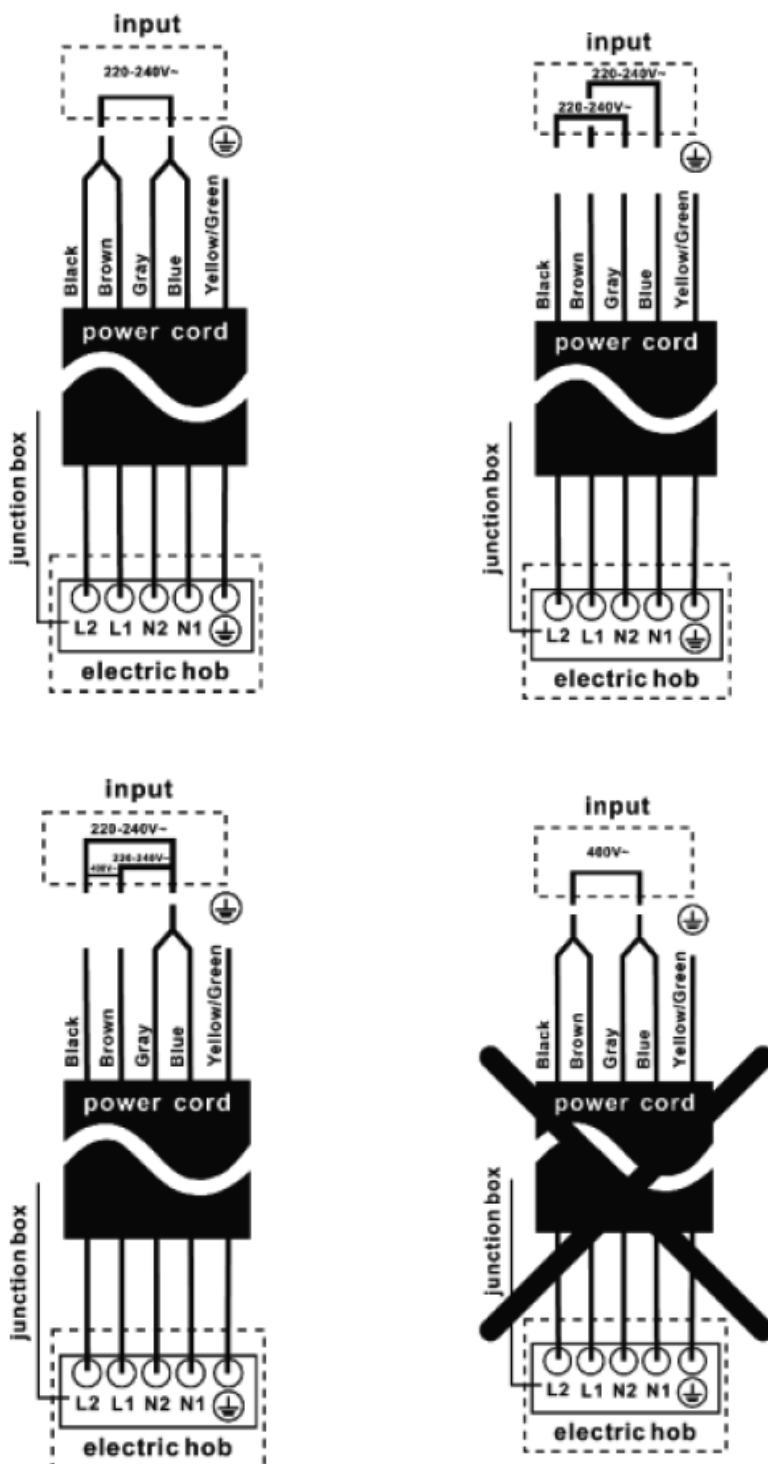
Cautions

1. The hob **must** be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.

2. The electric hob shall **not** be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob **shall** be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To **avoid damage**, the composite layer and adhesive must be **heat-resistant**.
6. A steam cleaner is **not** to be used.
7. This electric hob can be connected **only** to a supply with system impedance **no more than 0.427 ohm**.
In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

NOTE: Some models come with a power cord with a plug. If so, you can plug it directly into the electrical outlet. Please keep the plug out after use. For models without a plug, a power cord must be used.

The method of connections shown below. Input 220–240V~. Yellow/green – Earth



USER GUIDE:

3.1 INTRODUCTORY ADVICE

WARNING – The accessible parts of the stove could be heated, especially when the oven or the grill is in function. Do not let children close to the appliance.

Before using the oven for the first time, an empty oven should be preheated to the maximum temperature for approximately 30 minutes to remove residual Odors and smoke due to the manufacturing process without passing them on to the food. Before installing the stove, remove the plastic sheathing covering some metal parts.

The stove must always be installed by qualified and authorised personnel.

This appliance is class 1 and design for non-professional use by private individuals and adults, at home.

In case of intensive and prolonged use, it may be necessary to increase the ventilation, for example by opening more windows or increasing the speed setting of the range hood or exhaust fan, if one is installed.

This appliance is Type X: Category for overheating.

The user must not change the appliance electricity supply cable. For replacement contact only qualified personnel.

The materials surrounding this appliance must withstand a temperature of 90°C.

Use exclusively pots and pans with a flat base.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not let children play near the stove.

Supervise children when the appliance is in use so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.

During cooking the appliance becomes very hot. Never touch any parts on the top or inside the oven without protection from heatproof gloves.

WARNING – Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while its operation.

If this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Do not store flammable materials in the storage drawer.

3.2 HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN

Various cooking options can be selected, by switching of different elements, and temperature that is controlled by a thermostat.



Oven light

In this position only light is in operation. The light remains on in the other seven use positions



Defrost

Defrost is carried out in the same way as at room temperature, but with the advantage that it is much faster. In this position only the fan is in operation.



Conventional Oven

The heat is provided from upper and lower heating elements. The oven must be preheated before food is placed inside. Conventional Oven provides optimum results with – cake, pizza, bread and for gentle slow cooking of casseroles. Conventional cooking is only possible on the middle shelf and should be centrally located in the oven.



Ventilated oven

This function accelerates the continuous circulation of the hot air, which is particularly recommended for cooking on several levels in the oven. The planned temperature will be reached in a short time. The upper and lower heating elements of the oven are operating together with the thermostat. The fan is always in operation.



Fan assisted

The outer ring of the upper and lower heating element and the fan are activated, and the heat is distributed evenly on all shelf positions. Suitable for baking pies and baking in one layer. The oven must be preheated before putting food inside. To operate, select Fan Assisted function along with the temperature.



Fan forced

The circular heating element and fan come into operation. The heat is evenly spread to all shelf positions. Suitable for all types of food. The oven must be preheated before putting food inside. Fan mode provides optimum results with cakes, large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously. To operate, select Fan Forced function along with the temperature.



Grill

Grill element – Use for toasting and melting cheese or browning. No longer than 5 minutes cooking time. To operate, select Full Grill Function along with the temperature.




Fan grill

Use of the Grill element and fan. Use for grilling meats, vegetables and poultry. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven. Other foods maybe cooked underneath whilst grilling.

The oven door must be closed for all cooking functions.

The accessible parts of the stove can become hot, if the oven or the grill is in operation. Do not let children close to the appliance.

3.3 OVEN LIGHT USE

For reasons of consumption and economy, you can watch the cooking process through the oven glass without opening the door if you use the oven light. To turn on the oven light, turn the knob until the oven light symbol appears . Some models with electric oven [EV] light up when you turn the oven knob and remain on until you turn off the oven.

3.4 ELECTRONIC PROGRAMMER

MANUAL MODE:

If the cooking time or cooking end time is selected, the "Manual" symbol will be displayed. The time will be displayed on the 7-segment display unless the timer is activated.

AUTOMATIC MODE (AUTO):

If the cooking time or the end of cooking time is selected, the switch is set to automatic mode. The "**AUTO**" symbol will be displayed during the cooking time or until the end of cooking time.

TIME

Set the time. When the power is connected, "**12:00**" will appear on the display. By pressing any button (+, - or SELECT), the "**MAN**" symbol will appear, and it is possible to adjust the time in **5 second** intervals by pressing - or +. The time can be adjusted later by pressing "**SELECT**" repeatedly until the symbol flashes, then adjust the time as described above.

SENSORS (+) and (-)

Pressing these buttons increases or decreases the time by one minute. Pressing these buttons automatically increases or decreases the time adjustment speed. By pressing and holding for between **2 and 5 seconds** (approx. 3 min/s). By pressing and holding for more than **5 seconds** (approx. 20 min/s). Within **5 seconds** of selecting a function, the alarm volume can be adjusted using the SET (+) or SET (-) sensor.

SELECT sensor

Pressing the "**SELECT**" sensor selects the next function. Pressing and holding "**SELECT**" will not change the function. If you press "**SELECT**" for more than **10 seconds**, an audio alarm will sound and the "**SELECT**" mode ends automatically.

Alarm VOLUME sensor

The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2 or L3 to change the alarm volume. Adjust using the sensor SET (+) or SET (-). The alarm will sound at the selected volume. L1 – low; L2 – medium; L3 – high.

TIMER

To use this as a simple timer, press **SELECT** repeatedly until the symbol flashes then set the desired time by pressing + or -. After approximately **5 seconds**, the symbol stops flashing and the time starts counting down. Press + or – to change the time or reset it. Press a button to cancel the timer when the time runs out. **Maximum time set is 99 minutes.**

COOKING TIME

Set the end of cooking time. To start cooking immediately and define the duration of cooking. Place the dishes to be heated in the oven and select the designed function and temperature using the function and temperature knob. Press "**SELECT**" repeatedly until the * symbol flashes and set the cooking time to within **5 seconds** by pressing + or -. At the end of the cooking time, the bell sounds and the oven turn off automatically, the display shows 0.00 and flashes "**MAN**". Press any of the controls to deactivate the alarm and touch "**SELECT**" for manual re-programming. The "**MAN**" symbol stops flashing and the oven can be re-used.

PROGRAM START TIME AND COOKING END TIME

To program the start time and the end time.

- Touch "**SELECT**" until the symbol 1 appears. Select the time by pressing + or – for **5 seconds**, touch "**SELECT**" again until the 1 symbol is selected and the cooking end time is displayed.
- Place the dishes to be cooked in the oven and select the designed function and temperature using the function and thermostat knobs.

Cooking will start at the time calculated by deducting the cooking time from the end time. The current time reappears 5 seconds after the controls are released, and the "**AUTO**" and cooking time start symbols will remain on. When cooking

time is complete, the audio sounds and the oven turn off automatically. Press any button to deactivate the alarm; touch “**SELECT**” for manual re-programming. The “**MAN**” symbol stops flashing and the oven can be re-used. Set the cooking time to zero to cancel programming.

3.5 CHILD SAFETY

To prevent unwanted selections, a child safety function is fitted to the unit’s function selector. Child lock function can be activated at any time of day and is displayed in manual mode. It works independently of the cooking time and the end of the cooking time and is carried out automatically. The child lock function can be activated by pressing the (+) sensor until the “**xxxxx**” symbol is displayed. All other functions are blocked from this moment onwards.

Cancellation: If a function such as cooking time expires, the alarm **can be cancelled** by touching any of the sensors, even if the child lock has been activated. If any sensor is touched when the child lock is activated, an audio signal sounds and the child lock symbol flashes for two seconds.


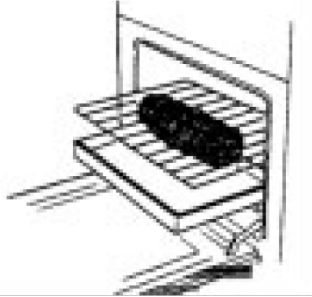
The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2, or L3 to change the alarm volume. Adjust using SET (+) or SET (-) on the touch pad. The audio will be played at the selected volume. L1-Low, L2-Medium, L3-High.

3.6 RECOMMENDATION TO USE THE OVEN AND THE GRILL

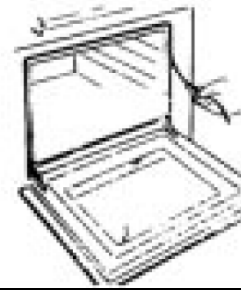
The accessible parts of the stove can be hot, if the oven or the grill is in operation. Do not let children close to the stove. Don’t let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop-down door as a stool to reach above cabinets.

WARNING – Never use the food – Warmer drawer set at the bottom of the range to store inflammable substances or liquids that cannot withstand heat such as, wood, paper, spray, cans, rags etc...

Pre-heat of the oven until it reaches the temperature, before you put the food into the oven.

<p>Never use shallow containers or trays as baking pans for roasting. This can soil the oven wall and cause grease splatters, burning sauces and smoke production, if the grease falls into the oven burner it can ignite.</p> <p>Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven.</p>	
<p>When the food is directly on the grate, place the drip tray underneath for collecting</p>	

Never use the oven without the rubber seal



During oven and grill operation, the oven door must be completely closed.

It is recommended to place the baking tray in the middle level of the oven.

Avoid opening the door during cooking, as temperature changes will ruin the cooking and increase energy consumption.

The oven can be switched off a few minutes before the food is fully cooked. The residual temperature will be sufficient to finish cooking.

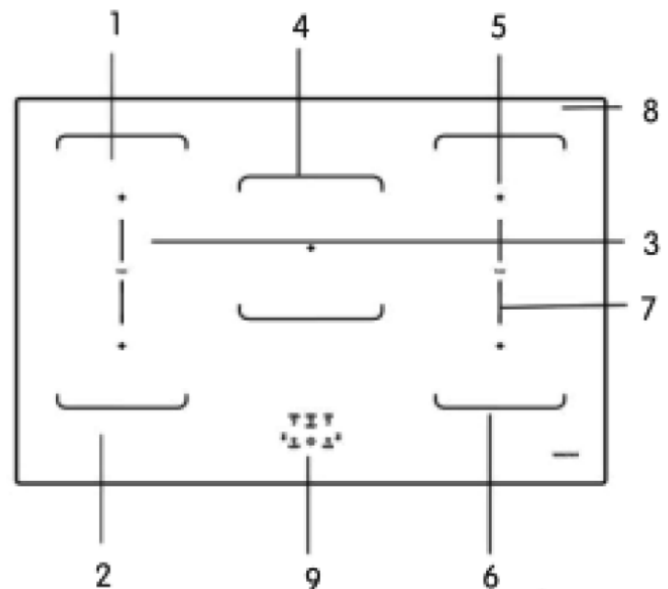
PRODUCT OVERVIEW:

4.1 STOVE

MODEL: GGIC90B

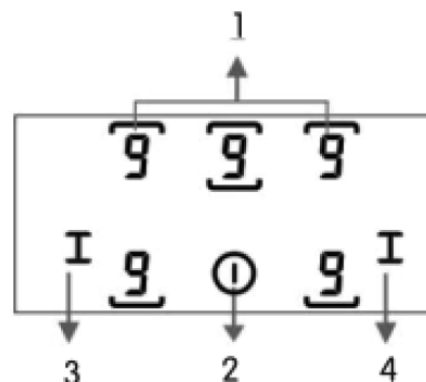
COOKING ZONES

1. 1500W boost 2000W Cooking zone
2. 2000W boost 2500W Cooking zone
3. 3000W boost 3500W Flex-zone-left
4. 2000W boost 2500W Cooking zone
5. 2000W boost 2500W Cooking zone
6. 1500W boost 2000W Cooking zone
7. 3000W boost 3500W Flex-zone-right
8. Glass plate
9. Control panel

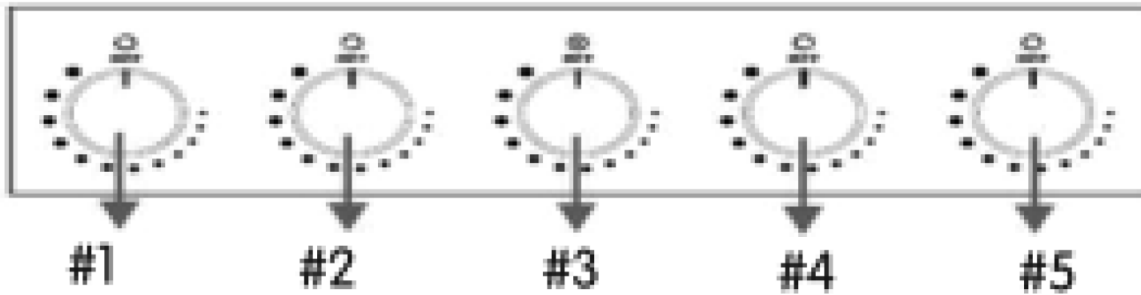


CONTROL PANEL INDUCTION

1. Symbol of cooking zone
2. ON/OFF button
3. Left Flexi zone indicator
4. Right Flexi zone indicator



CONTROL PANEL OVEN



NOTE

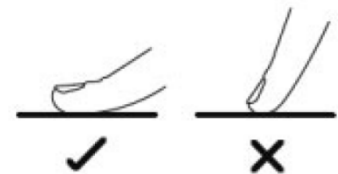
Product diagrams in the manual for reference only, there might be slight differences due to continually product improvements.

4.2 BEFORE USE OF HOB

1. **Read** this guide, taking special note to the safety warnings section.
2. **Remove** only protective film that may still be on your new electric hob.

4.3 USE OF TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.
 - Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



4.4 CHOOSE THE RIGHT COOKWARE



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.



If you don't have a magnet:

1. put some water in the pan that you want to check
2. If display does not flash and water is heating, the pan is suitable.

Cookware made from the following materials **is not suitable** for an induction hob.

1. Pure stainless steel
2. Aluminium or Copper without magnetic base
3. Glass
4. Wood
5. Porcelain
6. Ceramic
7. Earthenware

Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but **not** the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

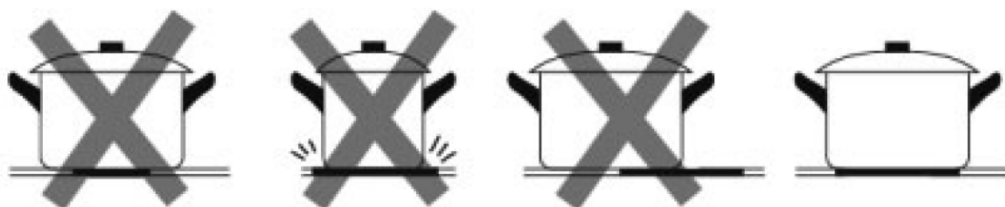
It is **important** that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. **Never** allow melamine or plastic containers to encounter the heat zones.

A pan which diameter less than 140mm may **not** be detected by the induction hob.

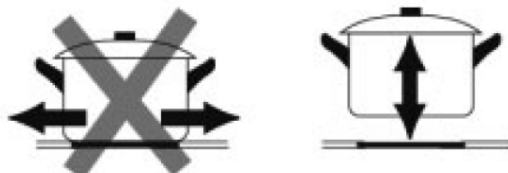
Do **not** use cookware with jagged edges or a curved base



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. **Always** centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans of the hob –do **not** slide, or they may scratch the glass.



Suggested dimensions for pans for induction hobs.

The cooking zones automatically adapt, up to a certain limit, to the diameter of the pan. However, it is recommended that the bottom of this pan has a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To achieve the best efficiency on your hob, place the pan in the centre of the cooking zone.

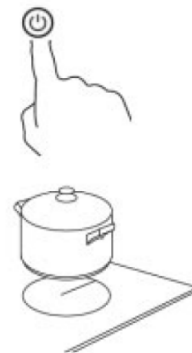
Base diameter of the pots:

Cooking Zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Flexible zones	200	400 x 200

4.5 USING YOUR HOB

How to turn on the hob

1. When the hob is connected to the power and the power is on, press and hold the **ON/OFF** button for about **3 seconds** until you hear a "beep" and the hob is on. The hob will now go into standby mode and all heat setting indicators and timer setting indicators will show "-".
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure that the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set the heat level of the cooking zone by turning the knob for the respective cooking zone you wish to use. The value is adjusted from 0 to 9, b, Flex in circle.

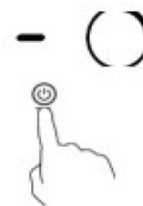


NOTE

6. When connecting the power, the hob buzzer will beep once. All indicators will light up for **1 second** and then turn off.
7. When the hob is in standby mode and no operation is performed within 1 minute, the electric hob will automatically turn off with a buzzer beeping once.
8. To turn ON the hob, press the **ON/OFF** control button and hold it for about **3 seconds**. To turn OFF, simply press the **ON/OFF** button again.
9. The power level can be adjusted from 0 to 9, B and Flexi for button #1 and #5. For button #2, #3 and #4, it can be adjusted from 0 to 9, B is surrounded by a circle.
10. The heat setting indicator of the selected zone will flash during adjustment. After adjustment, the number will flash for **5 seconds**, then stop flashing, and the setting is confirmed.

How to switch off the hob

1. You can switch off the cooking zone by adjusting the heat setting to level 0, where the indicator shows "-".
2. You can also switch off the entire hob by pressing the **ON/OFF** button



NOTE: If there is a power failure during cooking, all settings will be cancelled. You must first set the knob to 0, then you can set the heat level again.

NOTE: The cooling fan on the induction hob will remain on for approximately 1 minute after the hob is turned off.

4.6 USING BOOSTER FUNCTION – INDUCTION HOB

Some induction models might have one or several cooking zones which has a "booster"-function. You can use the "booster"-function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for **5 minutes**. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function, when hob is working, follow below:

1. Make sure the hob has power on. Touch the **ON/OFF** button for about **3 seconds** to turn the hob on.
2. Switch the knob to **b**, the heating zone indicator will show "b" and it will be flashing for **5 seconds** then it stops. The Booster function is now active.

NOTE:

1. When the booster function is used, the cooking zone in the vertical direction will **not** operate at the same time.
2. After the booster is finished (**5 minutes**), the cooking zone power will gradually reduce every **5 minutes**.

Cancel the Booster function

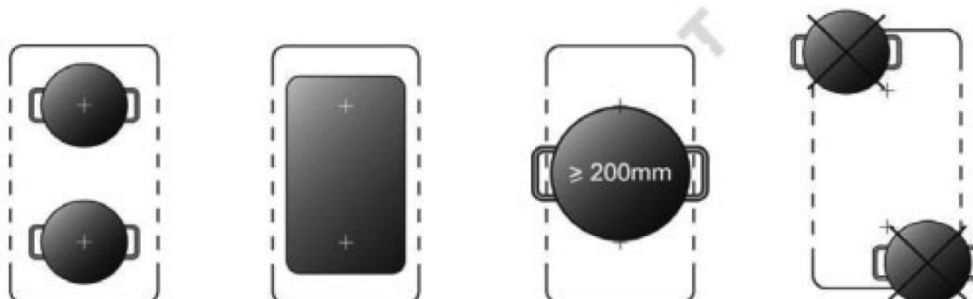
You can also cancel Booster function by switching knob to adjust power level setting.

4.7 FLEXIBLE ZONE – INDUCTION HOB

Some of the models might have one or several Flexible zones. These flexible zones can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs.

The Flexible zones are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is **not** covered by cookware is automatically switched off.

IMPORTANT – Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone. In case of a big pot, oval, rectangular and Elong-gated pans make sure to place the pans centred on the cooking zone covering both cross.



How to activate the Flexible zone

To activate the left or right flexible zone as a single large zone, first switch button #1 to Flexi. A red indicator will now appear on the glass. You can then adjust the power knob by switching button #2 from 0-9, b in the circle. When the flexible zone is on, the red-light indicator above the corresponding flexible zone on.

How to deactivate the Flexible zone

To deactivate the flexible zone when it is on, switch button #1 to other power levels. The indicator will turn off when deactivated.

4.8 SMALL PAN AND OBJECTS DETECTION

For induction hob, if display flashes “” alternately with heat setting.

- You have not placed a pan on the correct cooking zone
- The pan you are using is not suitable for induction cooking
- The pan is too small
- The pan is not properly centred on the cooking zone

NOTE:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will automatically turn off after **2 minutes**, if there is no suitable pan placed on it.
3. When an unsuitable size, or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in **1 minute**.

4.9 RESIDUAL HEAT WARNING

BEWARE of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some **residual heat**. The letter “H” appears in power setting indicator to warn you to **keep away** from it.



It can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further pans, use the hotplate that is still **hot**.

4.9.1 AUTO SHUTDOWN

Another **safety feature** of the hob is automatically **shut down**. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.9.2 OVERHEAT PROTECTION

A temperature sensor can monitor the temperature inside the hob. When a temperature that is too high, is detected, the hob automatically switches off.

4.9.3 COOKING GUIDELINES

WARNING – When frying the oil and fat heat up quickly, particularly when using Booster function. It will reach an extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously, and this presents a risk of fire and burns.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking time and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking time
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

SIMMERING

- Simmering occurs below boiling point, at around **85°C**, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based, flour-based and baked sauces below the boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

SEARING STEAK

To cook juicy flavoursome steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2-8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is.
 - The firmer it feels the more “Well done” it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

STIR-FRYING

- Choose a ceramic compatible flat- based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick.
- If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-frying the vegetables, when they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce. Stir gently to make sure they are heated through. Serve immediately.

MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS:

WARNING – Servicing should be carried out only by authorised personnel.

Before maintenance or cleaning your cooker, switch off the circuit breaker, turn off the isolating gas valve or the gas mains and allow the cooker to cool down.

5.1 GENERAL CLEANING

Adequate maintenance and cleaning will prolong the life of the appliance, as well as ensure trouble-free service.

The cooker **must** be washed with warm water, using a damp sponge and ordinary detergent.

Never use scouring powder, steel wool or acids to clean the stove.

The stainless-steel parts **should** be washed, after the use, with water and dried with a soft cloth. If the spots persist, it is necessary to use a non-abrasive detergent or warm vinegar.

The glass of the oven's door **should** be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.

Avoid scrubbing the front panel, because this will erase the designs stencilled over each knob.

The enamelled grids of the knob **can** be washed in the dishwasher.

Do **not** clean the stove with vapour equipment (e.g. Steam cleaners)

5.2 CLEANING CERAMIC STOVE

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. **Always** ensure the surface is cool enough before cleaning.

After use, once the cooker has cooled down, **clean** thoroughly as even small amounts of dirt can become impossible to remove when re-heated.

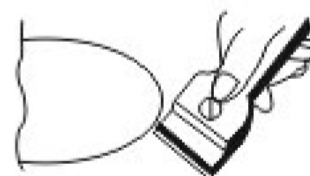
Do **not** use abrasive pads, sponges or powders to clean, as these products can scratch the surface of glass.

Small amounts of dirt **can** be removed using a damp cloth or hot, soapy water.

Soap stains **should** be removed with water, and the glass should then thoroughly dried.

For encrusted dirt, it is recommended that you use a glass scraper, with a metal blade, which can easily be found on the market. **Only** clean when the surfaces are cold.

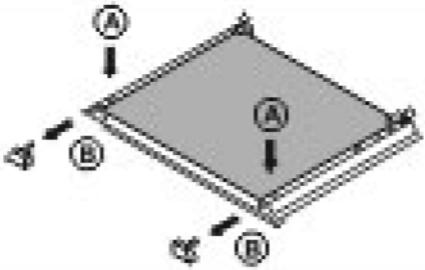
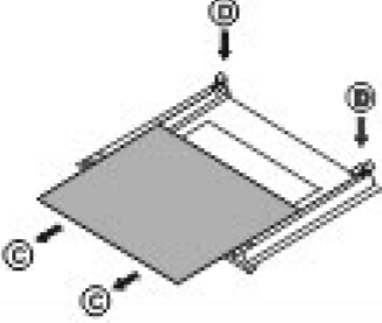
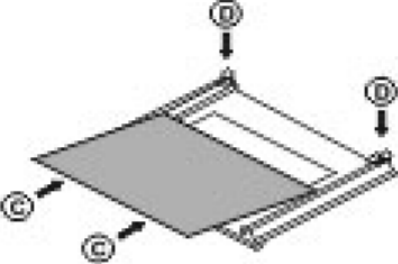
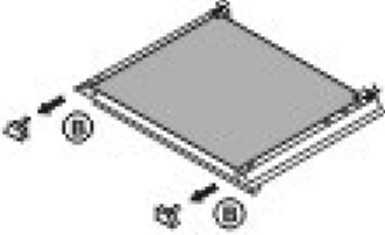
Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets. Do **not** use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.



5.3 OVEN CLEANING

The oven **should** be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent. The oven is “**Easy to Clean**” enamel, don't need abrasive detergent for cleaning.

How to remove the interior glass on the oven's door for cleaning:

	<p>Press the (A), and remove the superior tops (B)</p>
	<p>Release the interior glass (C), from the interior tops (D)</p> <p>Remove the interior glass</p> <p>Cleaning the glass with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent</p>
	<p>Place the glass in the supports</p> <p>Slide in the guide till engage the groove (D) of the interior tops</p>
	<p>Introduce the superior tops (B)</p>

5.4 REPLACING THE OVEN BULB

Once the appliance has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage: 220 – 240 V

Power: 15 / 25 W

Socket: E14

Reassemble the glass cup and reconnect the appliance.

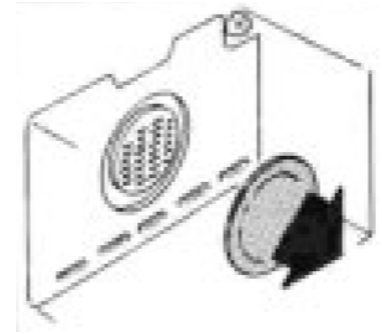


5.5 PROTECTION FILTER OF THE OVEN FAN

To minimize the amount of grease/debris on the fan during cooking, the filter cover should be installed. When cooking is finished, remove the filter and wash it.

To install the filter, mount the filter so it is leaning against the rear wall, and at the same level as the fan, then push the “tang” downwards. Reverse this operation to remove the filter.

The cleaning of the fan must be done by a technical service



5.6 REMOVE THE PAN SIDE OF OVEN

To facilitate cleaning chrome side grills can be removed.
For this follow the instructions 1. For 3. For disassembled oven grill.
To set back following the instructions of a 3. For 1.

<p>1. Raise the grill vertically and remove the pin in the groove on the front side of the oven.</p>	
<p>2. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven.</p>	
<p>3. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven.</p> <p>Vertical lift and remove the pin in the groove in the back side of the oven.</p>	

The stainless-steel runners that support the support the enamelled pans can be removed and placed in three levels of the side grilles.

HEATING SETTINGS:

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautéing • Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

HINTS AND TIPS:

What?	How?	Important!
Daily dirt on glass (fingerprints, marks, food stains or non-sugar spills on glass)	<ol style="list-style-type: none"> 5. Turn off the power. 6. Apply a glass ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 7. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 8. Turn on the power to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hob is switched off, there will be no "hot surface" indicator, but the cooking zone may still be hot! Be extremely careful. • Heavy-duty scouring pads, some nylon scouring pads and harsh/abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning agent or scouring pad is suitable. • Never leave cleaning residue on the glass surface of the hob: the glass may become stained.
Boils over, melts, and hot sugar spills onto the glass	<p>Remove the dirt immediately using a scraper suitable for ceramic glass or hobs but be careful! the cooking zone may be hot:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spillage to a cool area of the hob. 3. Clean up the dirt or spillage with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for the removal of "Daily dirt on glass". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains from melted food, sugary foods or spills as soon as possible. If they cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut Hazard: When the safety cover is retracted, the blade of a scraper is razor sharp. Use with extreme caution and always store safely out of the reach of children.
Waste on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power. 2. Vacuum up the spill. 3. Wipe the touch control panel with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Turn on the power to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn off by itself, and the touch controls may not work if there is liquid on them. Make sure to wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

MAINTENANCE OF THE STOVE:

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:

- Check if there is a power cut in your area
- Check if the appliance is properly connected to the power supply
- Has the timer setting expired?
- Whether the maximum cooking time has been reached and the appliance switches off automatically.
- Whether boiling liquid has reached the touch control panel and the overflow protection has switched of the appliance.

2. The buttons on the touch control panel may not be active:

- If it is under "Child Lock", which shows "Lo" in the timer display
- If liquid/wet cloth is on the touch control panel, as it activates the overflow protection function.

3. After cooking, an "H" appears on the display:

- This is normal. The hob is equipped with residual heat warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough to touch.

4. After switching off, the induction hob fan continues to run for a while:

- This is normal, it is to help the appliances cool down completely.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

- This is normal. It is the sound of induction coils during use, and depending on your cookware design, the clicking noise may be slightly different.

6. The glass is being scratched:

- Check if you are using unsuitable cookware, e.g. cookware with rough edges.
- Check if you are using unsuitable, abrasive scouring pads or cleaning agents.

FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB:

IF an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E 1 / E 2	Abnormal supply voltage	Please check if the power supply is normal. Turn power on after the power supply is normal.
E 3	High temperature of the pan sensor	Check if there are liquid in the pan, if not fill the pan with liquid and restart.
E 5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart the induction hob, after it have cooled down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

6.0 CONTROL OF THE PRODUCT

The producer certifies that this appliance has undergone the following verifications:

- Electric unit operation
- Dielectric rigidity
- Earthing continuity
- Leak control
- Operation of the safety valves
- Aesthetic control

6.1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

BURNERS	POWER, W	GGIC90B
	ELECTRIC	
Booster 210 mm	2000 / 2600 W	1
Booster 180 mm	2000 / 2600 W	2
Booster 160 mm	1500 / 2000 W	2
Oven	3800 W	E
Circular resistance	3000 W	E
Grill	2800 W	E
Oven, L		121 L
Maximum electric power (W)		11000 W 3800 W (OVEN) 7200 W (HOB)
Electric supply		380~415 V 3N
Maximum intensity		48 A
Electric cable (HO5 RR – F)		5G 2,5 mm
Cooker dimensions: WxDxH (mm)		900x615x940
Package dimensions: WxDxH (mm)		960x690x1005
Weight: Net / Gross (kg)		76 / 79,5 kg

EE Burners – EE Hob – IEE Oven – According to (EU) 66/2014

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT:

Worn-out machines **must** be taken out of service immediately.



Within the European Union, this symbol indicates that the product must **not** be disposed of with other household waste. Electronic waste contains valuable and recyclable materials that should be recycled to prevent harm to the environment or human health through uncontrolled waste disposal.

Therefore, always make sure to hand in electronic waste to a recycling station or send it to the dealer for disposal. They will then ensure that the machine's components are recycled.

Disposal of packaging:

Never simply throw away the packaging but dispose of it correctly and responsibly for recycling.

Packaging:

Leave paper, cardboard and corrugated cardboard packaging at the recycling station.

Plastic and foil packaging parts **must** also be disposed of in the collection container provided for this purpose.



The examples of plastic material markings read: PE for polyethylene, code number 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

SERVICE:

Warning! To **avoid** significant damage that may result from improper repair, electronic devices should only be repaired by authorized electrical repairers. This product should be serviced by an authorized service enter, and **only** original parts should be used. If your machine unexpectedly requires service, please contact us at the following.

Scandinavia

AK Trading ApS
Transitvej 12 - DK-6330 Padborg
Tlf.nr: +45 77 34 24 00
E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

International

Grand Gourmet ApS
Transitvej 12 - DK-6330 Padborg
Tlf.nr: +45 77 34 24 00
E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

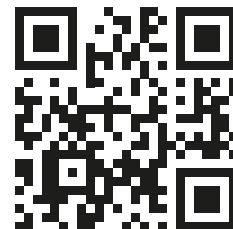
Service Partner

Please contact the store where you purchased the product. Always remember to bring either the full warranty card or the receipt. **OBS:** Unpaid packages will not be accepted! The device must be packed for transport.

XPOS

AK Trading uses XPOS to handle RMA requests. Please add AK Trading to your XPOS Dashboard as a supplier. Business customers who do not use XPOS can create an account for free by clicking the XPOS button below.

After validation, AK Trading can be added as a supplier and RMA requests can now be created. If you do not use XPOS, you can download the document by clicking the button below and following the instructions. www.Xpos.eu/



NOTE: You can download and fill out the form directly in your browser.

WARRANTY:

You have a 2-year warranty on technical defects after purchase.

Not included in the warranty:

- Other than normal household use (This appliance is intended for general household use only)
- Reasons **not** directly related to the appliance such as:
 - **Damage** caused during transport or improper use, such as dents, scratches, broken parts.
 - Installation errors (such as incorrect voltage)
 - Malfunctions due to improper use, dust/fluff in and on the appliance and other forms of blocking the air circulation, as well as breakage of plastic, rubber, glass, which has become defective during other than normal use.

You have a 2-year warranty on technical defects on the appliance after the date of purchase.

The warranty is **only** valid if proof of purchase/invoice can be presented.

Warranty rights are **not** transferable.

If the appliance is offered for service, this must be clean, otherwise the service may be refused.

GRAND GOURMET

ELEKTRISK KOMFYR MED INDUKSJON 90 CM
BRUKERHÅNDBOK – NORSK
Model: GGIC90B



Innhold

INTRODUKSJON:	53
GENERELLE ADVARSLER:	53
INSTALLASJONSVEJLEDNING:	55
BRUKERVEILEDNING:	59
PRODUKTOVERSIKT:	63
VEDLIKEHOLDS- OG RENGJØRINGSANVISNINGER:	69
VARMINNSTILLINGER:	72
TIPS OG RÅD:	72
VEDLIKEHOLD AV OVNEN:	73
FEILMELDINGER PÅ INDUKSJONSPLATTEOPPEN:	73
RIKTIG AVFALLSHÅNDTERING AV DETTE PRODUKTET:	74
SERVICE:	75
KLAGERETT:	75

INTRODUKSJON:

Kjære kunde

Du har nettopp kjøpt et produkt fra Grand Gourmet-serien. Vi takker for ditt valg og din tillit til merkevaren vår. Vi er overbevist om at du med tiden vil være enig i at din tillit var berettiget. Den omhuen vi legger i materialer, produksjon og kontroll resulterer i et kvalitetsprodukt som fullt ut oppfyller dine krav.

OBS:

Installasjon, justering eller vedlikehold, både gass- og elektriske installasjoner, må kun utføres av kvalifisert og autorisert personell som er kjent med gjeldende installasjonsforskrifter.

Les brukerhåndboken nøye før du installerer og bruker den. Den inneholder generelle instruksjoner for installasjon, bruk og vedlikehold av komfyren. Det vil være svært nyttig å vite detaljert bruk og vedlikehold av dette apparatet, slik at du kan nyte fordelene og sikre best mulig resultat. Ta vare på denne brukerhåndboken sammen med apparatet hvis du gir det videre til noen andre.

Manglende korrekt installasjon av apparatet kan ugyldiggjøre enhver garanti eller ethvert ansvarskrav.

GENERELLE ADVARSLER:

Les følgende for å **unngå elektrisk støt eller brann**.

Det er svært **viktig** at brukerhåndboken oppbevares sammen med apparatet for senere referanse. Hvis apparatet selges eller overføres, må du alltid sørge for at brukerhåndboken oppbevares sammen med apparatet, slik at den nye eieren kan bli kjent med apparatets funksjoner og relevante **advarsler**. Disse advarslene er gitt av sikkerhetsmessige årsaker. Du må lese dem nøye før du installerer eller bruker apparatet.

- Apparatet er **ikke** beregnet for bruk av små barn eller funksjonshemmede personer uten tilsyn.
- Dette apparatet er **ikke** beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er **ansvarlig** for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de **ikke** leker med apparatet.
- Personer med **pacemakere** eller andre **elektriske implantater** (såsom insulinpumper) **skal** dog konsultere deres **læge** eller implantatproducent, før de bruker dette apparat, for å sikre, at deres implantater ikke påvirkes av det elektromagnetiske felt.
- Små barn **bør** overvåges for å sikre, at de **ikke** leger med apparatet.
- Personer med **pacemakere** eller andre **elektriske implantater** (som insulinpumper) bør imidlertid rådføre seg med legen sin eller implantatprodusenten før de bruker denne enheten for å sikre at implantatene deres ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Små barn bør overvåkes for å sikre at de **ikke** leker med enheten.
- **ADVARSEL** – Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampe for å unngå risiko for elektrisk støt.
- **ADVARSEL** – For å forhindre at apparatet velter ved et uhell, f.eks. av at et barn klatrer opp på den åpne ovnsdøren, må stabiliseringsanordningen være installert. Se installasjonsinstruksjonene.
- **ADVARSEL** – Tilgjengelige deler blir varme under bruk. For å unngå brannskader og skålding, hold barn unna
- **ADVARSEL** – Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å **unngå** risiko for **elektrisk støt**.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig så du **ikke** berører de varme elementene **inni ovnen**.

- **ADVARSEL** – Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. **Hold** små barn unna for å unngå brannskader.
- **Ikke** bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre ovnsdørglasset, da de kan ripe opp overflaten og føre til at glasset knuses.
- **ADVARSEL** – **Sørg** for at apparatet er slått av før du bytter lampe for å unngå risiko for elektrisk støt. Apparatet er **ikke** ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem. Bruksanvisningen må angi at det må være en frakoblingsmekanisme i den faste ledningen i samsvar med **ledningsforskriftene**. Spray **ikke** aerosoler i nærheten af apparatet, når det er i bruk.
- **Ikke** oppbevar eller bruk brennbare væsker eller gjenstander i nærheten av dette apparatet, f.eks. aerosoler.
- Tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn unna for å **unngå brannskader og skålding**.
- **Ikke** modifier dette apparatet.
- Slå alltid av grillen umiddelbart etter bruk, da fett som blir igjen på den kan antennes.
- **Ikke** dekk til innsatsen med folie, da fett som blir igjen på den kan antennes.
- Hold alltid grillpannen ren, da fett som blir igjen på den kan antennes.
- **Ikke** la grillen være uten tilsyn.
- For å **unngå** brann, sørg alltid for at grillristene og tilbehøret er satt inn i apparatet i samsvar med instruksjonene.
- Slå av apparatet før du fjerner ovnslysglasset for å bytte lyspære.
- For å **unngå** ulykker, sørg alltid for at ovnsristene og tilbehøret er satt inn i apparatet i samsvar med instruksjonene.
- **Ikke** bruk døren som hylle.
- **Ikke** trykk ned på den åpne ovnsdøren.
- **Ikke** la store kokekar henge over koketoppen og ned på den tilstøtende benkeplaten. Dette vil forårsake brannskader på benkeplaten.
- Apparatet må installeres av en autorisert person.
- Før du bruker apparatet, må du sørge for at all emballasje er fjernet.
- For å **unngå** potensiell fare må installasjonsinstruksjonene følges.
- Sørg for at alle angitte ventilasjonsåpninger, åpninger og luftrom ikke er blokkert.
- **Kun** autorisert personell skal utføre service.
- Sørg alltid for at apparatet er slått av før rengjøring eller utskifting av deler.
- Rengjør alltid apparatet umiddelbart etter matsøl.
- For å opprettholde sikker drift anbefales det at produktet inspiseres hvert femte år av en autorisert servicetekniker.
- Hvis ledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, deres servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL** – Hvis dette apparatet er installert i sjøfartøy eller campingvogner, må det **ikke** brukes som varmeovn.
- **ADVARSEL** – Bruk **aldri** varmeskuffen nederst på komfyren til å oppbevare brennbare stoffer eller materialer som **ikke** tåler varme, som tre, papir, spraybokser, kluter osv.
- Dette apparatet er **ikke** egnet for bruk i sjøfartøy, campingvogner eller mobile hjem med mindre hver brenner er utstyrt med en flammedemper.
- Bruk aldri apparatet som arbeidsområde.
- La **aldri** gjenstander eller redskaper ligge på apparatet.
- **Ikke** plasser eller legg igjen magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, mp3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.

- Slå alltid av kokesonene og koketoppen etter bruk som beskrevet i denne håndboken. **Ikke** stol på at panneregistreringsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner pannene.
- **Ikke** bruk damprensere til å rengjøre koketoppen.
- **Ikke** plasser eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- **Ikke** stå på koketoppen.
- **Ikke** bruk panner med ujevne kanter, og **ikke** dra panner over den keramiske glassoverflaten, da dette kan ripe opp det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er **skadet**, må den **kun** byttes ut av en kvalifisert tekniker.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som for eksempel: - Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; - Landsteder; - Av kunder på hoteller, moteller og andre boligområder.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn må **ikke** leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må **ikke** utføres av barn uten tilsyn.

ADVARSEL

Matlaging på kokeplate **uten tilsyn** med fett eller olje kan være **farlig og forårsake brann**.

Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

INSTALLASJONSVEJLEDNING:

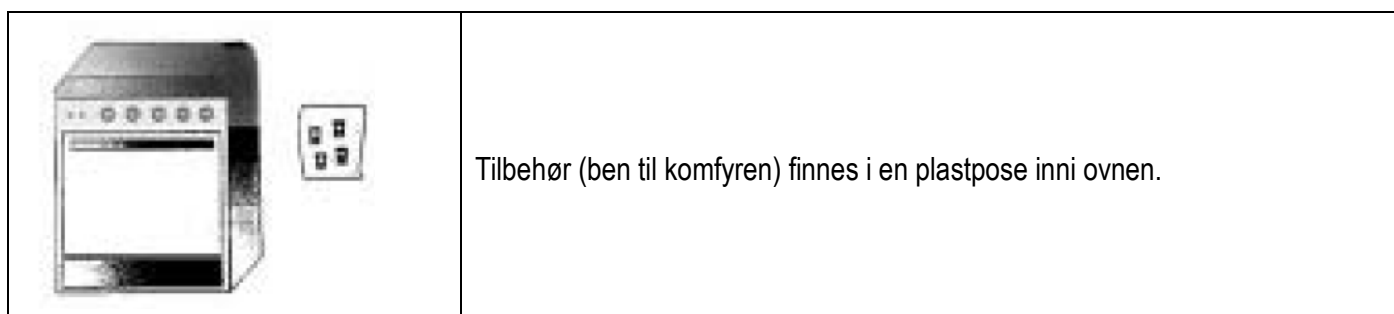
2.1 KOMFYRINSTALLASJON



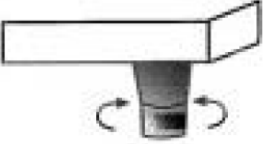
Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skade på eiendom eller personskaade eller dyr som følge av feil installasjon eller bruk av utstyret.

Dette apparatet er et isolert kjøkkenapparat, frittstående installasjon og er beregnet for ikke-profesjonell bruk i private hjem, for voksne og innendørs bruk.

De elektriske forholdene er angitt på etiketter i nærheten av de elektriske inngangene. Installasjonen av ovnen skal kun utføres av kvalifisert og autorisert personell.

Monter ovnen sikkert og sett den i vater – noen modeller har små justeringsføtter.



	<p>Få én person til å løfte den ene siden av enheten. Snu aldri enheten. Skru beina inn i et hull under enheten, ett om gangen.</p>
	<p>Be assistenten din om å løfte den andre siden av enheten. Skru nå de to andre beina på samme måte som før i forskjellige hjørner.</p>
	<p>Juster høyden på benet ved å vri den nedre delen med eller mot klokken. Merk: Enheten må være i vater</p>

2.2 ELEKTRISK TILKOBLING

SVÆRT VIKTIG: Apparatet må alltid være koblet til jord i samsvar med gjeldende forskrifter.
Elektriske tilkoblinger må kun utføres av kvalifisert personell som er kjent med gjeldende installasjonsforskrifter.

Før tilkobling, kontroller om det elektriske nettverket er forberedt for den nødvendige effekten (se typeskiltet eller tabellen med tekniske spesifikasjoner).

Apparatet må alltid jordes i samsvar med gjeldende forskrifter.
Jordlederen er grønn/gul.



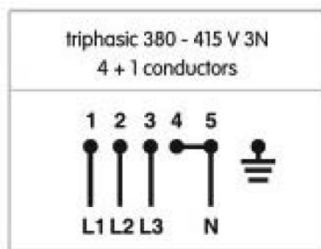
VIKTIG – Støpselet i enheten må være koblet til en jordnet stikkontakt.

Forsyningskabelen må plasseres slik at ingen punkt kan nå en temperatur som er 50 °C høyere enn omgivelsestemperaturen.

Apparatene er utstyrt med en strømkabel og er konstruert for å operere med en frekvens på 50/60 Hz.

Sjekk strømforsyningstypen på etiketten på baksiden av apparatet nær kabelinngangen, på datoplaten i komfyrens varmedør, på emballasjeetiketten eller i tabellen med tekniske spesifikasjoner.

I henhold til modellene, se tabellen over tekniske spesifikasjoner, kan tilkoblingen være,

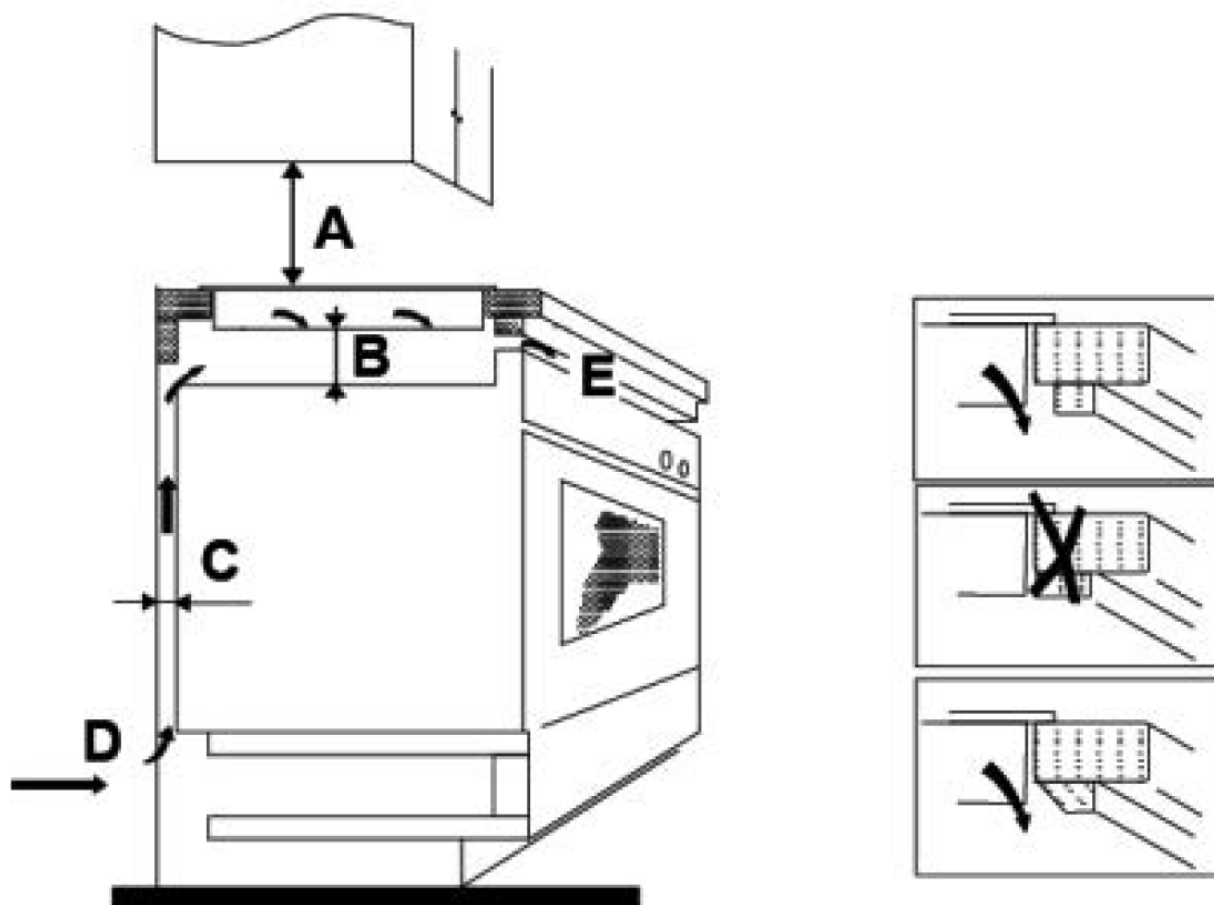


- Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i husets ledningsnett må **kun** utføres av en kvalifisert elektriker.
- **Unnlattelse av å følge disse rådene kan føre til elektrisk støt eller død.**

Uansett, sørg for at den elektriske koketoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -utløpet ikke er blokkert. Sørg for at den elektriske koketoppen er i god stand. Som vist nedenfor:



MERK: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over koketoppen må være minst 760 mm.



A	B	C	D	E
76mm	50mm minimum	20mm minimum	Luftinntak	Luftutløp 5 mm

Koble koketoppen til strømmettet

Strømforsyningen må kobles til i samsvar med gjeldende standard eller enpolet bryter.

Apparatet har en høy effekt og må kobles til strømforsyningen av en kvalifisert elektriker.

Merknader:

1. Hvis kabelen er **skadet** eller må byttes ut, bør dette gjøres av en kundeservicetekniker med **riktig verktøy for å unngå ulykker**.
2. Hvis apparatet er koblet direkte til strømmettet, må **det installeres en allpolarbryter med en minimumsavstand på 3 mm** mellom kontaktene.
3. Installatøren må **sørge for at riktig elektrisk tilkobling** er utført og at den overholder sikkerhetsforskriftene.
4. Kabelen **må ikke** bøyes eller komprimeres.
5. Kabelen **må** kontrolleres regelmessig og **kun** byttes ut av en kvalifisert tekniker.

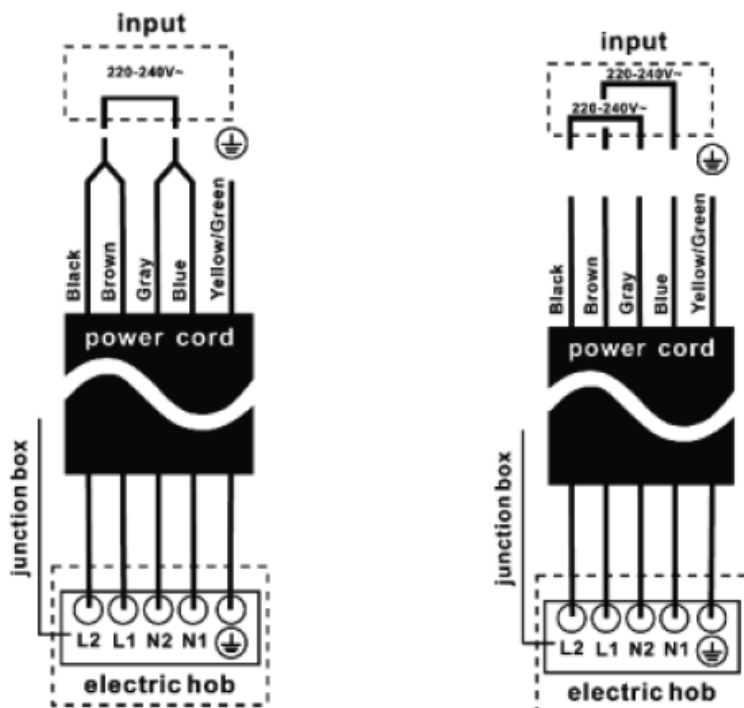
Forsiktig:

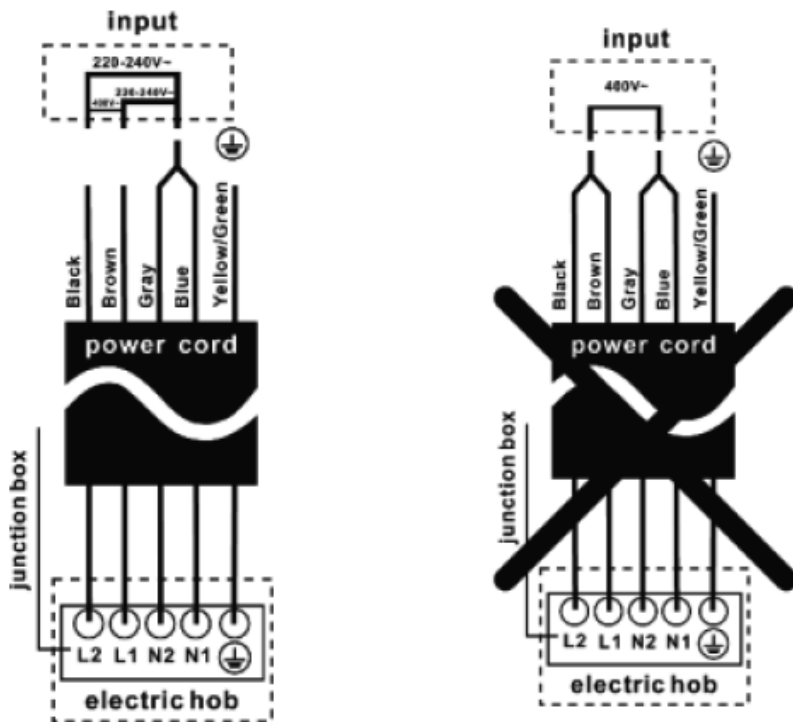
1. Koketoppen **må** installeres av kvalifisert personell eller teknikere. **Utfør aldri arbeidet selv**.
2. Den elektriske koketoppen **må ikke** installeres på kjølesystemer, oppvaskmaskiner og tørketromler.
3. Den elektriske koketoppen **må** installeres på en slik måte at bedre varmestråling kan sikres for å øke påliteligheten.
4. Vegg og den induserte varmesonen over arbeidsflaten **må** tåle varme.
5. For å **unngå** skader må komposittlaget og limet være **varmebestandige**.
6. **En damprensere må ikke brukes**.
7. Denne elektriske koketoppen kan **kun** kobles til en strømforsyning med en systemimpedans på **ikke mer enn 0,427 ohm**.

Kontakt forsyningsmyndigheten din for informasjon om systemimpedans om nødvendig.

MERK: Noen modeller leveres med en strømledning med støpsel. I så fall kan du koble den direkte til stikkkontakten. Oppbevar støpselet utilgjengelig for bruk. For modeller uten støpsel må det brukes en strømledning.

Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor. Input (spenning) 220–240 V~. Yellow/Green (Gull/grønn) - Jord





BRUKERVEILEDNING:

3.1 INNLEDENDE RÅD

ADVARSEL – Tilgjengelige deler av komfyren kan bli varme, spesielt når ovnen eller grillen er i bruk. Hold barn unna apparatet.

Før du bruker ovnen for første gang, forvarm en tom ovn til **maksimal temperatur i omtrent 30 minutter** for å fjerne gjenværende lukt og røyk fra produksjonsprosessen uten å overføre den til maten.

Før du installerer ovnen, **fjern** plastdekslet som dekker noen metalleder.

Ovnen må **alltid** installeres av kvalifisert og autorisert personell.

Dette apparatet er **klasse 1** og er beregnet for **ikke-profesjonell** bruk av privatpersoner og voksne i hjemmet. Ved intensiv og langvarig bruk kan det være **nødvendig** å øke ventilasjonen, for eksempel ved å åpne flere vinduer eller øke hastigheten på ventilatoren eller avtrekksviften, hvis installert.

Dette apparatet er av type X: Overopphetingskategori.

Brukeren **må ikke** bytte ut apparatets strømkabel. Kontakt **kun** kvalifisert personell for utskifting.

Materialene rundt dette apparatet **må** tåle en temperatur på 90 °C.

Bruk **kun** gryter og panner med flat bunn.

Apparatet er **ikke** beregnet for bruk av små barn eller funksjonshemmede personer uten tilsyn.

Små barn **bør** overvåkes for å sikre at de **ikke** leker med apparatet.

Ikke la barn leke i nærheten av komfyren.

Hold oppsyn med barn når apparatet er i bruk, slik at de **ikke** berører varme overflater og **ikke** er i nærheten av apparatet mens det er i bruk.

Apparatet blir **veldig varmt** under tilberedning. **Berør aldri** noen deler på toppen eller innsiden av ovnen uten beskyttelse med varmebestandige hansker.

ADVARSEL – Ikke spray aerosoler i nærheten av dette apparatet mens det er i bruk.
Hvis dette apparatet er installert i en båt eller campingvogn, må det ikke brukes som varmeovn.
Ikke oppbevar brennbare materialer i oppbevaringskuffen.

3.2 SLIK BRUKER DU MULTIFUNKSJONSOVNEN

Ulike tilberedningsalternativer kan velges ved å bytte mellom forskjellige elementer, og temperaturen styres av en termostat.



Ovnslys

I denne posisjonen er bare lyset på. Lyset forblir på i de andre sju bruksposisjonene.



Tining

Avriming skjer på samme måte som ved romtemperatur, men med den fordel at det går mye raskere. I denne posisjonen er det bare viften som er i drift.



Konvensjonell/Oppvarmingsovn

Varmen kommer fra de øvre og nedre varmeelementene. Ovnens må forvarmes før maten settes inn. Tilberedning i en varmeovn gir optimale resultater med – kaker, pizza, brød og for skånsom, langsom tilberedning av gryteretter. Tilberedning i en varmeovn er kun mulig på midterste rille og bør være sentralt plassert i ovnen.



Konvensjonell og varmluft

Denne funksjonen akselererer den kontinuerlige sirkulasjonen av varmluft, noe som anbefales spesielt for matlaging på flere nivåer i ovnen. Den planlagte temperaturen vil nås i løpet av kort tid. Ovnens øvre og nedre varmeelementer fungerer sammen med termostaten. Viften er alltid i drift.



Vifte assistert

Den ytre ringen på det øvre og nedre varmeelementet og viften aktiveres, og varmen fordeles jevnt på alle rilleposisjoner. Egnet for steking av paier og steking i ett lag. Ovnens må forvarmes før maten legges inn. For å bruke ovnen, velg viftefunksjonen sammen med temperaturen.



Varm luft

Det sirkulære varmeelementet og viften aktiveres. Varmen fordeles jevnt på alle rilleposisjoner. Passer for alle typer mat. Ovnens må forvarmes før maten settes inn. Konveksjonsmodus gir optimale resultater med kaker, store mengder mat og tilberedning av forskjellige retter samtidig. For å bruke funksjonen, velg konveksjonsfunksjonen sammen med temperaturen.



Grille

Grillelement – Brukes til å riste og smelte ost eller brune den. Steketiden er maksimalt **5 minutter**. Velg full grillfunksjon sammen med temperatur for å bruke funksjonen.




Vifte grill

Bruk av grillelementet og varmluft. Brukes til grilling av kjøtt, grønnsaker og fjærkre. Forvarm ovnen, legg maten på grillsteinen i stekebrettet og plasser den midt i ovnen. Annen mat kan stekes under mens du griller.

Ovnsdøren må være lukket under alle tilberedningsfunksjoner.

De tilgjengelige delene av komfyren kan bli varme når ovnen eller grillen er i bruk. Hold barn unna apparatet.

3.3 BRUK AV OVNSLYSET

Av forbruks- og økonomihensyn kan du se stekeprosessen gjennom ovnsglasset uten å åpne døren hvis du bruker ovnslyset. For å slå på ovnslyset, vri på ovnsbryteren til  symbolet for ovnslyset vises.

Noen modeller med elektrisk ovn [EV] lyser når du vrir på ovnsbryteren og forblir på til du slår av ovnen.

3.4 ELEKTRONISKE PROGRAMMERERE

MANUELL MODUS:

Hvis koketid eller sluttid for koking er valgt, vises symbolet "**Manuell**". Klokkeslettet vises på 7-segmentdisplayet med mindre timeren er aktivert.

AUTOMATISK MODUS (AUTO):

Hvis koketid eller slutt på koketiden er valgt, settes bryteren til automatisk modus. Symbolet "**AUTO**" vises under koketiden eller til koketiden er ferdig.

TID:

Still inn tiden. Når strømmen er tilkoblet, vises "**12:00**" på displayet. Ved å trykke på en hvilken som helst knapp (+, - eller SELECT), vises symbolet "**MAN**", og det er mulig å justere tiden i intervaller på **5 sekunder** ved å trykke på - eller +. Tiden kan justeres senere ved å trykke gjentatte ganger på "**SELECT**" til symbolet blinker, og juster deretter tiden som beskrevet ovenfor.

SENSORER (+) og (-)

Ved å trykke på disse knappene øker eller reduseres tiden med ett minutt. Ved å trykke på disse knappene øker eller reduseres hastigheten på tidsjusteringen automatisk. Ved å trykke og holde inne i mellom **2 og 5 sekunder** (ca. 3 min/s). Ved å trykke og holde inne i mer enn **5 sekunder** (ca. 20 min/s). Innen **5 sekunder** etter at en funksjon er valgt, kan alarmvolumet justeres ved hjelp av SET (+) eller SET (-) sensoren.

VELG sensor

Ved å trykke på "**SELECT**"-sensoren velges neste funksjon. Funksjonen endres ikke ved å trykke og holde inne "**SELECT**". Hvis du trykker på "**SELECT**" i mer enn **10 sekunder**, vil en lydalarm lyde, og SELECT-modusen avsluttes automatisk.

Alarmvolumsensor

Alarmvolumet kan endres ved å bla gjennom funksjonssekvensene og velge L1, L2 eller L3 for å endre alarmvolumet. Juster med SET (+) eller SET (-) sensoren. Alarmen vil lyde med valgt volum. L1 – lav; L2 – middels; L3 – høy.

TIMER

For å bruke dette som en enkel timer, trykk gjentatte ganger på SELECT til symbolet blinker, og still deretter inn ønsket tid ved å trykke på + eller -. Etter omtrent **5 sekunder** slutter symbolet å blinke, og tiden begynner å telles ned. Trykk på + eller - for å endre tiden eller tilbakestille den. Trykk på en hvilken som helst knapp for å avbryte timeren når tiden er utløpt. **Maksimal innstilt tid er 99 minutter.**

TILBEREDNINGSTID

Still inn sluttid for steking. For å starte steking umiddelbart og angi steketiden. Plasser rettene som skal varmes opp i ovnen og velg ønsket funksjon og temperatur med funksjons- og temperaturknappen.

Trykk på **"SELECT"** gjentatte ganger til * symbolet blinker, og still inn steketiden innen **5 sekunder** ved å trykke på + eller -. Når steketiden er over, vil klokken lyde, og ovnen slås av automatisk. Displayet vil vise 0,00, og **"MAN"** vil blinke. Trykk på en av knappene for å deaktivere alarmen, og trykk på **"SELECT"** for manuell programmering. **"MAN"**-symbolet vil slutte å blinke, og ovnen kan brukes igjen.

PROGRAMMETS STARTTID OG TILBEREDNINGENS SLUTTID

For å programmere starttid og sluttid.

- Trykk på **"SELECT"** til symbolet 1 vises. Velg tiden ved å trykke på + eller – i **5 sekunder**, trykk på **"SELECT"** igjen til symbolet 1 er valgt og sluttidspunktet for tilberedningen vises.
- Sett rettene som skal stekes i ovnen og velg ønsket funksjon og temperatur med funksjons- og termostatknappene.

Tilberedningen starter på tidspunktet som beregnes ved å trekke fra tilberedningstiden fra sluttidspunktet. Gjeldende klokkeslett vises igjen **5 sekunder** etter at knappene slippes, og symbolene **AUTO** og start tilberedningstiden forblir tent. Når tilberedningstiden er fullført, høres et lydsignal, og ovnen slår seg av automatisk. Trykk på en hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen; trykk på **"SELECT"** for manuell omprogrammering. Symbolet **"MAN"** slutter å blinke, og ovnen kan brukes igjen. Still tilberedningstiden til null for å avbryte programmeringen.

3.5 BARNESIKRING

For å forhindre uønskede valg er det montert en barnesikringsfunksjon på funksjonsvelgeren på apparatet.

Barnesikringsfunksjonen kan aktiveres når som helst på dagen og vises i manuell modus. Den fungerer uavhengig av steketiden og slutten av steketiden og utføres automatisk.

Barnesikringsfunksjonen kan aktiveres ved å trykke på (+)-sensoren til symbolet **"xxxxx"** vises. Alle andre funksjoner er blokkert fra dette øyeblikket.

Avbryting: Hvis en funksjon, som for eksempel steketiden, utløper, kan alarmen avbrytes ved å berøre en av sensorene, selv om barnesikringen er aktivert.

Hvis en sensor berøres når barnesikringen er aktivert, høres et lydsignal, og barnesikringssymbolet blinker i to sekunder.

Alarmløst kan endres ved å bla gjennom funksjonssekvensene og velge L1, L2 eller L3 for å endre alarmløst. Juster med SET (+) eller SET (-) på berøringsplaten. Lyden vil spilles av med valgt volum. L1-Lav, L2-Middels, L3-Høy.

3.6 ANBEFALING FOR BRUK AV OVN OG GRILL

Tilgjengelige deler av komfyren kan være **varme** når ovnen eller grillen er i bruk.

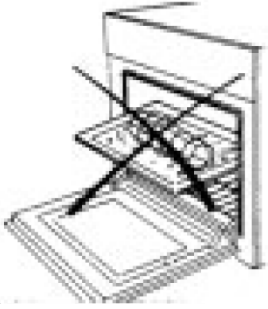
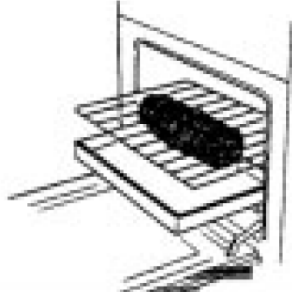

Hold barn **unna** komfyren.

Ikke la barn sitte eller leke med ovnsdøren.

Ikke bruk den hengslede døren som en krakk for å nå over skap.

ADVARSEL – Bruk aldri varmeskuffen som er plassert nederst på komfyren til å oppbevare brennbare stoffer eller væsker som ikke tåler varme, for eksempel tre, papir, spray, bokser, kluter osv. ...

Forvarm ovnen til den har nådd riktig temperatur før du setter maten i ovnen.

<p>Bruk aldri grunne beholdere eller stekebrett som stekebrett til steking. Dette kan tilsmusse ovnsveggen og forårsake fettsprut, brennende sauser og røykproduksjon. Hvis fett faller ned i ovns brenner, kan det antennes.</p> <p>Bruk i stedet beholdere med høye kanter, helst terrakottabeholdere, plassert på risten omtrent halvparten av ovnshøyden.</p>	
<p>Når maten er rett på risten, plasser dryppbrettet under for å samle opp</p>	
<p>Bruk aldri ovnen uten gummipakningen.</p>	

Når du bruker ovnen og grillen, må ovnsdøren være helt lukket.

Det anbefales å plassere stekebrettet midt i ovnen.

Unngå å åpne døren under steking, da temperaturrendringer vil ødelegge steking og øke energiforbruket.

Ovnen kan slås av noen minutter før maten er ferdig. Resttemperaturen vil være tilstrekkelig til å fullføre steking.

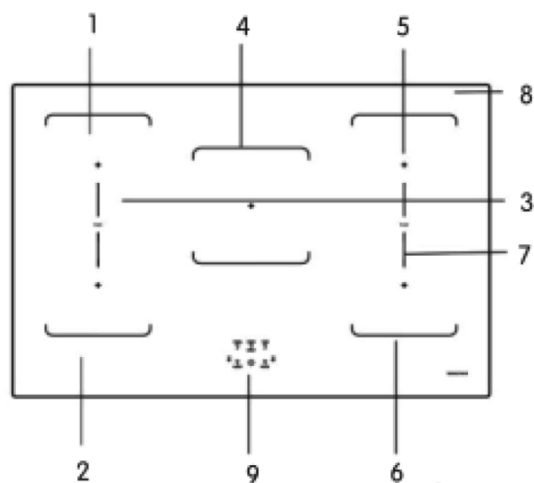
PRODUKTOVERSIKT:

4.1 KOMFYR

MODELL: GGIC90B

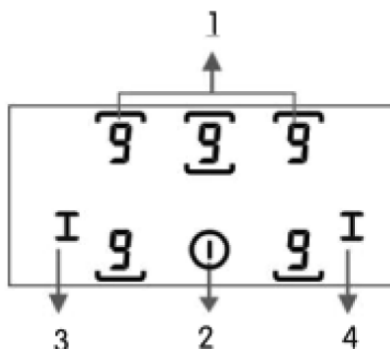
KOKESONE

1. 1500W boost 2000W Kokesone
2. 2000W boost 2500W Kokesone
3. 3000W boost 3500W Fleksisone - venstre
4. 2000W boost 2500W Kokesone
5. 2000W boost 2500W Kokesone
6. 1500W boost 2000W Kokesone
7. 3000W boost 3500W Fleksisone - høyre
8. Glassplate
9. Kontrollpanel

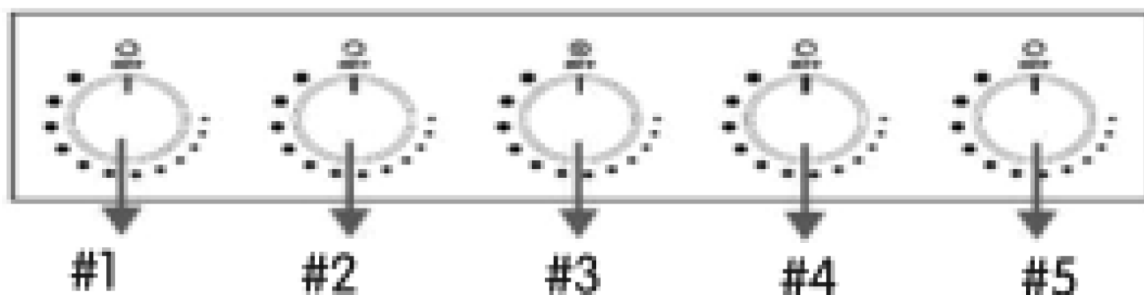


KONTROLLPANEL INDUKSJON

1. Kokesonesymbol
2. ON/OFF knapp
3. Venstre fleksoneindikator
4. Høyre fleksoneindikator



OVNENS KONTROLLPANEL



MERK

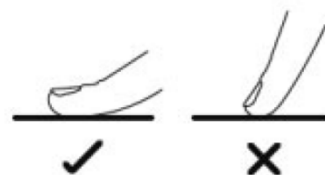
Produktdiagrammene i håndboken er kun ment som referanse. Det kan være små forskjeller på grunn av kontinuerlige produktforbedringer.

4.2 FØR BRUK AV KOMFYREN

1. Les denne håndboken, og vær **spesielt oppmerksom** på avsnittet om **sikkerhetsadvarsler**.
2. **Fjern** bare beskyttelsesfilmen som fortsatt kan være på den nye elektriske koketoppen din.

4.3 BRUK AV BERØRINGSKONTROLL

- Kontrollpanelet reagerer på berøring, så **unngå** å trykke.
- **Bruk** den flate siden av fingeren, **ikke** tuppen.
- Du vil høre et pip hver gang en berøring registreres.
- Hold **alltid** kontrollene rene, tørre og fri for gjenstander (som redskaper eller kluter) som dekker dem.
 - Selv et tynt lag med vann kan gjøre det **vanskelig** å bruke kontrollene.

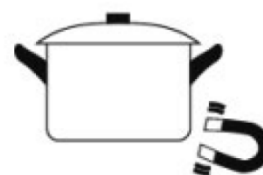


4.4 VELG RIKTIG KJØKKENUTSTYR

Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av pannen.



Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å utføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjonskoketopper.



Hvis du ikke har en magnet:

1. Hell litt vann i kjelen du vil sjekke
2. Hvis displayet **ikke** blinker og vannet varmes opp, er pannen egnet.

Kokekar laget av følgende materialer er **ikke egnet for induksjonskokeretter**.

1. Rent rustfritt stål
2. Aluminium eller kobber uten magnetisk base
3. Glass
4. Tre
5. Porselen
6. Keramikk
7. Steingods

Induksjonskokeplater er laget av glatt keramisk glass. Varmen kommer fra en magnetisk induksjonsspole som varmer opp kokekaret, men **ikke** kokeplaten. Varmen fra kokekaret overføres til maten.

Det er **viktig** at du kun bruker metallpanner som er spesielt utviklet og/eller godkjent for bruk på induksjonskokeplater.

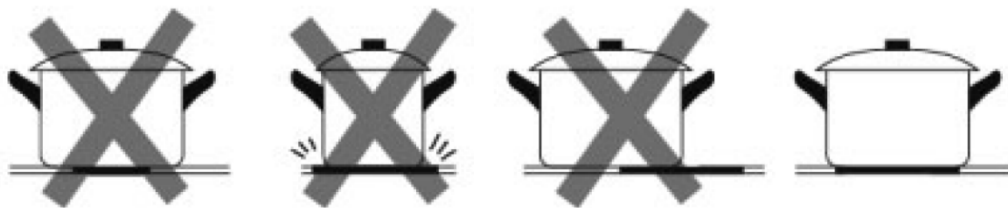
La **aldri** melamin- eller plastbeholdere komme i kontakt med varmesonen.

En panne med en diameter mindre enn **140 mm** vil kanskje **ikke** bli oppdaget av induksjonskokeplaten.

Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller buet bunn.



Sørg for at bunnen av pannen er glatt, flat mot glasset og like stor som kokesonen. Hvis du bruker en mindre panne, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. **Plasser alltid** pannen midt på kokesonen.



Løft **alltid** pannene av koketoppen – **ikke** dytt på dem, da dette kan ripe opp glasset.



Foreslåtte mål for panner til induksjonstopper. Kokesonene tilpasser seg automatisk, opp til en viss grense, til diameteren på pannen. Det anbefales imidlertid at bunnen av denne pannen har en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende kokesonen. For å oppnå best mulig effektivitet på kokeplaten, plasser pannen i midten av kokesonen.

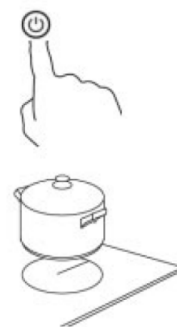
Bunndiameter gryter og panner:

Kokesone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Fleksible soner	200	400 x 200

4.5 BRUK AV KOMFYREN

Slik slår du på kokeplaten

1. Når koketoppen er koblet til strømmen og strømmen er på, trykk og hold inne **ON/OFF**-knappen i omtrent **3 sekunder** til du hører et "**pip**" og koketoppen er på. Koketoppen vil nå gå i standby-modus, og alle indikatorer for varmeinnstillinger og timerinnstillinger vil vise "-".
2. Plasser en passende stekepanne på kokesonen du ønsker å bruke. Sørg for at bunnen av pannen og overflaten på kokesonen er rene og tørre.
3. Still inn varmenivået for kokesonen ved å vri på bryteren for den aktuelle kokesonen du ønsker å bruke. Verdien justeres fra 0 til 9, b, Flex i sirkelen.

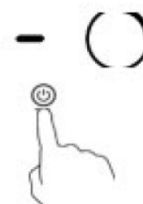


NOTE

1. Når strømmen er tilkoblet, vil koketoppens summer pipe én gang. Alle indikatorene vil lyse i **1 sekund** og deretter slukkes.
2. Når koketoppen er i standby-modus og ingen operasjon utføres innen **1 minutt**, vil den elektriske koketoppen automatisk slå seg av med en pipelyd.
3. For å slå på koketoppen, trykk på **ON/OFF**-kontrollknappen og hold den inne i ca. **3 sekunder**. For å slå den av, trykk ganske enkelt på **ON/OFF**-knappen igjen.
4. Effektnivået kan justeres fra 0 til 9, B og Flexi for knapp nr. 1 og 5. For knapp nr. 2, 3 og 4 kan det justeres fra 0 til 9, B er omgitt av en sirkel.
5. Varmeinnstillingsindikatoren for den valgte sonen vil blinke under justeringen. Etter justeringen vil tallet blinke i **5 sekunder**, deretter slutte å blinke og innstillingen er bekreftet.

Slik slår du av kokeplaten

1. Du kan **slå av** kokesonen ved å justere varmeinnstillingen til **nivå 0**, der indikatoren viser "-".
2. Du kan også slå av hele koketoppen ved å trykke på **ON/OFF**-knappen



MERK: Hvis det oppstår strømbrudd under matlagingen, vil alle innstillinger bli avbrutt. Du må først stille inn bryteren til **0**, deretter kan du stille inn varmenivået på nytt.

MERK: Kjøleviften på induksjonskoketoppen vil forbli på i omtrent **1 minutt** etter at koketoppen er slått av.

4.6 BRUK AV BOOSTERFUNKSJONEN – INDUKSJONSPLATT

Noen induksjonsmodeller kan ha én eller flere kokesoner med en «booster»-funksjon. Du kan bruke «booster»-funksjonen til å øke effekten til den aktuelle kokesonen for maksimal effekt i **5 minutter**. Denne funksjonen kan redusere koketiden, noe som er praktisk når du lager mat i travle situasjoner!

For å bruke boosterfunksjonen når koketoppen er i bruk, følg trinnene nedenfor:

1. Sørg for at koketoppen er slått på. Trykk på **ON/OFF**-knappen i ca. **3 sekunder** for å slå på koketoppen.
2. Vri bryteren til **b**. Kokesoneindikatoren viser "**b**" og den blinker i **5 sekunder** og stopper deretter.

Boosterfunksjonen er nå aktiv.

MERK:

1. Når boosterfunksjonen brukes, vil **ikke** kokesonen i vertikal retning være i drift samtidig.
2. Når booster er ferdig (**5 minutter**), reduseres kokesonens effekt gradvis hvert **5. minutt**.

Deaktiver booster-funksjonen

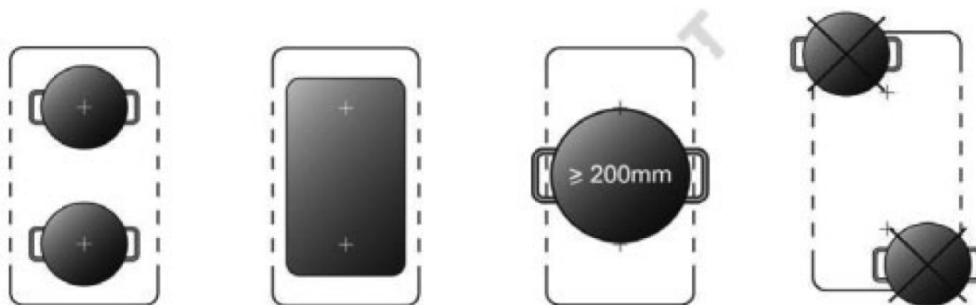
Du kan også slå av boosterfunksjonen ved å vri på knotten for å justere effektnivået.

4.7 FLEKSIBLE SONER – INDUKSJONSPLATT

Noen modeller kan ha én eller flere fleksible soner. Disse fleksible sonene kan brukes som én enkelt sone eller som to uavhengige soner, avhengig av matlagingsbehov.

De fleksible sonene består hver av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Når de brukes som én enkelt sone, flyttes et kokekar fra én sone til en annen innenfor det fleksible området, samtidig som det opprettholder samme effektnivå for sonen der kokekaret opprinnelig ble plassert, og den delen som ikke er dekket av kokekaret, slås automatisk av.

VIKTIG – Sørg for å plassere kokekaret sentrert på hver kokesone. Hvis du bruker en stor kjele, oval, rektangulær og anodisert panne, sørg for å plassere pannene sentrert på kokesonen og dekke begge tverrsnittene.



Slik aktiverer du den fleksible sonen

For å aktivere den venstre eller høyre fleksible sonen som én stor sone, må du først bytte knapp 1 til Flexi. En rød indikator vil nå vises på glasset. Du kan deretter justere av/på-bryteren ved å bytte knapp 2 fra 0-9, b i sirkelen. Når den fleksible sonen er på, vil den røde indikatoren over den tilsvarende fleksible sonen lyse.

Slik deaktiverer du den fleksible sonen

For å deaktivere den fleksible sonen når den er på, bytt knapp 1 til andre effektnivåer. Indikatoren slukkes når den er deaktivert.

4.8 SMÅ PANNER OG GRYTEDETEKTOR

For induksjonskokeplater, hvis displayet blinker “” vekselvis med varmeinnstillingen.

- Du har **ikke** plassert en panne på riktig kokesone.
- Pannen du bruker er **ikke** egnet for induksjonskoking.
- Pannen er for **liten**.
- Pannen er **ikke** riktig sentrert på kokesonen.

MERK:

Ingen oppvarming vil skje med mindre det er en passende panne på kokesonen. Displayet slukker automatisk etter **2 minutter**, hvis der **ikke** er plassert en passende gryde på det.

Når en panne av **uegnet størrelse** eller **ikke-magnetisk** (f.eks. aluminium) eller en annen liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir liggende igjen på koketoppen, slår den tilhørende kokesonen seg av automatisk etter **1 minutt**.

4.9 ADVARSEL OM RESTERENDE VARME

PASS PÅ varme overflater

Når koketoppen har vært i bruk en stund, vil det være **restvarme**.

Bokstaven "H" vises i strømindikatoren for å advare deg om å holde deg **unna** den.



Den kan også brukes som en energisparende funksjon:

Hvis du vil varme opp flere panner, bruk den varme sonen som fortsatt er **varm**.

4.9.1 AUTOMATISK AVSTANGING

En annen sikkerhetsfunksjon på koketoppen er **automatisk avstenging**. Dette skjer når du glemmer å slå av en kokesone. Standard avstengingstidspunkter er vist i tabellen nedenfor.

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.9.2 OVEROPHETINGSVERN

En temperatursensor kan overvåke temperaturen inne i koketoppen. Når en temperatur som er for høy registreres, slår koketoppen seg automatisk av.

4.9.3 TILBEREDNINGSPRETNINGSLINJER

ADVARSEL – Ved steking varmes olje og fett raskt opp, spesielt når du bruker Booster-funksjonen. Olje og fett vil nå en ekstremt høy temperatur og selvantennes, noe som utgjør en risiko for brann og brannskader.

MATLAGINGSTIPS

- **Reduser** effektnivået når maten koker.
- Bruk av **lokk reduserer koketiden og sparer energi** ved å holde på varmen.
- **Minimer** mengden væske eller fett for å redusere koketiden.
- Start kokingen på **høy effekt** og reduser effektnivået når maten er gjennomvarm.

SMÅKOKE

- Småkoking skjer under kokepunktet, rundt **85 °C**, når bobler så vidt stiger til overflaten av kokevæsken. Dette er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smakene utvikler seg uten å overkoke maten. Du bør også koke eggbaserte, melbaserte og bakte sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert å koke ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en høyere innstilling enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir gjennomkokt riktig innen anbefalt tid.

STEKEBIFF

Slik tilbereder du saftige og smakfulle biffer:

- La kjøttet hvile i romtemperatur i omtrent **20 minutter** før steking.
- Varm en **tykkbunnet** stekepanne.
- **Pensle begge sider** av biffen med olje.
- Hell litt olje i den varme pannen, og senk deretter kjøttet ned i den varme pannen.
- **Snu** biffen kun **én gang** under steking.
- Den nøyaktige steketiden avhenger av biffens tykkelse og hvor gjennomstekt du vil ha den. Tiden kan variere fra omtrent **2–8 minutter** per side.
- Trykk på biffen for å måle hvor gjennomstekt den er
 - Jo fastere den føles, desto mer "gjennomstekt" blir den.
- La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å slappe av og bli mør før servering.

WOKSTEKING

- Velg en keramisk kompatibel wokpanne eller en stor stekepanne. Ha alle ingredienser og utstyr klart.

Woksteking bør **gå raskt**. Hvis du steker store mengder, stek maten i flere mindre porsjoner. Forvarm pannen kort og tilsett to spiseskjeer olje.

- **Stek kjøttet først**, sett til side og hold det varmt. Når wokgrønnsakene er varme, men fortsatt sprø, skrur du ned kokesonen til en lavere effekt, legger kjøttet tilbake i pannen og tilsetter sausen.
- **Rør** forsiktig for å sikre at alt er gjennomvarmt. Server umiddelbart.

VEDLIKEHOLDS- OG RENGJØRINGSANVISNINGER:

ADVARSEL – Service skal kun utføres av autorisert personell.

Før du vedlikeholder eller rengjør komfyren, må du slå av hovedbryteren og la den avkjøles.

5.1 GENERELT RENGJØRING

Tilstrækkelig vedlikehold og rengjøring vil forlenge apparatets levetid og sikre problemfri drift.

Komfyren **bør** vaskes med varmt vann, en fuktig svamp og et vanlig vaskemiddel.

Bruk aldri skurepulver, stålull eller syrer til å rengjøre komfyren.

De rustfrie ståldelene **bør** vaskes med vann etter bruk og tørkes med en myk klut. Hvis flekkene vedvarer, er det nødvendig å bruke et ikke-slipende vaskemiddel eller varm eddik.

Ovnsdørglasset **bør** skylles med varmt vann og en nylonklut dyppet i et vanlig vaskemiddel.

Unngå å skrubbe frontpanelet, da dette vil slette designene som er sjablongert over hver knott.

De emaljerte ristene på knotten **tåler** oppvaskmaskin.

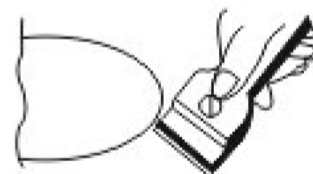
Ikke rengjør komfyren med damputstyr (f.eks. damprensere).

5.2 RENGJØRING AV EN KERAMISK KOMFYR

Fjern søl fra koketoppens overflate så snart som mulig etter bruk. Sørg **alltid** for at overflaten er avkjølt nok før rengjøring. Etter bruk, når koketoppen er avkjølt, **rengjør den grundig**, da selv små mengder smuss kan være umulig å fjerne når den varmes opp igjen.

Ikke bruk slipesvamper, skuresvamper eller skurepulver til rengjøring, da disse produktene kan ripe glassoverflaten. Små mengder smuss kan **fjernes** med en fuktig klut eller varmt såpevann. **Såpeflekker bør fjernes** med vann, og glasset **bør** deretter tørkes grundig.

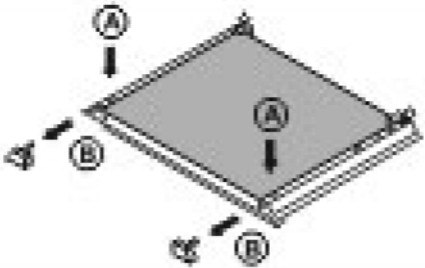
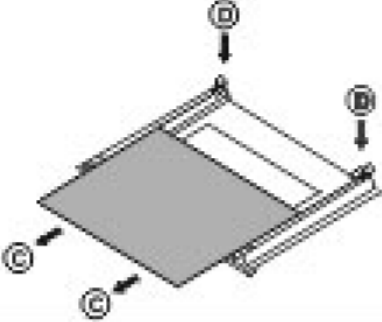
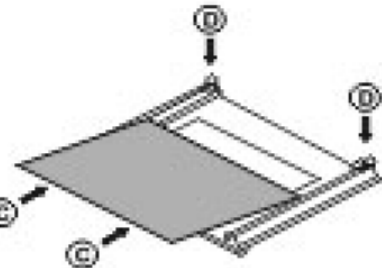
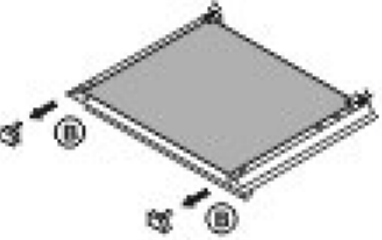
For gjenstridig smuss **anbefales** det å bruke en glasskrape med metallblad, som er lett tilgjengelig i butikker. **Rengjør kun** når overflatene er kalde. **Bruk** en myk klut eller kjøkkenrull til å rengjøre overflaten. Hvis sølet har tørket inn i overflaten, kan det være nødvendig å bruke et spesialisert glassrensemiddel for keramisk glass, som er tilgjengelig i de fleste supermarkeder. **Ikke bruk** andre slipende rengjøringsmidler og/eller stålull osv., da dette kan ripe opp den keramiske glassoverflaten på koketoppen.



5.3 RENGJØRING AV OVN

Ovnen **bør** vaskes med varmt vann og en nylonklut dyppet i vanlig vaskemiddel. Ovnen er laget av "Lett å rengjøre"-emalje, så det er **ikke behov** for slipende rengjøringsmidler.

Slik fjerner du det indre glasset i ovnsdøren for rengjøring:

	<p>Trykk på (A) og fjern de øvre toppene (B)</p>
	<p>Løsne det indre glasset (C) fra de indre toppene (D)</p> <p>Fjern det indre glasset</p> <p>Rengjør glasset med varmt vann og en nylonklut dyppet i vanlig vaskemiddel</p>
	<p>Plasser glasset i støttene</p> <p>Skyv føringen inn til den griper inn i sporet (D) på de indre toppene</p>
	<p>Introduser de overlegne toppene (B)</p>

5.4 BYTTE OVNSLYSET

Når strømmen til apparatet er frakoblet. Skru deretter av beskyttelseshetten og pæren og bytt den ut med en annen som er **egnet for høye temperaturer (300 °C)** og som har følgende egenskaper:

Spenning: 220–240 V

Effekt: 15/25 W

Sokkel: E14

Skru inn en ny ovnspære og sett deretter på beskyttelseshetten igjen, og koble deretter strømmen til apparatet.

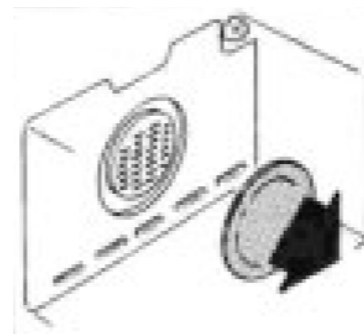


5.5 BESKYTTELSESFILTER FOR OVNSVIFTEN

For å minimere mengden fett/smuss på viften under matlaging, bør filterdekselet monteres. Når matlagingen er ferdig, bør filteret fjernes og vaskes.

For å installere filteret, monter filteret slik at det lener seg mot bakveggen og er på nivå med viften, og skyv deretter "tangen" nedover. Utfør denne operasjonen i motsatt rekkefølge for å fjerne filteret.

Rengjøring av viften må utføres av en teknisk servicetekniker.



5.6 TA UT SIDERISTENE I OVNE

For å gjøre det enklere å rengjøre, kan de forkrommede sideristene i ovnen **fjernes**.

Følg instruksjonene fra **1 til 3** for å fjerne sideristene i ovnen.

Og motsatt trinn 3 til 1 for å sette sideristene tilbake i ovnen.

<p>1. Løft grillen vertikalt og fjern pinnen i sporet foran på ovnen.</p>	
<p>2. Flytt risten i angitt retning slik at den beveger seg inn i sporet langs kanten av ovnen.</p>	
<p>3. Flytt risten i angitt retning slik at den beveger seg inn i sporet langs kanten av ovnen.</p> <p>Løft den opp vertikalt og fjern pinnen fra sporet på baksiden av ovnen.</p>	

Skinnene i rustfritt stål som støtter de emaljerte pannene kan fjernes og plasseres i tre nivåer av sideristene.

VARMINNSTILLINGER:

Innstillingene nedenfor er kun veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av faktorer som kokekaret ditt og mengden mat du lager. Eksperimenter med koketoppen for å finne innstillingene som fungerer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Forsiktig oppvarming av små mengder mat• Smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt• Forsiktig småkoking• Langsom oppvarming
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• Oppvarming• Hurtigkoking• Koking av ris
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannekaker
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Koking av pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Wok-steking• Koking av suppe• Koking av vann

TIPS OG RÅD:

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig smuss på glass (fingeravtrykk, merker, matflekker eller søl av noe annet enn sukker på glass)	<ol style="list-style-type: none">1. Slå av strømmen.2. Påfør et glasskeramisk rengjøringsmiddel mens glasset fortsatt er varmt (men ikke hett!).3. Skyll og tørk med en ren klut eller et papirhåndkle.4. Slå på strømmen til koketoppen.	<ul style="list-style-type: none">• Når koketoppen er slått av, vil det ikke være noen indikator for "varm overflate", men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig.• Kraftige skureputer, noen nylonskureputer og sterke/slipende rengjøringsmidler kan ripe glasset. Les alltid etiketten for å sjekke om rengjøringsmiddelet eller skureputen er egnet.• La aldri rengjøringsrester ligge på glassoverflaten på koketoppen: glasset kan bli flekket.
Koker over, smelter, og varmt sukker søles på glasset	<p>Fjern smusset umiddelbart med en skrape som er egnet for glasskeramikk eller kokeplater, men vær forsiktig! Kokesonen kan være varm:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Slå av strømmen.2. Hold redskapet i en vinkel på 30° og skrap smusset eller sølet over på et kjølig område av kokeplater.3. Rengjør smusset og sølet med en oppvaskklut eller et papirhåndkle.4. Følg trinn 2 til 4 for å fjerne «Daglig smuss på glass».	<ul style="list-style-type: none">• Fjern flekker fra smeltet mat, sukkerholdig mat eller søl så snart som mulig. Hvis de avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne eller til og med permanent skade glassoverflaten.• Skjærefare: Når sikkerhetsdekselet er trukket inn, er bladet på en skrape sylskarpt.• Bruk med ekstrem forsiktighet og oppbevar utilgjengelig for barn.
Sløsing med berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none">1. Slå av strømmen.2. Støvsug opp sølet.3. Tørk av berøringspanelet med en ren, fuktig svamp eller klut.4. Tørk området helt med et papirhåndkle.5. Slå på strømmen til koketoppen.	<ul style="list-style-type: none">• Koketoppen kan pipe og slå seg av av seg selv, og berøringskontrollene fungerer kanskje ikke hvis det er væske på dem. Sørg for å tørke av berøringskontrollområdet før du slår på koketoppen igjen

VEDLIKEHOLD AV OVNEN:

Hvis du oppdager at noe er galt med koketoppen din, må du sjekke følgende før du kontakter kundeservice eller stedet der du kjøpte den:

1. Det er ingen strøm til enheten:

- Sjekk om det er strøbrudd i ditt område.
- Sjekk om apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
- Har timerinnstillingen utløpt?
- Om den maksimale tilberedningstiden er nådd og apparatet slår seg av automatisk.
- Om kokende væske har nådd berøringspanelet og om overløpsvernet på apparatet er slått av.

2. Knappene på berøringspanelet er kanskje ikke aktive:

- Hvis "Barnesikring" er på, og "Lo" vises i timerdisplayet, slå av barnesikringen.
- Hvis det er væske/våt klut på kontrollpanelet, aktiveres overløpsbeskyttelsesfunksjonen.

3. Etter tilberedning vises en "H" på displayet:

- Dette er normalt. Koketoppen er utstyrt med sikkerhetsfunksjoner som varsler om restvarme. Den vil forbli på til overflaten er kald nok til å berøres.

4. Etter at induksjonskoketoppviften er slått av, fortsetter den å gå en stund:

- Dette er normalt, det er for å hjelpe enhetene med å kjøle seg helt ned.

5. Noen panner og gryter lager knitrende eller klikkende lyder når de bruker induksjon:

- Dette er normalt. Dette er lyden av induksjonsspoler under bruk, og avhengig av designet på kokekaret ditt, kan klikkelyden være litt annerledes.

6. Glasset blir ripet:

- Sjekk om du bruker uegnet kokekar, for eksempel kokekar med ru kanter.
- Sjekk om du bruker uegnede, slipende skureputer eller rengjøringsmidler.

FEILMELDINGER PÅ INDUKSJONSPLATTEOPPEN:

HVIS det oppstår noe unormalt, vil induksjonskoketoppen automatisk gå inn i beskyttelsesmodus og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
E 1 / E 2	Unormal forsyningsspenning	Sjekk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen når strømforsyningen er normal.
E 3	Høy temperatur på pannesensoren	Sjekk om det er væske i kjelen, hvis ikke, fyll kjelen med væske og slå den på igjen.
E 5	Høy temperatur på IGBT-temperatursensoren	Vennligst start induksjonskoketoppen på nytt når den er avkjølt.

For alle andre feilkoder, slå av enheten og kontakt tjenesteleverandøren.

6.0 PRODUKTKONTROLL

Produsenten bekrefter at denne enheten har gjennomgått følgende verifiseringer:

- Betjening av elektrisk apparat
- Dielektrisk styrke
- Jordingskontinuitet
- Lekkasjekontroll
- Sikkerhetsventilens drift
- Estetisk kontroll

6.1 TEKNISKE FUNKSJONER

BRENNERE	POWER, W	GGIC90B
	ELEKTRISK	
Forsterker 210 mm (Booster)	2000 / 2600 W	1
Forsterker 180 mm (Booster)	2000 / 2600 W	2
Forsterker 160 mm (Booster)	1500 / 2000 W	2
Stekeovn	3800 W	E
Sirkulær motstand	3000 W	E
Grille	2800 W	E
Ovn, L		121 L
Maksimal elektrisk effekt (W)		11000 W 3800 W (STEKEOVN) 7200 W (KOKETOPP)
Elektrisk forsyning		380~415 V 3N
Maksimal intensitet		48 A
Strømkabel (HO5 RR – F)		5G 2,5 mm
Innvendige mål: BxDxH (mm)		900x615x940
Bruttomål: BxDxH (mm)		960x690x1005
Vekt: Netto / Brutto (kg)		76 / 79,5 kg

EE-brennere – EE-koketopp – IEE-ovn – i henhold til (EU) 66/2014

RIKTIG AVFALLSHÅNDTERING AV DETTE PRODUKTET:

Utslitte maskiner må tas ut av drift umiddelbart.



Innenfor EU indikerer dette symbolet at dette produktet **ikke** må kastes sammen med annet husholdningsavfall. Elektronisk avfall inneholder verdifulle og resirkulerbare materialer som **bør** resirkuleres for å **forhindre** mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering. Lever derfor **alltid** elektronisk avfall til et innsamlingssted eller send det til forhandleren for avhending. De vil da sørge for at maskinens komponenter resirkuleres.

Avhending av emballasje:

Kast aldri emballasjen, men kast den på riktig og ansvarlig måte for resirkulering.

Emballasje:

Vennligst lever emballasje av papir, papp og bølgepapp til gjenvinningsstasjonen.

Plast- og folieemballasjedeler må også leveres i den angitte innsamlingsbeholderen.



Eksemplene på merking av plastmaterialer angir:

PE for polyetylen, kodennummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyren.

SERVICE:

Advarsel! For å unngå betydelig **skade** som kan oppstå ved feil reparasjon, bør elektroniske enheter kun repareres av **autoriserte elektroreparatører**. Dette produktet bør repareres av et autorisert servicesenter, og **kun originale deler** bør brukes. Hvis maskinen din uventet trenger service, kan du kontakte oss på følgende.

Skandinavia

AK Trading ApS

Transitvej 12 - DK-6330 Padborg

Tlf.nr: +45 77 34 24 00

E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

Internasjonal

Grand Gourmet ApS

Transitvej 12 - DK-6330 Padborg

Tlf.nr: +45 77 34 24 00

E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

Servicepartner

Ta kontakt med butikken der du kjøpte produktet. Husk alltid å ta med enten hele garantikortet eller kvitteringen. Ubetalte pakker vil ikke bli akseptert! Enheten må være pakket for transport.

Servicecompaniet(NO): <https://www.servicecompaniet.no/>

XPOS

AK Trading bruker XPOS til å håndtere RMA-forespørsler. Vennligst legg AK Trading til i XPOS-dashbordet ditt som leverandør. Bedriftskunder som ikke bruker XPOS kan opprette en konto gratis ved å klikke på XPOS-knappen nedenfor. Etter validering kan AK Trading legges til som leverandør, og RMA-forespørsler kan nå opprettes. **Hvis du ikke bruker XPOS**, kan du laste ned dokumentet ved å klikke på knappen nedenfor og følge instruksjonene.

MERK: Du kan laste ned og fylle ut skjemaet direkte i nettleseren din.

KLAGERETT:

Du har 2 års garanti på tekniske feil etter kjøp.

Ikke inkludert i klagen:

- Annen enn vanlig husholdningsbruk (Dette apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk)
- Årsaker som ikke er direkte relatert til enheten, for eksempel:
 - Skader forårsaket under transport eller feil bruk, som bulker, riper, ødelagte deler.
 - Installasjonsfeil (som feil spenning)
- Funksjonsfeil som følge av feil bruk, støv/lo i og på enheten og andre former for blokkering av luftsirkulasjonen, samt brudd på plast, gummi eller glass som har blitt defekt under annen bruk enn vanlig.

Du har 2 år på deg til å klage på tekniske feil ved enheten etter kjøpsdatoen.

Reklamasjonen er kun gyldig dersom kjøpsbevis/faktura kan fremvises.

Kravrettigheter kan ikke overføres.

Hvis apparatet tilbys for service, må det være rent, ellers kan servicen bli nektet.



GRAND GOURMET

ELEKTRISK SPIS MED INDUKTION 90 CM
BRUKSANVISNING – SVENSKA
Modell: GGIC90B



Innehåll

INTRODUKTION:	78
ALLMÄNNA VARNINGAR:	78
INSTALLATIONSGUIDE:	80
ANVÄNDARGUIDE:	84
PRODUKTÖVERSIKT:	88
UNDERHÅLLS- OCH RENGÖRINGSINSTRUKTIONER:	94
VÄRMINSTÄLLNINGAR:	97
TIPS OCH RÅD:	97
UNDERHÅLL AV SPISEN:	98
FELMEDDELANDEN FÖR INDUKTIONSHÄLL:	98
KORREKT AVFALLSHANtering AV DENNA PRODUKT:	99
SERVICE:	100
KLAGOMÅL:	100

INTRODUKTION:

Bästa kund

Du har just köpt en produkt från Grand Gourmet-serien. Vi tackar dig för ditt val och ditt förtroende för vårt varumärke. Vi är övertygade om att du med tiden kommer att hålla med om att ditt förtroende var berättigat. Den omsorg vi lägger ner på material, tillverkning och kontroll resulterar i en kvalitetsprodukt som helt uppfyller dina krav.

OBSERVERA:

Installation, justering eller underhåll, både gas- och elinstallationer, får endast utföras av kvalificerad och auktoriserad personal som är bekant med gällande installationsföreskrifter.

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du installerar och använder spisen. Den innehåller allmänna instruktioner för installation, användning och underhåll av din spis. Det är mycket användbart att känna till detaljerad information om hur du använder och underhåller apparaten så att du kan dra nytta av dess fördelar och säkerställa bästa resultat. Förvara bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du lämnar den vidare till någon annan.

Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara garantin eller ansvarskravet.

ALLMÄNNA VARNINGAR:

Läs följande för att **undvika elektriska stötar eller brand**.

Det är mycket **viktigt** att användarmanualen förvaras tillsammans med apparaten för framtida bruk. Om apparaten säljs eller överlåts, se **alltid** till att användarmanualen förvaras tillsammans med apparaten så att den nya ägaren kan bekanta sig med apparatens funktioner och relevanta **varningar**. Dessa **varningar** tillhandahålls av säkerhetsskäl. Du **måste** läsa dem noggrant innan du installerar eller använder apparaten.

- Apparaten är **inte** avsedd att användas av små barn eller personer med funktionsnedsättning utan tillsyn.
- Denna apparat är **inte** avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de **inte** har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras **säkerhet**. Barn **bör** övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med apparaten.
- Personer med **pacemaker** eller andra **elektriska implantat** (som insulinpumpar) **bör** dock **rådfråga sin läkare** eller implantattillverkare **innan de använder** den här enheten för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Små barn **bör** övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med apparaten.
- **VARNING** – Se till att apparaten är **avstängd** innan du byter lampa för att **undvika risk för elektriska stötar**.
- **VARNING** – För att **förhindra** att apparaten tippas av **misstag**, till exempel om ett barn klättrar upp på den öppna ugnsluckan, måste stabiliseringsmedlet installeras. Se installationsanvisningarna.
- **VARNING** – Åtkomliga delar blir **varma** under användning. För att **undvika brännskador och skällningar**, håll barn borta.
- **VARNING** – Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika **risk för elektriska stötar**.
- Apparaten blir **varm** under användning.
- Var **försiktig** så att du **inte rör** vid de heta elementen inuti ugnen.
- **VARNING** – Åtkomliga delar kan bli **varma** under användning. För att **undvika brännskador**, håll små barn borta.
- Använd **inte** starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas,

eftersom de kan repa ytan och få glaset att splittras.

- **VARNING** – För att **undvika** risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd **innan** du byter lamp. Apparaten är **inte** avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem. Instruktionerna **ska** ange att fränkopplingsmöjligheter **ska** integreras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsföreskrifterna.
- Spraya **inte** aerosoler nära apparaten när den är i bruk.
- Förvara eller använd **inte** **brandfarliga** vätskor eller föremål, såsom aerosoler, i närheten av denna apparat.
- Åtkomliga delar blir varma under användning.
- För att **undvika** brännskador och skållningar, håll barn borta.
- Modifiera **inte** denna enhet.
- **Stäng alltid av** grillen omedelbart efter användning, eftersom fett som blir kvar där **kan antändas**.
- Täck **inte** över insatsen med folie eftersom fett som blir kvar där **kan antändas**.
- Håll **alltid** grillpannan ren, eftersom fett som blir kvar där **kan antändas**.
- Lämna **inte** grillen påslagen utan uppsikt.
- För att **undvika** brand, se till att grillplåtar och tillbehör alltid sätts i apparaten enligt anvisningarna.
- **Stäng av** apparaten innan du tar bort ugnslampans glas för att sätta tillbaka globen.
- För att **undvika** olyckor, se till att ugnsgallret och tillbehören alltid sätts in i apparaten enligt anvisningarna.
- Använd **inte** dörren som hylla.
- Tryck **inte** ner den öppna ugnsluckan.
- Låt **inte** stora kokkärn hänga över spishällen ner på den intilliggande arbetsytan.
- Detta kan orsaka **brännskador** på arbetsytan.
- Apparaten **måste** installeras av en behörig person.
- Innan du använder apparaten, **se till** att all förpackning har tagits bort från den.
- För att **undvika** eventuella faror **måste** installationsanvisningarna följas.
- **Se till** att alla angivna ventilationsöppningar, öppningar och luftutrymmen **inte** är blockerade.
- **Endast** behörig personal får utföra service.
- Se **alltid** till att apparaten är **avstängd** innan du rengör eller byter ut delar.
- Rengör **alltid** apparaten omedelbart efter att du spillt mat.
- För att **upprätthålla** säker drift **rekommenderas** att produkten **inspekteras vart femte år** av en auktoriserad servicetekniker.
- Om sladden är **skadad måste** den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person **för att undvika fara**.
- **VARNING** – Om denna apparat installeras i fartyg eller husvagnar får den **inte** användas som värmare.
- **VARNING** – Använd **aldrig** värmefacket längst ner på spisen för att förvara **brandfarliga** ämnen eller material som **inte** tål värme, såsom trä, papper, sprayburkar, tygstycken etc.
- Denna apparat är **olämplig** för användning i fartyg, husvagnar eller mobila hem om **inte** varje brännare är utrustad med en flamspärr.
- Använd **aldrig** apparaten som arbetsplats.
- **Lämna aldrig** föremål eller redskap på apparaten.
- **Placera eller lämna inte** magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, mp3-spelare) nära apparaten eftersom de kan **påverkas av dess elektromagnetiska fält**.

- **Stäng alltid** av kokzonerna och hällen efter användning enligt beskrivningen i denna manual.
- Förlita dig **inte** på att kastruldetekteringsfunktionen **stänger av** kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Använd **inte** ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller tappa **inte** tunga föremål på hällen.
- Stå **inte** på spisen.
- Använd **inte** kastruller med ojämna kanter och dra **inte** kastruller över den keramiska glasytan eftersom det kan repa keramik glaset.
- Om strömkabeln är **skadad** får den **endast** bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:
 - Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; - Landsbygdshus; - Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer.
- Denna apparat **kan** användas av barn **från 8 år** och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har **fått handledning eller instruktioner** om hur apparaten **används** på ett säkert sätt och **förstår de risker** som är förknippade med den. **Barn får inte leka med apparaten.** Rengöring och underhåll får **inte utföras av barn** utan handledning.

VARNING

Att laga mat på spishäll utan uppsikt med fett eller olja kan vara **farligt** och **orsaka brand**.

Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, till exempel med ett lock eller en brandfilt.

INSTALLATIONSGUIDE:

2.1 SPISINSTALLATION

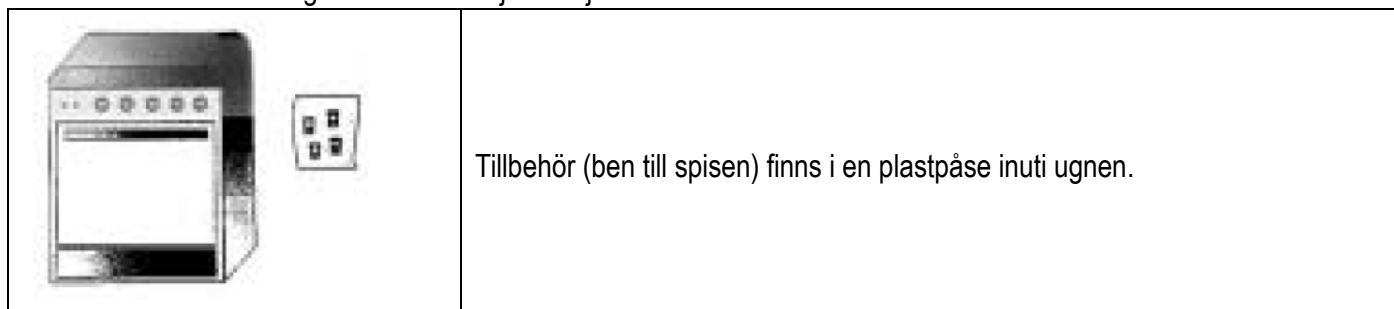
Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för egendomsskador, personskador eller skador på djur som uppstår på grund av felaktig installation eller användning av utrustningen.



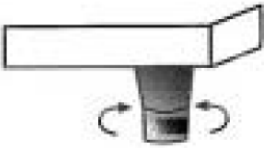
Denna apparat är en isolerad köksapparat, fristående installation och är avsedd för icke-professionellt bruk i privata hem, för vuxna och inomhusbruk.

De elektriska förhållandena anges på etiketter nära de elektriska ingångarna.

Installationen av kaminen bör endast utföras av kvalificerad och auktoriserad personal.

Montera kaminen ordentligt och ställ den i jämnhöjd – vissa modeller har små nivåfötter.



	<p>Låt en person lyfta ena sidan av enheten. Vänd aldrig enheten. Skruva fast benen i ett hål under enheten, ett i taget.</p>
	<p>Be din assistent att lyfta den andra sidan av enheten. Skruva nu fast de andra två benen på samma sätt som tidigare i olika hörn.</p>
	<p>Justera benets höjd genom att vrida den nedre delen medurs eller moturs. Obs: Enheten måste vara i våg.</p>

2.2 ELEKTRISK ANSLUTNING

MYCKET VIKTIGT: Apparaten **måste alltid vara jordad** i enlighet med gällande föreskrifter.

Elanslutningar får endast utföras av kvalificerad personal som är bekant med gällande installationsföreskrifter.

Kontrollera före anslutning om elnätet är förberett för den erforderliga effekten (se typskylten eller tabellen med tekniska specifikationer).

Apparaten måste alltid vara jordad i enlighet med gällande föreskrifter.
Jordledaren är grön/gul.

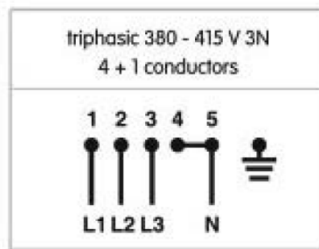


VIKTIGT – Kontakten i enheten måste vara ansluten till ett jordat uttag.

Nätkabeln måste placeras så att ingen punkt kan nå en temperatur som är 50 °C högre än omgivningstemperaturen. Enheterna är utrustade med en strömkabel och är konstruerade för att arbeta med en frekvens på 50/60 Hz.

Kontrollera strömförsörjningstypen på etiketten på baksidan av apparaten nära kabelingången, på datumskylten i spisens värmelucka, på förpackningsetiketten eller i tabellen med tekniska specifikationer.

Beroende på modellerna, se tabellen med tekniska specifikationer, kan anslutningen vara,

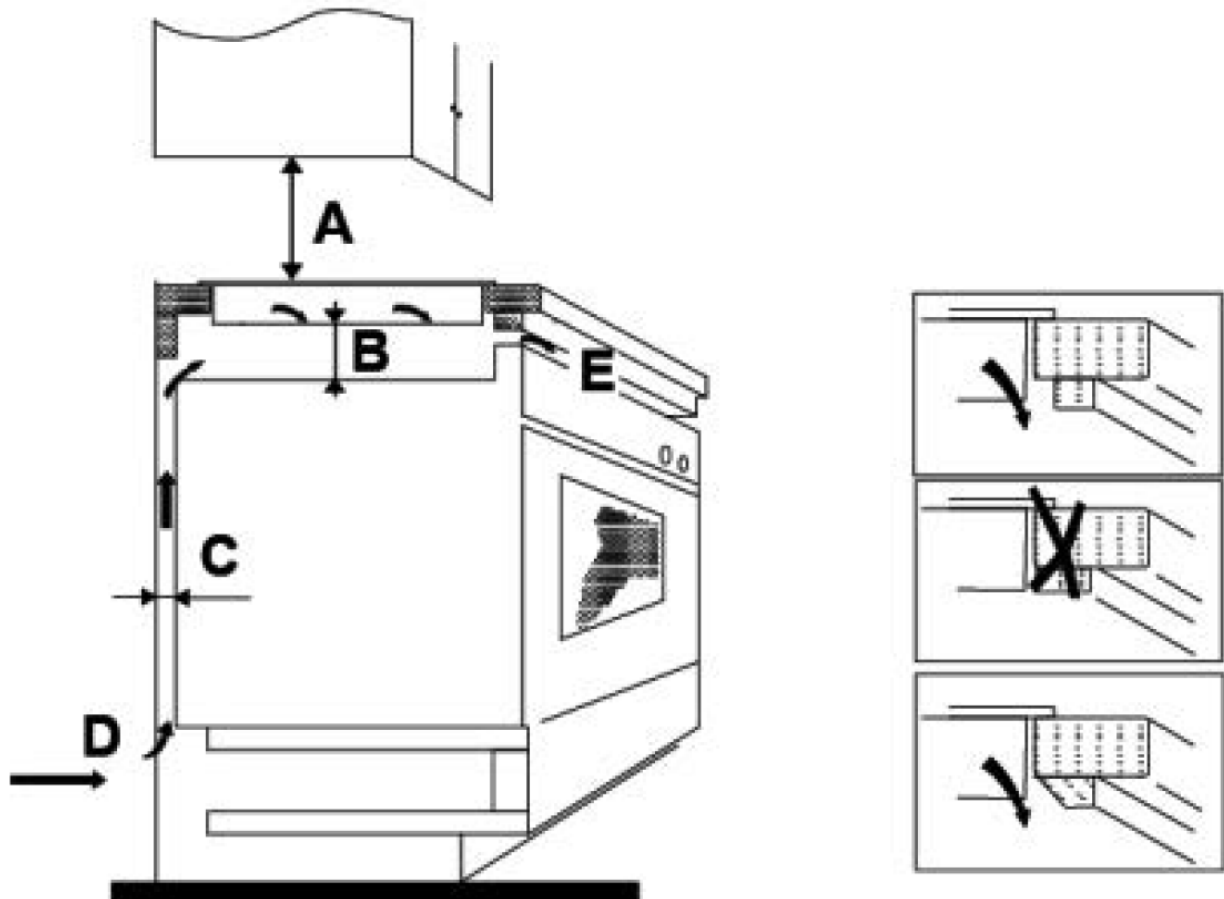


- **Koppla bort** apparaten från strömförsörjningen **innan** du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordningsringsystem är **viktigt** och obligatoriskt.
- Ändringar i husets elsystem får **endast** göras av en behörig elektriker.
- **Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.**

Se till att den elektriska spisen är välventilerad och att luftinloppet och -utloppet **inte är blockerade**. **Se till att** den elektriska spisen är i gott **skick**. Som visas nedan:



OBS: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen **måste** vara minst **760 mm**.



A	B	C	D	E
76 mm	Minst 50 mm	Minst 20 mm	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Ansluta hällen till elnätet

Strömförsörjningen **måste** anslutas enligt gällande standard eller enpolig brytare.

Apparaten har en hög effekt och måste anslutas till elnätet av en behörig elektriker.

Anmärkningar:

1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut **bör** detta göras av en kundservicetekniker med lämpliga verktyg för att **undvika** olyckor.
2. Om apparaten är direktansluten till elnätet **måste** en allpolig brytare med ett minsta avstånd på **3 mm** mellan kontaktarna installeras.
3. Installatören **måste** säkerställa att korrekt elektrisk anslutning görs och att den uppfyller säkerhetsföreskrifterna.
4. Kabeln får **inte** böjas eller komprimeras.
5. Kabeln **måste** kontrolleras regelbundet och **endast** bytas ut av en kvalificerad tekniker.

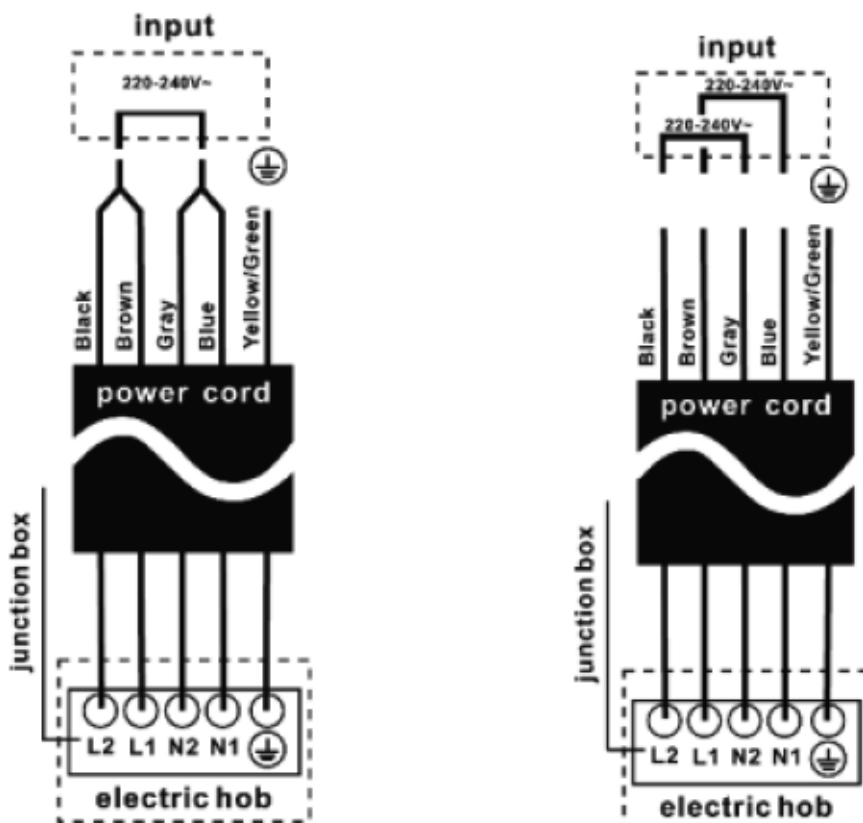
Försiktig

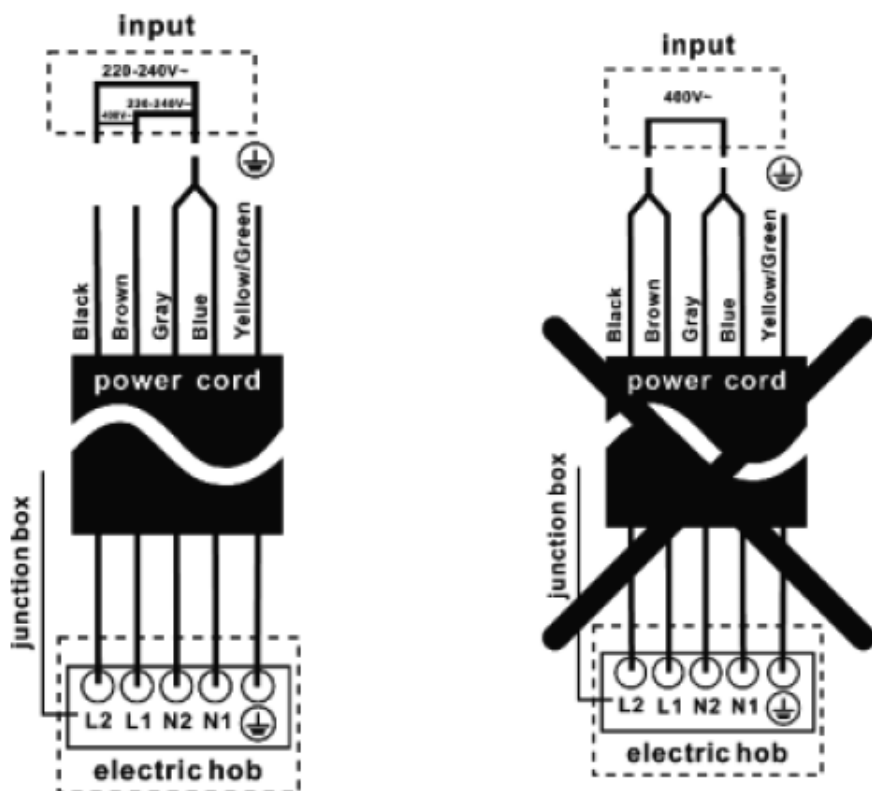
1. Spishällen **måste** installeras av kvalificerad personal eller tekniker. **Utför aldrig arbetet själv.**
2. Den elektriska spishällen får **inte** installeras på kylanläggningar, diskmaskiner och torktumlare.
3. Den elektriska spishällen **måste** installeras på ett sådant sätt att bättre värmeutstrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan **måste** tåla värme.
5. För att **undvika** skador måste kompositskiktet och limmet vara värmebeständiga.
6. Ångrengörare får **inte** användas.
7. Denna elektriska spishäll kan **endast** anslutas till en strömförsörjning med en systemimpedans på **högst 0,427 ohm.**

Kontakta din elleverantör för information om systemimpedans vid behov.

OBS! Vissa modeller levereras med en nätsladd med kontakt. Om så är fallet kan du ansluta den direkt till vägguttaget. Förvara kontakten utom synhåll efter användning. För modeller utan kontakt måste en nätsladd användas.

Anslutningsmetoden visas nedan. Input (spänning) 220-240V~. Yellow/Green (Gul/grön) - Jord





ANVÄNDARGUIDE:

3.1 INDLEDENDE RÅD

WARNING – Åtkomliga delar av spisen kan bli varma, särskilt när ugnen eller grillen används. Håll barn borta från apparaten.

Innan ugnen används för första gången **bör** en tom ugn **förvärmas till maximal temperatur i cirka 30 minuter** för att avlägsna kvarvarande lukter och rök från tillagningsprocessen utan att överföra dem till maten.

Innan ugnen installeras **måste** plasthöljet som täcker vissa metalldelar tas bort.

Ugnen **måste** alltid installeras av kvalificerad och auktoriserad personal.

Denna apparat är **klass 1** och avsedd **för icke-professionellt** bruk av privatpersoner och vuxna i hemmet.

Vid intensiv och långvarig användning kan det vara nödvändigt att öka ventilationen, till exempel genom att öppna fler fönster eller öka hastigheten på flätkåpan eller frånluftsfläkten, om en sådan finns installerad.

Denna apparat är av **typ X**: Överhettningsskattori.

Användaren får **inte** byta ut apparatens nätsladd. Kontakta **endast** kvalificerad personal för byte.

Materialen runt apparaten **måste** kunna motstå en temperatur på **90 °C**.

Använd endast grytor och stekpannor med **platt botten**.

Apparaten är **inte** avsedd att användas av små barn eller personer med funktionsnedsättning utan tillsyn.

Små barn **bör** övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med apparaten.

Låt **inte** barn leka nära spisen.

Håll barn under **uppsikt** när apparaten används, så att de **inte** vidrör heta ytor och **inte** uppehåller sig nära apparaten medan den **används**.

Apparaten blir mycket varm under tillagning. **Rör aldrig** några delar på ugnens ovansida eller insida utan skydd med värmebeständiga handskar.

VARNING – Spraya inte aerosoler nära apparaten medan den är i drift.

Om apparaten är installerad i en båt eller husvagn får den inte användas som värmare.

Förvara inte brandfarligt material i förvaringslådan.

3.2 HUR MAN ANVÄNDER MULTIFUNKTIONSUGNEN

Olika tillagningsalternativ kan väljas genom att växla mellan olika element, och temperaturen styrs av en termostat.



Ugnsljus

I det här läget lyser endast lampan. Lampan förblir tänd i de övriga sju användningslägena.



Upptining

Avfrostning sker på samma sätt som vid rumstemperatur, men med fördelen att det går mycket snabbare. I detta läge är endast fläkten i drift.



Konventionell/Värmeugn

Värmen kommer från de övre och nedre värmeelementen. Ugnen måste förvärmas innan maten placeras. Tillagning i en uppvärmningsugn ger optimala resultat för – kakor, pizza, bröd och för skonsam, långsam tillagning av grytor. Tillagning i en uppvärmningsugn är endast möjlig på mittenhyllan och bör vara placerad i mitten av ugnen.



Konventionell och varmluft

Denna funktion accelererar den kontinuerliga cirkulationen av varmluft, vilket är särskilt rekommenderat för tillagning på flera nivåer i ugnen. Den planerade temperaturen uppnås inom kort tid. Ugnens övre och nedre värmeelement samarbetar med termostaten. Fläkten är alltid i drift.



Fläktassisterad

Den yttre ringen på de övre och nedre värmeelementen och fläkten aktiveras och värmen fördelas jämnt över alla hyllplan. Lämplig för att baka pajer och grädda i ett lager. Ugnen måste förvärmas innan maten läggs in. För att använda ugnen, välj varmluftsfunktionen tillsammans med temperaturen.



Varmluft

Det cirkulära värmeelementet och fläkten aktiveras. Värmen fördelas jämnt på alla hyllpositioner. Lämplig för alla typer av mat. Ugnen måste förvärmas innan maten placeras. Varmluftsläge ger optimala resultat med kakor, stora mängder mat och tillagning av olika rätter samtidigt. För att använda funktionen, välj varmluftsfunktionen tillsammans med temperaturen.



Grill

Grillelement – Används för att rosta och smälta ost eller bryna. Tillagningstiden är maximalt 5 minuter. Välj full grillfunktion tillsammans med temperatur för att använda funktionen.




Fläktgrill

Användning av grillelementet och varmluft. Används för att grilla kött, grönsaker och fågel. Värm ugnen, placera maten på grillstenen i bakplåten och placera den mitt i ugnen. Annan mat kan tillagas under medan du grillar.

Ugnsluckan måste vara stängd under alla tillagningsfunktioner.

Spisens åtkomliga delar kan bli varma när ugnen eller grillen används. Håll barn borta från apparaten.

3.3 ANVÄNDA UGNSLAMPAN

Av förbruknings- och ekonomiskt skäl kan du se tillagningsprocessen genom ugnsglasets utan att öppna luckan om du använder ugnsbelysningen. För att tända ugnsbelysningen, vrid ugnsvredet tills symbolen för ugnsbelysning visas.  Vissa modeller med elektrisk ugn [EV] tänds när du vrider på ugnsvredet och förblir tända tills du stänger av ugnen.

3.4 ELEKTRONISKA PROGRAMMERARE

MANUELLT LÄGE:

Om tillagningstid eller tillagningens sluttid är vald visas symbolen "**Manuell**". Tiden visas på 7-segmentsdisplayen om inte timern är aktiverad.

AUTOMATISKT LÄGE (AUTO):

Om tillagningstid eller tillagningstidens slut är vald, ställs omkopplaren in på automatiskt läge. Symbolen "**auto**" visas under tillagningstiden eller tills tillagningstiden är slut.

TID:

Ställ in tiden. När strömmen är ansluten visas "**12:00**" på displayen. Genom att trycka på valfri knapp (+, - eller SELECT) visas symbolen "**MAN**" och det är möjligt att justera tiden i **5-sekundersintervaller** genom att trycka på - eller +. Tiden kan justeras senare genom att trycka upprepade gånger på "**SELECT**" tills symbolen blinkar, justera sedan tiden enligt beskrivningen ovan.

SENSORER (+) och (-)

Genom att trycka på dessa knappar ökar eller minskar tiden med en minut. Genom att trycka på dessa knappar ökar eller minskar du automatiskt tidsjusteringshastigheten. Genom att hålla intryckt i mellan **2 och 5 sekunder** (ca 3 min/s). Genom att hålla intryckt i mer än **5 sekunder** (ca 20 min/s). Inom **5 sekunder** efter att en funktion valts kan larmvolymen justeras med SET (+) eller SET (-) sensorn.

VÄLJ sensor

Genom att trycka på "**SELECT**"-sensorn väljs nästa funktion. Funktionen ändras inte genom att hålla "**SELECT**" intryckt. Om du trycker på "**SELECT**" i mer än **10 sekunder** ljuder ett ljudlarm och **SELECT**-läget avslutas automatiskt.

Larm volymsensor

Larmvolymen kan ändras genom att bläddra igenom funktionssekvenserna och välja L1, L2 eller L3 för att ändra larmvolymen. Justera med SET (+) eller SET (-) sensorn. Larmet ljuder med vald volym. L1 – låg; L2 – medel; L3 – hög.

TIMMAR

För att använda detta som en enkel timer, tryck upprepade gånger på **SELECT** tills symbolen blinkar, ställ sedan in önskad tid genom att trycka på + eller -. Efter cirka **5 sekunder** slutar symbolen blinka och tiden börjar räknas ner. Tryck på + eller - för att ändra tiden eller återställa den. Tryck på valfri knapp för att **avbryta timern** när tiden har gått. **Den maximala inställda tiden är 99 minuter.**

TILLAGNINGSTID

Ställ in tillagningstidens slut. För att starta tillagningen omedelbart och definiera tillagningstiden. Placera rätterna som ska värmas i ugnen och välj önskad funktion och temperatur med funktions- och temperaturvredet.

Tryck upprepade gånger på **SELECT** tills symbolen * blinkar och ställ in tillagningstiden inom **5 sekunder** genom att trycka på + eller -. När tillagningstiden är slut ljuder klockan och ugnen stängs av automatiskt. Displayen visar **0.00** och

"MAN" blinkar. Tryck på någon av knapparna för att avaktivera larmet och tryck på "SELECT" för manuell programmering. Symbolen "MAN" slutar blinka och ugnen kan användas igen.

PROGRAMMETS STARTTID OCH TILLAGNINGENS SLUTTID

För att programmera starttid och sluttid.

- Tryck på "SELECT" tills symbolen 1 visas. Välj tid genom att trycka på + eller – i **5 sekunder**, tryck på "SELECT" igen tills symbolen 1 är vald och tillagningens sluttid visas.
- Placera rätterna som ska tillagas i ugnen och välj önskad funktion och temperatur med hjälp av funktions- och termostatknapparna.
- Tillagningen startar vid den tid som beräknas genom att subtrahera tillagningstiden från sluttiden. Aktuell tid visas igen **5 sekunder** efter att knapparna släpps och symbolerna "AUTO" och start av tillagningstiden fortsätter att lysa. När tillagningstiden är klar ljuder en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att avaktivera larmet; tryck på "SELECT" för manuell programmering. Symbolen "MAN" slutar blinka och ugnen kan användas igen. **Ställ in tillagningstiden på noll för att avbryta programmeringen.**

3.5 BARNSÄKERHET

För att förhindra oönskade val finns en barnspärrfunktion monterad på apparatens funktionsväljare.

Barnspärren kan aktiveras när som helst på dygnet och visas i manuellt läge. Den fungerar oberoende av tillagningstid och slutet av tillagningstiden och utförs automatiskt.

Barnspärren kan aktiveras genom att trycka på (+) -sensorn tills symbolen "xxxxx" visas. Alla andra funktioner är blockerade från och med nu.

Avbrytning: Om en funktion, till exempel tillagningstiden, går ut kan **larmet avbrytas** genom att trycka på en av sensorerna, även om barnspärren är aktiverad.

Om en sensor trycks på när barnspärren är aktiverad ljuder en ljudsignal och barnspärrsymbolen blinkar i **2 sekunder**.

Larmvolymen kan ändras genom att bläddra igenom funktionssekvenserna och välja L1, L2 eller L3 för att ändra larmvolymen. Justera med SET (+) eller SET (-) på pekplattan. Ljudet spelas upp med vald volym. L1-Låg, L2-Mellan, L3-Hög.

3.6 REKOMMENDATION FÖR ANVÄNDNING AV UGN OCH GRILL

Åtkomliga delar av spisen kan vara varma när ugnen eller grillen används. Håll barn borta från spisen. Låt inte barn sitta eller leka med ugnsluckan. Använd inte den gångjärnsförsedda luckan som pall för att nå över skåp.

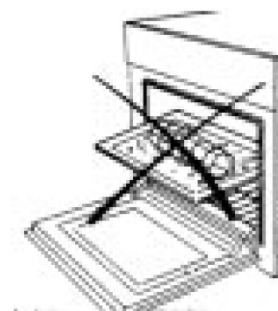
VARNING – Använd aldrig värmelådan som sitter längst ner på spisen för att förvara brandfarliga ämnen eller vätskor som inte tål värme, såsom trä, papper, sprayflaska, burkar, tygstycken etc....

Förvärm ugnen tills den uppnått rätt temperatur innan du placerar maten i ugnen.

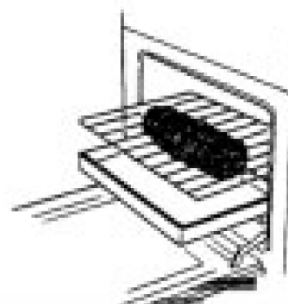
Använd aldrig grunda behållare eller plåtar som bakformar för stekning.

Detta kan smutsa ner ugnsväggarna och orsaka fettstänk, brända såser och rökbildning. Om fett faller ner i ugnens brännare kan det antändas.

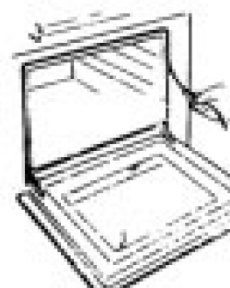
Använd i stället behållare med höga kanter, helst terrakottabehållare, placerade på gallret ungefär halvvägs från ugnens höjd.



När maten ligger direkt på gallret, placera droppbrickan under för att samla upp den.



Använd aldrig ugnen utan gummitätningen.



När du använder ugnen och grillen måste ugnsluckan vara helt stängd.

Det rekommenderas att placera bakplåten i ugnens mittersta nivå.

Undvik att öppna luckan under tillagning, eftersom temperaturförändringar förstör tillagningen och ökar energiförbrukningen. Ugnen kan stängas av några minuter innan maten är klar. Resttemperaturen räcker för att avsluta tillagningen.

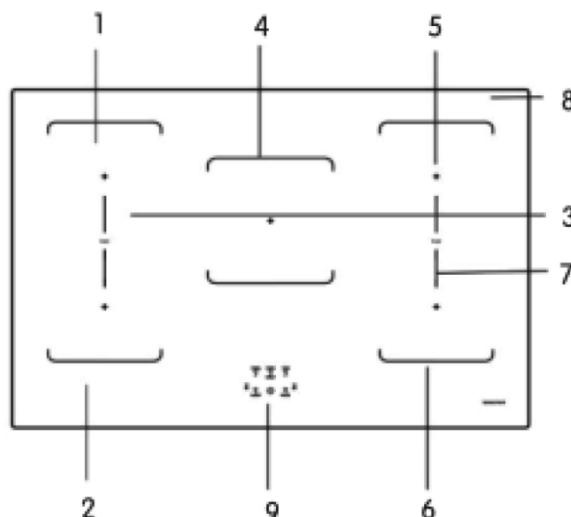
PRODUKTÖVERSIKT:

4.1 SPIS

MODELL: GGIC90B

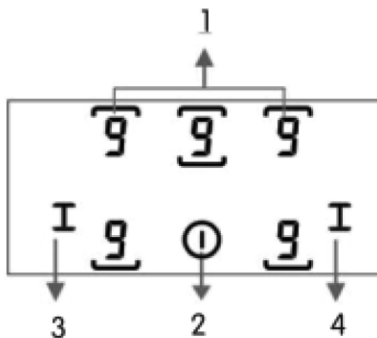
KOKZONER

1. 1500W boost 2000W Kokzon
2. 2000W boost 2500W Kokzon
3. 3000W boost 3500W Flexzon - vänster
4. 2000W boost 2500W Kokzon
5. 2000W boost 2500W Kokzon
6. 1500W boost 2000W Kokzon
7. 3000W boost 3500W Flexzon - höger
8. Glasplatta
9. Kontrollpanel

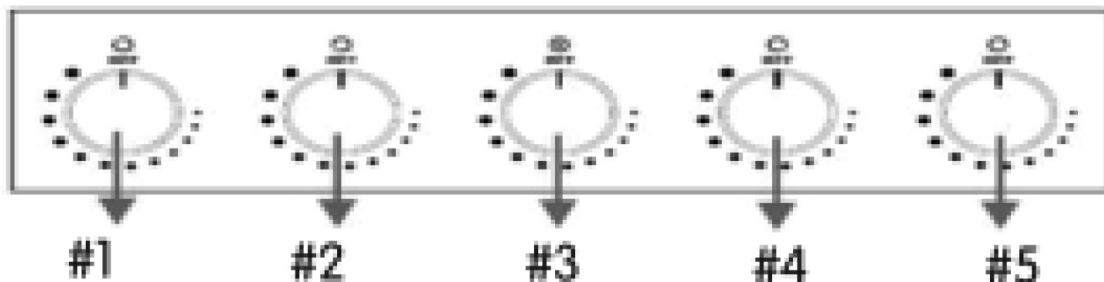


KONTROLLPANEL INDUKTION

1. Symbol för Kokzon
2. ON/OFF-knapp
3. Indikator för vänster Flexzon
4. Indikator för höger Flexzon



UGNENS KONTROLLPANEL



OBS

Produktdiagrammen i manualen är endast avsedda som referens.

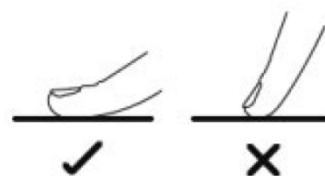
Det kan förekomma små skillnader på grund av kontinuerliga produktförbättringar.

4.2 INNAN DU ANVÄNDER SPISEN

1. Läs denna manual och var särskilt **uppmärksam** på avsnittet om **säkerhetsvarningar**.
2. Ta **endast bort** den skyddsfilm som eventuellt fortfarande finns kvar på din nya elektriska spishäll.

4.3 ANVÄNDA PEKSTYRNING

- Kontrollpanelen reagerar på beröring, så undvik att trycka.
- Använd den platta sidan av fingret, inte spetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring detekteras.
- Håll alltid kontrollerna rena, torra och fria från föremål (t.ex. redskap eller trasa) som täcker dem.
 - Även en tunn vattenfilm kan göra kontrollerna svåra att använda

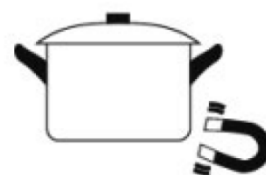


4.4 VÄLJ RÄTT KÖKSUTRUSTNING

Använd **endast** kokkärl med en botten som är lämplig för induktion. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kastrullen.



Du kan kontrollera om ditt köksredskap är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den attraheras är pannan lämplig för induktionshäll.



Om du inte har en magnet:

1. Häll lite vatten i den kastrull du vill kontrollera.
2. Om displayen inte blinkar och vattnet värms upp är kastrullen lämplig.

Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga för induktionshällar.

1. Rent rostfritt stål
2. Aluminium eller koppar utan magnetisk bas
3. Glas
4. Trä
5. Porslin
6. Keramik
7. Lergods

Induktionshällar är tillverkade av slätt keramiskt glas. Värmen kommer från en magnetisk induktionsspole som värmer upp kokkärl, men inte hällen. Värmen från kokkärl överförs till maten.

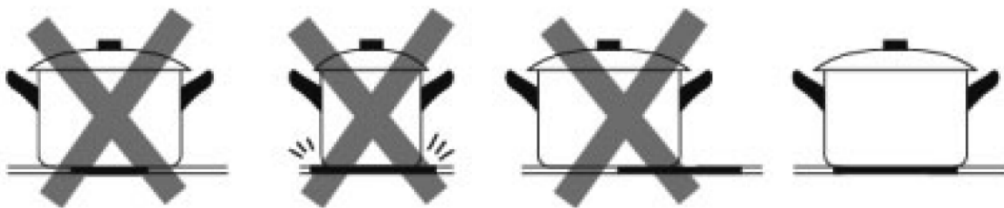
Det är viktigt att du endast använder metallpannor som är specifikt utformade och/eller godkända för användning på induktionshäll. Låt aldrig melanin- eller plastbehållare komma i kontakt med värmezonen.

En kastrull med en diameter på mindre än 140 mm kanske inte detekteras av induktionshällen.

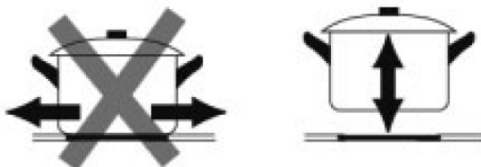
Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjd botten.



Se till att botten på din stekpanna är slät, platt mot glaset och lika stor som kokzonen. Om du använder en mindre stekpanna kan effektiviteten bli lägre än förväntat. **Centrera alltid** din stekpanna på kokzonen.



Lyft alltid kastruller från spisen – **tryck inte** på dem eftersom de kan repa glaset.



Föreslagna mått för kastruller för induktionshäll. Kokzonerna anpassar sig automatiskt, upp till en viss gräns, till kokkärls diameter. Det rekommenderas dock att botten på denna kastrull har en minsta diameter i enlighet med motsvarande Kokzon.

För att uppnå bästa effektivitet på din spishäll, placera kastrullen i mitten av kokzonen.

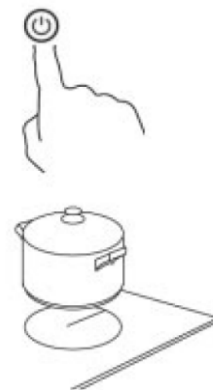
Bottendiameter på kastruller och stekpannor:

Kokzon	Minsta (mm)	Max (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Flexibla zoner	200	400 x 200

4.5 ANVÄNDA SPISEN

Hur man slår på spisen

1. När hällen är ansluten till strömförsörjningen och strömmen är på, tryck och håll ner **ON/OFF**-knappen i cirka **3 sekunder** tills du hör ett "**pip**" och hällen är påslagen. Hällen går nu in i standby-läge och alla indikatorer för värmeinställningar och timerinställning visar "-".
2. Placera en lämplig kastrull på den Kokzon du vill använda. **Se till** att botten av kastrullen och ytan på kokzonen är rena och torra.
3. Ställ in värmenivån för kokzonen genom att vrida på vredet för respektive Kokzon du vill använda. Värdet justeras från 0 till 9, b, Böj i cirkeln.



NOTERA

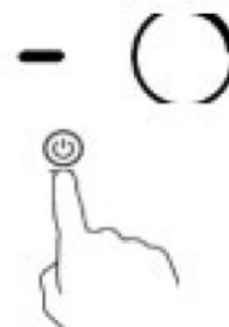
1. När strömmen är ansluten piper hällens **summer en gång**. Alla indikatorer tänds i **1 sekund** och slocknar sedan.
2. När hällen är i standby läge och ingen åtgärd utförs inom **1 minut**, stängs den elektriska hällen av automatiskt och en **summersignal ljuder en gång**.
3. För att slå på hällen, tryck på **ON/OFF**-kontrollknappen och håll den intryckt i cirka **3 sekunder**. För att stänga av, tryck helt enkelt på **ON/OFF**-knappen igen.
4. Effektnivån kan justeras från 0 till 9, B och Flexi för knapp #1 och #5. För knapp #2, #3 och #4 kan den justeras från 0 till 9, B är omgiven av en cirkel.
5. Värmeinställningsindikatorn för den valda zonen blinkar under justeringen. Efter justeringen blinkar siffran i **5 sekunder**, slutar sedan blinka och inställningen är bekräftad.

Hur man stänger av spisen

1. Du kan stänga av kokzonen genom att justera värmeinställningen till **nivå 0**, där indikatorn visar "-".
2. Du kan också stänga av hela hällen genom att trycka på **ON/OFF**-knappen.

OBS: Om ett strömavbrott inträffar under tillagningen avbryts alla inställningar. Du **måste** först ställa in vredet på **0**, sedan kan du ställa in värmenivån igen.

OBS: Kylfläkten på induktionshällen förblir påslagen i cirka **1 minut** efter att hällen stängts av.



4.6 ANVÄNDA BOOSTERFUNKTIONEN - INDUKTIONSHÄLL

1. Vissa induktionsmodeller kan ha en eller flera kokzoner med en "**Booster**"-funktion. Du kan använda "**Booster**"-funktionen för att öka effekten på relevant Kokzon för maximal effekt i **5 minuter**.
2. Denna funktion kan minska tillagningstiden, vilket är praktiskt vid matlagning i stressiga situationer!

För att använda Boosterfunktion när hällen används, följ stegen nedan:

1. Se till att hällen är påslagen. Tryck på ON/OFF-knappen i cirka **3 sekunder** för att slå på hällen.
2. Vrid vredet till **b**. Kokzonsindikatorn visar "**b**" och blinkar i **5 sekunder** och stannar sedan. Booster funktionen är nu aktiv.

NOTERA:

1. När Boosterfunktion används kommer **inte** kokzonen i vertikal riktning att vara i gång **samtidigt**.
2. När Booster funktionen är klar (**5 minuter**) minskas kokzonens effekt gradvis var 5:e minut.

Inaktivera Boosterfunktion

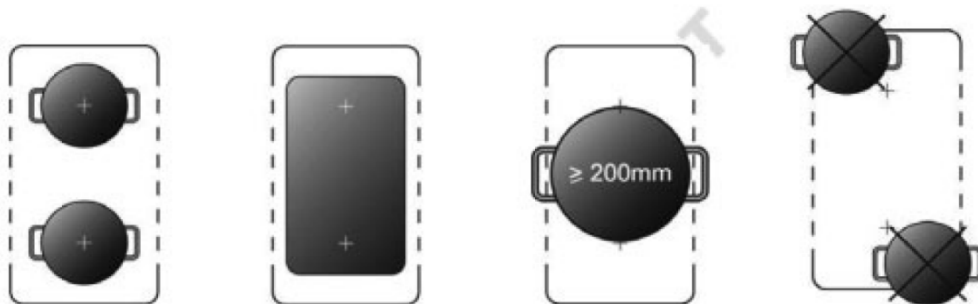
Du kan också stänga av Boosterfunktion genom att vrida på vredet för att justera effektnivån.

4.7 FLEXIBLA ZONER – INDUKTIONSHÄLL

Vissa modeller kan ha en eller flera flexibla zoner. Dessa flexibla zoner kan användas som en enda zon eller som två oberoende zoner, beroende på matlagingsbehov.

De flexibla zonerna består var och en av två oberoende induktorer som kan styras separat. När de används som en enda zon flyttas ett kokkärl från en zon till en annan inom det flexibla området, samtidigt som samma effektnivå bibehålls för den zon där kokkärlet ursprungligen placerades, och den del som inte täcks av kokkärlet stängs automatiskt av.

VIKTIGT – Se till att placera kokkärlen centrerat på varje Kokzon. Om du använder en stor kastrull, oval, rektangulär och anodiserad panna, se till att placera pannorna centrerat på kokzonen och täck båda tvärsnitten.



Så här aktiverar du den flexibla zonen

För att aktivera den vänstra eller högra flexibla zonen som en enda stor zon, ställ först knapp 1 på Flexi. En röd indikator visas nu på glaset. Du kan sedan justera ON/OFF-knappen genom att växla knapp 2 från 0–9, b i cirkeln. När den flexibla zonen är på, lyser den röda indikatorn ovanför motsvarande flexibla zon.

Hur man inaktiverar den flexibla zonen

För att avaktivera den flexibla zonen när den är på, ställ in knapp 1 på andra effektnivåer. Indikatorn slocknar när den är avaktiverad.

4.8 SMÅ PANNOR OCH GRYTDETEKTOR

För induktionshällar, om displayen blinkar “” växlande med värmeinställningen.

- Du har **inte** placerat en kastrull på rätt Kokzon.
- Den kastrull du använder är **inte** lämplig för induktionshällning.
- Stekpannan är för liten.
- Stekpannan är **inte** korrekt centrerad på kokzonen.

NOTERA:

Ingen uppvärmning sker om **inte** en lämplig kastrull placeras på kokzonen.

Displayen stängs av automatiskt efter **2 minuter** om ingen lämplig kastrull placeras på den.

När en kastrull av olämplig storlek eller icke-magnetisk (t.ex. aluminium) eller ett annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på kokzonen, stängs motsvarande Kokzon av automatiskt efter **1 minut**.

4.9 VARNING FÖR KVARVÄRME

VAR FÖRSIKTIG för heta ytor

När hällen har använts ett tag kommer det att finnas **kvarvarande värme**.

Bokstaven "H" visas i strömindikatorn för att **varna dig** för att hålla dig borta från den.

Den kan också användas som en energibesparande funktion:

Om du vill värma flera pannor, använd den heta zonen som fortfarande är **varm**.

4.9.1 AUTOMATISK AVSTÄNGNING

En annan säkerhetsfunktion på hällen är **automatisk avstängning**. Detta inträffar om du glömmer att stänga av en Kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan.

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.9.2 ÖVERHETNINGSSKYDD

En temperatursensor kan övervaka temperaturen inuti hällen. När en för hög temperatur detekteras stängs hällen av automatiskt.

4.9.3 TILLAGNINGSANVISNINGAR

VARNING – Vid fritering värms olja och fett upp snabbt, särskilt när du använder Boosterfunktion. Olja och fett når extremt hög temperatur och självantänds, **vilket utgör en risk för brand och brännskador**.

MATLAGNINGSTIPS

- Minska effektinställningen när maten kokar.
- Att använda lock minskar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillagningen på hög effektinställning och minska effektinställningen när maten är genomvärd.

SJUDNING

- Sjudning sker under kokpunkten, runt **85 °C**, när bubblor precis stiger upp till ytan av kokvätskan. Detta är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du **bör också** tillaga äggbaserade, mjöl-baserade och bakade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att tillaga ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

STEKA BIFF

Så här lagar du saftiga och goda biffar:

- Låt köttet vila i rumstemperatur i cirka **20 minuter** innan tillagning.
- Värm en tjockbottnad stekpanna.

- Pensla båda sidorna av biffen med olja. Ringla lite olja i den heta pannan och sänk sedan ner köttet i den heta pannan.
- Vänd biffen endast en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur genomstekt du vill ha den. Tiden kan variera från cirka **2–8 minuter per sida**. Tryck på biffen för att bedöma hur genomstekt den är. – Ju fastare den känns, desto mer "genomstekt" blir den.
- Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter för att slappna av och bli mör innan servering.

WOK-RITNING

- Välj en keramisk wokpanna eller stor stekpanna.
- Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokstekning ska gå snabbt.
- Om du lagar stora mängder, stek maten i flera mindre omgångar.
- Värm pannan kort och tillsätt två matskedar olja. Stek köttet först, ställ åt sidan och håll varmt.
- När wokgrönsakerna är varma men fortfarande krispiga, sänk värmen till en lägre värme, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen. Rör om försiktigt för att säkerställa att allt är genomvärt. Servera omedelbart.

UNDERHÅLLS- OCH RENGÖRINGSINSTRUKTIONER:

WARNING – Service bör endast utföras av behörig personal.

Innan du utför underhåll eller rengöring av spisen, stäng av huvudströmbrytaren och låt spisen svalna.

5.1 ALLMÄN RENGÖRING

- Noggrant underhåll och rengöring förlänger apparatens livslängd och säkerställer problemfri drift.
- Spisen **bör** diskas med varmt vatten, en fuktig svamp och vanligt rengöringsmedel.
- Använd **aldrig** skurpulver, stålull eller syror för att rengöra spisen.
- De rostfria delarna **bör** diskas med vatten efter användning och torkas med en mjuk trasa. Om fläckar kvarstår är det nödvändigt att använda ett icke-slipande rengöringsmedel eller varm vinäger.
- Ugnsluckans glas **bör** sköljas med varmt vatten och en nylontrasa doppad i vanligt rengöringsmedel.
- **Undvik** att skrubba frontpanelen eftersom detta kommer att radera mönstren som är schablonerade ovanför varje vred.
- De emaljerade gallren på vreden **tål maskindisk**.
- Rengör **inte** spisen med ångutrustning (t.ex. ångvätt).

5.2 RENGÖRING AF ET KERAMISK KOMFUR

Avlägsna spill från hällen så snart som möjligt efter användning.

Se **alltid** till att ytan är tillräckligt sval innan rengöring.

Rengör hällen noggrant efter användning, när den har svalnat, eftersom även små mängder smuts kan vara omöjliga att ta bort vid uppvärmning.

Använd inte slipande svampar, skursvampar eller pulver för rengöring, eftersom dessa produkter kan repa glasytan.

Små mängder smuts **kan avlägsnas** med en fuktig trasa eller varmt tvålsvatten.

Tvålfläckar **bör** avlägsnas med vatten och glaset **bör** sedan torkas noggrant.

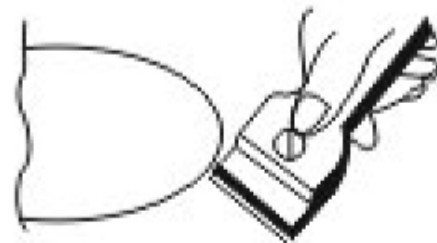
För envis smuts **rekommenderas** att använda en glasskrapa med metallblad, som finns lätt att köpa i butik.

Rengör **endast** när ytorna är kalla.

Använd en mjuk trasa eller hushållspapper för att rengöra ytan.

Om spill har torkat fast på ytan kan det vara **nödvändigt att använda** ett specialiserat glasrengöringsmedel för glaskeramik, som finns i de flesta stormarknader.

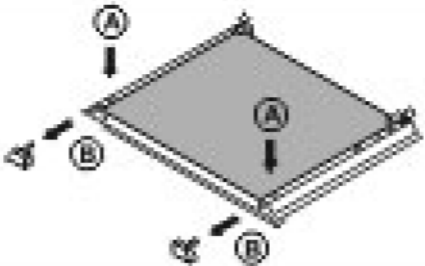
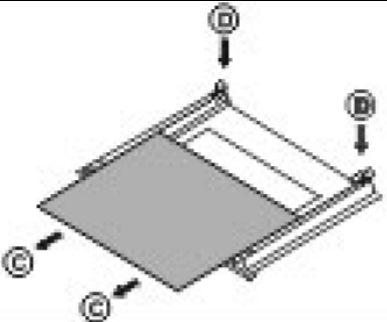
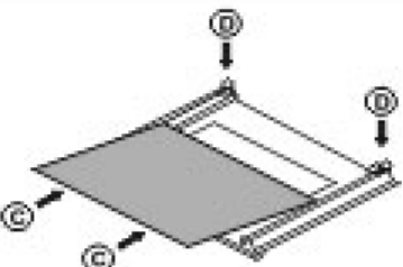
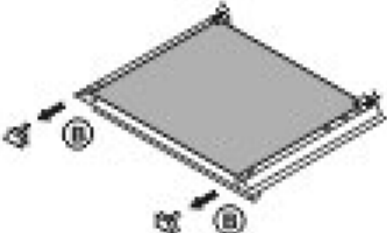
Använd inte andra slipande rengöringsmedel och/eller stålull etc., eftersom det kan repa den keramiska glasytan på din spishäll.



5.3 RENGÖRING AV UGN

Ugnen **bör** diskas med varmt vatten och en nylontrasa doppad i vanligt diskmedel. Ugnen är tillverkad av "**Lätt att rengöra**" emalj, så det finns inget behov av slipande rengöringsmedel.

För att ta bort det inre ugnsluckans glas för rengöring:

	<p>Tryck på (A) och ta bort de övre topparna (B)</p>
	<p>Lossa innerglaset (C) från innerlocken (D)</p> <p>Ta bort innerglaset</p> <p>Rengör glaset med varmt vatten och en nylonduk doppad i vanligt rengöringsmedel</p>
	<p>Placera glaset i stöden</p> <p>Skjut in styrningen tills den griper in i spåret (D) på de inre topparna</p>
	<p>Introducera de överlägsna topparna (B)</p>

5.4 BYTE AV UGNSLAMPAN

När strömmen till apparaten är frånkopplad. Skruva sedan av skyddslocket och glödlampnan och byt ut den mot en annan som är lämplig för höga temperaturer (300 °C) och som har följande egenskaper:

Spänning: 220–240 V
Effekt: 15/25 W

Sockel: E14

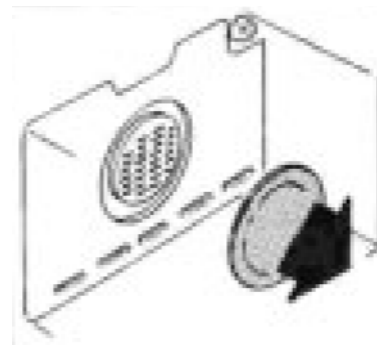


Skruva i en ny ugnslampa och sätt sedan tillbaka skyddskåpan. Anslut sedan strömmen till apparaten.

5.5 SKYDDSFILTER FÖR UGNSFLIKT

För att minimera mängden fett/smuts på fläkten under tillagningen bör filterlocket monteras. När tillagningen är klar bör filtret tas bort och tvättas.

För att installera filtret, montera filtret så att det lutar mot bakväggen och är i nivå med fläkten, tryck sedan "tången" nedåt. Utför denna operation i omvänd ordning för att ta bort filtret.



Rengöring av fläkten bör utföras av en teknisk servicetekniker.

5.6 TA BORT SIDOGALLREN I UGNEN

För att underlätta rengöringen kan de förkromade sidogallren i ugnen tas bort. Följ instruktionerna från steg 1 till 3 för att ta bort sidogallren i ugnen. Och vänd steg 3 till 1 för att sätta tillbaka sidogallren i ugnen.

<p>1. Lyft grillen vertikalt och ta bort stiftet i spåret på ugnens framsida.</p>	
<p>2. Flytta gallret i den angivna riktningen så att det flyttas in i spåret längs ugnskanten.</p>	
<p>3. Flytta gallret i den angivna riktningen så att det går in i spåret längs ugnens kant.</p> <p>Lyft upp det vertikalt och ta bort stiftet från spåret på ugnens baksida.</p>	

De rostfria stålskenorna som stöder de emaljerade pannorna kan tas bort och placeras i tre nivåer på sidogallren.

VÄRMINSTÄLLNINGAR:

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på faktorer som dina kokkärl och mängden mat du lagar. Experimentera med spishällen för att hitta de inställningar som fungerar bäst för dig.

Värmeinställning	Lämplighet
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • Skonsam uppvärmning av små mängder mat • Smältning av choklad, smör och mat som bränns snabbt • Skonsam sjudning • Långsam uppvärmning
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Uppvärmning • Snabb sjudning • Kokning av ris
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannkakor
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Fräsning • Kokning av pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Wok-stekning • Koka upp soppa • Koka vatten

TIPS OCH RÅD:

Vad?	Hur?	Viktig!
Daglig smuts på glas (fingeravtryck, märken, matfläckar eller spill av något annat än socker på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen. 2. Applicera ett rengöringsmedel för glaskeramik medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När hällen är avstängd visas ingen indikator för "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Kraftiga skursvampar, vissa skursvampar i nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller din skursvamp är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på hällens glasyta: glaset kan bli fläckigt.
Kokar över, smälter och varmt socker spills ner på glaset	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avlägsna omedelbart smutsen med en skrapa lämplig för glaskeramik eller hällar, men var försiktig! Kokzonen kan vara varm: 2. Stäng av strömmen. Håll verktyget i 30° vinkel och skrapa bort smuts eller spill på en sval yta på hällen. Rengör smuts och spill med en disktrasa eller pappershandduk. Följ steg 2 till 4 för att ta bort "Dagliga glasfläckar". 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar från smält mat, söta livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de svalnar på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Skärrisk: När säkerhetsskyddet är infällt är bladet på en skrapa rakbladsvass. Använd med extrem försiktighet och förvara utom räckhåll för barn.
Slöseri med pekkontrollerna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen. 2. Dammsug upp spill. 3. Torka av pekskärmen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan pipa och stängas av, av sig själv och touchkontrollerna kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att torka av touchkontrollerna innan du slår på spishällen igen.

UNDERHÅLL AV SPISEN:

Om du märker att något är fel med din spishäll, kontrollera följande innan du kontaktar service eller stället där du köpte den:

1. Det finns ingen ström till enheten:

- Kontrollera om det är strömavbrott i ditt område
- Kontrollera om apparaten är korrekt ansluten till strömförsörjningen
- Har timerinställningen löpt ut?
- Om den maximala tillagningstiden har uppnåtts och om apparaten har stängts av automatiskt.
- Om kokande vätska har nått pekskärmen och om överfyllningsskyddet har stängts av på apparaten.

2. Knapparna på pekskärmen kanske inte är aktiva:

- Om "Barnlås" är aktiverat och "Lo" visas i timerdisplayen, stäng av barnlåset.
- Om vätska/en våt trasa finns på kontrollpanelen, aktiveras överfyllningsskyddet.

3. Efter tillagningen visas ett "H" på displayen:

- Detta är normalt. Spishällen är utrustad med säkerhetsfunktioner som varnar för rest värme. Den kommer att förbli påslagen tills ytan är tillräckligt sval för att vidröras.

4. Efter avstängning fortsätter induktionshällens fläkt att gå ett tag:

- Detta är normalt, det är för att hjälpa enheterna att svalna helt.

5. Vissa stekpannor och grytor avger knastrande eller klickande ljud när de använder induktion:

- Detta är normalt. Det här är ljudet från induktionsspolar under användning, och beroende på designen på ditt köksredskap kan klickandet vara något annorlunda.

6. Glaset blir repigt:

- Kontrollera om du använder olämpliga köksredskap, till exempel köksredskap med ojämna kanter.
- Kontrollera om du använder olämpliga, slipande skursvampar eller rengöringsmedel.

FELMEDDELANDEN FÖR INDUKTIONSHÄLL:

OM något avvikande inträffar kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
E 1 / E 2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal.
E 3	Hög temperatur på pannsensorn	Kontrollera om det finns vätska i kastrullen, om inte, fyll kastrullen med vätska och sätt på den igen.
E 5	Hög temperatur på IGBT-temperatursensorn	Starta induktionshällen igen när den har svalnat.

För alla andra felkoder, stäng av enheten och kontakta din tjänsteleverantör.

6.0 PRODUKTKONTROLL

Tillverkaren bekräftar att denna apparat har genomgått följande verifieringar:

- Funktion hos elektriska apparater
- Dielektriskt motstånd
- Jordningskontinuitet
- Läckagekontroll
- Funktion hos säkerhetsventilen
- Estetisk kontroll

6.1 TEKNISKA FUNKTIONER

BRÄNNARE	POWER, W	GGIC90B
	ELEKTRISK	
Förstärkare 210 mm (Booster)	2000 / 2600 W	1
Förstärkare 180 mm (Booster)	2000 / 2600 W	2
Förstärkare 160 mm (Booster)	1500 / 2000 W	2
Ugn	3800 W	E
Cirkulärt motstånd	3000 W	E
Grill	2800 W	E
Ugn, L		121 L
Maximal elektrisk effekt (W)		11000 W 3800 W (UGN) 7200 W (SPIS)
Elförsörjning		380~415 V 3N
Maximal intensitet		48 A
Strömkabel (HO5 RR – F)		5G 2,5 mm
Innermått: BxDxH (mm)		900x615x940
Bruttomått: BxDxH (mm)		960x690x1005
Vikt: Netto / Brutto (kg)		76 / 79,5 kg

EE-brännare – EE-hällar – IEE-ugn – enligt (EU) 66/2014

KORREKT AVFALLSHANTERING AV DENNA PRODUKT:

Utslitna maskiner måste omedelbart tas ur bruk.



Inom Europeiska unionen indikerar denna symbol att denna produkt inte får kasseras med annat hushållsavfall. Elektroniskt avfall innehåller värdefulla och återvinningsbara material som bör återvinnas för att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering.

Lämna därför alltid ditt elektroniska avfall till en samlingsplats eller skicka det till din återförsäljare för avfallshantering. De kommer då att se till att maskinens komponenter återvinns.

Avfallshantering av förpackningar:

Släng aldrig bara förpackningen, utan kassera den på rätt sätt och ansvarsfullt för återvinning.

Förpackning:

Vänligen lämna pappers-, kartong- och wellpappförpackningar till återvinningsstationen.

Plast- och folieförpackningsdelar måste också lämnas i avsedd samlingsbehållare.



Exempel på märkning av plastmaterial anger:

PE för polyeten, kodnummer 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropen, PS för polystyren.

SERVICE:

Varning! För att undvika allvarliga skador som kan uppstå till följd av felaktig reparation bör elektroniska apparater endast repareras av auktoriserade elreparatörer. Denna produkt bör servas av ett auktoriserat servicecenter och endast originaldelar bör användas. Om din maskin oväntat behöver service, vänligen kontakta oss på följande.

Skandinavien

AK Trading ApS
Transitvej 12 - DK-6330 Padborg
Tlf.nr: +45 77 34 24 00
E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

Internationell

Grand Gourmet ApS
Transitvej 12 - DK-6330 Padborg
Tlf.nr: +45 77 34 24 00
E-mail: aftersales@grand-gourmet.com

Servicepartner

Kontakta butiken där du köpte produkten. Kom alltid ihåg att ta med antingen hela garantikortet eller kvittot. Obetalda paket accepteras inte! Enheten måste vara förpackad för transport.

Garantgruppen (SE): <https://garant.se/>

XPOS

AK Trading använder XPOS för att hantera RMA-förfrågningar. Lägg till AK Trading i din XPOS-instrumentpanel som leverantör. Företagskunder som inte använder XPOS kan skapa ett konto gratis genom att klicka på XPOS-knappen nedan.

Efter validering kan AK Trading läggas till som leverantör och RMA-förfrågningar kan nu skapas. Om du inte använder XPOS kan du ladda ner dokumentet genom att klicka på knappen nedan och följa instruktionerna.

OBS: Du kan ladda ner och fylla i formuläret direkt i din webbläsare.

KLAGOMÅL:

Du har 2 års garanti på tekniska fel efter köpet.

Inte inkluderat i klagomålet:

- Annan än normal hushållsanvändning (Denna apparat är endast avsedd för normal hushållsanvändning)
- Orsaker som inte är direkt relaterade till enheten, såsom:
 - Skador orsakade under transport eller felaktig användning, såsom bucklor, repor, trasiga delar.
 - Installationsfel (t.ex. felaktig spänning)
- Funktionsfel på grund av felaktig användning, damm/ludd i och på enheten och andra former av blockering av luftcirkulationen, samt brott på plast, gummi eller glas som har blivit defekt vid annan användning än normal.

Du har 2 år på dig att reklamera tekniska fel på enheten efter inköpsdatumet.

Reklamationen är **endast** giltig om köpebevis/faktura kan uppvisas.

Reklamationsrätten kan **inte** överföras.

Om apparaten erbjuds för service **måste den vara ren**, annars kan servicen nekas.