
gorenje⁺

Brugsanvisning

GIT63B
GIT73B
GIT95B
GIT95XC



DK

Brugsanvisning

DK 3 - DK 39

Anvendte piktogrammer



Vigtig information



Tips

INDHOLD

Din induktionskogeplade

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	7

Sikkerhed

Vær opmærksom på følgende	9
Tilslutning og reparation	9
Under brug	9
Temperatursikring	11
Begrænsning af tændt tid	11

BRUG

Brug af berøringstasterne	12
Madlavning med induktion	12
Sådan fungerer induktion	13
Gryder	13

Betjening

Tænding af kogepladen og indstilling af styrken	15
Grydedetektering	15
Restvarme-indikator	15
Automatisk opvarmingsfunktion	16
Boost	17
To kogezone bag hinanden	17
Optøning/holde mad varm	18
Slukning af kogepladen	19
Standby	19
Børnesikring	20
Pause	21
Hukommelse	22
Kogeur/stopur	23

Tilberedning

Sund madlavning	26
Indstillinger for madlavning	26

Vedligeholdelse

Rengøring	28
-----------	----

Fejlfinding

Generelt	29
Fejlfindingsoversigt	29

Installation

Forhold der skal overholdes ved installationen	31
Ventilation	33
Køkkenskab i bordhøjde med en skuffe	33
Køkkenskab i bordhøjde med ovn	34
Elektrisk tilslutning	35
Indbygning	37
Tekniske specifikationer	38

Miljøhensyn

Bortskaffelse af apparat og emballage	39
---------------------------------------	----

Indledning

Denne induktionskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Madlavning på en induktionskogeplade har visse fordele. Det er komfortabelt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man også hurtigt bringe i kog. Det er meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezone.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarme-indikator, som angiver, hvilke kogezone der stadig er meget varme.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af din nye induktionskogeplade. Ud over beskrivelse af betjeningen indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet bruges. Der er også kogetabeller og vedligeholdelsestips.

Gennemlæs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

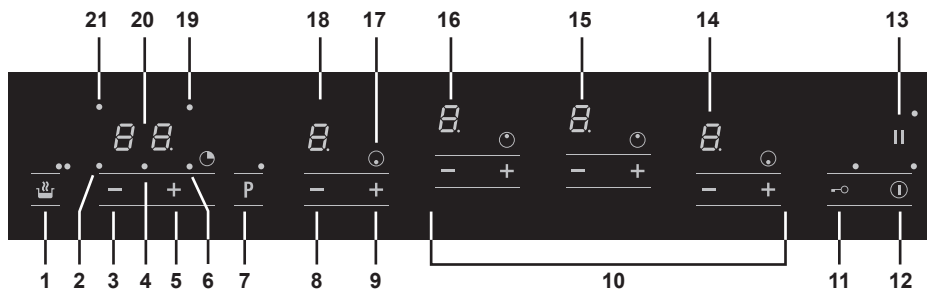
Brugsanvisningen kan også bruges som reference af servicetjenesten. **Klæb derfor apparatets datakort fast på det dertil beregnede sted bag i brugsanvisningen.** På datakortet står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

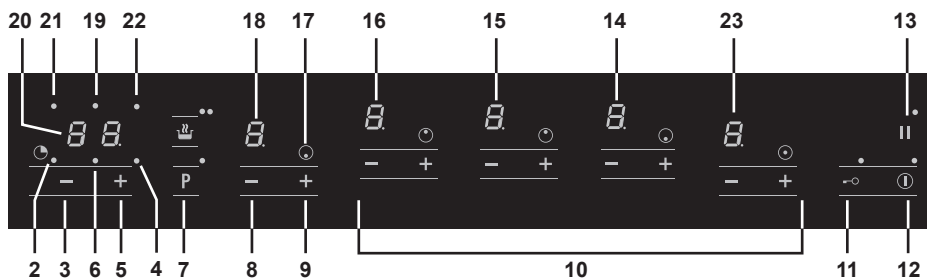
DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningspanel

GIT63B/GIT73B



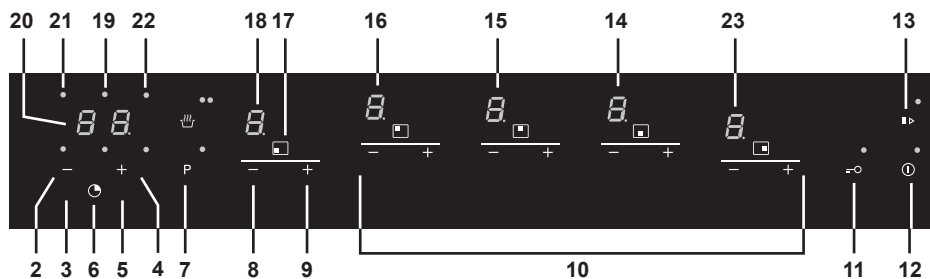
GIT95B



- | | |
|--|--|
| 1. Holde mad varm/optø med indikator | 15. Indstillingsindikator, venstre bagerste zone |
| 2. Kogeur-indikator, venstre forreste zone | 16. Indstillingsindikator, venstre bagerste zone |
| 3. Nedsæt tid-tast | 17. Kogezoneindikator, venstre forreste zone |
| 4. Stopur-indikator | 18. Indstillingsindikator, venstre forreste zone |
| 5. Øg tid-tast | 19. Timer-indikator, højre bagerste zone |
| 6. Kogeur-indikator, højre forreste zone | 20. Timer-indikator for kogeur/stopur |
| 7. Boost med indikator | 21. Timer-indikator, venstre bagerste zone |
| 8. Skru ned for styrken, venstre forreste zone | 22. Timer-indikator, 5. kogezone |
| 9. Skru op for styrken, venstre forreste zone | 23. Indstillingsindikator, 5. kogezone |
| 10. Betjener til andre kogezone | |
| 11. Børnesikring med indikator | |
| 12. Tænd/sluk-tast med indikator | |
| 13. Pause med indikator | |
| 14. Indstillingsindikator, højre forreste zone | |

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

GIT95XC

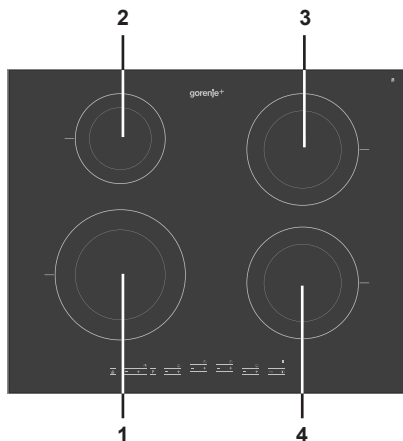


1. Holde mad varm/optø med indikator
2. Kogeur-indikator, venstre forreste zone
3. Nedsæt tid-tast
4. Stopur-indikator
5. Øg tid-tast
6. Kogeur-indikator, højre forreste zone
7. Boost med indikator
8. Skru ned for styrken, venstre forreste zone
9. Skru op for styrken, venstre forreste zone
10. Betjener til andre kogezone
11. Børnesikring med indikator
12. Tænd/sluk-tast med indikator
13. Pause med indikator
14. Indstillingsindikator, højre forreste zone
15. Indstillingsindikator, venstre bagerste zone
16. Indstillingsindikator, venstre bagerste zone
17. Kogezoneindikator, venstre forreste zone
18. Indstillingsindikator, venstre forreste zone
19. Timer-indikator, højre bagerste zone
20. Timer-indikator for kogeur/stopur
21. Timer-indikator, venstre bagerste zone
22. Timer-indikator, 5. kogezone
23. Indstillingsindikator, 5. kogezone

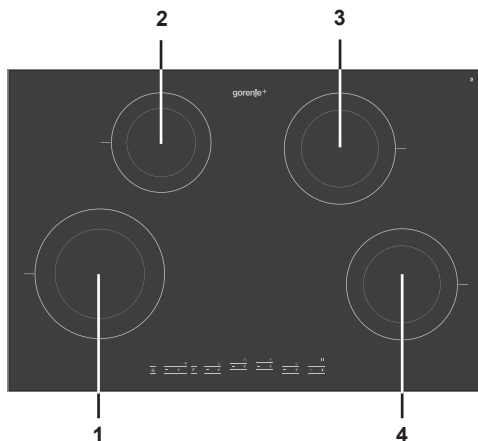
DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Beskrivelse

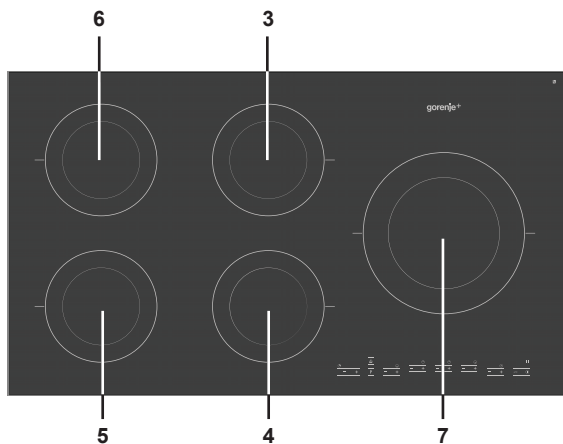
GIT63B



GIT73B



GIT95B

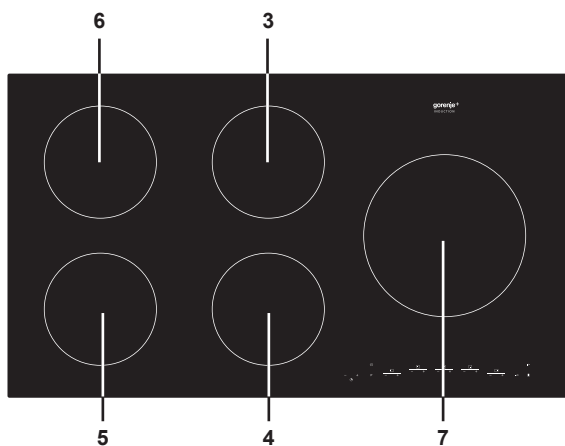


1. Kogezone forrest til venstre Ø210 3,7 kW
2. Kogezone bagerst til venstre Ø145 2,2 kW
3. Kogezone bagerst til højre Ø180 3,0 kW
4. Kogezone forrest til højre Ø180 3,0 kW

5. Kogezone forrest til venstre Ø180 3,0 kW
6. Kogezone bagerst til venstre Ø180 3,0 kW
7. Kogezone i midten til højre Ø260 3,7 kW

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

GIT95XC



1. Kogezone forrest til venstre Ø210 3,7 kW
2. Kogezone bagerst til venstre Ø145 2,2 kW
3. Kogezone bagerst til højre Ø180 3,0 kW
4. Kogezone forrest til højre Ø180 3,0 kW
5. Kogezone forrest til venstre Ø180 3,0 kW
6. Kogezone bagerst til venstre Ø180 3,0 kW
7. Kogezone i midten til højre Ø260 3,7 kW

Vær opmærksom på følgende



- Det er meget sikkert at lave mad på en induktionskogeplade. Kogepladen har forskellige sikkerhedsanordninger, for eksempel signalering af restvarme og begrænsning af tændt tid. Alligevel er der nogle ting, man skal være opmærksom på.

Tilslutning og reparation



- Kun en autoriseret el-installatør må tilslutte apparatet. • Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes. Kun en service tekniker må åbne apparatet.
- Frakobl elektriciteten fra apparatet før ethvert reparationsarbejde. Helst ved at tage stikket ud af stikkontakten, afbryde den/de (automatisk(e)) sikring(er) eller ved at sætte afbryderen på hfi-relæet på nul, hvis apparatet er fast tilsluttet.

Under brug



- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Brug det kun til madlavning.
- Når kogepladen bruges for første gang, kan den lugte 'lidt ny'. Det er normalt. Luk vinduet op, så forsvinder lugten af sig selv.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når der er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezoneerne er skruet helt op.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation, når der laves mad på kogepladen. Lad naturlige ventilationsåbninger være åbne.
- Pas på, at gryden ikke koger tør. Selve kogepladen er sikret mod overophedning, men gryden bliver meget varm og kan blive beskadiget. Skade på grund af tørkogning dækkes ikke af garantien.
- Brug ikke kogezoneerne til at stille noget på.
- Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i skuffen under.
- Læg ikke brændbare ting i skuffen under kogepladen.
- Sørg for, at ledninger til elektriske apparater, for eksempel en mixer, ikke kommer i berøring med de meget varme kogezoneer.
- Kogezoneerne bliver meget varme under brug og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogepladen er tændt og lige efter.



- Fedt og olie kan antændes ved overophedning. Stå ikke for tæt på gryden. Hvis olie antændes, må ilden ikke slukkes med vand. Læg straks et låg på gryden, og sluk for kogezone.
- Der må ikke flamberes under en emhætte. De høje flammer kan antænde en brand, også selvom emhætten er slukket.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder et krydderiglas eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- Hvis pladen er revnet, må apparatet ikke længere bruges. Sluk straks apparatet, afbryd strømmen, så elektriske stød undgås, og ring til servicetjenesten.
- Læg ikke metalgenstande som bageforme, kagedåser, grydelåg eller bestik på kogezone. De kan meget hurtigt blive varme og forårsage brandsår.
- Under brug skal man holde ting, der kan magnetiseres (kreditkort, disketter og lignende) borte fra apparatet. Har man fået indopereret en pacemaker, bør man først spørge en hjertespecialist til råds.
- Brug ikke højtryksrensere eller damprensere til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af fysisk eller psykisk handicappede, små børn og/eller personer med mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som har ansvaret for deres sikkerhed.
- Så snart gryden tages af pladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Man bør dog vænne sig til altid at slukke for kogepladen eller kogezone efter brug, så man undgår, at der utilsigtet tændes for kogepladen igen.
- Lad aldrig en tom gryde stå på en varm plade, der er tændt for. Den varme plade er beskyttet og vil slukke automatisk, men gryden bliver meget varm. Gryden kan blive ødelagt.
- En lille genstand, for eksempel en lille gryde (mindre end 12 cm i diameter), en gaffel eller ske, detekteres ikke som en gryde. Kogezonens display fortsætter med at blinke, og kogepladen tændes ikke.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Lad aldrig børn lege med enheden. Børn må ikke være i nærheden af enheden uden overvågning.

Temperatursikring

- En føler måler konstant temperaturen på visse dele af kogepladen. Hver kogezone har en sensor. Denne sensor kontrollerer hele tiden temperaturen i bunden af gryden, så man ikke risikerer overophedning, hvis for eksempel en gryde koger tør. Ved for høj temperatur sænkes effekten til kogezone automatisk.

Begrænsning af tændt tid



- Begrænsning af tændt tid er en sikkerhedsfunktion på din kogeplade. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke for kogepladen.
- Afhængigt af den indstillede effekt begrænses den tændte tid på følgende måde:

Indstilling	Kogezonen slukkes automatisk efter:
1	8,5 time
2	6,5 time
3	5 timer
4	4 timer
5	3,5 time
6	3 timer
7	2,5 time
8	2 timer
9	1,5 time
u	2 timer
U	2 timer

Når ovennævnte tid er gået, slukker kogezone automatisk.

Indstilling	Kogezonen går automatisk på indstilling 9 efter:
boost (P)	10 minutter

Brug af berøringstasterne

Det kan tage lidt tid at vænne sig til berøringstasterne, hvis du plejer at bruge andre (dreje-) knapper. Sæt fingerspidsen fladt på betjeningen, det giver det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

Berøringssensorerne reagere kun på et let tryk fra fingerspidsen. Betjen ikke tasterne med andre genstande. Kogepladen tænder ikke, når dine kæledyr går hen over den.

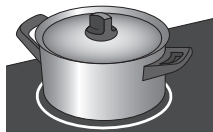
Madlavning med induktion

Madlavning med induktion går hurtigt

- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.

Effekten tilpasser sig

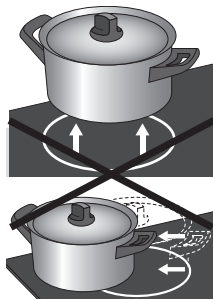
- Ved induktionskogning benyttes kun den del af kogezone, hvor gryden står. Hvis der bruges en lille gryde på et stort felt, tilpasser effekten sig efter grydens diameter. Effekten vil altså være mindre, og det varer længere, før gryden kommer i kog.



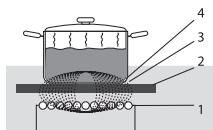
Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.

Bemærk

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun en gryde med ren bund på kogezone, og løft altid gryderne, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord. Kog altid med låg på gryden, så energispild undgås.



Sådan fungerer induction



Spolen (1) i kogepladen (2) genererer et magnetisk felt (3). Når der sættes en gryde med jernbund (4) på spolen, genereres der en induktionsstrøm.

Der genereres et magnetisk felt i apparatet. Når der anbringes en gryde med jernbund på en kogezone, opstår der en induktionsstrøm i grydebunden. Denne induktionsstrøm genererer varme i grydebunden.

Bekvem

Den elektroniske regulering er præcis og nem at indstille. I den laveste position kan man for eksempel smelte chokolade direkte i gryden eller tilberede ingredienser, som man ellers opvarmer ved hjælp af vandbad.

Hurtigt

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog. Når noget skal gennemkoges, tager det lige så lang tid som på andre kogeplader.

Rent

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end gryden selv, kan madrester ikke brænde fast.

Sikkert

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Derfor er kogezoneen ikke nær så varm som på f.eks. en keramisk kogeplade eller en gaskogeplade. Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

Gryder

Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en særlig kvalitet.



Bemærk

- Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.
- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
 - en tyk bund (på mindst 2,25 mm)
 - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".

**Tips**

Med en magnet kan du selv kontrollere, om gryderne er egnede. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet.

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Earthenware
Class Induction	Rustfrit stål
Gryder i bestandigt emalje	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

**Bemærk**

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- Skrues der op for effekten, kan emaljen splintres (emaljen går løs fra stålet), hvis gryden er (for) tør;
- Grydebunden kan blive krum - på grund af f.eks. overophedning eller brug af for høj styrke.

**Bemærk**

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad kan sætte overophedningssikringen ud af funktion. Herved kan apparatet blive for varmt, så glaspladen kan revne, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

Minimal grydediameter

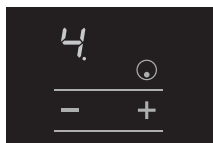
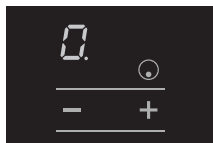
Grydens diameter skal være mindst 12 cm. Man opnår det bedste resultat ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Er gryden for lille, tændes kogezone ikke.

Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger. Kogezone reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Så snart en kogezone slukkes, stopper kogeprocessen straks.

Tænding af kogepladen og indstilling af styrken

Der er 9 styrkeindstillinger. Der er også en 'boost'-indstilling, som angives med et 'P.' på displayet (se side 15 'Boost').



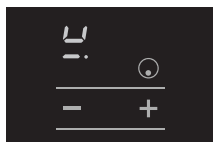
- Sæt en gryde på en kogezone.
- Berør tænd/sluk-tasten.
Der høres et kort lydssignal, og displayet for hver kogezone viser '0.'. Den røde lampe til højre over tænd/sluk-tasten lyser konstant. Hvis der ikke foretages yderligere, vil kogezone automatisk blive slukket efter 10 sekunder.
- Brug +tasten eller -tasten for den ønskede kogezone til at vælge den ønskede indstilling. Kogepladen starter automatisk i den valgte indstilling (hvis den registrerer en gryde).
 - ▶ Berøring af +tasten for første gang viser indstilling '4.'.
 - ▶ Berøring af -tasten for første gang viser indstilling '9.'.



Tips

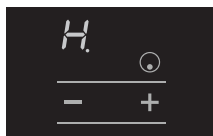
Du kan berøre og vedholde berøring af + eller -tasten for hurtigere indstilling af den ønskede styrke.

Grydedetektering



Hvis kogepladen ikke registrerer en (jernholdig) gryde, efter at kogestyrken er blevet indstillet, vil symbolet for gryderegistrering og den valgte styrkeindstilling blinke skiftevis på displayet, og kogepladen vil forblive kold. Hvis der ikke sættes en (jernholdig) gryde på kogezone inden for 1 minut, slukkes kogezone automatisk (se også side 11 og 12 'Gryder').

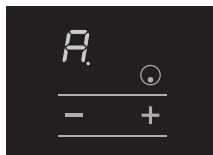
Restvarme-indikator



En kogezone, der har været brugt intensivt, vil være varm i flere minutter, efter at den er blevet slukket. Så længe zonen er Hed, vil der hele tiden blive vist et "H." i displayet.

Automatisk opvarmningsfunktion

Den automatiske opvarmningsfunktion øger styrken midlertidigt (indstilling '9.') for hurtig opvarmning af indholdet i gryden. Denne funktion er tilgængelig i alle indstillinger, bortset fra indstillingen 'Boost' og indstillingen '9.'.



Aktivering af automatisk opvarmningsfunktion

Kogepladen er tændt, og en gryde er sat på en kogezone.

- Brug +tasten for den pågældende kogezone til at vælge indstilling 'A.' (kommer efter '9.').
'A.' og '9.' blinker skiftevis i displayet.



Tips

'A' kan indstilles på en hurtig måde ved at berøre -tasten, så kogezoneen sættes på '9.', og derefter berøre +tasten én gang for indstilling 'A.'.

- Brug - eller +tasten til at indstille den ønskede styrke.
'4.' og 'A.' vil blinke skiftevis i displayet, hvis du vælger indstillingsstyrke 4. (Bemærk! Efter 10 sekunder fungerer -tasten som en sluk-tast).
- Når gryden har nået den ønskede temperatur, slår den automatiske opvarmningsfunktion automatisk fra, og kogezoneen fortsætter ved den indstillede styrke.

Oversigten nedenfor viser varigheden for den automatiske opvarmningsfunktion for hver styrkeindstilling:

Indstilling	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunder	40	72	120	176	256	432	120	192

Deaktivering af automatisk opvarmningsfunktion

Kogepladen er tændt. 'A.' og styrkeindstillingen blinker skiftevis i displayet.

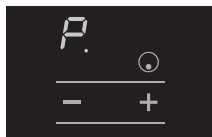
- Berør -tasten for den pågældende kogezone.
En anden styrkeindstilling vises i displayet og 'A.' blinker ikke mere.

Eller:

- Vælg indstilling '9.'. Eller:
- Berør - og +tasten for den pågældende kogezone på samme tid.
Displayet viser indstilling '0.', 'A.' stopper med at blinke, og kogezoneen er slukket.

Boost

'Boost'-funktionen anvendes til at tilberede mad ved maksimal styrke i en kortperiode (maksimalt 10 minutter). Styrken nedsættes til indstilling 9, når boost-tiden er forløbet.



Aktivering af boostfunktionen

Kogepladen er tændt, og en gryde er sat på kogezone.

- Berør P-tasten. (Du kan også bruge denne tast, hvis der er indstillet en styrke.)
- Berør - eller +tasten for den pågældende kogezone.
Displayet viser 'P.'. Boostfunktionen er straks aktiv.

Hvis - eller +tasten ikke berøres, vil det røde lys til højre over P-tasten blinke i 3 sekunder og derefter stoppe. Der høres et enkelt lydssignal.

Deaktivering af boostfunktionen

Boostfunktionen er tændt, displayet viser 'P.'.

- Berør -tasten.
*Displayet viser styrkeindstilling 9, boostfunktionen er slået fra. **Eller:***
- Berør - eller +tasten på samme tid.
Displayet viser indstilling '0.', og kogezone er slukket.

To kogezone bag hinanden

- To kogezone, der er placeret bag hinanden, påvirker hinanden. Styrken fordeles automatisk, når disse kogezone anvendes på samme tid. Dette har ingen konsekvenser op til indstilling 9. Men hvis der vælges Boost-funktion for den ene af kogezone, skifter den anden automatisk til en lavere styrke.
- Hvis en af kogezone er indstillet til boost, og du vil sætte den anden zone til indstilling 9 eller boost, vil den kogezone, der er indstillet til boost, automatisk skifte til en lavere indstilling.
- To kogezone, der er placeret ved siden af hinanden, påvirker ikke hinanden. Du kan indstille begge kogezone til boostfunktion.

Optøning/hold mad varm

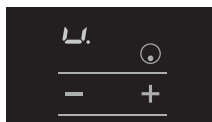
Brug tasten for 'holde mad varm' til at tænde funktionen for optøning eller holde maden varm. Kogeuret bruges til at indstille den maksimale optønings/hold mad varm-tid.

Optøningsfunktionen (u)	Funktionen til at holde mad varm (U)
Optøningsfunktionen holder konstant madens temperatur på 42 °C.	Funktionen til at holde maden varm holder konstant madens temperatur på 70 °C.

Aktivering af optøningsfunktionen

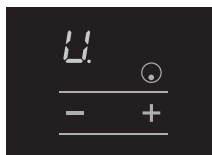
Kogepladen er tændt, og en gryde er sat på kogezone.

- Berør tænd/sluk-tasten.
Der høres et enkelt lydsignal, og displayet for hver kogezone viser '0.'
- Berør tasten for 'holde maden varm' én gang. Det er optøningsfunktionen.
En lampe tændes til højre over 'holde maden varm'-tasten.
- Berør - eller +tasten for den pågældende kogezone.
Displayet viser 'u.'



Aktivering af funktion til at holde maden varm

- Gentag trin 1 (se ovenfor).
- Berør tasten for 'holde maden varm' to gange. Dette er funktion til at holde maden varm.
To lamper tændes til højre over 'holde maden varm'-tasten.
- Berør - eller +tasten for den pågældende kogezone.
Displayet viser 'U.'



Deaktivering af funktion for optøning/hold maden varm

Funktionen for optøning og holde maden varm er aktiveret. Displayet viser 'u.' eller 'U.'

- Berør - eller +tasten.
Berøring af -tasten viser indstilling '0.'. Berøring af +tasten viser indstilling '1.'. Funktionen for optøning og holde maden varm er nu deaktiveret. Eller:
- Berør - eller +tasten på samme tid.
Displayet viser '0.'. Kogezonen slukkes.

Slukning af kogepladen

Slukning af én kogezone

Kogezone er tændt. Displayet viser en styrkeindstilling mellem 1 og 9, eller 'P'.

- Berør, og vedhold berøring af - eller +tasten i et sekund for at slukke kogezone. **Eller:**
- Vælg indstilling '0.' ved at berøre -tasten.

Der høres et lydsignal, og displayet viser '0.'. Hvis alle kogezone er indstillet på '0.', går kogepladen automatisk i standby (se også 'Standby').

Slukning af alle kogezone på én gang

Kogepladen er i standby, eller en eller flere kogezone er aktive.

- Kort berøring af tænd/sluk-tasten vil slukke alle kogezone på samme tid.

Der høres et enkelt lydsignal. Der tændes ingen lamper. Kogezone er nu slukket.



Bemærk

Du kan slukke kogepladen, hvis (børne-)sikringen er aktiveret eller pausetilstand er aktiv.

Standby

I standby viser displayet for hver kogezone '0.'. Kogepladen er slukket og kan efterlades uovervåget. Du kan skifte til standby fra slukket tilstand eller ved at slukke for hver kogezone for sig (ved at sætte dem på '0.'). I standby slukker kogepladen automatisk efter 10 sekunder, hvis der ikke berøres andre taster.

Skifte kogepladen fra slukket til standby

- Berør tænd/sluk-tasten.
Der høres et enkelt lydsignal, og displayet for hver kogezone viser '0.'. Den røde lampe til højre over tænd/sluk-tasten lyser konstant.
- Du kan begynde madlavningen i standby ved at berøre - eller +tasten for den ønskede kogezone.

Børnesikring

Kogepladen kan blokeres ved hjælp af børnesikringen. Med denne indstilling kan kogepladen ikke tændes, og kogezoneindstillingerne kan ikke ændres.

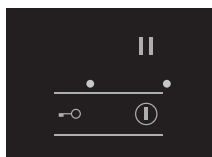
Børnesikringstasten giver adgang til følgende to funktioner:

(Standard) sikringstilstand	Børnesikring
(Standard) sikringstilstanden forhindrer, at indstillinger utilsigtet bliver ændret.	Børnesikringen forhindrer, at kogepladen utilsigtet bliver tændt.
<u>Alle de indstillede kogeprocesser forbliver aktive.</u>	Alle kogezoneerne og koge-/stopure skal slukkes.

Skift kogepladen til (standard) sikringstilstand

En eller flere kogezoneer er aktive.

- Berør, og vedhold berøring af børnesikringstasten.
 - Bemærk! Alle de indstillede kogeprocesser forbliver aktive.
Den røde lampe til højre over børnesikringstasten og tænd/sluk-tasten er konstant tændte. Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og tænd/sluk-tasten.
- Berør, og vedhold berøring af børnesikringstasten for at deaktivere sikringen og ophæve låsningen af betjeningspanelet.



Sådan aktiveres børnesikringen

Kogepladen er i standby. Displayet for hver kogezone viser '0.'.

- Berør, og vedhold berøring af børnesikringstasten for at aktivere børnesikringen.
Den røde lampe til højre over børnesikringstasten og tænd/sluk-tasten er konstant tændte.



Hvis ingen taster berøres inden for 10 sekunder, slukkes kogezoneen automatisk. Børnelåsen forbliver aktiv. Du kan endda slukke for kogepladen.

- Berør børnesikringstasten igen inden for 10 sekunder for at slå børnesikringen fra og ophæve låsningen af betjeningspanelet.
- Du skal vente i 10 sekunder, før kogepladen igen kan tændes med tænd/sluk-tasten for at deaktivere børnesikringen.



Tips

Aktiver kogepladens børnesikring, før kogepladen skal rengøres, så undgår man, at der utilsigtet tændes for kogepladen.

Pause

Brug pausefunktionen til at sætte hele kogepladen på 'pause' i 10 minutter under madlavningen. Strømmen til alle kogezone bliver automatisk slukket. Dette er nyttigt, hvis f.eks. en gryde koger over, og du vil rengøre kogepladen. Du kan også gå fra kogepladen i en kortere periode uden at miste dine indstillinger.

Sådan sættes kogepladen på pause

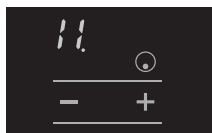
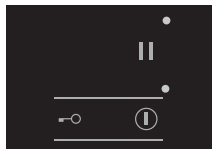
En eller flere kogezone er aktive.

- Berør pausetasten én gang.
Der høres et enkelt lydssignal. '||' vises i displayet for hver kogezone, og den røde lampe til højre over pausetasten er tændt.
 - Alle indstillede koge-/stopure stopper.
 - Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten, pausetasten og tænd/sluk-tasten.

Hvis ingen taster berøres inden for 10 minutter, slukker alle de aktive kogezone automatisk.

Deaktivering af pausetilstand

- Tryk på pausetasten igen inden for 10 minutter.
Kogepladen fortsætter med de indstillinger, der var aktive før pausen.



Hukommelse

Med hukommelsesfunktionen kan du hente de sidste indstillinger inden for 6 sekunder efter, at kogepladen er slukket. Dette er nyttigt, hvis f.eks. hele kogepladen utilsigtet er blevet slukket ved berøring af tænd/sluk-tasten.

Genkendelse af en tilstand

Standby	Displayet for hver kogezone viser '0.'. Den røde lampe til højre over tænd/sluk-tasten lyser konstant.
(Standard) sikringstilstand	Et eller flere displays viser en styrkeindstilling. Den røde lampe til højre over børnesikringstasten og den røde lampe til højre over tænd/sluk-tasten er konstant tændte.
Børnesikring	Displayet for hver kogezone viser '0.'. Den røde lampe til højre over børnesikringstasten og den røde lampe til højre over tænd/sluk-tasten er konstant tændte. Alle lamper og displays slukker efter 10 sekunder. Børnelåsen forbliver aktiv.
Pausetilstand	Displayet for hver kogezone viser ' '. Den røde lampe til højre over pausetasten lyser konstant. Pausefunktionen fungerer kun, hvis en eller flere kogezone er aktiv.
Hukommelsestilstand	Displayet for hver kogezone viser '0.'. Den røde lampe til højre over pausetasten blinker.

Kogeur/stopur

Et kogeur kan indstilles for hver kogezone. Alle kogeurene kan bruges på samme tid. Kogepladen har også et stopur. Både kogeuget og stopuret kan maks. indstilles til 99 minutter.

Stopuret fungerer på samme måde som kogeuget, men det er ikke forbundet til en kogezone. Når stopuret er indstillet, vil det fortsætte med at gå, efter at kogepladen er blevet slukket. Stopuret kan kun afbrydes, når kogepladen er tændt.

Kogeuget	Stopuret
Kogeuget skal være forbundet til en kogezone. Det betyder, at kogezone slukkes, når den indstillede tid er gået.	Stopuret er ikke forbundet til en kogezone. Når stopuret er indstillet, vil det fortsætte med at gå, efter at kogepladen er blevet slukket.

Aktivering af stopuret

Kogepladen er tændt.

- Berør -tasten og +tasten for kogeuget og stopuret én gang samtidigt. '00.' vises i displayet, og det røde lys i midten under displayet (GIT63B/GIT73B) eller til højre under displayet (GIT95B/ GIT95XC) blinker.
- Brug - eller +tasten til at indstille den ønskede tid. Stopuret begynder at gå, når punktet ved siden af den indstillede tid forsvinder. Den røde lampe fortsætter med at blinke.

Hvis du ikke indstiller en tid med - og +tasten inden 10 sekunder, slukker stopuret automatisk.

Deaktivering af stopuret

(Trin 1 og 2 skal ikke udføres, hvis en eller flere kogezone er aktive.)

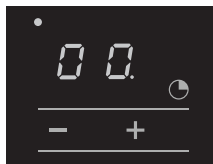
- Berør tænd/sluk-tasten for at tænde for kogepladen.
- Berør - og +tasten for koge-/stopuret samtidigt. *Punktet ved siden af den indstillede tid tændes.*
- Berør, og vedhold berøringen af -tasten for kogeuget/stopuret, indtil '01.' vises i displayet. Berør -tasten igen. *Kogeuget/stopuret er nu i standby. Kogeuget/stopuret slukker automatisk efter 10 sekunder.*



GIH674BL/GIH884BL



GIH995BL



Valg og aktivering af kogeuret

Kogepladen er tændt. Kogeuret kan kun forbindes til en aktiv kogezone.

- Berør - og +tasten for kogeuret/stopuret to gange samtidigt for at indstille uret til den første aktive kogezone (i dette eksempel er kogeuret for den bagerste venstre kogezone aktiv).
 - Hver gang - og +tasten berøres igen samtidigt, flytter du til kogeuret til den næste aktive kogezone, som du så kan indstille og se.
- Brug - eller +tasten til at indstille den ønskede kogetid.
Kogeuret starter, når punktet ved siden af den indstillede tid forsvinder. Det røde lys for kogeuret for den aktive kogezone fortsætter med at blinke.

Hvis du ikke indstiller en tid med - og +tasten inden 10 sekunder, slukker kogeuret automatisk.

- Gentag trin 1 og 2 for at indstille tiden for en anden aktiv kogezone.



Bemærk

Hvis der er flere koge-/stopure aktiverede, vil displayet for koge-/stopuret altid vise det koge-/stopur med den korteste tid tilbage.

Deaktivering af kogeuret

- Berør (flere gange) - og +tasten for kogeuret/stopuret samtidigt for at vælge den tid, du vil deaktivere.
Punktet ved siden af den indstillede tid tændes.
- Berør, og vedhold berøringen af -tasten for kogeuret/stopuret, indtil '01.' vises i displayet. Berør -tasten igen.
Kogeuret er nu i standby. Det valgte kogeur slukker automatisk efter 10 sekunder.

Deaktivering af kogeurets/stopurets alarm

Når den indstillede tid er forløbet, ringer alarmen, og den røde lampe for den aktive kogezone/stopur blinker med '00'.

- Berør en hvilken som helst tast for at slukke alarmen.



Tips

- Du kan berøre og vedholde berøring af + eller -tasten for hurtigere indstilling af den ønskede kogetid.
- Hvis du trykker på -tasten, straks efter at kogeuret/stopuret er aktiveret, kan du indstille den ønskede kogetid fra 30 minutter (displayet viser '30.').

Sund madlavning

Rygepunktet for forskellige olietyper

For at sikre at din mad bliver stegt på den sundeste måde, anbefaler Gorenje+, at du vælger en olietype, der passer til stegetemperaturen. De forskellige olier har forskellige rygepunkter, hvor der frigøres giftige gasser. Oversigten nedenfor viser rygepunkterne for forskellige olietyper.

Olie	Rygepunkt °C
Ekstra jomfruolivenolie	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolie	177 °C
Rapsolie	204 °C
Jomfruolivenolie	216 °C
Solsikkeolie	227 °C
Majsolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Risolie	255 °C
Olivenolie	242 °C

Indstillinger for madlavning

Da indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden, er nedenstående tabel kun vejledende.

Brug 'boost' og 9 til:

- hurtigt at bringe mad eller væske i kog;
- at blanchere bladgrøntsager;
- at opvarme olie og fedt;
- at bringe en trykkoger i kog.

Brug indstilling 8 til:

- at brune kød;
- at stege fladfisk;
- at stege omelet;
- at stege kogte kartofler;
- at gennemstege mad.

Brug indstilling 7 til:

- at stege tykke pandekager;
- at stege tykt, paneret kød;
- at stege flæsk eller bacon;
- at stege rå kartofler;
- at stege arme riddere;
- at stege paneret fisk.

Brug indstilling 6 eller 5 til:

- at koge store mængder igennem;
- at optø hårde grøntsager;
- at stege tynde skiver af paneret kød.

Brug indstilling 1 til 4 til:

- at lave bouillon;
- at tilberede en gryderet;
- at braisere grøntsager;
- at smelte chokolade;
- at smelte ost.

Rengøring

Tips

Før rengøring af kogepladen skal børnesikringen aktiveres.

Daglig rengøring

- Selvom noget, der kogt over, ikke kan brænde fast, anbefales det alligevel at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

Hårdnakkede pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandmærker og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der findes særlige midler hertil.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastic og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.

Brug aldrig

- Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs.
- Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

Generelt

Hvis der konstateres en ridse eller revne (uanset hvor lille) på glaspladen, skal kogepladen straks slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, sikringen i hfi-relæet afbrydes, eller afbryderen sættes på 0, hvis forbindelsen er fast. Kontakt servicetjenesten.

Fejlfindingsoversigt

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at der er noget i vejen. Prøv at løse problemet selv ved først at gennemgå de punkter, der nævnes nedenfor.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Ved første ibrugtagning vises der symboler (..) i displayene.	Det er en standard opstartrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Kogepladen afkøles.	Normal funktion.
De første gange der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt, og det forsvinder efter få ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det er kapacitetsbegrænseren i forreste og bagerste zoner. Også ved lave indstillinger kan der høres en svag tikkende lyd.	Normal funktion.
Gryder laver støj ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogepladen til gryden.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det skader hverken gryderne eller kogepladen.
Du har tændt for en kogezone, men displayet bliver ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller dens diameter er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde, se side 11 og 12.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Sluk for lydsignalet ved at trykke på en tast.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontroller sikringen eller afbryderen i hfi-relæ (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontroller den elektriske tilslutning.
Kogepladen slukker simpelthen.	Du har utilsigtet berørt tænd/sluk-tasten eller berørt to knapper på samme tid.	Tænd for kogepladen igen.
Fejlkode ER22.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode E2.	Kogepladen er overophedet.	Lad kogepladen køle af, og brug derefter en lavere indstilling.
Fejlkode U400	Spændingen er for høj og/eller kogepladen er ikke korrekt tilsluttet.	Få din tilslutning ændret.
Fejlkode r^l	Du har berørt en tast for længe.	Berør ikke tasten i for lang tid.
Andre fejlkoder.	Generator defekt.	Kontakt servicetjenesten.

Forhold der skal overholdes ved installationen

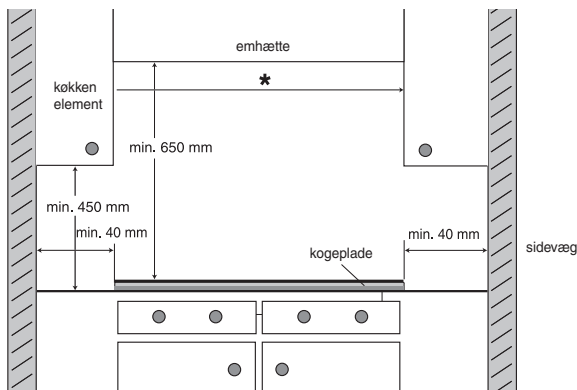
Sikkerhedsforskrifter for installation

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale bestemmelser.
- Dette apparat skal altid have jordforbindelse.
- Kun en autoriseret el-installatør må tilslutte apparatet.
- Til tilslutning skal der bruges et godkendt kabel (for eksempel type HO7RR) i overensstemmelse med bestemmelserne. Kabelkappen skal være af gummi.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Hvis der skal laves en fast tilslutning, skal man sørge for, at strømforsyningen er forsynet med en omnipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Køkkenbordet, hvori kogepladen skal indbygges, skal være plan og vandret.
- Vægge og køkkenbord omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 85 °C. Selve apparatet bliver ikke varmt, men varmen fra en varm gryde kan misfarve eller deformere væggen.
- Skade på grund af forkert tilslutning, forkert indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.
- Hvis forbindelseskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå, at der opstår farlige situationer.

Afstand

For sikker brug skal der være tilstrækkelig plads omkring kogepladen. Kontroller, om afstandene er tilstrækkelige.

- * GIT63B: min. 65 cm
- GIT73B: min. 78 cm
- GIT95B: min. 91 cm
- GIT95XC: min. 91 cm

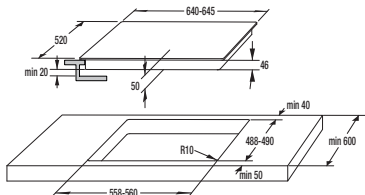


INSTALLATION

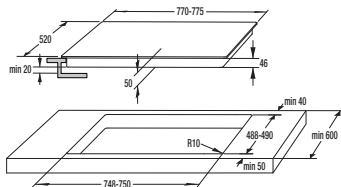
Indbygningsmål

De følgende illustrationer viser målene på udskæringerne.

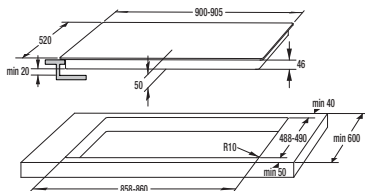
GIT63B



GIT73B



GIT95B / GIT95XC

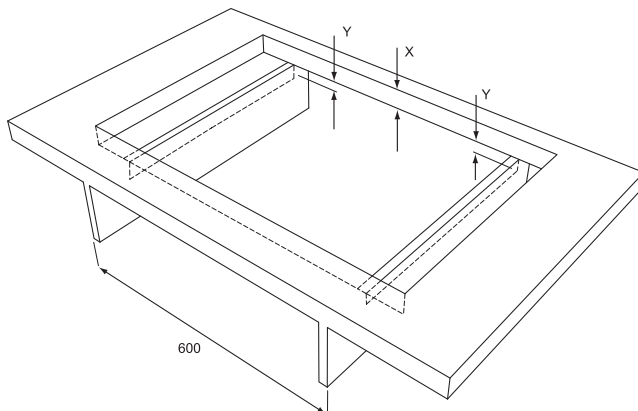


Hvis kogepladen er større end skabet, med et køkkenbord med en tykkelse på under 46 mm, skal der saves en udskæring i hver side af skabet, så apparatet går fri af skabet.

Indbygningsmål i korpus

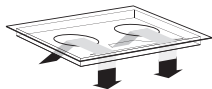
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



INSTALLATION

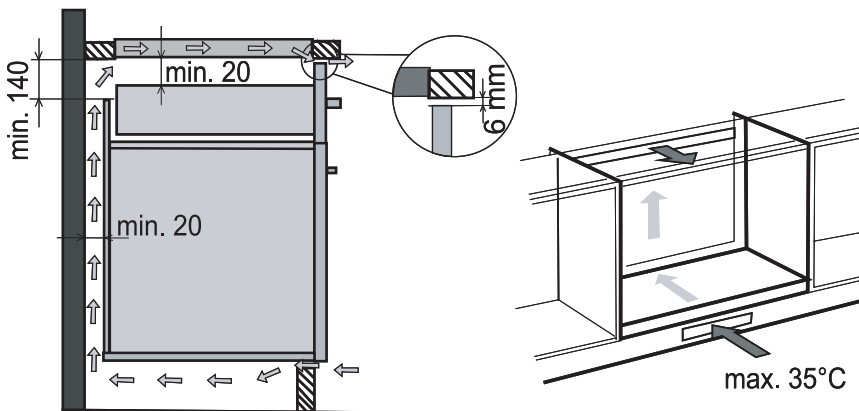
Ventilation



Elektronikken i apparatet kræver afkøling. Apparatet slukkes automatisk, hvis der er utilstrækkelig luftcirkulation. På undersiden af apparatet er der ventilationsåbninger. Der skal kunne suges kølig luft ind gennem disse åbninger. Der er udluftningshuller på undersiden og foran på apparatet.

Køkkenskab i bordhøjde med en skuffe

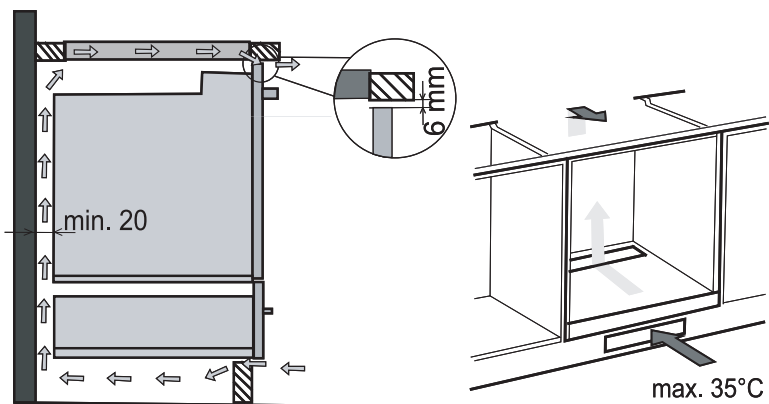
- Der skal være en åbning på mindst 140 mm i skabets bagvæg i hele dets bredde. Endvidere skal der være mindst 6 mm åbning ud mod skabets forkant i hele skabets bredde.
- Kogepladen er udstyret med en ventilator placeret i den nederste del. Hvis der er en skuffe under køkkenskabet, må der ikke opbevares mindre genstande eller papir i denne skuffe, da de kan blive suget ind i ventilatoren og forårsage skade på denne eller hele afkølingssystemet. Aluminiumsfolie og brændbare substanser eller væsker (f.eks. spraydåser) må heller ikke opbevares i disse skuffer eller placeres tæt ved kogepladen. Eksplosionsfare! Der skal være en afstand på 20 mm mellem skuffens indhold og ventilatorens indgangshuller.



INSTALLATION

Køkkenskab i bordhøjde med ovn

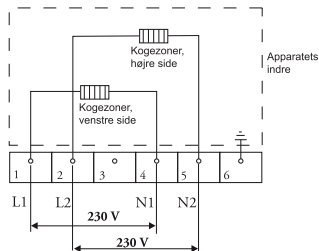
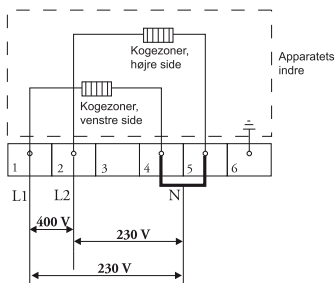
- Der er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen, når det drejer sig om ovne af typen EVP4..., EVP2..., som er udstyret med køleventilation. Før ovnen installeres skal bagbeklædningen på køkkenskabet fjernes. Endvidere skal der være mindst 6 mm åbning ud mod skabets forkant i hele skabets bredde.



Elektrisk tilslutning

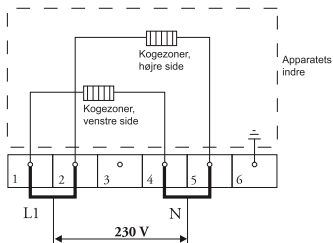
Ofte forekommende tilslutninger:

- 2 faser med 1 nul tilslutning (2 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem faserne og nul er 230 V ~. Spændingen mellem de to faser er 400 V ~. Lav en forbindelsesbro mellem tilslutningerne 4-5. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (2 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm².
- 2 faser med 2 nul tilslutning (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem faserne og nul er 230 V ~.
 - ▷ Gruppen skal have sikringer på mindst 16 A (2 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm².



Specielle tilslutninger:

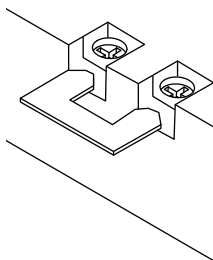
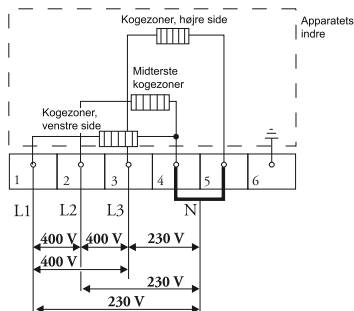
- Enkelt faset tilslutning (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem fasen og nul er 230 V ~. Lav forbindelsesbroer mellem tilslutningerne 1-2 og 4-5. Gruppen skal have en sikring på mindst 32 A. Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 6 mm².



INSTALLATION

Tilslutning af kogeplader med 5 kogezoner:

- 3 faser med 1 nul tilslutning (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem faserne og nul er 230 V ~. Spændingen mellem de to faser er 400 V~. Lav en forbindelsesbro mellem tilslutningerne 4-5. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (3 stk.). Tilslutningskablet skal have en kernediameter på mindst 2,5 mm².



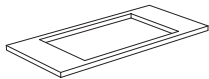
Med broerne på tilslutningsblokken kan man lave de fornødne forbindelser, som vist på disse illustrationer.

Fastgør kablet med trækaflastning, og luk dækslet.

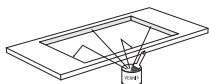
Man skal altid kunne komme til tilslutningen, vægstikkontakten og stikket.

INSTALLATION

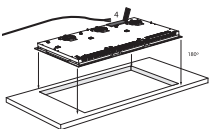
Indbygning



Kontroller, at køkkenmøblet og udskæringen er korrekte med hensyn til mål og ventilation.

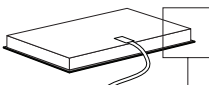


Kanterne af udskæringen i køkkenborde af kunststof eller træ behandles med lak eller fernis, så køkkenbordspladen ikke udvider sig på grund af fugt.

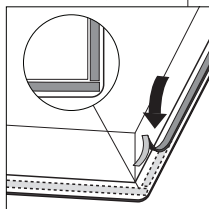


Læg apparatet med bunden i vejret på køkkenbordet.

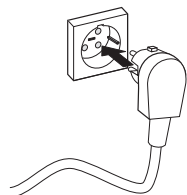
Forbind tilslutningskablet til apparatet på den foreskrevne måde (se side 32 og 33).



Fjern beskyttelsesfolien på forseglingstapen, og fastgør tapen i rillen i aluminiumprofilerne eller på kanten af glaspladen. Sæt ikke tape helt ud i hjørnerne, men klip 4 stykker af, som passer til hjørnerne.



Vend apparatet om, og læg det i udskæringen.



Kobl apparatet til el-nettet. Der høres et kort bip, og alle displays tændes et øjeblik. Nu er apparatet klar til brug.

Kontroller, at det fungerer korrekt. Hvis apparatet er blevet forbundet forkert, vil der enten høres et bip, eller der vil ikke blive vist noget i displayene, afhængigt af fejlen.

INSTALLATION

Tekniske specifikationer

Disse apparater er i overensstemmelse med relevante CE direktiver.

Type kogeplade	GIT63B	GIT73B	GIT95B GIT95XC
Induktion	x	x	x
Tilslutning	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Max. effekt kogezoner			
Foran til venstre	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)	3,0 kW (Ø 180)
Bagerst til venstre	2,2 kW (Ø 145)	2,2 kW (Ø 145)	3,0 kW (Ø 180)
Bagerst til højre	3,7 kW (Ø 180)	3,7 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Foran til højre	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Midten til højre	-	-	3,7 kW (Ø 260)
Strømforbrug			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Samlet strømforbrug	7400 W	7400 W	11100 W
Indbygningsmål			
Apparatets bredde x dybde	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Indbygningshøjde fra overside af køkkenbord	46 mm	46 mm	46 mm
Udskæringens bredde x dybde	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimal afstand udskæring til bagvæg	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal afstand udskæring til sidevæg	40 mm	40 mm	40 mm

Bortskaffelse af apparat og emballage

Ved fabrikation af apparatet er der anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet skal kasseres, skal det bortskaffes på forsvarlig måde. Myndighederne kan give information desangående.

Apparatets emballage kan indgå i genbrug. Der kan være brugt:

- pap;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Som en påmindelse til at bortskaffe husholdningsapparater på separat vis, er dette produkt mærket med symbolet med den overkrydsende affaldsbeholder. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Med separat behandling af husholdningsapparater undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.



gorenje⁺



319797

700003575003