

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**Användarhandbok**

GIT63B  
GIT73B  
GIT95B  
GIT95XC



# SV

Användarhandbok

SV 3 - SV 39

## Använda diagram



Viktig information



Tips

# INNEHÅLL

## ***Din induktionshäll***

Introduktion	4
Kontrollpanel	5
Beskrivning	7

## ***Säkerhet***

Vad du ska tänka på	9
Anslutning och reparation	9
Vid användning	9
Temperatursäkerhet	11
Begränsare för tillagningstid	11

## ***Användning***

Användning av touchreglagen	12
Induktionsmatlagning	12
Hur induktion fungerar	13
Kokkärl	13

## ***Drift***

Sätta på hällen och ställa in strömmen	15
Kokkärlsdetektering	15
Restvärmeindikering	15
Automatisk uppvärmningsfunktion	16
Boost	17
Två kokzoner bakom varandra	17
Smälta/värmehålla mat	18
Stänga av hällen	19
Standby-läge	19
Barnspärr	20
Minne	22
Timer	23

## ***Matlagning***

Hälsosam matlagning	26
Inställningar för matlagning	26

## ***Underhåll***

Rengöring	28
-----------	----

## ***Felsökning***

Allmänt	29
Felsökningstabell	29

## ***Installation***

Vad du behöver tänka på	31
Luffflöde	33
Lägre köksskåp med en låda	33
Lågt köksskåp med en ugn	34
Elanslutning	35
Inbyggnad	37
Teknisk information	38

## ***Miljöaspekter***

Kassering av emballage och häll	39
---------------------------------	----

## Introduktion

Denna häll har utformats för matlagingsentusiasten. Det finns en mängd fördelar med att laga mat på induktionshäll. Det är enkelt eftersom hällen reagerar snabbt och även kan ställas in på en väldigt låg strömnivå. Dessutom kan den ställas in på en väldigt hög energinivå, så att vatten och annat snabbt kan koka upp. Det väl tilltagna utrymmet mellan kokzonerna gör matlagningen bekväm.

Det är skillnad på att laga mat på en induktionshäll jämfört med en vanlig spis. Induktionstillagning innebär att man använder sig av magnetfält för att alstra värme. Det innebär att du inte kan använda vilken kastrull som helst. I avsnittet om kokkärl finns det mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikering, som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

Denna manual beskriver hur du kan få bästa möjliga användning av induktionshällen. Förutom information om hur du ska använda hällen hittar du även information som kan vara användbar vid matlagningen. Du hittar även matlagningstabeller och underhållstips.

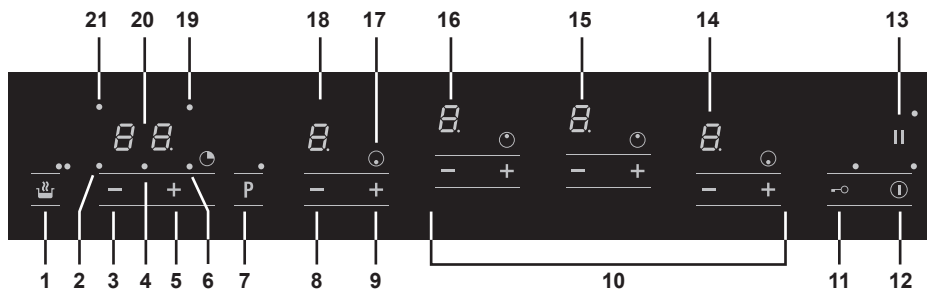
**Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe.**

Bruksanvisningen fungerar även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen.** Apparatens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna utföra sitt arbete.

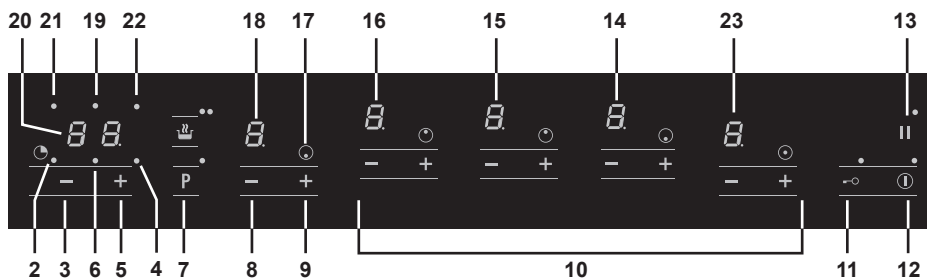
Lycka till med matlagningen!

## Kontrollpanel

### GIT63B/GIT73B



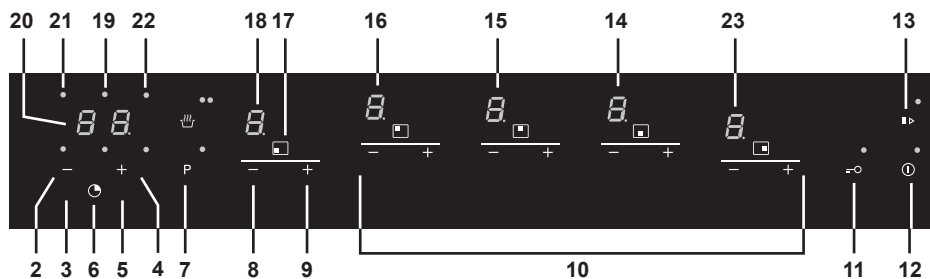
### GIT95B



- |  |  |
|--|--|
| 1. Håll maten varm/smält med indikator | 13. Paus med indikator                       |
| 2. Timerindikator vänster främre zon   | 14. Inställning indikator höger främre zon   |
| 3. Minska tid-knapp                    | 15. Inställning indikator vänster bakre zon  |
| 4. Timerindikator                      | 16. Inställning indikator vänster bakre zon  |
| 5. Öka tid-knapp                       | 17. Kokzonindikator vänster främre zon       |
| 6. Timerindikator höger främre zon     | 18. Inställning indikator vänster främre zon |
| 7. Boost med indikator                 | 19. Timerindikator höger bakre zon           |
| 8. Minska energi vänster främre zon    | 20. Timerindikator timer                     |
| 9. Öka energi vänster främre zon       | 21. Timerindikator vänster bakre zon         |
| 10. Styr andra kokzoner                | 22. Timerindikator 5:e kokzonen              |
| 11. Barnspärr med indikator            | 23. Inställningsindikator 5:e kokzonen       |
| 12. Till/från-knapp med indikator      |  |

# DIN INDUKTIONSHÄLL

## GIT95XC

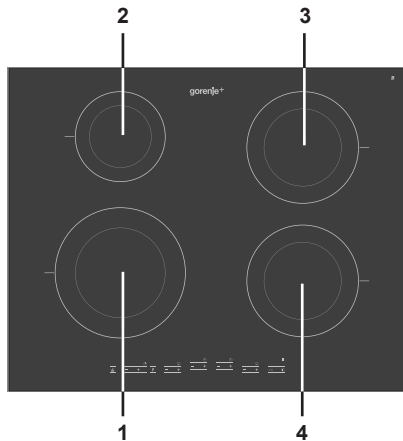


1. Håll maten varm/smält med indikator
2. Timerindikator vänster främre zon
3. Minska tid-knapp
4. Timerindikator
5. Öka tid-knapp
6. Timerindikator höger främre zon
7. Boost med indikator
8. Minska energi vänster främre zon
9. Öka energi vänster främre zon
10. Styr andra kokzoner
11. Barnspärr med indikator
12. Till/från-knapp med indikator
13. Paus med indikator
14. Inställning indikator höger främre zon
15. Inställning indikator vänster bakre zon
16. Inställning indikator vänster bakre zon
17. Kokzonindikator vänster främre zon
18. Inställning indikator vänster främre zon
19. Timerindikator höger bakre zon
20. Timerindikator timer
21. Timerindikator vänster bakre zon
22. Timerindikator 5:e kokzonen
23. Inställningsindikator 5:e kokzonen

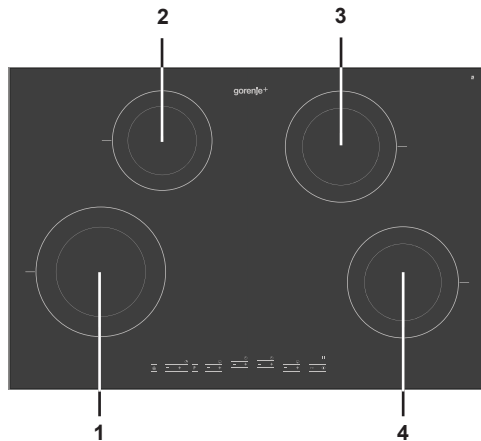
# DIN INDUKTIONSHÄLL

## Beskrivning

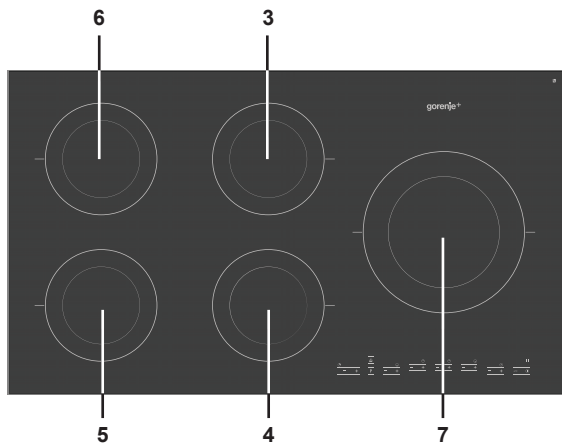
GIT63B



GIT73B



GIT95B

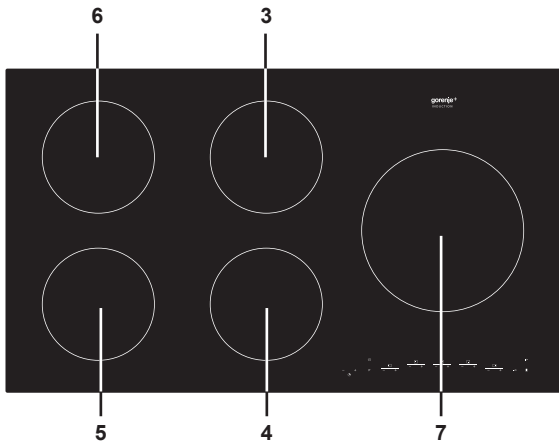


1. Kokzon fram vänster Ø210 3,7 kW
2. Kokzon bak vänster Ø145 2,2 kW
3. Kokzon bak höger Ø180 3,0 kW
4. Kokzon fram höger Ø180 3,0 kW

5. Kokzon fram vänster Ø180 3,0 kW
6. Kokzon bak vänster Ø180 3,0 kW
7. Kokzon mitten höger Ø180 3,7 kW

# DIN INDUKTIONSHÄLL

GIT95XC



1. Kokzon fram vänster Ø210 3,7 kW
2. Kokzon bak vänster Ø145 2,2 kW
3. Kokzon bak höger Ø180 3,0 kW
4. Kokzon fram höger Ø180 3,0 kW
5. Kokzon fram vänster Ø180 3,0 kW
6. Kokzon bak vänster Ø180 3,0 kW
7. Kokzon mitten höger Ø180 3,7 kW



## Vad du ska tänka på



- Induktionsmatlagning är väldigt säker. Flera säkerhetsanordningar har inmonterats i hällen som en restvärmeindikering och en tillagningstidsbegränsare. Det finns ändå en del säkerhetsåtgärder du bör vidta:

## Anslutning och reparation



- Denna apparat får endast anslutas av behörig installatör.
- Öppna aldrig höljet. Höljet får endast öppnas av en behörig tekniker.
- Bryt strömmen från apparaten innan något reparationsarbete påbörjas. Koppla helst ur apparaten, stäng av (automat) säkring (ar) eller, i händelse av en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln på noll.

## Vid användning



- Använd inte hällen i temperaturer under 5 ° C.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. Den får endast användas för matlagning.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en "ny lukt". Detta är normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden otroligt kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation när hällen används. Låt ventilationsöppningarna vara öppna.
- Låt inga kastruller torrkoka. Hällen i sig är skyddad mot överhettning, men pannan blir mycket varm och kan skadas. Garantin täcker inte skador som orsakats av att en kastrull torrkokar. • Använd inte matlagningsutrymmet som förvaringsplats.
- Kontrollera att det finns flera centimeters avstånd mellan hällen och innehållet i lådan.
- Förvara inget brännbart i lådan under hällen.
- Kontrollera att sladdar till elektriska apparater, till exempel en mixer, inte kan vidröra den varma kokzonen.



- Zonerna värms upp under användning och förblir varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.
- Fett och olja är lättantändliga om de överhettas. Stå inte för nära kastrullen. Försök aldrig släcka elden med vatten om oljan fattar eld. Sätt omedelbart ett lock på kokkärlet och byt kokzon.
- Flambera aldrig under en köksfläkt. De stora lågorna kan orsaka brand, även om fläkten är avstängd.
- Den keramiska hällen är extremt stark, men inte okrossbar. Om en kryddbuk eller ett vasst föremål faller ner på den kan den gå sönder.
- Sluta använda hällen om det finns någon spricka. Stäng av apparaten omedelbart, koppla bort den för att undvika elektriska stötar och kontakta serviceavdelningen.
- Lägg aldrig några metallföremål som bakplåtar, kexburkar, kastrullock eller bestick på kokzonen. Dessa kan värmas upp extremt fort och orsaka skador.
- Håll magnetiska föremål borta från apparaten (kreditkort, disketter mm). Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist innan du använder en induktionshäll.
- Använd aldrig tryckrengöring eller ångrengöring för att rengöra hällen.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har undervisats i hantering av denna apparat av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Så fort du tar bort kokkärlet från spisen stängs kokzonen automatiskt av. Vänj dig vid att stänga kokzonen eller hällen manuellt för att undvika oavsiktlig påslagning av induktionshällen.
- Låt aldrig en tom kastrull stå på en värmeplatta som är påslagen. Även om plattan är skyddad och stängs av automatiskt, kommer kastrullen att bli mycket varm. Kastrullen kan bli förstörd.
- Ett litet föremål som en kastrull som är för liten (diameter på botten mindre än 12 cm), en gaffel eller en kniv kommer inte att kännas av apparaten. Displayen fortsätter att blinka och hällen slås inte på.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.
- Låt aldrig barn leka med denna apparat. Barn får inte vara nära apparaten utan uppsikt.

## Temperatursäkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är utrustad med en sensor som mäter temperaturen i botten av kokkärlet för att undvika risken för överhettning när en kastrull kokar torrt. Om temperaturen stiger för högt minskas energin automatiskt.

## Begränsare för tillagningstid



- Tillagningstidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion. Den aktiveras om du glömmet att stänga av hällen.
- Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1	8,5 timmar
2	6,5 timmar
3	5 timmar
4	4 timmar
5	3,5 timmar
6	3 timmar
7	2,5 timmar
8	2 timmar
9	1,5 timmar
u	2 timmar
U	2 timmar

Tillagningstidsbegränsaren slår av kokzonerna om tiden i tabellen har överskridits.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställning 9 efter:
boost (P)	10 minuter

## Användning av touchreglagen

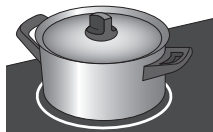
Det kan ta en stund att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid vanliga knappar. Placera fingerspetsen platt på kontrollen för att uppnå bästa resultat. Du behöver inte trycka hårt.

Touch-sensorerna reagerar endast på ett lätt tryck av en fingertopp. Styr inte reglagen med några andra föremål. Hällen slås inte på om ett husdjur går över den.

## Induktionsmatlagning

### Induktionsmatlagning går snabbt

- Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går med induktionshäll. Särskilt vid höga inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara oövakade så att de inte kokar torrt.



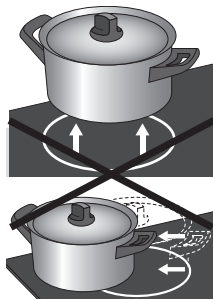
Inga värmeförluster  
eller kalla handtag med  
induktionshäll.

### Strömmen justeras

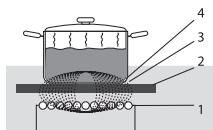
- När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kastrullen står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

### Se upp!

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ endast kokkärl med ren botten på hällen och lyft alltid upp kastruller för att flytta dem.
- Använd inte hällen som arbetsbänk. Ha alltid lock på kastrullen vid matlagning för att undvika energiförluster.



## Hur induction fungerar



Spolen (1) i hällen (2) alstrar ett magnetfält (3).

Genom att placera ett kokkärl med järnbotten (4) på spolen induceras ström i botten av kokkärlet.

Ett magnetfält genereras i apparaten. När ett kokkärl med en järnbotten ställs på kokzonen induceras ström i kokkärlets botten. Denna inducerade ström genererar värme i kokkärlets botten.

### Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du smälta choklad direkt i pannan till exempel, eller laga ingredienser som du normalt skulle värma i ett vattenbad.

### Snabb

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp mat till kokpunkten. Att genomsteka mat tar lika lång tid vid annan matlagning.

### Ren

Hällen är enkel att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir hetare än kokkärlet själva, kan spillda matrester inte bränna vid.

### Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir inte varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydande svalare jämfört med en keramikhäll eller en gashäll. När en kastrull har tagits bort, kyls kokzonen ner snabbt.

## Kokkärl



### Kokkärl för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkärl.

### Se upp!

- Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga att använda på en induktionshäll.
- Använd endast kastruller som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:
  - en tjock botten (minst 2,25 mm)
  - en platt botten.
- Det bästa är kokkärl med kvalitetsmärket "Induktionsklass".



## Tips

Du kan själv kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att använda en magnet. Ett kokkärl är lämpligt om botten attraheras av magneten.

Lämpligt	Inte lämpligt
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kastruller	Porslin
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium



## Se upp!

Var försiktig med kokkärl av emaljerad plåt-stål:

- Emaljen kan flagna (emalj lossnar från stål) om du slår på hällen på en hög inställning när kokkärlet är (alltför) torrt.
- Kokkärlets botten kan deformeras - t.ex. på grund av överhettning eller vid användning av för hög effekt.



## Se upp!

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

## Minimidiameter kokkärl

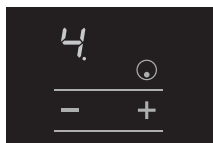
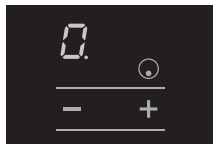
Diametern på en kastrull måste vara minst 12 cm. Du kommer att nå de bästa resultaten genom att använda en kastrull med samma diameter som den zonen. Om kokkärlet är för litet fungerar inte zonen.

## Tryckkokare

Induktionshäll är mycket lämplig för matlagning i tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, och då får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av kokzonen avbryts tillagningen omedelbart.

## Sätta på hällen och ställa in strömmen

Det finns 9 inställningar. Det finns också en "boost"-inställning som anges med ett "P" på displayen (se sidan 15 'Boost').



- Ställ ett kokkärl på en kokzon.
- Vidrör Till/från-knappen.

*Du hör ett kort pip och displayen för varje kokzon kommer att visa "0". Den röda lampan till höger ovanför till/från-knappen lyser stadigt. Om inga ytterligare åtgärder vidtas kommer kokzonen automatiskt stängas av efter 10 sekunder.*

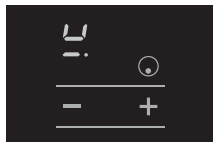
- Använd + knappen eller - knappen i önskad kokzon för att välja rätt inställning. Hällen startar automatiskt i den valda inställningen (om den upptäcker ett kokkärl).
  - ▶ När du rör vid +-knappen för första gången visas inställningen "4".
  - ▶ När du rör vid -knappen för första gången visas inställningen "9".



### Tips

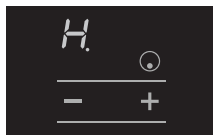
Du kan trycka på och hålla nere + eller - knappen för att ställa in önskad effekt snabbare.

## Kokkärlsdetektering



Om hällen inte upptäcker ett (järn) kokkärl efter att tillagningseffekten ställts in, komet kokkärlsdetekteringssymbolen och den valda effektinställningen att blinka växelvis på displayen och hällen förblir kall. Om ett (järn) kokkärl inte placeras på värmezonen inom 1 minut, kommer värmezonen att stängas av automatiskt (se även sidan 11 och 12 "Kokkärl").

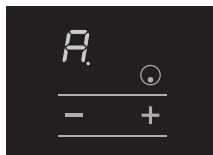
## Restvärmeindikering



En värmezonen som har använts intensivt kommer att behålla värmen i flera minuter efter att den har stängts av. Ett "H." visas i displayen så länge kokzonen är varm.

## Automatisk uppvärmningsfunktion

Den automatiska uppvärmningsfunktion ökar tillfälligt effekten (inställning "9") för att värma upp innehållet i pannan snabbare. Denna funktion är tillgänglig i alla inställningar utom "Boost"-inställningen och inställning 9.



### Slå på den automatiska uppvärmningsfunktionen

Hällen är påslagen och en kastrull har placerats på en kokzon.

- Använd +-knappen i önskad kokzon för att välja inställning "A" (kommer efter "9").

"A" och "9" blinkar växelvis i displayen.



### Tips

Ett snabbt sätt att ställa in "A" är att peka på - knappen för att ställa in kokzonen på "9" och sedan trycka på +-knappen en gång för inställning "A".

- Använd - eller + knappen för att ställa in önskad effekt. '4.' och "A" blinkar växelvis i displayen om du väljer läge 4. (Obs! Efter 10 sekunder fungerar - knappen som av-knapp).
- När kokkärlet har nått den önskade temperaturen stängs den automatiska uppvärmningsfunktionen av och kokzonen fortsätter på den inställda effekten.

Tabellen nedan visar hur länge den automatiska uppvärmningseffekten varar för varje effektinställning:

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

### Slå av den automatiska uppvärmningsfunktionen

Hällen är på. "A" och effektinställningen blinkar växelvis på displayen.

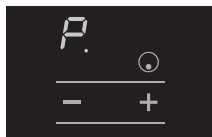
- Vidrör -knappen för kokzonen.  
En annan effektinställning visas på displayen och "A" slutar att blinka. **Eller:**
- Välj inställning "9". Eller:
- Tryck på - och + knappen för kokzonen på samma gång.  
Displayen visar inställningen "0.", "A" slutar att blinka och kokzonen är avstängd.



## Boost

---

“Boost”-funktionen används för att tillaga på högsta effekt under en kort tid (högst 10 minuter). Effekten minskas till läge 9 i slutet av den maximala boost-tiden.



### Sätta på boost-funktionen

*Hällen är påslagen och en kastrull har placerats på en kokzon.*

- Vidrör P-knappen. (Du kan även använda denna knapp om en effekt har ställts in).
- Vidrör + eller -knappen för kokzonen.

*Displayen visar "P". Boost-funktionen är aktiv med en gång.*

Om - eller + knapparna är inte rörda kommer den röda lampan till höger ovanför knappen P blinka i 3 sekunder och sedan slockna. Du hör ett enda pip.

### Stänga av boost-funktionen

*När boost-funktionen är på visar displayen "P".*

- Vidrör -knappen.  
*Displayen visar effektläge 9, boost-funktionen är avstängd. Eller:*
- Tryck på - eller + knappen samtidigt.
- Displayen visar inställningen "0" och kokzonen är avstängd.

## Två kokzoner bakom varandra

---

- Två kokzoner som ligger bakom varandra påverkar varandra. Effekten fördelas automatiskt när dessa kokzoner används på samma gång. Detta har inga konsekvenser upp till läge 9. När boost-inställningen väljs för en av matlagingszonerna växlas dock automatiskt den andra kokzonen till ett lägre inställning.
- Om en av kokzonerna är inställd på boost och du vill ställa in den andra zonen på inställning 9 eller Boost, kommer kokzonen som är inställd på boost automatiskt växla till en lägre inställning.
- Två kokzoner som ligger bredvid varandra påverkar inte varandra. Du kan ställa in både kokzonerna på Boost.

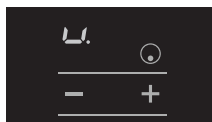
## Smälta/värmehålla mat

Använd "varmhållnings"-knappen för att slå på funktionen för att smälta eller hålla maten varm. Timern används för att ställa in maximal smält/uppvärmningstid.

Smältfunktionen (u)	Värmehållningsfunktionen (U)
Smältfunktionen håller temperaturen på maten på konstant 42 °C.	Varmhållningsfunktionen håller temperaturen på maten på konstant 70 °C.

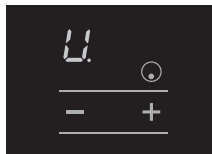
### Sätta på smältfunktionen

Hällen är påslagen och en kastrull har placerats på en kokzon.



- Vidrör Till/från-knappen.  
*Du hör ett kort pip och displayen för varje kokzon kommer att visa "0".*
- Vidrör "varmhållnings"-knappen en gång. Detta är smältfunktionen.  
*En lampa till höger ovanför "varmhållnings"-knappen tänds.*
- Vidrör + eller -knappen för kokzonen.  
*Displayen visar "u".*

### Slå på varmhållningsfunktionen



- Upprepa steg 1 (se ovan).
- Vidrör "varmhållnings"-knappen två gånger. Detta är varmhållningsfunktionen.  
*Två lampor till höger ovanför "varmhållnings"-knappen tänds.*
- Vidrör + eller -knappen för kokzonen.  
*Displayen visar "U".*

### Stänga av smält/varmhållningsfunktionen.

Funktionen för smältning och varmhållning är på. Displayen visar "u" eller "U".

- Vidrör - eller + knappen.  
*Vidrörs - knappen visas inställningen "0". Vidrörs + knappen visas inställningen "1". Funktionen för smältning och varmhållning är av.*
- Eller:**
- Tryck på - eller + knappen samtidigt.  
*Displayen visar "0". Kokzonen är avstängd.*

## Stänga av hällen

### Stänga av en kokzon

Kokzonen är på. Displayen visar en effektinställning mellan 1 och 9, eller "P".

- Kokzonen är på. Displayen visar en effektinställning mellan 1 och 9, eller "P". **Eller:**
- Välj inställning "0" genom att trycka på - knappen.  
*Du hör ett kort pip och displayen kommer att visa "0". Om alla kokzoner är inställda på "0" växlar hällen automatiskt till standby-läge (se även Standby-läge).*

### Avstängning av alla kokzoner samtidigt

Hällen är i standby-läge, eller så är en eller flera av kokzonerna aktiva.

- Vidrör kort Till/från-knappen för att stänga av alla kokzoner samtidigt.  
*Du hör ett enda pip. Inga lampor tänds. Kokzonen är avstängd.*



### Obs!

Du kan stänga av hällen, om barnspärren är på eller paus-läget är aktivt.

## Standby-läge

I standby-läge visar displayen för varje kokzon "0". Hällen är avstängd och kan lämnas utan uppsikt. Du kan växla till standby från avstängt läge, eller genom att stänga av de enskilda kokzonerna (genom ställa in dem på '0'). I standby-läge stängs hällen automatiskt av om inga andra knappar vidrörs inom 10 sekunder.

### Ställ om hällen från "Av" till standby-läge

- Vidrör Till/från-knappen.  
*Du hör ett kort pip och displayen för varje kokzon kommer att visa "0". Den röda lampan till höger ovanför till/från-knappen lyser stadigt.*
- Du kan starta tillagningen i standby-läge genom att trycka på - eller + knappen för önskad kokzon.

## Barnspärr

Du kan säkra hällen med barnspärren. Med denna inställning kan hällen inte slås på och kokzonsinställningarna kan inte ändras..

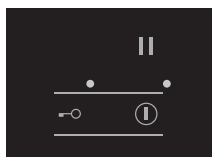
Barnspärrknappen ger dig tillgång till följande två funktioner:

<b>(Standard) låst läge</b>	<b>Barnspärrsläge</b>
Standardläget förhindrar att inställningar av misstag ändras.	Barnspärrsläget förhindrar att hällen slås på av misstag.
<b>Alla tillagningsprocesser förblir aktiva.</b>	Alla kokzoner och timers måste stängas av.

### Ställ om hällen till standardlåsläge

*En eller flera kokzoner är aktiva.*

- Vidrör och håll kvar barnspärrknappen.
  - Se upp! Alla tillagningsprocesser förblir aktiva.
- *De röda lamporna till höger ovanför barnspärrknappen och till/från-knappen lyser stadigt. Alla knappar är inaktiva, förutom barnspärrknappen och Till/från-knappen.*
- Tryck och håll nedtryckt barnspärrknappen för att stänga av låsläget och låsa upp kontrollpanelen.



### Sätta på barnspärr

*Hällen är i standby-läge. Displayen för alla kokzoner visar "0".*

- Tryck ner och håll kvar barnspärrknappen för att sätta på barnspärren.
  - *De röda lamporna till höger ovanför barnspärrknappen och till/från-knappen lyser stadigt.*



Om inga ytterligare åtgärder vidtas inom 10 sekunder kommer kokzonen automatiskt stängas av. Barnspärren förblir aktiv. Du kan till och med stänga av hällen.

- Vidrör barnspärrknappen igen inom 10 sekunder att stänga av barnspärren och låsa upp kontrollpanelen.
- Du måste vänta 10 sekunder innan du slår på hällen igen med Till/från-knappen för att stänga av barnspärren.



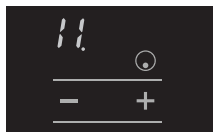
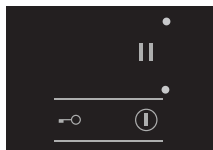
### Tips

Ställ hällen i barnspärrläge innan du rengör den så att den inte slås på av misstag.

## **Pausa**

---

Använd pausfunktionen för att "pausa" hela hällen i 10 minuter under tillagning. Strömmen till för alla kokzoner stängs av automatiskt. Detta är praktiskt, till exempel om en kastrull kokar över och du vill rengöra hällen. Du kan också lämna hällen utan uppsikt under en kort tid utan att förlora några inställningar.



### **Ställ hällen i pausläge**

*En eller flera kokzoner är aktiva.*

- Vidrör pausknappen en gång.  
*Du hör ett enda pip. "II" visas i displayen för varje kokzon och den röda lampan till höger ovanför pausknappen lyser.*
  - Alla inställda timers avbryts.
  - Alla knappar är inaktiva, förutom barnspärrknappen, pausknappen och Till/från-knappen.

Om inga ytterligare åtgärder vidtas inom 10 sekunder kommer alla kokzoner automatiskt stängas av.

### **Stänga av pausläge**

- Tryck på pausknappen igen inom 10 minuter.  
*Hällen återupptar de inställningar som fanns före pausen.*

## Minne

---

Minnesfunktionen gör att du kan hämta de senaste inställningarna inom 6 sekunder när hällen stängs av. Detta är praktiskt, till exempel om hela hällen misstag stängts av genom att du tryckt på Till/från-knappen.

### Känna igen ett läge

Standby-läge	Displayen för alla kokzoner visar "0". Den röda lampan till höger ovanför till/från-knappen lyser stadigt.
(Standard) låst läge	En eller flera displayer visar en effektinställning. De röda lamporna till höger ovanför barnspärrknappen och till/från-knappen lyser stadigt.
Barnspärrsläge	Displayen för alla kokzoner visar "0". De röda lamporna till höger ovanför barnspärrknappen och till/från-knappen lyser stadigt. Alla lampor och displayer stängs av efter 10 sekunder. Barnspärren förblir aktiv.
Pausläge	Displayen för alla kokzoner visar "I". Den röda lampan till höger ovanför paus-knappen lyser stadigt. Pausfunktionen fungerar bara om en eller flera kokzoner är aktiva.
Minnesläge	Displayen för alla kokzoner visar "0". Den röda lampan till höger ovanför paus-knappen blinkar.

## Timer

En timer kan ställas in för varje kokzon. Alla kokzonernas timers kan användas samtidigt. Hällen har även en extra timer. Både kokzonstimer och den extra timern kan ställas in på max 99 minuter.

Extratimern fungerar på samma sätt som kokzonstimmern men är inte länkad till en kokzon. Extratimern kommer att fortsätta att vara aktiv även när hällen stängts av. Extratimern kan bara stängas av om hällen är på.

Kokzonstimer	Extratimer
Kokzonstimmern måste vara länkad till en kokzon. Det betyder att kokzonen stängs av när den inställda tiden uppnås.	Extratimern är inte länkad till en kokzon. Extratimern kommer att fortsätta att vara aktiv även när hällen stängts av.

### Sätt på extratimer

*Hällen är på.*

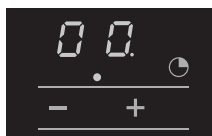
- Tryck på - knappen och + knappen för kokzonstimer och extratimer en gång samtidigt.  
*'00.'* visas i displayen och den röda lampan i mitten under displayen (GIT63B/GIT73B) eller till höger under displayen (GIT95B/GIT95XC) blinkar.
- Använd - eller + knappen för att ställa in önskad tid.  
*Timern sätter igång när punkten bredvid den inställda tiden försvinner. Den röda lampan fortsätter att blinka.*

Om du inte ange en tid med - och + knappen kommer extratimern automatiskt stängas av efter 10 sekunder.

### Stäng av extratimer

(Steg 1 och 2 gäller inte om en eller flera kokzoner är aktiva).

- Vidrör Till/från-knappen för att sätta på hällen.
- Tryck på - knappen och + knappen för kokzonstimer och extratimer samtidigt.  
*Punkten bredvid den inställda tiden tänds.*



GIH674BL/GIH884BL



GIH995BL

- Tryck och håll kvar - knappen för kokzonstimer/extratimer tills "01" visas i displayen. Vidrör -knappen igen.

*Kokzonstimer/extratimern är nu i standby-läge. Kokzonstimer/extratimern stängs av automatiskt efter 10 sekunder.*

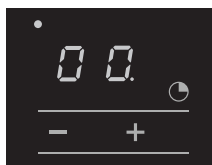
## Inställning och påslagning av kokzonstimer

*Hällen är på. Kokzonstimeren måste vara länkad till en aktiv kokzon.*

- Tryck på - och + knappen för kokzonstimer/extratimer två gånger på samma gång för att ställa in timern för den första aktiva kokzonen (i detta exempel är kokzonstimeren för den bakre vänstra zonen aktiv).
  - Varje gång - och + knapparna vidrörs igen på samma gång, kommer du att flytta till kokzonstimeren för nästa aktiva zon, som du kan ställa in och visa.
- Använd - eller + knappen för att ställa in önskad tillagningstid. *Timern sätter igång när punkten bredvid den inställda tiden försvinner. Den röda lampan för kokzonstimeren till den aktiva kokzonen fortsätter att blinka.*

Om du inte ange en tid med - och + knappen kommer timern automatiskt stängas av efter 10 sekunder.

- Upprepa steg 1 och 2 för att ställa in en tid för en annan aktiv kokzon.



## Se upp!

Om flera timers körs kommer timerdisplayen alltid visa den timer som har minst tid kvar.

## Stäng av kokzonstimer

- Vidrör (upprepade gånger) - och + knappen för timern samtidigt för att välja den tid du vill. *Punkten bredvid den inställda tiden tänds.*
- Tryck och håll kvar - knappen för kokzonstimer/extratimer tills "01" visas i displayen. Vidrör -knappen igen. *Kokzonstimeren är nu i standby-läge. Kokzonstimeren stängs av automatiskt efter 10 sekunder.*



## Stäng av timer-alarm

När tiden har gått ut ringer alarmet och den röda lampan för den aktiva kokzonen/extratimern blinkar "00".

- Vidrör vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.



### Tips

- Du kan trycka på och hålla nere + eller - knappen för att ställa in önskad koktid snabbare.
- Om du trycker på - knappen precis efter att du har satt på timern kan du ställa in önskad tillagningstid från 30 minuter (displayen visar "30").

## Hälsosam matlagning

### **Brännpunkt för olika typer av olja**

För att maten ska stekas så hälsosamt som möjligt, rekommenderar Gorenje+ dig att välja olja beroende på stektemperatur. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Tabellen nedan visar brännpunkterna för olika sorters olja.

<b>Olja</b>	<b>Temperatura dimljenja °C</b>
Extra virgin olivolja	160 °C
Smör	177 °C
Kokosolja	177 °C
Rapsolja	204 °C
Virgin olivolja	216 °C
Solrosolja	227 °C
Majsolja	232 °C
Jordnötsolja	232 °C
Risolja	255 °C
Olivolja	242 °C

## Inställningar för matlagning

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kokkärlet, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

### **Använd inställningarna “Boost” och 9 för att:**

- Få maten eller vätskan att koka snabbt
- Krympa grönsaker
- Värma olja och fett
- Få upp trycket i en tryckkokare

### **Använd inställning 8 för att:**

- Bryna kött
- Steka plattfisk
- Steka omelett
- Steka kokt potatis
- Friter mat

**Använd inställning 7 för att:**

- Steka tjocka pannkakor
- Steka tjocka skivor panerat kött
- Steka bacon
- Steka rå potatis
- Steka toastbröd
- Steka panerad fisk

**Använd inställning 5 och 6 för att:**

- Tillaga stora mängder mat
- Tina hårda grönsaker
- Steka tunna skivor panerat kött

**Använd inställning 1-4 för att:**

- Sjuda buljong
- Stuva kött
- Sjuda grönsaker
- Smälta choklad
- Smälta ost

## ***Rengöring***

---

### **Tips**

Aktivera barnspärren innan du börjar rengöra hällen.

### **Daglig rengöring**

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset, rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.

### **Envisa fläckar**

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallmärken (orsakad av glidande kastruller) kan vara svåra att få bort. Det finns särskilda rengöringsmedel.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.

### **Använd aldrig**

- Använd aldrig frätande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.

## Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten), stäng av hällen omedelbart, ta ur kontakten, stäng av säkringen (automatisäkringen) i mätarskåpet eller, om det är en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln till noll. Kontakta serviceavdelningen.

## Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna som nämns i tabellen nedan.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Symbolerna (..) visas i displayen när hällen är aktiverad för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.	Normal användning.
Kokkärnen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen.	Detta är helt normalt för vissa kokkärn vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärnen eller hällen.
Du har satt på en kokzon, men displayen blinkar fortfarande.	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en diameter på mindre än 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärn, se sidan 11 och 12.
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden är slut.	Stäng av alarmet genom att trycka på någon knapp.

## FELSÖKNING

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen strömtillförsel på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits fel.	Kontrollera elanslutningarna.
Hällen stängs helt enkelt av.	Du har oavsiktligt kommit åt avtängningsknappen eller tryckt på två knappar samtidigt.	Sätt på hällen igen.
Felkod ER22.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod E2.	Hällen har överhettats.	Låt hällen svalna och använd sedan en lägre inställning.
Felkod U400	Spänningen är för hög och/eller hällen är inte ordentligt ansluten.	Ändra anslutningen.
Felkod 	Du höll inne en knapp för länge.	Håll inte inne knappen så länge.
Andra felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.

## Vad du behöver tänka på

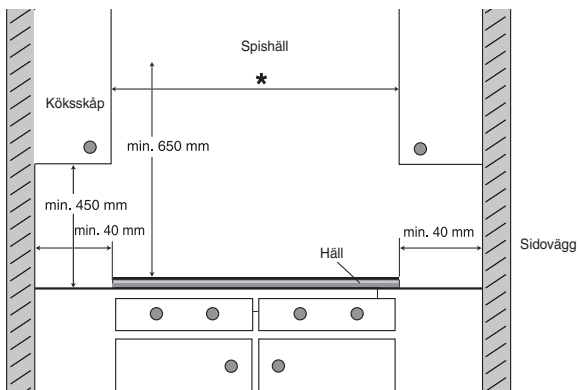
### Säkerhetsinstruktioner för installationen

- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Apparaten måste jordas.
- Denna apparat får endast anslutas av behörig elinstallatör.
- Använd en godkänd kabel vid anslutningen (till exempel typ HO7RR) i enlighet med föreskrifterna. Kabelhöljet ska vara av gummi.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte matas genom en låda.
- Om du vill göra en fast anslutning, se till att en allpolig brytare med ett avstånd mellan kontakterna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Bänkskivan hällen är inbyggd i skall vara plan.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 85 ° C. Även om själva apparaten inte blir varm, kan värmen i den heta stekpannan missfärga eller deformera väggen.
- Skador orsakade av felaktig anslutning, installation eller användning omfattas inte av garantin.
- Om anslutningskabeln är skadad får den endast bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller likvärdigt kvalificerade personer, i syfte att undvika farliga situationer.

### Avstånd

Tillräckliga avstånd runt hällen krävs för säkerheten. Kontrollera att avståndet är tillräckligt stort.

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

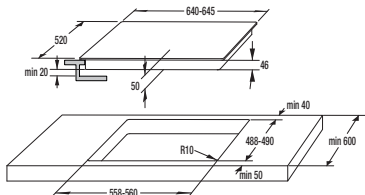


# INSTALLATION

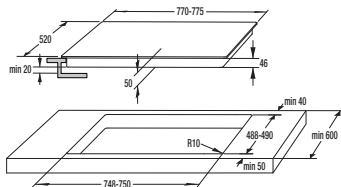
## Mått för installation

Måtten och fördjupningarna visas på bilderna nedanför.

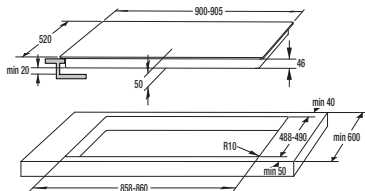
### GIT63B



### GIT73B



### GIT95B / GIT95XC



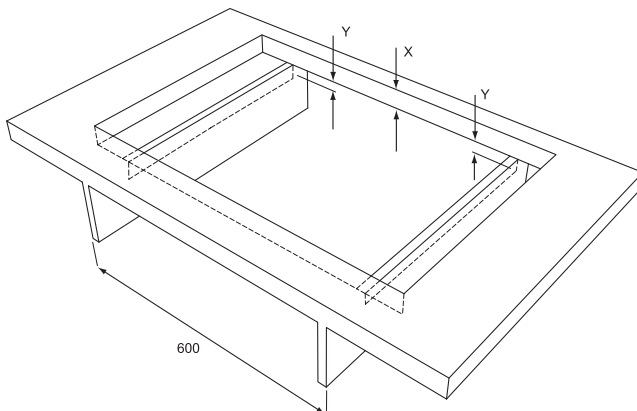
Om hällen är bredare än skåpet, med en bänkskiva mindre än 46 mm tjock, såga ett urtag i båda sidorna av skåpet, så att apparaten är frigjord från skåpet.

Monteringsmått inuti

skåpet

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

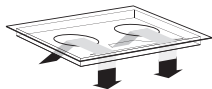
$x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$





# INSTALLATION

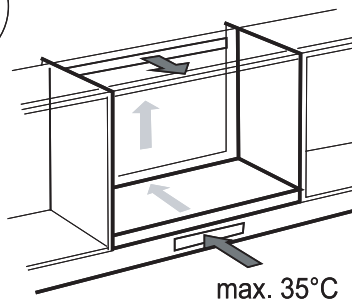
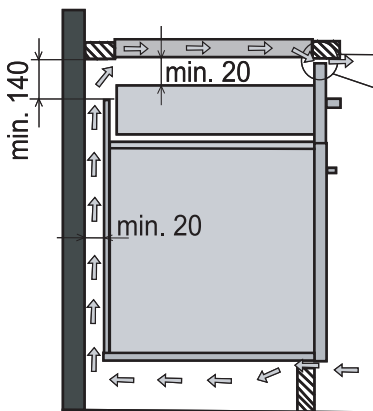
## Luftflöde



Elektroniken i apparaten kräver avkyllning. Apparaten stängs av automatiskt om luftcirkulationen är otillräcklig. Det finns ventilationsöppningar på undersidan av apparaten. Det måste vara möjligt för kall luft dras in genom dessa öppningar. Det finns ventilationsöppningar på undersidan och på framsidan av apparaten.

## Lägre köksskåp med en låda

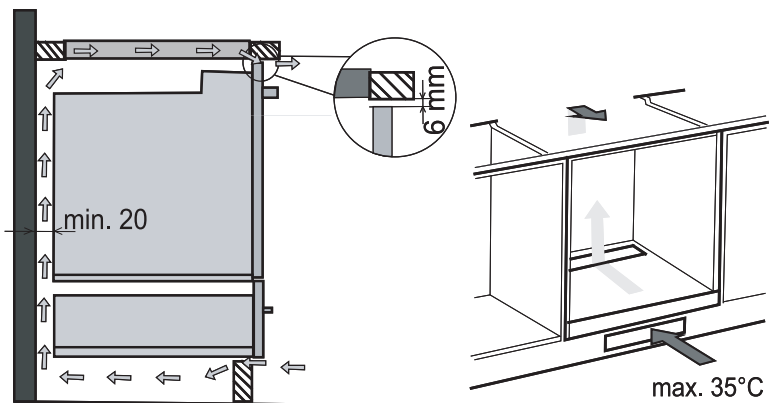
- En öppning som är minst 140 mm hög måste finnas mellan den bakre väggen och skåpet, längs hela dess bredd. Dessutom måste minst 6 mm avsättas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen är utrustad med en fläkt längre ner. Om det finns en låda under köksskåpet, får inga små föremål eller papper förvaras där eftersom dessa kan sugas in av fläkten och orsaka skador på fläkten eller hela kylsystemet. Aluminiumfolie och brandfarliga ämnen eller vätskor (t.ex. spray) ska inte heller förvaras i sådana lådor eller placeras i närheten av hällen. Explosionsrisk! Det ska finnas ett fritt utrymme på 20 mm mellan lådans innehåll och fläkstens insugsöppningar.



# INSTALLATION

## Lågt köksskåp med en ugn

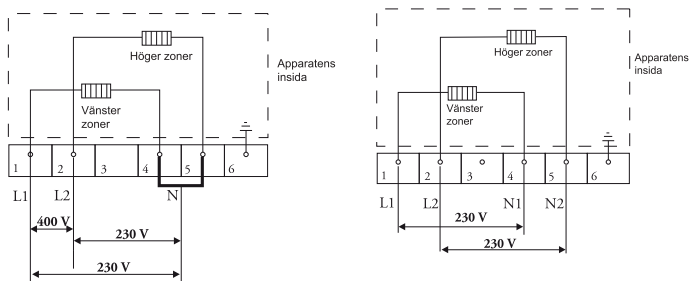
- Det går att installera ugnen under en induktionshåll med ugnstyper EVP4 ..., EVP2 ..., som är utrustade med en kylfläkt. Innan ugnen installeras ska den bakre väggen på köksskåpet tas bort. Dessutom måste minst 6 mm tomrom avsättas på framsidan, längs hela skåpets bredd.



## Elanslutning

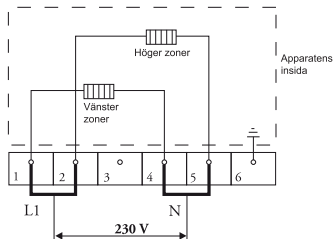
### Vanliga anslutningar:

- 2-fas och 1 nollanslutning (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och nollorna är 230 V~.
  - Spänningen mellan de bägge faserna är 400 V~. Montera en sammanbindande brygga mellan anslutningspunkterna 4-5. Din grupper måste ha säkringar på minst 16 A (2x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2-fas och 2 nollanslutning (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och nollorna är 230 V~.
  - ▷ Gruppen måste ha säkringar på minst 16 A (3x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.



### Specialanslutning:

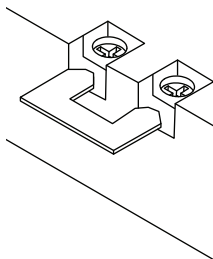
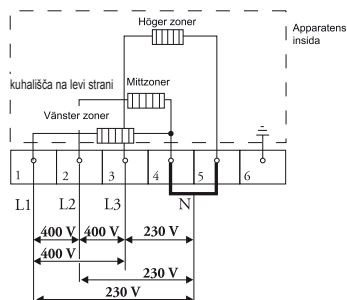
- 1-fasanslutning (1 1N AC 230 V / 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan fasen och noll är 230 V~. Montera en sammanbindande brygga mellan anslutningspunkterna 3-4. Gruppen måste ha säkringar på minst 32 A. Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 6 mm<sup>2</sup>.



# INSTALLATION

## Anslutning för hällar med 5 kokzoner:

- 3 faser och 1 nollanslutning (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - ▷ Spänningen mellan faserna och noll är 230 V~. Spänningen mellan de bägge faserna är 400 V~. Montera en sammanbindande brygga mellan anslutningspunkterna 3-4. Grupperna måste ha säkringar på minst 16 A (3x). Kärndiametern på anslutningskabeln måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.



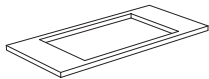
Brygorna på anslutningsblocket kan användas för att skapa de nödvändiga anslutningarna, såsom anges i dessa illustrationer.

Fäst kabeln med en dragavlastning och stäng locket.

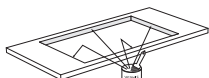
Anslutningspunkt, vägguttag och kontakt måste alltid vara åtkomliga.

# INSTALLATION

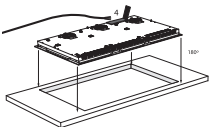
## Inbyggnad



Kontrollera att skåpet och utskärningen uppfyller kraven för mått och ventilation.

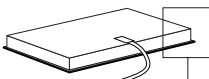


Behandla de sågade ändarna av trä eller de syntetiska bänkskivorna med tätningslack om det behövs för att förhindra att fukt får bänkskivan att svälla.

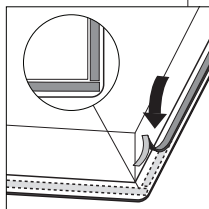


Lägg hällen upp och ner på bänkskivan.

Montera anslutningskabeln till apparaten i överensstämmelse med kraven (se sidan 32 och 33).

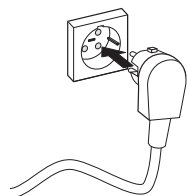


Ta bort det skyddande lagret från tejen och applicera tejen i spåret på aluminiumprofilen eller på kanten av glasskivan. Klistra inte fast tejp runt hörnen, men skär 4 separata delar för att tätta hörnen också.



Vänd på hällen och lägg i den i håligheten.

Anslut maskinen till ett eluttag. En kort pip hörs och alla displayer blinkar till. Hällen är nu klar för användning.



Kontrollera att den fungerar ordentligt. Om apparaten har anslutits fel hörs antingen ett pip eller så visas ingenting i displayen, beroende på felet.

# INSTALLATION

## ***Teknisk information***

Den här apparaten uppfyller alla relevanta EG-direktiv.

Hälltyp	GIT63B	GIT73B	GIT95B GIT95XC
Induktion	x	x	x
Anslutning	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Max. kapacitet kokzoner			
Vänster fram	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)	3,0 kW (Ø 180)
Vänster bak	2,2 kW (Ø 145)	2,2 kW (Ø 145)	3,0 kW (Ø 180)
Höger bak	3,7 kW (Ø 180)	3,7 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Höger fram	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Mitten höger	-	-	3,7 kW (Ø 260)
Anslutningseffekt			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Total anslutningseffekt	7400 W	7400 W	11100 W
Mått vid inbyggnad			
Apparatens bredd x djup	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Inbyggnadshöjd från bänkskivans ovansida	46 mm	46 mm	46 mm
Utskärningens bredd x djup	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Minsta avstånd från utskärning till vägg	40 mm	40 mm	40 mm
Minsta avstånd från utskärning till sidovägg	40 mm	40 mm	40 mm

## Kassering av emballage och håll

I tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att kassera denna produkt ansvarsfullt i slutet av dess livscykel. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong,
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Som en påminnelse om att hushållsapparater måste kasseras separat, är produkten märkt med symbolen av en överkryssad soptunna. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att kassera av en hushållsapparat separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämplig avfallshantering och gör det möjligt för material att återvinnas och därmed ge betydande besparingar av energi och resurser.











---

**gorenje<sup>+</sup>**



334598

700003575009