
gorenje⁺

Bruksanvisning

GIT63B
GIT73B
GIT95B
GIT95XC



NO

Manual

NO 3 - NO 39

Symboler brukt



Viktig informasjon



Tips

INNHold

Din induksjonstopp

Innledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	7

Sikkerhet

Hva du må passe på	9
Tilkobling og reparasjon	9
Under bruk	9
Temperatursikkerhet	11
Sikkerhetsutkobling	11

Bruk

Bruke berøringsknappene	12
Matlaging med induksjonstopp	12
Slik virker induksjon	13
Kjeler	13

Drift

Slå på koketoppen og stille inn effekttrinnet	15
Registrering av kjele	15
Restvarmeindikator	15
Automatisk oppvarmingsfunksjon	16
Boost	17
To kokesoner bak hverandre	17
Smelte/holde mat varm	18
Slå av koketoppen	19
Hvilemodus	19
Barnesikring	20
Pause	21
Minne	22
Tidsur for matlaging/Generelt tidsur	23

Matlaging

Sunn matlaging	26
Effekttrinnet	26

Vedlikehold

Rengjøring	28
------------	----

Feilsøking

Generelt	29
Feilsøkingstabell	29

Installering

Hva du må tenke på	31
Ventilasjon	33
Lavt kjøkkenskap med skuff	33
Lavt kjøkkenskap med stekeovn	34
Elektriske koblinger	35
Innbygging	37
Tekniske spesifikasjoner	38

Miljøforhold

Avhending av emballasje og apparat	39
------------------------------------	----

Innledning

Denne koketoppen er laget for deg som elsker å lage mat. Matlaging på en induksjonstopp har en rekke fordeler. Det er enkelt fordi koketoppen reagerer raskt og kan også settes til et veldig lavt effektrinn. Siden den også kan settes til et veldig høyt effektrinn, kan den koke opp væske veldig raskt. Det store mellomrommet mellom kokesonene gjør det veldig komfortabelt å lage mat.

Matlaging på en induksjonstopp er forskjellig fra matlaging med tradisjonelle apparater. Induksjonstoppen bruker et magnetisk felt til å generere varme. Det betyr at du ikke kan bruke en hvilken som helst kjele. Kapittelet som beskriver kjeler gir deg mer informasjon om dette.

For optimal sikkerhet er induksjonstoppen utstyrt med flere temperaturbeskyttelser og en restvarmeindikator som viser hvilke av kokesonene som fortsatt er varme.

Denne bruksanvisningen beskriver hvordan du kan bruke induksjonstoppen på best mulig måte. I tillegg til informasjon om driften, finner du også bakgrunnsinformasjon som kan hjelpe deg når du bruker produktet. Du finner også matlagingstabeller og vedlikeholdstips.

Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og oppbevar den på et sikkert sted så du kan finne den fram ved en senere anledning.

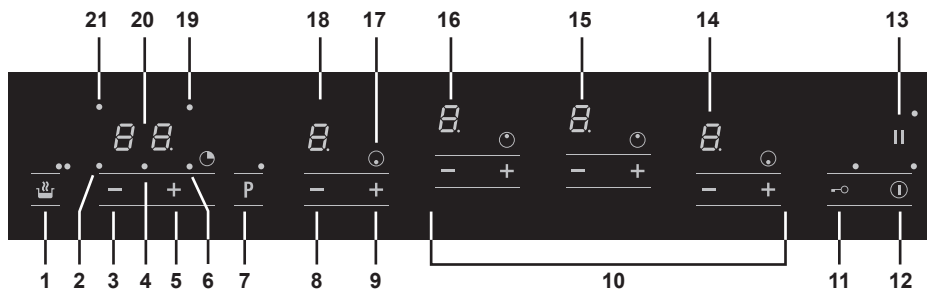
Bruksanvisningen fungerer også som referansemateriale for service-teknikere. **Fest derfor vennligst identifikasjonskortet til apparatet på angitt plass bakerst i bruksanvisningen.** Identifikasjonskortet til apparatet inneholder all informasjon serviceteknikeren trenger for å hjelpe deg med det du trenger eller lurer på.

Nyt matlagingen!

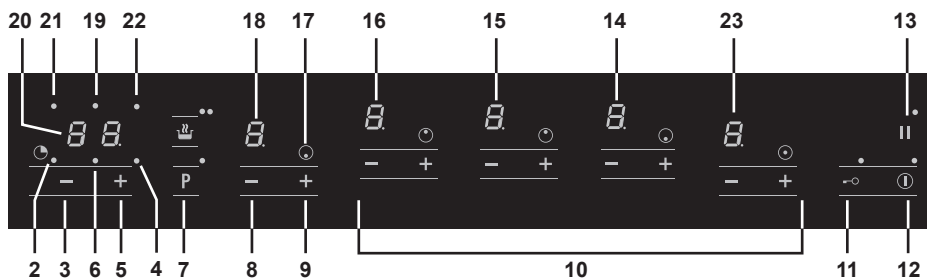
DIN INDUKSJONSTOPP

Betjeningspanel

GIT63B/GIT73B



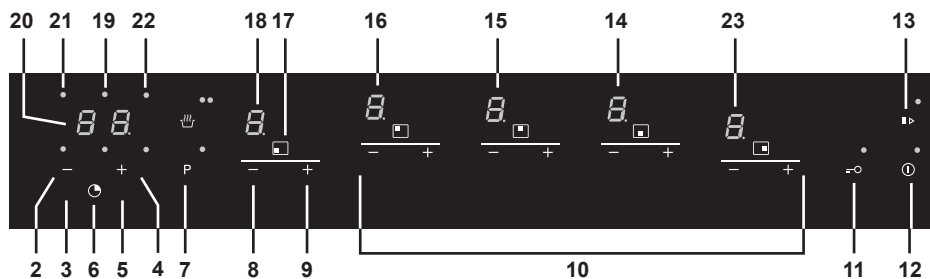
GIT95B



1. Smelte-/varmholdingsfunksjon med indikator
2. Indikator for tidsur for matlaging til fremre, venstre sone
3. Knapp for å redusere tid
4. Indikator for generelt tidsur
5. Knapp for å øke tid
6. Indikator for tidsur for matlaging til fremre, høyre sone
7. Boost-funksjon med indikator
8. Redusere effekt for fremre, venstre sone
9. Øke effekt for fremre, venstre sone
10. Betjening av de andre kokesonene
11. Lås/barnesikring med indikator
12. Av/På-knappen med indikator
13. Pausefunksjon med indikator
14. Indikator for effekttrinn til fremre, høyre sone
15. Indikator for effekttrinn til bakre, venstre sone
16. Indikator for effekttrinn til bakre, venstre sone
17. Indikator for fremre, venstre kokesone
18. Indikator for effekttrinn til fremre, venstre sone
19. Indikator for tidsur til bakre, høyre sone
20. Indikator for tidsur for matlaging/generelt tidsur
21. Indikator for tidsur til bakre, venstre sone
22. Indikator for tidsur til 5. kokesone
23. Indikator for effekttrinn til 5. kokesone

DIN INDUKSJONSTOPP

GIT95XC

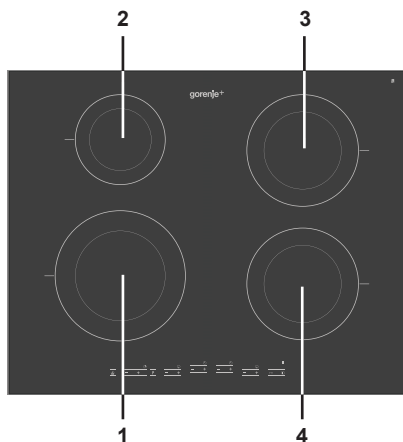


1. Smelte-/varmholdingsfunksjon med indikator
2. Indikator for tidsur for matlaging til fremre, venstre sone
3. Knapp for å redusere tid
4. Indikator for generelt tidsur
5. Knapp for å øke tid
6. Indikator for tidsur for matlaging til fremre, høyre sone
7. Boost-funksjon med indikator
8. Redusere effekt for fremre, venstre sone
9. Øke effekt for fremre, venstre sone
10. Betjening av de andre kokesonene
11. Lås/barnesikring med indikator
12. Av/På-knappen med indikator
13. Pausefunksjon med indikator
14. Indikator for effektrinn til fremre, høyre sone
15. Indikator for effektrinn til bakre, venstre sone
16. Indikator for effektrinn til bakre, venstre sone
17. Indikator for fremre, venstre kokesone
18. Indikator for effektrinn til fremre, venstre sone
19. Indikator for tidsur til bakre, høyre sone
20. Indikator for tidsur for matlaging/generelt tidsur
21. Indikator for tidsur til bakre, venstre sone
22. Indikator for tidsur til 5. kokesone
23. Indikator for effektrinn til 5. kokesone

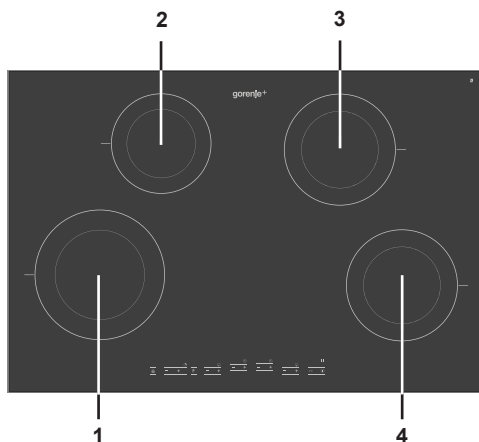
DIN INDUKSJONSTOPP

Beskrivelse

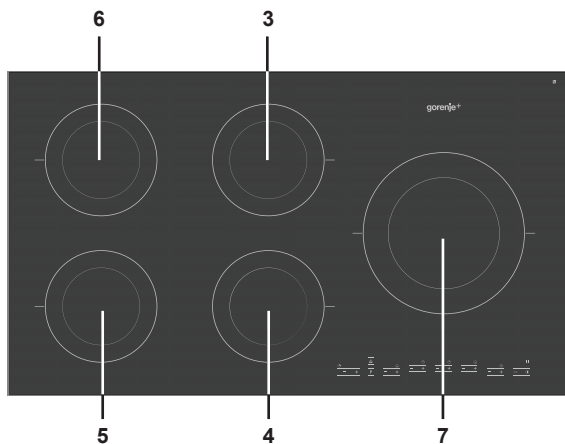
GIT63B



GIT73B



GIT95B

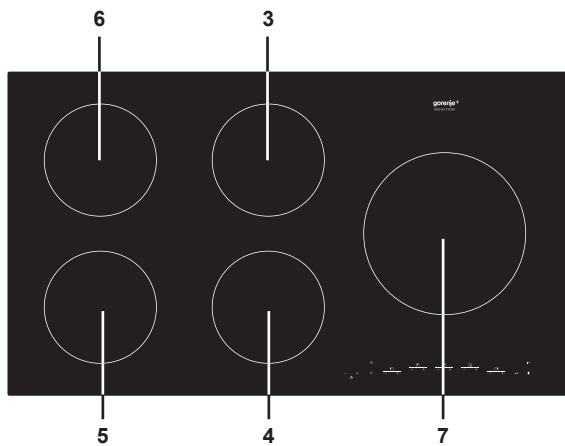


1. Kokesone fremre, venstre Ø210 3,7 kW
2. Kokesone bakre, venstre Ø145 2,2 kW
3. Kokesone bakre, høyre Ø180 3,0 kW
4. Kokesone fremre, høyre Ø180 3,0 kW

5. Kokesone fremre, venstre Ø180 3,0 kW
6. Kokesone bakre, venstre Ø180 3,0 kW
7. Kokesone midtre, høyre Ø260 3,7 kW

DIN INDUKSJONSTOPP

GIT95XC



1. Kokesone fremre, venstre Ø210 3,7 kW
2. Kokesone bakre, venstre Ø145 2,2 kW
3. Kokesone bakre, høyre Ø180 3,0 kW
4. Kokesone fremre, høyre Ø180 3,0 kW
5. Kokesone fremre, venstre Ø180 3,0 kW
6. Kokesone bakre, venstre Ø180 3,0 kW
7. Kokesone midtre, høyre Ø260 3,7 kW

Hva du må passe på



- Matlaging med induksjon er ekstremt sikkert. Flere sikkerhetsanretninger er inkludert i koketoppen, som en restvarmeindikator og en sikkerhetsutkobling. Det finnes allikevel noen forhåndsregler du bør ta.

Tilkobling og reparasjon



- Apparatet må kun installeres av en kvalifisert installatør.
- Åpne aldri kabinettet. Det må kun åpnes av en servicetekniker.
- Koble apparatet fra strømmen før du utfører noe slags reparasjon på den.

Under bruk



- Ikke bruk koketoppen i temperaturer under 5 °C.
- Dette apparatet er konstruert for kun husholdningsbruk. Det skal kun brukes til matlaging.
- Når du bruker koketoppen for første gang, vil du merke en "ny lukt". Dette er normalt. Hvis kjøkkenet ventileres godt, vil denne lukten snart forsvinne.
- Husk at hvis koketoppen brukes med høye effekttrinn, vil oppvarmingstiden være veldig kort. Ikke la koketoppen stå uten tilsyn hvis du bruker høye effekttrinn.
- Forsikre deg om at det er tilstrekkelig ventilasjon når du bruker koketoppen. Hold alle naturlige luftehull åpne.
- Pass på at ingen kjeler koker seg tørre. Koketoppen har en beskyttelse mot overoppheting, men kjelen vil bli veldig varm og kan bli skadet. Garantien dekker ikke skade som skyldes at en kjele har kookt seg tørr.
- Ikke bruk kokesonene som et oppbevaringsted.
- Pass på at det er flere centimeters klaring mellom koketoppen og skuffenes innhold.
- Ikke oppbevar noe brennbart i skuffene under koketoppen.
- Forsikre deg om at ledningen til elektriske apparater, som for eksempel til en stavmikser, ikke kan berøre de varme kokesonene.
- Sonene varmes opp under bruk og forblir varme en liten stund etterpå. Hold små barn borte fra koketoppen under og en stund etter matlaging.
- Fett og olje kan begynne å brenne hvis de overopphetes. Ikke stå for nærme kjelen. Hvis olje begynner å brenne, må du ikke prøve å



slukke flammene med vann. Sett lokk på kjelen umiddelbart og slå av kokesonen.

- Flambér aldri mat under ventilatorhetten. De høye flammene kan forårsake en brann, selv om ventilatorhetten er slått av.
- Den keramiske toppen er ekstremt slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis for eksempel en krukke eller en skarp gjenstand faller på den, kan den knuse.
- Ikke bruk koketoppen hvis den er knust eller har sprekker. Slå av apparatet umiddelbart, dra ut støpselet for å unngå elektrisk støt og ring serviceavdelingen.
- Sett aldri metallgjenstander som stekebrett, krukker, lokk eller bestikk på kokesonene. Slike gjenstander kan varmes opp svært fort og kan forårsake brannskader.
- Hold magnetiserbare gjenstander (kredittkort, bankkort, disketter o.l.) borte fra apparatet. Vi anbefaler at personer med pacemaker tar kontakt med sin kardiolog før de bruker en induksjonstopp.
- Bruk aldri en høytrykksrensere eller damprensere til å rengjøre koketoppen.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har erfaring eller kunnskap, så sant de ikke er under oppsyn eller har mottatt opplæring angående bruk av apparatet av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokesonene automatisk slå seg av. Vend deg til å alltid slå av kokesonene eller koketoppen manuelt for å unngå at induksjonstoppen slår seg på utilsiktet.
- La aldri en tom kjele stå på en varmeplate som er slått på. Selv om varmeplaten er beskyttet og vil slå seg av, kan kjelen bli veldig varm. Kjelen kan bli skadet.
- En liten gjenstand som en kjele som er for liten (bunnens diameter er mindre enn 12 cm), en kniv eller en gaffel vil ikke registreres av apparatet. Displayet vil fortsette å blinke og koketoppen vil ikke bli slått på.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- La aldri barn leke med denne enheten. Barn skal ikke være i nærheten av enheten uten oppsyn.

Temperursikkerhet

- En sensor måler kontinuerlig temperaturen i visse deler av koke-
toppen. Alle kokesonene er utstyrt med en sensor som måler tem-
peraturen i kjelens bunn for å unngå overoppheting når en kjele
koker seg tørr. Når temperaturene blir for høye, reduseres effekten
automatisk.

Sikkerhetsutkobling



- Sikkerhetsutkoblingen er en sikkerhetsfunksjon til kokeapparatet ditt.
Den vil aktiveres hvis du glemmer å slå av koketoppen.
- Avhengig av hvilke effektrinn du har valgt, vil tilberedningstiden
begrenses som følger:

Effektrinn	Kokesonen slås automatisk av etter:
1	8,5 timer
2	6,5 timer
3	5 timer
4	4 timer
5	3,5 timer
6	3 timer
7	2,5 timer
8	2 timer
9	1,5 timer
u	2 timer
U	2 timer

Sikkerhetsutkoblingen slår av kokesonene når tiden i denne tabellen
har forløpt.

Effektrinn	Kokesonen settes automatisk til effektrinn 9 etter:
boost (P)	10 minutter

Bruke berøringsknappene

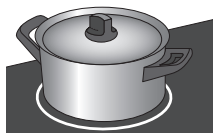
Det kan ta litt tid før du blir vant til berøringsknappene hvis du er vant til å bruke dreiebrytere eller andre typer betjeningsknapper. Du bør berøre berøringsknappene med flat fingertupp for best resultat. Du trenger ikke å trykke ned.

Berøringssensorene reagerer kun på lett berøring med fingertuppen. Ikke betjen knappene med noen andre gjenstander. Koketoppen vil ikke slå seg på hvis kjøledyret ditt trækker på den.

Matlaging med induksjonstopp

Matlaging med induksjonstopp går raskt

- I begynnelsen vil du bli overrasket over for fort det går når du lager mat med induksjonstopp. Spesielt ved høye effekttrinn vil matvarer og væske begynne å koke veldig raskt. For å unngå at det koker over eller at kjelene koker seg tørre, bør du ikke la dem stå uten oppsikt.



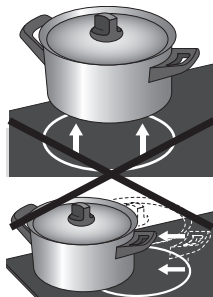
Ikke noe varmetap og kalde håndtak ved matlaging med induksjon.

Effekten justeres

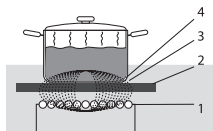
- Når du lager mat med induksjonstopp, er det kun den delen av kokesonen som kjelen står på som brukes. Hvis du bruker en liten kjele på en stor kokesone, vil effekten justeres til diameteren til kjelen. Effekten vil derfor bli lavere og det vil ta det lengre tid før det koker.

Vær oppmerksom!

- Sandkorn kan lage riper som ikke kan fjernes. Bruk kun kjele med en ren bunn på kokeoverflatene og løft alltid kjelene når du tar dem av koketoppen.
- Ikke bruk koketoppen som arbeidsbenk. Bruk alltid lokk på kjelene når du lager mat for å unngå energitap.



Slik virker induksjon



Spolen (1) i koketoppen (2) genererer et magnetisk felt (3). Ved å sette en kjele med en jernbunn (4) på spolen, induseres en strøm i kjelens bunn.

Et magnetisk felt genereres i apparatet. Ved å sette en kjele med jernbunn på en kokesone, induseres strøm i kjelebunnen. Den induserete strømmen genererer varme i kjelens bunn.

Enkelt

Det elektroniske betjeningspanelet er nøyaktig og enkelt å bruke. På de laveste trinnene, kan du for eksempel smelte sjokolade direkte i kjelen, eller varme matvarer som du vanligvis må varme opp i vannbad.

Raskt

Det går veldig fort å koke opp matvarer på induksjonstoppens høye effekttrinn. Å gjennomkoke mat tar like lang tid som annen type matlaging.

Rent

Det er enkelt å rengjøre induksjonstoppen. Siden kokesonen ikke blir varmere enn kjelene, vil ikke matvarer som søles brenne seg fast.

Sikkert

Varmen genereres av selve kjelen. Glasstoppen blir ikke varmere enn kjelen. Det betyr at kokesonen er adskillig kaldere enn en keramikktopp eller et gassbluss. Når kjelen er fjernet, avkjøles kokesonen hurtig.

Kjeler



Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever kjeler av spesiell kvalitet.

Vær oppmerksom!

- Kjeler som allerede er brukt på gasstopp er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.
- Bruk kun kjeler som er egnet for matlaging med strøm og induksjon med:
 - en tykk bunn (minst 2,25 mm)
 - en flat bunn
- Kjeler merket med kvalitetsmerket 'Class Induction' er de best egnede.



Tips

Du kan selv sjekke om kjelene dine er egnede ved å bruke en magnet. En kjele er egnet hvis kjelens bunn tiltrekkes av magneten.

Egnet	Uegnet
Spesialkjeler av rustfritt stål	Steintøy
Class Induction	Rustfritt stå
Robuste emaljerte kjeler	Porselen
Kjeler av emaljert støpejern	Baker
	Plast
	Aluminium



Vær oppmerksom!

Vær forsiktig med kjeler av emaljert tynnplate:

- Emaljen kan løsne fra stålet hvis du slår på koketoppen på et høyt effekttrinn når kjelen er (for) tørr;
- Bunnen til kjelen kan deformeres, for eksempel på grunn av overoppheting eller ved bruk av et for høyt effekttrinn.



Vær oppmerksom!

Bruk aldri kjeler med deformert bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen til overopphetingsbeskyttelsen og gjøre at apparatet blir for varmt. Det kan føre til at glasstoppen sprekker og at kjelebunnen smelter. Skader grunnet bruk av uegnede kjeler eller ved tørrkoking er ikke dekket av garantien.

Minimum kjelediameter

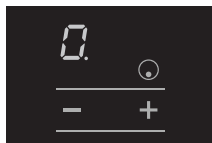
Diameteren til en kjele må være minst 12 cm. Du oppnår best resultat hvis du bruker en kjele med samme diameter som kokesonen. Hvis kjelen er for liten, vil ikke kokesonen virke.

Trykkokere

Induksjonstopper er godt egnet for matlaging med trykkokere. Kokesonene reagerer svært raskt slik at trykkokerne raskt oppnår ønsket trykk. Så snart du slår av en kokesone, stopper kokeprosessen umiddelbart.

Slå på koketoppen og stille inn effekttrinnet

Det finnes 9 effekttrinn. Det finnes også et 'Boost'-trinn, indikert med 'P.' i displayet (se side 15 'Boost').



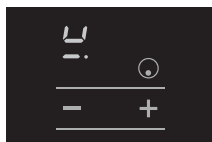
- Sett en kjele på en kokesone.
- Berør Av/På-knappen.
Du vil høre et kort pip og det vil stå '0' i displayet til alle kokesonene. Den røde lampen til høyre over Av/På-knappen lyser kontinuerlig. Hvis du ikke gjør noe mer, vil kokesonen slå seg av automatisk etter 10 sekunder.
- Velg effekttrinn ved hjelp av knappen + eller - til ønsket kokesone. Koketoppen starter da automatisk i valgt effekttrinn (hvis den registrerer en kjele).
 - Første gang du berører knappen +, vises effekttrinn '4'.
 - Første gang du berører knappen -, vises effekttrinn '9'.



Tips

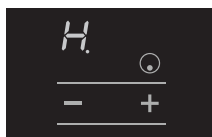
Ved å holde fingeren på knappen + eller -, kan du stille inn ønsket effekttrinn raskere.

Registrering av kjele



Hvis koketoppen ikke registrerer en (jernholdig) kjele etter at effekttrinnet er valgt, vil symbolet for registrering av kjele og valgt effekttrinn blinke vekselvis i displayet og koketoppen vil fortsatt være kald. Hvis du ikke setter en (jernholdig) kjele på kokesonen innen 1 minutt, vil kokesonen automatisk slå seg av (se også side 11 og 12 'Kjeler').

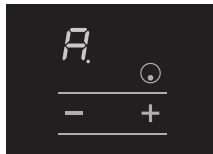
Restvarmeindikator



En kokesone som er brukt med høy effekt vil være varm i flere minutter etter at den er slått av. En 'H' vises i displayet så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Automatisk oppvarmingsfunksjon

Den automatiske oppvarmingsfunksjonen øker midlertidig effekten (trinn 9) for å varme opp innholdet i kjelen raskere. Denne funksjonen er tilgjengelig for alle effekttrinn bortsett fra 'Boost' og '9'.



Slå på den automatiske oppvarmingsfunksjonen

Koketoppen er slått på og det står en kjele på kokesonen.

- Velg effekttrinn 'A.' (kommer etter 9) ved hjelp av knappen + i ønsket kokesone.
'A.' og '9.' blinker vekselvis i displayet.



Tips

En rask måte å stille inn 'A.' på, er å først berøre knappen - for å sette kokesonen til '9' og så berøre knappen + én gang for å gå til 'A.'

- Velg ønsket effekttrinn ved hjelp av knappene + og -.
'4.' og 'A.' vil blinke vekselvis i displayet hvis du velger effekttrinn 4. (Merk! Etter 10 sekunder fungerer knappen - som en av-knapp).
- Når kjelen har nådd ønsket temperatur, slår den automatiske oppvarmingsfunksjonen seg automatisk av og kokesonene fortsetter med innstilt effekttrinn.

Tabellen under viser varigheten til den automatiske oppvarmingsfunksjonen for hvert effekttrinn:

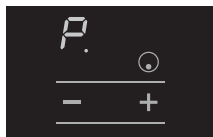
Effekttrinn	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunder	40	72	120	176	256	432	120	192

Slå av den automatiske oppvarmingsfunksjonen

Koketoppen er slått på. 'A.' og '9.' blinker vekselvis i displayet.

- Berør knappen - til kokesonen.
Et annet effekttrinn vises i displayet og 'A.' stopper å blinke. eller:
- Velg effekttrinn '9.'. eller:
- Berør knappene - og + til kokesonen samtidig.
Det står '0.' i displayet. 'A.' slutter å blinke og kokesonen slås av.

Boost



'Boost'-funksjonen brukes til tilberedning med maksimaleffekt over en kort periode (maks. 10 minutter). Effekten reduseres til trinn 9 når boost-tiden er over.

Slå på Boost-funksjonen

Koketoppen er slått på og det står en kjele på kokesonen.

- Berør P-knappen. (Du kan også bruke denne knappen hvis et effektrinn er innstilt).
- Berør knappen + eller - til ønsket kokesone.

Det står 'P.' i displayet. Boost-funksjonen aktiveres umiddelbart.

Hvis du ikke berører knappen + eller -, vil den røde lampen til høyre over P-knappen blinke i 3 sekunder og så stoppe. Du hører et pip.

Slå av Boost-funksjonen

Boost-funksjonen er slått på, det står 'P.' i displayet.

- Berør knappen -.
- Berør knappene + og - samtidig.

Det står '0.' i displayet og kokesonen slås av.

To kokesoner bak hverandre

- To kokesoner bak hverandre påvirker hverandre. Effekten fordeles automatisk når disse kokesonene brukes samtidig. Dette har ingen konsekvenser opp til effektrinn 9. Men hvis du slår på Boost-funksjonen til en av kokesonene, vil den andre kokesonen automatisk settes til et lavere effektrinn.
- Hvis en av kokesonene er satt til Boost, og du vil sette den andre til 9 eller Boost, vil kokesonen som er satt til Boost automatisk settes til et lavere effektrinn.
- To kokesoner ved siden av hverandre påvirker ikke hverandre. Du kan sette begge kokesonene til Boost.

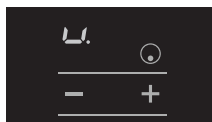
Smelte/holde mat varm

Du kan bruke knappen 'varmholding' for å slå på smelte-/varmholdingsfunksjonen. Tidsuret brukes til å stille inn maksimal smelte-/varmholdingstid.

Smeltefunksjon (u)	Varmholdingsfunksjon (U)
Smeltefunksjonen holder temperaturen til maten konstant på 42 °C.	Varmholdingsfunksjonen holder temperaturen til maten konstant på 70 °C.

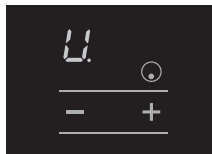
Slå på smeltefunksjonen

Koketoppen er slått på og det står en kjele på kokesonen.



- Berør Av/På-knappen.
Du vil høre et kort pip og det vil stå '0' i displayet til alle kokesonene.
- Berør knappen 'varmholding' én gang. Dette er smeltefunksjonen.
En lampe over til høyre for knappen 'varmholding' lyser.
- Berør knappen + eller - til ønsket kokesone.
Det står 'u.' i displayet.

Slå på varmholdingsfunksjonen



- Repeter skritt 1 (se over).
- Berør knappen 'varmholding' to ganger. Dette er varmholdingsfunksjonen.
To lamper over til høyre for knappen 'varmholding' lyser.
- Berør knappen + eller - til ønsket kokesone.
Det står 'U.' i displayet.

Slå av smelte-/varmholdingsfunksjonen.

Smelte-/varmholdingsfunksjonen er slått på. Det står 'u.' eller 'U.' i displayet.

- Berør knappen - eller +.
Hvis du berører knappen -, vises effektrinn '0'. Hvis du berører knappen +, vises effektrinn '1'. Smelte-/varmholdingsfunksjonen er nå slått av. eller:
- Berør knappene + og - samtidig.
Det står '0.' i displayet. Kokesonen er nå slått av.

Slå av koketoppen

Slå av én kokesonene

Kokesonen er slått på. I displayet vises et effektrinn mellom 1 og 9, eller 'P'.

- Berør knappene - og + og hold fingrene på dem i ett sekund for å slå av kokesonene. **eller:**

- Velg effektrinn '0.' ved å berøre knappen -.

Du vil høre et pip og det vil stå '0' i displayet. Hvis alle kokesonene settes til '0.', vil koketoppen automatisk settes til hvilemodus (se også 'Hvilemodus').

Slå av alle kokesonene samtidig

Koketoppen er i hvilemodus, eller én eller flere kokesoner er aktive.

- Berør Av/På-knappen kort for å slå av alle kokesonene samtidig.

Du hører et pip. Ingen lamper lyser. Kokesonen er nå slått av.



Merk!

Du kan slå av koketoppen hvis barnesikringen eller pausemodus er aktivert.

Hvilemodus

I hvilemodus står det '0.' i displayet til alle kokesonene. Koketoppen er slått av og kan stå slik uten tilsyn. Du kan slå på hvilemodus fra 'Av'-modus, eller ved å slå av hver enkelt kokesone (ved å sette dem til '0.'). I hvilemodus slås koketoppen automatisk av hvis ingen andre knapper berøres innen 10 sekunder.

Sette koketoppen til hvilemodus fra 'Av'-modus

- Berør Av/På-knappen.

Du vil høre et kort pip og det vil stå '0' i displayet til alle kokesonene. Den røde lampen til høyre over Av/På-knappen lyser kontinuerlig.

- Du kan begynne å lage mat i hvilemodus ved å berøre knappen + eller - til ønsket kokesone.

Barnesikring

Du kan sikre koketoppen med barnesikringen. Med denne funksjonen, kan ikke koketoppen slås på og kokesoneinnstillingene kan ikke endres.

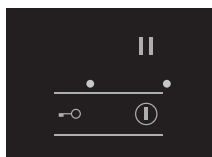
Barnesikring-knappen gir deg tilgang til to funksjoner.

(Standard) låsemodus	Barnesikringmodus
(Standard) låsemodus forhindrer at effektrinnene endres ved et uhell.	Barnesikringmodus forhindrer at koketoppen slås på ved et uhell.
<u>Alle de innstilte tilberedningsprosessene forblir aktive.</u>	Alle kokesonene og tidsurene må være slått av.

Sette koketoppen til (standard) låsemodus

En eller flere kokesoner er aktive.

- Berør og hold fingeren på barnesikring-knappen.
 - Merk! Alle de innstilte tilberedningsprosessene forblir aktive. *De røde lampene til høyre over barnesikring-knappen og Av/På-knappen lyser kontinuerlig. Alle knappene er inaktive, bortsett fra barnesikring-knappen og Av/På-knappen.*
- Berør og hold fingeren på barnesikring-knappen for å slå av låsemodus, du kan da bruke betjeningspanelet.



Slå på barnesikringen

Koketoppen er i hvilemodus. Det står '0.' i displayet til alle kokesonene.

- Berør og hold fingeren på barnesikring-knappen for å slå på barnesikringen. *De røde lampene til høyre over barnesikring-knappen og Av/På-knappen lyser kontinuerlig.*



Hvis du ikke berører noen knapper innen 10 sekunder, vil kokesonen automatisk slås av. Barnesikringen forblir aktiv. Du kan også slå av koketoppen.

- Berør barnesikring-knappen igjen innen 10 sekunder for å slå av barnesikringen, du vil da kunne bruke betjeningspanelet.
- Du må vente 10 sekunder før du slår på koketoppen igjen med Av/På-knappen for å kunne slå av barnesikringen.



Tips

Hvis du setter koketoppen til barnesikringmodus før du begynner å rengjøre den, forhindrer du at den slår seg på ved et uhell.

Pause

Bruk pausefunksjonen for å sette hele koketoppen på pause i 10 minutter når du lager mat. Alle kokesonene slås da automatisk av. Dette er praktisk hvis du for eksempel vil gjøre ren koketoppen når en kjele har kokt over. Du kan også forlate koketoppen uten tilsyn en liten stund uten å miste innstillingene.

Preklop kuhalne plošče v način začasne prekinitve

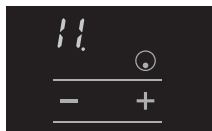
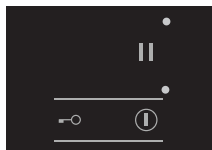
En eller flere kokesoner er aktive.

- Berør pause-knappen én gang.
Du hører et pip. Det står 'II' i displayet til alle kokesonene og den røde lampen til høyre over pause-knappen lyser kontinuerlig.
 - Eventuelle innstilte tidsur vil stoppe.
 - Alle knappene er inaktive, bortsett fra barnesikring-knappen, pause-knappen og Av/På-knappen.

Hvis du ikke berører noen knapper innen 10 sekunder, vil alle de aktive kokesonene automatisk slås av.

Slå av pausemodus

- Berør pause-knappen igjen etter 10 minutter.
Koketoppen fortsetter med effekttrinnene som var stilt inn før pausen.



Minne

Minne-funksjonen gjør at du kan hente fram de siste innstillingene innen 6 sekunder etter at koketoppen er slått av. Dette er praktisk hvis for eksempel koketoppen ble slått av ved et uhell ved at du berørte Av/På-knappen.

Kjenne igjen en modus

Hvilemodus	Det står '0.' i displayet til alle kokesonene. Den røde lampen til høyre over Av/På-knappen lyser kontinuerlig.
(Standard) låsemodus	Det vises et effekttrinn i ett eller flere display. De røde lampene til høyre over barnesikring-knappen og Av/På-knappen lyser kontinuerlig.
Barnesikringmodus	Det står '0.' i displayet til alle kokesonene. De røde lampene til høyre over barnesikring-knappen og Av/På-knappen lyser kontinuerlig. Alle lampene og displayene slås av etter 10 sekunder. Barnesikringen forblir aktiv.
Pausemodus	Det står 'I' i displayet til alle kokesonene. Den røde lampen til høyre over pause-knappen lyser kontinuerlig. Pause-funksjonen fungerer bare når én eller flere kokesoner er aktive.
Minnemodus	Det står '0.' i displayet til alle kokesonene. Den røde lampen til høyre over pause-knappen blinker.

Tidsur for matlaging/Generelt tidsur

Du kan stille inn et tidsur for matlaging for hver kokesone. Alle tidsurene for matlaging kan brukes samtidig. Koketoppen har også et generelt tidsur. Både tidsuret for matlaging og det generelle tidsuret kan stilles inn til maks. 99 minutter.

Det generelle tidsuret fungerer på samme måte som tidsuret for matlaging, men det er ikke forbundet med noen kokesone. Hvis det er stilt inn, vil det generelle tidsuret fortsette å gå etter at koketoppen er slått av. Det generelle tidsuret kan kun slås av når koketoppen er slått på.

Tidsur for matlaging	Generelt tidsur
Tidsuret for matlaging må forbindes med en kokesone. Det betyr at kokesonen vil slås av når den innstilte tiden er utløpt.	Det generelle tidsuret er ikke forbundet med noen kokesone. Det generelle tidsuret fortsetter å gå etter at koketoppen er slått av.

Slå på det generelle tidsuret

Koketoppen er slått på.

- Berør knappene - og + til tidsuret for matlaging og det generelle tidsuret én gang samtidig.

I displayet står det '00.' og den røde lampen i midten under displayet (GIT63B/GIT73B) eller til høyre under displayet (GIT95B/ GIT95XC) blinker.

- Velg ønsket tid ved hjelp av knappene + og -.

Det generelle tidsuret begynner å gå når prikken ved siden av den innstilte tiden forsvinner. Den røde lampen fortsetter å blinke.

Hvis du ikke stiller inn en tid med knappen +, vil det generelle tidsuret automatisk slå seg av etter 10 sekunder.



GIH674BL/GIH884BL



GIH995BL

Slå av det generelle tidsuret

(Skritt 1 og 2 gjelder ikke hvis én eller flere kokesoner er aktive).

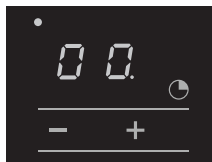
- Berør Av/På-knappen for å slå på koketoppen.
- Berør knappene - og + til tidsuret for matlaging og det generelle tidsuret samtidig.

Prikken ved siden av den innstilte tiden lyser.

- Berør og hold fingeren på knappen til et av tidsurene helt til '01' vises i displayet. Berør knappen - én gang til.
Tidsuret er nå i hvilemodus. Tidsuret slår seg av automatisk av etter 10 sekunder.

Slå på tidsuret for matlaging og koble det til en kokesone.

Koketoppen er slått på. Tidsuret for matlaging kan kun forbindes med en aktiv kokesone.



- Berør knappene + og - til tidsuret to ganger samtidig for å koble tidsuret til den første aktive kokesonen (i dette eksempelet den bakre sonen til venstre).
 - Hver gang du berører knappene + og - samtidig, vil du gå til neste aktive sone, slik at du kan stille inn tidsuret for denne sonen og se tiden i displayet.
 - Velg ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappene + og -.
Tidsuret begynner å gå når prikken ved siden av den innstilte tiden forsvinner. Den røde lampen til tidsuret til den aktive kokesonen fortsetter å blinke.
- Hvis du ikke stiller inn en tid med knappene + og -, vil tidsuret automatisk slå seg av etter 10 sekunder.
- Repeter skritt 1 og 2 for å stille inn tiden til en annen aktiv kokesone.



Merk!

Hvis flere tidsur går samtidig, vil displayet til tidsurene alltid vise det tidsuret som har minst tid igjen.

Slå av tidsuret

- Berør (flere ganger) på knappene + og - til tidsuret samtidig for å velge hvilken tid du vil slå av.
Prikken ved siden av den innstilte tiden lyser.
- Berør og hold fingeren på knappen til et av tidsurene helt til '01' vises i displayet. Berør knappen - én gang til.
Tidsuret er nå i hvilemodus. Det valgte tidsuret slår seg av automatisk av etter 10 sekunder.

Slå av alarmen til tidsuret

Når den innstilte tiden til tidsuret er utløpt, vil en alarm lyde og den røde lampen til den aktive kokesonen/tidsuret blinker '00'.

- Berør hvilken som helst knapp for å slå av alarmen.



Tips

- Ved å holde fingeren på knappen + eller -, kan du stille inn ønsket tilberedningstid raskere.
- Hvis du berører knappen - umiddelbart etter å ha slått på tidsuret, kan du stille inn ønsket tilberedningstid til å begynne på 30 minutter (det står '30.' i displayet).

Sunn matlaging

Kokepunkt til ulike typer oljer

For å sikre at maten din stekes på en så sunn måte som mulig, anbefaler Gorenje+ at du bruker riktig type olje i henhold til steketemperaturen. Hver olje har ulike kokepunkter hvor giftige gasser slippes ut. Tabellen under viser kokepunktet til ulike typer oljer.

Olje	Røykpunkt °C
Ekstra jomfru olivenolje	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolje	177 °C
Rapsolje	204 °C
Jomfru olivenolje	216 °C
Solsikkeolje	227 °C
Maisolje	232 °C
Peanøttolje	232 °C
Risolje	255 °C
Olivenolje	242 °C

Effekttrinn

Siden trinnene avhenger av mengden og sammensetningen av innholdet i kjelen, er tabellen under kun ment som en veiledning.

Bruk trinnene 'Boost' og 9 til å:

- koke opp matvarer eller væske raskt;
- forvelle grønnsaker;
- varme opp olje og fett;
- øke trykket i en trykkoker til ønsket trykk.

Bruk trinn 8 til å:

- steke kjøtt;
- steke flyndre;
- steke omelett;
- steke kokte poteter;
- frituresteke mat.

Bruk trinn 7 til å:

- steke tykke pannekaker;
- steke tykke stykker panert kjøtt;
- steke bacon (fett);
- steke rå poteter;
- lage arme riddere;
- steke panert fisk.

Bruk trinn 5 og 6 til å:

- fullføre koking/steking av store mengder mat;
- tine harde grønnsaker;
- steke tynne stykker panert kjøtt;

Bruk trinn 1-4 til å:

- trekke buljong;
- lage gryteretter
- trekke grønnsaker;
- smelte sjokolade;
- smelte smør.

Rengjøring

Tips

Slå på barnesikringen før du starter å rengjøre koketoppen.

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi allikevel å rengjøre koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med tørkepapir eller en tørr klut.

Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel som oppvaskmiddel.
- Fjern vannmerker og kalkbelegg med eddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallmerker (fra kjeler som er dratt over koketoppen). Det fins egne rengjøringsmidler til dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og smør med en glasskrape.

Bruk aldri

- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler. De lager riper som smuss og kalkbelegg kan samle seg opp i.
- Bruk aldri noe skarpt som stålull eller skuresvamp.

Generelt


Hvis du oppdager en sprekk i glasstoppen (uansett hvor liten den er), må du slå av koketoppen umiddelbart, dra ut støpselet til koketoppen, slå av (de(n) automatiske) sikringen(e) i sikringsskapet, eller eventuelt sette bryterne til strømforsyningen til null hvis det er snakk om en permanent kobling. Kontakt serviceavdelingen.

Feilsøkingstabell

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv først å løse problemet på egenhånd ved å kontrollere punktene under.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Symbolene (..) vises i displayet når koketoppen aktiveres for første gang.	Dette er standard oppstartsrutine.	Normal drift.
Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen kjøler seg ned.	Normal drift.
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og vil forsvinne etter at det er brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Du kan høre en tikkelyd i koketoppen.	Dette skyldes kapasitetsbegrenseren til de framre og bakre sonene. Det kan også forekomme en tikkelyd ved lave effekttrinn.	Normal drift.
Kjelene lager lyd ved matlaging.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen.	Ved høye effekttrinn er dette helt normalt for visse typer kjeler. Det vil ikke skade verken kjelen eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet fortsetter å blinke.	Kjelen du bruker er ikke egnet for matlaging med induksjon, eller har en diameter på under 12 cm.	Bruk en egnet kjele, se side 11 og 12.
En kokesone stopper plutselig og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Slå av signalet ved å berøre hvilken som helst knapp.

FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsning
Koketoppen virker ikke og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Kontroller sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke er noe støpse!)
Sikringen går så fort koketoppen slås på.	Koketoppen er koblet feil.	Kontroller de elektriske koblingene.
Koketoppen slår seg av.	Du berørte Av/På-knappen ved et uhell, eller berørte to knapper samtidig.	Slå på koketoppen igjen.
Feilkode ER22.	Det er vann eller smuss på betjeningspanelet.	Gjør rent betjeningspanelet.
Feilkode E2.	Koketoppen er overopphetet.	La koketoppen kjøle seg ned og bruk så et lavere effektrinns.
Feilkode U400.	Spenningen er for høy og/eller koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Endre koblingene.
Feilkode 	Du holdt en knapp inne for lenge.	Ikke hold knappen inne for lenge.
Andre feilkoder.	Defekt generator.	Kontakt serviceavdelingen.

Hva du må tenke på

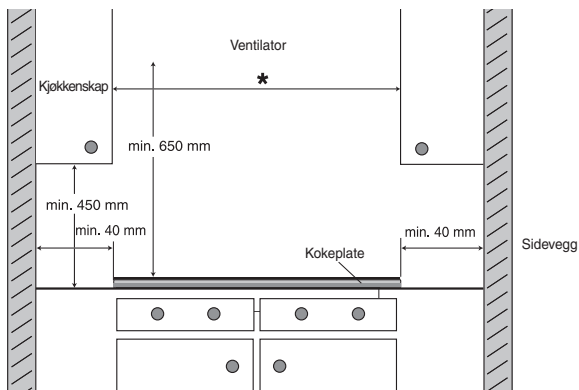
Sikkerhetsinstruksjoner for installeringen

- Koblingen må være i henhold til nasjonale og lokale reguleringer.
- Apparatet må alltid være jordet.
- Apparatet må kun installeres av en kompetent elektriker.
- En godkjent ledning (for eksempel type H07RR) må brukes i henhold til gjeldende reguleringer. Ledningsisolasjonen må være av gummi.
- Strømledningen må henge fritt og ikke gå gjennom en skuff.
- Hvis du vil bruke en fast kobling, må du sørge for at en allpolet bryter med en kontaktseparasjon på minst 3 mm i strømmettet.
- Arbeidsbenken koketoppen er bygd inn i må være jevn og flat.
- Veggene og arbeidsbenken rundt apparatet må være varmebestandig opptil 85 °C. Selv om selve apparatet ikke blir varmt, vil varmen fra varme kjeler misfarge eller deformere veggene.
- Skader grunnet feil kobling, installering eller bruk vil ikke dekkes av garantien.
- Hvis tilkoblingskabelen er skadet, kan den kun bli erstattet av produsenten, produsentens serviceorganisasjon eller tilsvarende kvalifiserte personer, slik at man unngår farlige situasjoner.

Klaring

For sikker bruk, er det svært viktig med tilstrekkelig klaring rundt hele koketoppen. Kontroller at det er tilstrekkelig klaring.

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

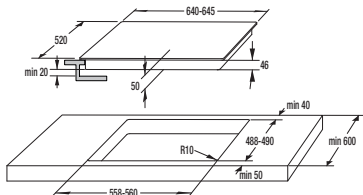


INSTALLERING

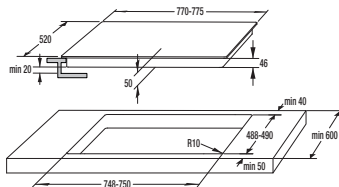
Installeringsmål

Målene og åpningene vises i figurene under.

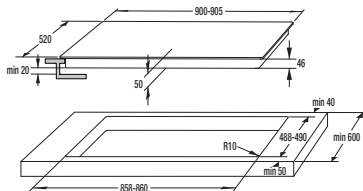
GIT63B



GIT73B



GIT95B / GIT95XC

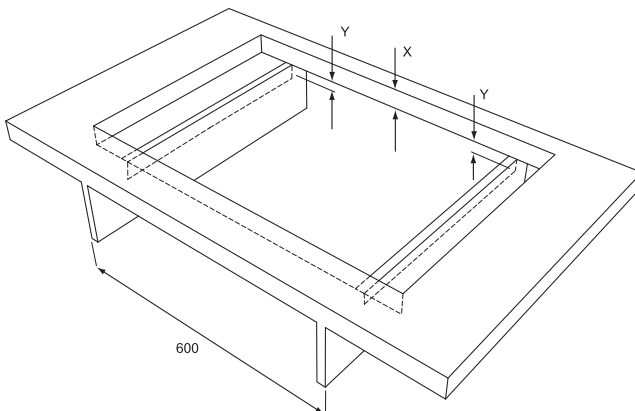


Hvis koketoppen er bredere enn skapet og arbeidsbenken er tynnere enn 46 mm, må du skjære ut en åpning på begge sidene av skapet, så apparatet står fritt i forhold til skapet.

Installeringsmål inne i skapet

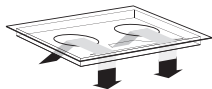
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

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



INSTALLERING

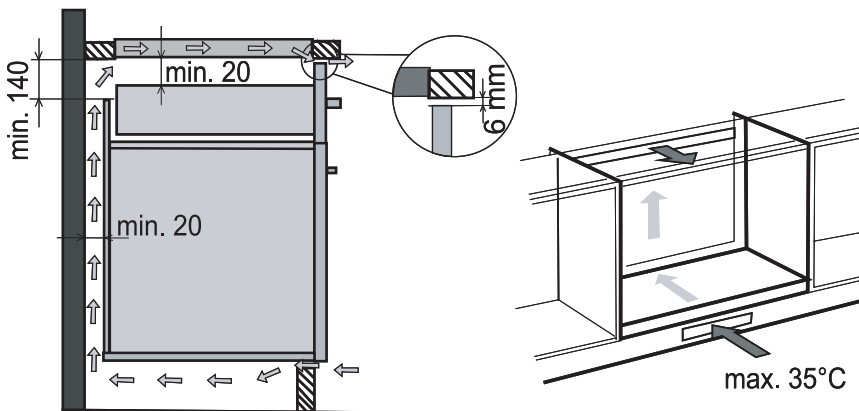
Ventilasjon



Elektronikken i apparatet må avkjøles. Apparatet vil slå seg av automatisk hvis det ikke er tilstrekkelig luftsirkulasjon. Det finnes luftehull på undersiden av apparatet. Det må være mulig for kald luft å strømme ut gjennom disse hullene. Det finnes åpninger på undersiden og forsiden av apparatet.

Lavt kjøkkenskap med skuff

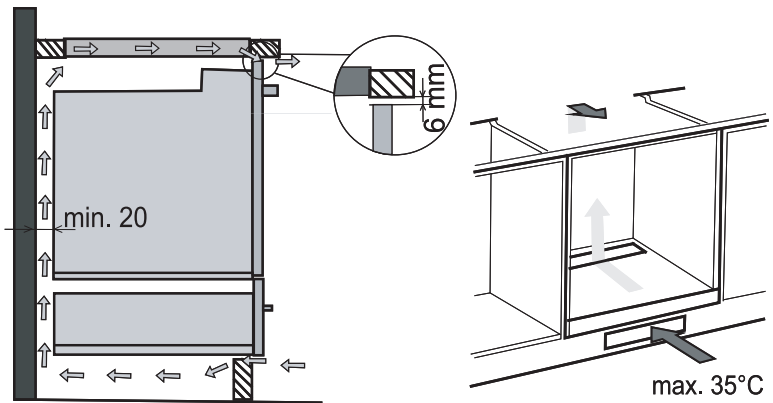
- Det må være en åpning med en høyde på minst 140 mm på bakveggen til skapet langs hele bredden. Det må i tillegg være minst 6 mm klaring langs hele bredden til skapet på forsiden.
- Koketoppen er utstyrt med en vifte på undersiden. Hvis det er en skuff under der koketoppen monteres, må det ikke finnes noen små gjenstander eller papir i den, da de kan suges inn i viften og forårsake skade på viften og hele kjølesystemet. Sølvpapir og brennbart materiale eller væsker (som spray) må heller ikke oppbevares i skuffene rett under koketoppen eller i nærheten av den. Fare for eksplosjon! Det må være en klaring på minst 20 mm mellom gjenstandene i skuffen og luftehullene.



INSTALLERING

Lavt kjøkkenskap med stekeovn

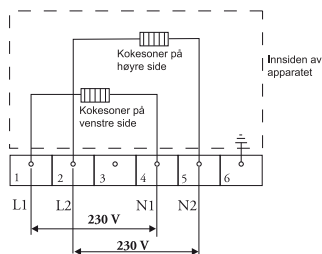
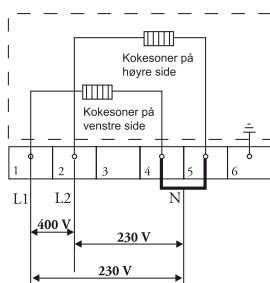
- Det er mulig å installere en stekeovn under induksjonstoppen hvis man bruker modellene EVP4..., EVP2..., som er utstyrt med en kjølevifte. Før du installerer ovnen, må bakveggen til kjøkkenskapet fjernes. Det må i tillegg være minst 6 mm klaring langs hele bredden til skapet på forsiden.



Elektriske koblinger

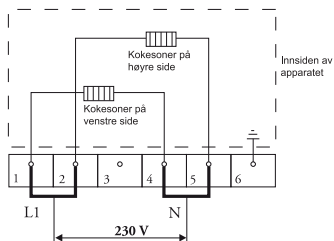
Vanlige koblinger:

- Kobling med 2 faser og 1 nøytral (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fasene og nøytral er 230 V~. Spenningen mellom de to fasene er 400 V~. Monter en koblingsbro mellom koblingspunktene 4-5. Gruppene må være koblet med sikringer på minst 16 A (2x). Kjernen til strømkabelen må ha et tverrsnitt på minst 2,5 mm².
- Kobling med 2 faser og 2 nøytral (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fasene og nøytral er 230 V~.
 - ▷ Gruppen må være koblet med sikringer på minst 16 A (2x). Kjernen til strømkabelen må ha et tverrsnitt på minst 2,5 mm².



Spesialkoblinger:

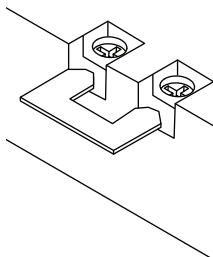
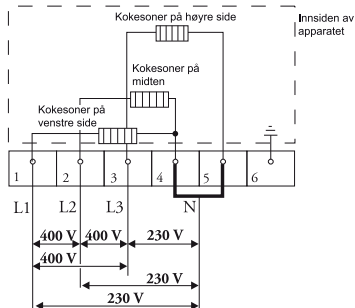
- Kobling med 1 fase og 1 nøytral (1 1N, 230 V~/ 50 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fasen og nøytral er 230 V~. Monter en koblingsbro mellom koblingspunktene 1-2 og 4-5. Gruppen må være koblet med sikringer på minst 32 A. Kjernen til strømkabelen må ha et tverrsnitt på minst 6 mm².



INSTALLERING

Kobling for koketopper med 5 kokesoner:

- Kobling med 3 faser og 1 nøytral (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fasene og nøytral er 230 V~. Spenningen mellom fasene er 400 V~. Monter en koblingsbro mellom koblingspunktene 4-5. Gruppene må være koblet med sikringer på minst 16 A (3x). Kjernen til strømkabelen må ha et tverrsnitt på minst 2,5 mm².



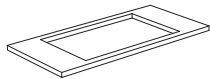
Koblingsbroene på klemmen kan brukes til å lage de nødvendige koblingene som vist her.

Fest en strekkavlastning på kabelen og lukk dekselet.

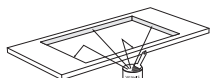
Pass på at du alltid har tilgang til koblingspunktet, stikkkontakten og støpselet.

INSTALLERING

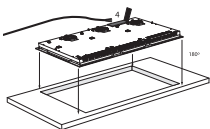
Innbygging



Kontroller at skapet og åpningen overholder kravene til mål og ventilasjon.

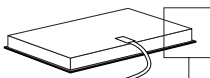


Du må tette de avsagde endene til syntetiske- eller trearbeidsbenker med lakk om nødvendig for å forhindre at fuktighet fører til at arbeidsbenken sveller.

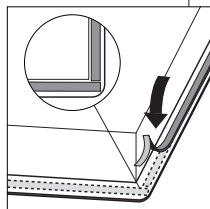


Legg koketoppen opp ned på arbeidsbenken.

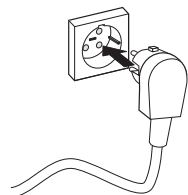
Fest strømkabelen til apparatet i henhold til gjeldende krav (se side 32 og 33).



Fjern beskyttelseslaget fra forseglingsstapen og fest tapen på sporet i aluminiumsprofilen eller på kanten av glassplaten. Ikke fest tapen rundt hjørnene, men klipp av 4 separate biter til å forsegle hjørnene med.



Snu koketoppen rundt og legg den i åpningen.



Koble apparatet til strømmettet. Du vil høre et kort pip og alle displayene vil lyse en kort stund. Apparatet er klart til bruk.

Kontroller at det fungerer som det skal. Hvis apparatet har blitt feilkoblet, vil du enten høre et pip, eller du vil ikke se noe i displayene, avhengig av feilen.

INSTALLERING

Tekniske spesifikasjoner

Dette apparatet er i samsvar med alle relevante CE-direktiver.

Type koketopp	GIT63B	GIT73B	GIT95B GIT95XC
Induksjon	x	x	x
Tilkobling	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Maks. kapasitet til kokesonene			
Fremre, venstre	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)	3,0 kW (Ø 180)
Bakre, venstre	2,2 kW (Ø 145)	2,2 kW (Ø 145)	3,0 kW (Ø 180)
Bakre, høyre	3,7 kW (Ø 180)	3,7 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Fremre, høyre	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Midtre, høyre	-	-	3,7 kW (Ø 260)
Tilkoblet last			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Total tilkoblet last	7400 W	7400 W	11100 W
Innbyggingsmål			
Apparatets bredde x dybde	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Innbyggingshøyde fra toppen av arbeidsbenken	46 mm	46 mm	46 mm
Åpningens bredde x dybde	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Min. avstand fra åpning til bakvegg	40 mm	40 mm	40 mm
Min. avstand fra åpning til sidevegg	40 mm	40 mm	40 mm

Avhending av emballasje og apparat

Ved fremstillingen av dette apparatet, ble ikke-nedbrytbare materialer brukt. Forsikre deg om at apparatet blir avhendet på en ansvarlig måte etter endt levetid. Spør lokale myndigheter om mer informasjon om dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbart. Følgende materialer har blitt brukt:

- kartong;
- polyetenfolie (PE-folie);
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



For å minne deg på at husholdningsapparater må avhendes separat, er produktet merket med symbolet av søppelbøtte med kryss over. Det betyr at etter endt levetid må ikke produktet kastes sammen med husholdningsavfall. Det må leveres til en kommunal eller autorisert miljøstasjon.

Når husholdningsapparater avhendes separat unngås mulige negative konsekvenser for miljøet og helseskader som kan oppstå ved feilaktig avhending, og materialene apparatet består av kan gjenvinnes slik at både energi og ressurser spares.



gorenje⁺



334597

700003575006